

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung





SILVESTRI AG

Nutzer Systempartner
9450 Fischingen
Tel 071 757 11 00
info@silvestri.ch
www.sag.ch

Vermarktung und Beratung:

Astrid Dettler, Vorderthal / S7	079 927 08 43
Michael Häberli, Oberogg / A	076 683 61 15
Piety Moreno, Robstein / SG	079 339 74 78
Adrian Schuch, Wila / F	076 361 48 60

Unsere Absatzmärkte entwickeln sich sehr intensiv.
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? Machen Sie sich bitte bei uns.
Wir beraten Sie sehr gerne.

Jetzt vom Silvestri Bio
Kuh Preis profitieren!



topsnap

Die raffinierte Mausefalle.

- Schnell und einfach scharf gestellt
- Berührungslose Entsorgung der toten Mäuse
- Sicher für Tiere und Anwender
- Fängt und fängt und fängt...



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

Impressum

Bioaktuell (D), Bioactualités (F), Bioattualità (I)
32. Jahrgang, 2023
Ausgabe 9 | 23 vom 27. 10. 2023
Das Magazin erscheint in allen drei Sprachen zehnmal pro Jahr.

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

Auflage

Deutsch: 7780 Exemplare
Französisch: 1402 Exemplare
Italienisch: 304 Exemplare
Total bezahlt: 9 486 Exemplare
Total verbreitet: 10 536 Exemplare (notariell beglaubigt, 2023)

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

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

Layout

Simone Bissig und Kurt Riedi, FiBL

Redaktion Bioaktuell (Magazin)

René Schulte (*schu*),
Chefredaktor, Bio Suisse
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Katrín Erfurt (*ke*), Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL
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, FiBL
Flore Araldi (*far*), FiBL
Serina Krähenbühl (*skr*), FiBL
Simona Moosmann (*msi*), FiBL
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-9
Passwort: ba9-2023

www.bioaktuell.ch
facebook.com/bioaktuell.ch

Titelseite: Mit ihren beiden Bioflox-Filialen in Basel, hier jene am Spalenring, setzen Oliver Maurer (im Bild) und Nicolas Zeier auf das Konzept «Bioshop trifft Hofladen» (ab Seite 6). Das Sortiment stammt von regionalen Höfen, Manufakturen und von Biopartner. Bild: René Schulte

Inhalt

Schwerpunkt

Direktvermarktung

- 6 Urban und digital
- 8 Die Hofläden 3.0 bieten grosse Vielfalt

Landwirtschaft

Tiergesundheit

- 10 Euterentzündungen vorbeugen

Zierpflanzen

- 12 Bio, nicht nur zur Zierde

Weinbau

- 14 Interview: «Schaden durch Abdrift kann beträchtlich sein»
- 15 FiBL-Beratung

Verarbeitung und Handel

Weinwettbewerbe

- 16 Grand Prix du Vin Suisse: Bioweine auf Medaillenjagd
- 19 Bio Vino: Die Krönung von Vater und Sohn Perrochet

FiBL und Bio Suisse

FiBL

- 20 50 Jahre FiBL: Interview mit Bernard Lehmann
- 23 Nachrichten

Bio Suisse

- 24 Nachrichten
- 25 Bio Gourmet Knospe steht vor der Tür
- 26 Herbst-DV: Biodiversität verdient mehr Schutz

Rubriken

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

Hofläden 3.0

Als ich auf dem Biohof Fondli in Dietikon ZH als Praktikant arbeitete, gehörte auch der Hofladen zu meinem Einsatzgebiet. Der bediente Laden war jeweils freitags und samstags geöffnet, die Kundschaft strömte schon frühmorgens auf den Hof. Die einen wollten sich rechtzeitig ein Körbchen der begehrten Kirschen oder Zwetschgen sichern, die am Nachmittag meist ausverkauft waren. Andere kamen vor allem auch, um einen Schwatz zu halten. Sie schätzten den direkten Kontakt zu den Fachfrauen und -männern, die für sie Gemüse, Getreide, Obst und Fleisch in Bioqualität herstellten. Diese Produkte vom Hof wurden ergänzt mit Fertigwaren aus dem Biogrosshandel – das reichte vom Agar-Agar-Geliermittel bis zum Waschpulver. Mit dem Vollsortiment sollte sich der Gang zum Supermarkt erübrigen, so die Absicht. Die Kehrseite war, dass der Laden doch nicht recht rentierte und viel Arbeitskraft absorbierte, die dann im Stall und auf dem Feld fehlte. Als aus dem Betrieb eine Hof-Solawi (Solidarische Landwirtschaft) wurde, passte der Laden nicht mehr ins Konzept. Man stellte ihn ein, ob schon die Stammkundschaft dabei eine Träne vergoss. Heute steht dort das Getreidedepot für die Solawi-Teilhabenden. Ein Kaffeetischchen für den Schwatz gibt es aber weiterhin.

Wie sich die Ausgangslage der Bäuerinnen und Bauern und die Bedürfnisse der Konsumentinnen und Konsumenten laufend ändern, so passen sich auch die Hofläden an. Bediente Läden sind seltener geworden, dafür boomen 24-Stunden-Shops oder Automaten mit intelligenter Software, wie unser Schwerpunkt zeigt (ab Seite 6). Ganz ohne sozialen Kitt geht es aber auch beim Hofladen 3.0 nicht. Viele Betreibende laden Porträts über sich und ihre Lieferanten hoch, damit die Kundschaft weiterhin nachempfinden kann, wer hinter dem Apfel oder dem Steak in ihrem Einkaufskorb steht.



Beat Grossrieder, Redaktor



Gesagt



«Agrarökologie ist ein grosses Vehikel für die drängendsten Fragen und eigentlich alternativlos; es führt kein Weg an ihr vorbei.»

Bernard Lehmann
→ Seite 20

Gezählt

405 der insgesamt 2470 Weine, die beim Grand Prix du Vin Suisse eingereicht wurden, waren entweder Bioweine (254), Piwiweine (108) oder Naturweine (43). Das entspricht 16 Prozent.

→ Seite 16

Gesehen



Kürzlich fand in Rickenbach SZ ein Probio-Fachanlass zum Thema «Klimaschonende Landwirtschaft» statt. Dabei besichtigte die Gruppe die Agroforstsysteme auf dem Biohof Husmatt der Familie Meinrad und Eva Betschart-Waser und Söhne. Zu den bestehenden 5 Hektaren Wald und den 180 Hochstämmern werden auf dem Hofgelände weitere Bäume gepflanzt, um das Mikroklima zu verbessern. *Text: bgo, Bild: Thomas Alfvöldi*

Dreimal Bio am Agopreis

Die Emmental Versicherung verleitet erneut den mit 20 000 Franken dotierten Agopreis. Nominiert sind vier Projekte, drei davon Bio. Mit ihrem Projekt «Güggelglück», das auch männliche Güggel wertschätzt, bewerben sich Barbara und Markus Schütz vom Schütz-Hof in Strengebach AG. Der effiziente Anbau von Minze steht im Zentrum der Bewerbung von Daniela und Lukas Studer, die den Alpfehlenhof in Attiswil BE in der siebten Generation führen. Das dritte Projekt heisst Bio26 und besteht aus einem Ladenbistro in Freiburg, bei dem 55 Produzierende mitwirken. *bgo*

 www.emmental-versicherungen.ch/agopreis

Erste Fälle von EHD

In der Schweiz ist erstmalig die Epizootische hämorrhagische Krankheit (EHD) nachgewiesen worden, informiert das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. Die meldepflichtige Seuche wird durch Mücken übertragen und kann plötzlich hohes Fieber, Teilnahmslosigkeit, Blutungen an verschiedenen Körperstellen, Fressunlust und blutigen Durchfall verursachen. Viele Fälle würden mild verlaufen. EHD befallt vor allem Rinder und sei nicht von den Symptomen der Blauzungkrankheit zu unterscheiden. *ke*

 blv.admin.ch >
Medieninformationen >
11. und 16.10.2023

Fleisch, mehr als Beilage

Gemäss nationaler Ernährungsstatistik werden in der Schweiz pro Woche und Kopf 780 Gramm Fleisch verzehrt. «Dies ist das Dreifache der empfohlenen Menge entsprechend der Lebensmittelpyramide», schreibt Vision Landwirtschaft in einem Artikel. Welche gesellschaftlichen Faktoren stecken hinter der grossen Fleischeslust? Die Sozialwissenschaftlerin Helene Renaux hat dazu eine Analyse verfasst. Stichworte: Es geht um Gewohnheit, um Rollenbilder (Männer am Grill) und um Statussymbole. Die erhellende Studie ist online verfügbar. *bgo*

 www.visionlandwirtschaft.ch >
Suchen: «Die gesellschaftliche Bedeutung des Fleischessens»

Wespe gegen Fliege

Die Kirschessigfliege richtet verheerende Schäden an bei Beeren, Obst und Wein. Sie stammt aus Asien und ist seit 2011 auch in der Schweiz. Natürliche Feinde hatte sie hierzulande bislang keine. Das wollen Agroscope und das Centre for Agriculture and Bioscience International (CABI) ändern. In den



Kleines Tier, grosse Wirkung: Kirschessigfliege.

Kantonen Jura und Tessin werden bis zu 1000 adulte Schlupfwespen ausgesetzt. Die Wespen sollen die Larven der Fliegen zum Absterben bringen. «Nach der Freisetzung werden die Forschenden untersuchen, ob sich die Schlupfwespe in der Schweiz ansiedeln kann. So könnte langfristig ein natürliches Gleichgewicht gegen die Kirschessigfliege erreicht werden», schreibt Agroscope. *bgo*

Grüner Spitzenkoch

Für seinen «Guide Schweiz 2024» vergab der Gastroführer Gault & Millau erstmals den Titel «Green Chef of the Year», gesponsert von Bio Suisse. Die Wahl fiel auf den 41-jährigen 17-Punkte-Koch Paolo Casanova, der im Hotel-Restaurant Chesa Colani in Madulain GR wirkt. Das Lokal ist zudem mit dem Label Bio Cuisine ausgezeichnet. Mit dem «Green Chef» möchte Gault & Millau den Trend hin zu einer nachhaltigen, regionalen Küche unterstützen. *schu*



Paolo Casanova ist «Green Chef of the Year».

Postulat für mehr deklariertes Bio in den Beizen

Obschon Bio Suisse mit dem Label Bio Cuisine immer mehr Restaurants dazu bringt, Biolebensmittel einzusetzen, bleibt deren Anteil klein. Umstellen sollte insbesondere die Gemeinschaftsgastronomie, weil dort grosse Mengen an Mahlzeiten ausgegeben werden. Um der Bioauswärtsverpflegung Dampf zu machen, hat die Nationalrätin Natalie Imboden (Grüne, BE) kürzlich ein Postulat eingereicht. Sie forderte den Bundesrat auf, einen Bericht auszuarbeiten. Dieser sollte Wege aufzeigen, wie Biofood in der Gastronomie besser deklariert werden kann. Denn oft seien die Gäste unsicher, ob dieses Gemüse oder jenes Fleisch biologisch sei oder nicht, bemängelt die Postulantin. Als Erstes müssten jene Küchen auf Bio umstellen und dies gut deklarieren, die im grossen Stil kochen: Betriebskantinen, Heime, Spitäler, Kitas und Schulmensen.

Natalie Imboden verweist auf das Beispiel Dänemark, wo es seit 2009 ein Biogastrolabel gibt, dem sich bereits über 3400 Grossküchen und Restaurants verpflichtet haben. Eindrücklich sei auch das Beispiel der Stadt Berlin, welche für ihre Schulküchen 100 Prozent Bio vorschreibe. Der Bundesrat empfahl das Postulat Imboden jedoch zur Ablehnung.

Es brauche keinen Bericht, denn das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen sei derzeit daran, auf Anfang 2024 Leitfäden mit Empfehlungen für Gastrobetriebe zu entwickeln. Zudem unterstütze der Bund das Projekt Bio Cuisine von Bio Suisse. *bgo*

knospe.bio-suisse.ch > Gastronomie
www.parlament.ch > Suchen: «23.7487»
(«Wie hoch ist der Bioanteil in der Gemeinschaftsgastronomie?»)



Das FiBL-Restaurant in Frick setzt auf Bio.

Schweizer Biobildungsangebot hat Luft nach oben

Die Zufriedenheit der Schweizer Bioproduzentinnen und -produzenten mit der aktuellen Auswahl an beruflichen Aus- und Weiterbildungsangeboten hält sich in Grenzen. Dies zeigt eine im Herbst 2022 durchgeführte, bisher unveröffentlichte Umfrage. Von rund 7500 angeschriebenen Biobetrieben beteiligten sich total 519 (rund 7 Prozent). Dabei hat sich unter anderem gezeigt, dass über ein Drittel der Teilnehmenden mit dem Bildungsangebot von Bio Suisse nur «teilweise zufrieden» ist. Mit dem Angebot von Demeter wiederum ist ein Drittel «unzufrieden» oder «sehr unzufrieden», ein weiteres Drittel hingegen «zufrieden» oder «sehr zufrieden».

Am häufigsten werden Kurse von landwirtschaftlichen Schulen besucht (57 Prozent), gefolgt von Kursen der kantonalen Beratung (47 Prozent). Ein Fünftel der Teilnehmenden gibt an, in den letzten zwei Jahren keine Kurse besucht zu haben. Gefunden werden die

Bildungsangebote meist via Internet. Auch das «Bioaktuell»-Magazin, dessen Agenda von der Website bioaktuell.ch gespeist wird, bildet eine wichtige Infoquelle. Weiter gilt bioaktuell.ch zusammen mit den FiBL-Merkblättern als bevorzugte Quelle für das Selbststudium. Die beliebteste Bildungsform ist jedoch das Lernen in Gruppen, bei denen eine Spezialistin oder ein Experte dabei ist. Etwa im Rahmen eines Arbeitskreises, was 40 Prozent der Teilnehmenden «interessiert» oder «sehr interessiert». Genauso viele sind an Onlinekursen interessiert. Alles in allem reicht den meisten als Weiterbildung ein Tag pro Jahr. Dieser darf bis zu 100 Franken kosten. Aktuell ist die Umfrage nicht öffentlich zugänglich. Es handelt sich um ein Projekt von Demeter Schweiz mit dem FiBL, finanziert von Bio Suisse im Rahmen der Stärkung der Mitgliedorganisationen. Ein Endbericht der involvierten Verbände liegt noch nicht vor. *schu*

Urban und digital

Holabox

Dein Hofladen in der Stadt

Neueröffnung

TÄGLICH FRISCHES
BROT (AUßER SONNTAG)

- FRISCHE BEEREN
- GLACE

• MOZZARELLA



Ein Hofladen neben dem Stall, ein Stand an der Strasse – so funktionierte Direktvermarktung früher. Nun erobert sie die Städte und das Internet.

Die Zahlen des Bundesamts für Statistik zeigen einen klaren Trend: 2010 gaben 7084 Landwirtschaftsbetriebe an, Produkte direkt zu verkaufen; zehn Jahre später waren es mit 12 676 annähernd doppelt so viele. Doch diese relative Zunahme trägt, der Direktverkauf bleibt absolut gesehen marginal. Fachleute schätzen, dass er weniger als 5 Prozent des Gesamtmarkts ausmacht. Hinzu komme aber ein immaterieller Wert, betont Michèle Hürner, Projektleiterin Direktvermarktung bei Bio Suisse: «In der Direktvermarktung zeigt sich das Herz der Biolandwirtschaft. Sie gibt den Produkten durch den direkten Kontakt zur Biobäuerin und zum Biobauern ein Gesicht. Und die Käuferschaft verbindet echten Geschmack mit den Produkten direkt ab Hof.»

Der direkte Kontakt, die Frische und die kurzen Wege sind handfeste Vorteile der Direktvermarktung. Die Nachteile: Wer einen Hofladen betreibt, steckt Geld und viel eigene Arbeitszeit hinein oder muss Personal anstellen, was kostenintensiv ist. Unbediente Läden oder ein simpler Stand an der Strasse sind wenig attraktiv und bergen Risiken für Diebstahl und Vandalismus. Die Digitalisierung bringt hier neue Möglichkeiten. Mit dem Smartphone kann man sich bei einem Laden registrieren und gesichert Zutritt verschaffen; mit dem Selfscanner erfasst man die Ware, bezahlt wird bargeldlos. Um all diese Tools muss sich der Bauer oder die Bäuerin nicht mehr zwingend selbst kümmern. Die vielen Anbieter der Hofläden 3.0 nehmen es ihnen ab, die nötige Infrastruktur zu erstellen. Auch der Produktnachschub wird oft digital ausgelöst. Die neuen Läden bringen Produkte von mehreren Betrieben zusammen und bündeln so die Stärken jedes einzelnen. Dafür liefern die Bäuerinnen und Bauern im Schnitt eine Marge von 25 Prozent ab, was attraktiv ist.

Im Zuge dieser Technologisierung kommen die Hofläden zunehmend vom Land in die Stadt. In den Städten finden sie ein bioaffines Publikum, das auch die verlängerten Öffnungszeiten schätzt. Beispielhaft dafür ist der Erfolg der Rüedu-Container mit Volls Sortiment und 24/7-Betrieb. Seit dem Start 2020 ist die Zahl der Verkaufsstellen auf 31 angewachsen. Viele weitere Shops seien geplant, sagt Geschäftsführer Jürg Burri, der sein Konzept unter dem Label Ur-Store nun auch in Lizenz weitergibt.

Einkäufe erfolgen spontaner, der Wocheneinkauf ist passé

Welche Faktoren unser Kaufverhalten und das Angebot beeinflussen, ist das Spezialgebiet von Gianluca Scheidegger. Er ist Senior Researcher am Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) und verweist als Erstes auf die Auswirkungen von Corona. Seit mehr im Homeoffice gearbeitet werde, verlagere sich der Einkauf örtlich und zeitlich. Eine Auswertung von Mastercard-Zahlungen habe gezeigt, dass Läden in Wohnquartieren, verglichen mit vor der Pandemie, heute höhere Umsätze generierten, jene in Stadtzentren und Industriegebieten tiefere. «Die Menschen gehen lieber kurz dreibis viermal pro Woche in der Nähe einkaufen als einen einzigen Grosseinkauf zu machen», sagt der Ökonom. Die Einkäufe erfolgten spontaner; Lust am Einkaufen hätten aber die wenigsten Schweizerinnen und Schweizer. Sie bewerteten in einer Befragung des GDI Einkaufen als ebenso unbeliebt wie Hausarbeit oder Pendeln. Also wolle man es rasch und in wenigen Stationen hinter sich bringen, weshalb Läden mit Volls Sortiment deutlich im Vorteil seien. Besonders aufschlussreich ist eine Auswertung verlaufen, die das GDI in Bern durchgeführt hat. Mit Daten von Google Maps analysierte das Institut die Kundenströme bei einer Migros-Filiale und einem nahe gelegenen Rüedu-Container. «Es zeigte sich, dass der Hofladen dann am meisten Besucher und Besucherinnen hatte, wenn die nahe gelegene Migros geschlossen war und umgekehrt», bilanziert Gianluca Scheidegger. Sein Fazit: «Die beiden Ladensysteme kannibalisieren sich nicht, sondern ergänzen sich.» *Beat Grossrieder*

Franziska Maurer von der Holabox Winterthur nimmt eine Lieferung von Räss Biowildbeeren entgegen, um die Lebensmittel anschliessend auf die Standorte des Start-ups zu verteilen. *Bilder: Beat Grossrieder*



Investitionen variieren stark

Zentral für die Direktvermarktung sind die Kosten. Ein klassischer bedienter Hofladen generiert hohe Personalkosten oder absorbiert die Arbeitszeit der Bauersleute. «Seit dem Ende der Pandemiemassnahmen fehlt den Menschen wieder die Musse, aufs Land zu einem Hofladen zu fahren», sagt Michèle Hürner, Projektleiterin Direktvermarktung bei Bio Suisse. «Dafür wird verstärkt digital eingekauft, weshalb die Höfe neue Absatzformen suchen müssen.» Oft holten sie sich Hilfe bei neuen Partnern, die mit den digitalen Tools arbeiten. Deren Infrastruktur kann gekauft oder gemietet werden, aber auch die bloss Anlieferung von Waren ist verbreitet. Eine Holabox im Container (Winterthur und Zürich) zum Beispiel kostet ohne Ausbau rund 15 000 Franken, eingerichtet sind es gegen 60 000 Franken. Etwa 12 000 Franken fallen beim Zutritts- und Kassasystem Bioflix (Basel) an, wobei die Ladenmiete noch hinzukommt. Ein Container nach den Systemen Rüedu (Kantone Bern und Zürich) oder La Petite Épicerie (Romandie und Abtwil AG) kosten voll ausgebaut rund 120 000 Franken. Beim Automaten von Hoflädeli.24, wie er etwa in Oberkirch LU steht, wurde ein Miet-Kaufvertrag vereinbart. Die Investitionen betragen je nach Modell 25 000 bis 65 000 Franken.



Die Petite Épicerie in Abtwil AG funktioniert als Dorfladen und Treffpunkt.

Die Hofläden 3.0 bieten grosse Vielfalt

Bauernbetriebe müssen Hofläden heute nicht mehr selbst stemmen, sondern erhalten Hilfe von zahlreichen neuen Partnern. Vom Automaten bis zum Laden mit Vollsortiment ist alles zu finden – gerade auch in Städten. *Text und Bilder: Beat Grossrieder*

Bioflix



Co-Initianten Oliver Maurer und Nicolas Zeier.

Ein Vollsortiment mit gegen 1000 Artikeln bieten die beiden Bioflix Stores in Basel, die 2020 auf Initiative von vier an Nachhaltigkeit interessierten Freun-

den lanciert wurden. Einer der Läden befindet sich an der Lothringerstrasse, der andere ist am Spalenring. Die Läden verstehen sich als ein Mix aus Bioshop und Hofladen in der Stadt, denn ein guter Teil der Frischwaren stammt von regionalen Bauernhöfen. Die übrigen Produkte wie Tofu, Fleisch, Pasta, Mehl und Brot werden bei Manufakturen geholt – oder sie stammen vom führenden Einkäufer Biopartner, der sogar nachhaltige Babywindeln im Sortiment hat. Die Bioflix-Läden sind durch und durch digitalisiert; das Registrieren, Eintreten, Einkaufen per Self-Scan und das Bezahlen funktionieren übers Smartphone und mit der Karte oder mit Twint. Ein Kässeli fürs Bargeld sucht man hier vergebens. In den knapp drei Jahren seit der Gründung haben sich rund 2500 Personen bei Bioflix registriert. Zu Beginn habe man einen 24/7-Betrieb geplant, sagt Co-Initiant Oliver Maurer.

Dann aber sei die Frage aufgetaucht, ob ein solcher Betrieb mit den Ladenöffnungsgesetzen zu vereinbaren sei. «Es geht nicht ums Personal, der Laden ist ja unbedient, aber um mögliche Störung der Nachbarschaft in der Nacht.»

Inzwischen nimmt sich die Politik dem Thema an. Im Basler Grossen Rat hat der Freisinnige Luca Urgese eine Motion eingereicht, um «innovative und kundenfreundliche Lösungen von Start-ups» nicht durch veraltete Gesetze zu behindern. Wer zu später Stunde ein Joghurt und etwas Gemüse einkaufe, werde kaum viel Lärm verursachen. Unverständlich sei auch, dass es nur wenige Meter entfernt im Kanton Baselland liberalere Öffnungszeiten gebe, ergänzt Mitgründer Nicolas Zeier. «Wir schliessen jetzt bis auf Weiteres unsere Läden als Kompromiss von 22 bis 6 Uhr.»

 www.bioflix.ch

La Petite Épicerie



Geschwisterpaar Stéphanie und Sylvain Favre.

Am Anfang der Idee von La Petite Épicerie stand eine Geschäftsaufgabe. Die Mutter von Sylvain und Stéphanie Favre führte in der Waadtländer Ortschaft Ba-

vois einen Tante-Emma-Laden. Wegen sinkender Umsätze musste sie ihn eines Tages schliessen. Ein Dorf verliert seinen letzten Laden – leider keine Seltenheit. In die Lücke sprangen ihre Kinder, die einen unbedienten 24/7-Laden in einen XXL-Schiffscontainer bauten und ihn mit der nötigen Software ausrüsteten. Die Kundschaft registriert sich mit dem Smartphone, erhält Zugang zum Geschäft, scannt und bezahlt die Waren selbst. Droht ein Artikel auszugehen, werden die Zulieferer automatisch benachrichtigt. Heute beliefern rund 200 Höfe und Kleinfirmer die derzeit elf Verkaufspunkte.

Einer davon befindet sich in der Deutschschweiz, im aargauischen Abtwil, womit die Idee also auch den Röstigraben überwunden hat. Weitere Filialen sind geplant, sagen die Initianten. Weil sie sich als Dorfladen sehen, bieten die Betreiber ein Vollsortiment an. Man fin-

det also den Gruyère aus der Molkerei und den Blattsalat vom Acker genauso in den Regalen wie das Toilettenpapier, den Pulverkaffee und die Zahnpasta. Vor dem Ladencontainer befinden sich Tischchen und Stühle, damit die Kundschaft den Kaffee vom Automaten direkt dort geniessen kann – und sich vielleicht auch noch Zeit nimmt für einen Schwatz.

Für die Bäuerinnen und Bauern habe das Modell Vorteile, meinen die Betreiber. Die Abwicklung sei unkompliziert, die abgelieferten Waren würden in regelmässigem Turnus bezahlt, das Administrative übernehmen sie. «Unsere Marge ist im Schnitt etwa 25 Prozent», betont Sylvain Favre. «Das heisst, rund drei Viertel des Verkaufspreises geht direkt an unsere Produzentinnen und Produzenten.»

 www.lapetiteepicerie.ch

Hoflädeli.24



Jonas Hunkeler vor seinem Hofladenautomaten.

Hinter dem Rankhof im luzernischen Oberkirch sind die vielen Feldwege ein begehrtes Ziel bei Sportlerinnen und Spaziergängern. Diese hätten immer wieder mal bei ihnen angeklopft, «um etwa einen Apfel zu kaufen», erzählt Betriebsleiter Jonas Hunkeler. Für solche Kleinstmengen lohne es sich natürlich nicht, einen Hofladen zu führen. Seit gut einem Jahr hat der Bauer, der in Umstellung zur Knospe ist, eine Lösung gefunden. An der Fassade steht ein Automat, dessen Hülle auffällig im Edelweiss-Look gehalten ist, wie man es von den Hemden der Schwinger her kennt. Im Innern finden sich Obst, Backwaren, Getränke und vieles mehr.

Mit geübten Handgriffen zeigt der Bauer, wie er jeweils morgens die Fächer auffüllt

und worauf zu achten ist. «Zum Beispiel müssen alle Produkte sauberlich in der Bahn stehen, sonst können sie bei der Ausgabe verkleben.» Der zeitliche Aufwand betrage für ihn rund eine Stunde am Tag. Installation und Wartung werde von der Anbieterin Hoflädeli.24 übernommen. Und obschon er die Kundschaft beim Automaten nicht persönlich treffe, könne er eine gewisse Bindung zu ihr aufbauen. Künftig soll es möglich sein, über eine App Pushmeldungen zu versenden und Feedbacks zu erhalten. «Ich könnte dann allen schreiben, dass jetzt zum Beispiel frische Birnen im Automaten sind.»

 www.rankhof-oberkirch.ch

 www.hoflaedeli24.ch

Holabox



«Wertschöpfendes Einkaufen»: Bruno Arnold.

«Holabox» leitet sich ab von Hofladenbox und umfasst zurzeit vier Verkaufspunkte in Winterthur und einen Shop in Zürich. Meist befinden sich die Läden in Containern, an zwei Orten in Gebäuden. Besonders das Quartierlädeli in Winterthur bezeichnen die Betreiber als Win-win-Situation. Das einstige Quartiergeschäft musste schliessen und konnte dank Holabox-System in neuer Form auferstehen. Weil es morgens von sieben bis halb zehn Uhr bedient geführt wird, behält es den Charme eines Quartiertreffs. Das Sortiment besteht aus Frischwaren, die von lokalen Betrieben stammen. Dazu kommen Spezialitäten, Fleisch und Brot. Wobei der Container in Zürich aus logistischen Gründen kein frisches, sondern

tiefgekühltes Brot hat. Doch selbst wenn die Läden meist unbedient sind, kommt ein gewisser Kontakt zustande. Beim Einkauf wird vermittelt, welche Bäuerin und welcher Bauer hinter dem einzelnen Produkt steht. Die Waren enthalten Informationen zu den Biohöfen, die zu den fixen Lieferanten gehören. Wer noch mehr wissen will, findet online Porträts der Höfe. «Unser Ziel ist es, das Einkaufserlebnis wertschöpfender zu gestalten», sagt Bruno Arnold, Geschäftsführer von Holabox. «Nicht alle haben die Gelegenheit, aufs Land zu fahren und direkt bei den Bauern einzukaufen. Nun holen wir die Hofläden in die Stadt.»

 www.holabox.ch

Seeburghof



Petra Grätzer vor der «Visitenkarte» ihres Hofes.

Direkt in der historischen Schiffsanlegestelle Seeburg Luzern hat sich vor knapp einem Jahr ein Container mit einem Hofladenkonzept breitgemacht. Weil immer weniger Schiffe hier halten und der Seeburghof für einen Shop etwas zu abgelegen ist, entschloss sich der Inhaber Markus Reinhard für diese Variante. Ausflügler, Sportlerinnen und Stammkunden finden hier Frischwaren aus lokaler Produktion. Im Fokus stehen die Produzentinnen und Produzenten, die ihre Waren meist selbst anliefern, sagt Betriebsleiterin Petra Grätzer. Um gewisse Spezialitäten abzuholen, nimmt die begeisterte Sportlerin aber auch mal selbst den Weg auf die Rigi unter die Füsse. Das Hauptprodukt ihres Betriebes wird hier jedoch

nicht verkauft: Wein. «Das wäre nur schon wegen der Alterskontrolle schwierig», sagt sie. Daher sei der Container, ein Lizenzprodukt der Rüedu-Kette, primär eine Ergänzung zum restlichen Erlebnisangebot. Das Container-Konzept integriere sich am besten in den Hofalltag und könne auch die Bedürfnisse der Öffentlichkeit gut abdecken. «Unser Hof bietet Agriturismo neben dem Rebberg und Schottische Hochlandrinder auf der Weide. All das konnten wir mit dem Hofladen erweitern, was uns freut. Der Shop bringt unser Credo auf den Punkt: In der Stadt, für die Stadt!»

 www.seeburghof.ch

 www.ruedu.ch

Euterentzündungen vorbeugen

Ein starkes Immunsystem trägt zu einem gesunden Euter bei. Sollte doch einmal eine Entzündung auftreten, helfen komplementärmedizinische Methoden und eine gute Melkhygiene.

Entzündete Euter führen zu Mehrkosten und Ertragsausfällen. Meistens werden die Entzündungen durch verschiedene Bakterien verursacht. Lange war *Staphylococcus aureus* das bekannteste und gefürchtetste. Es verbreitet sich innerhalb der Herde von Kuh zu Kuh über die Melkgeräte sowie über die Hände der Melkenden.

Seit einiger Zeit führt aber auch das Bakterium *Streptococcus uberis* vermehrt zu Problemen. Der Mastitiserreger überlebt im Kot in feuchter Einstreu und in der Gülle. Kommt das Euter von Kühen damit in Kontakt, beispielsweise durch Liegen auf verschmutzter Einstreu, kann es sich infizieren. Ramona Deiss von Rindergesundheit Schweiz erklärt: «Um Euterentzündungen durch *Streptococcus uberis* zu verhindern, hilft es, wenn möglichst wenig Schmutz ans Euter gelangt.» Neuere Untersuchungen deuten zudem darauf hin, dass das Bakterium von Kuh zu Kuh übertragen werden kann. Wie genau – etwa über Melkgerät oder Hände –, ist noch nicht im Detail erforscht. Unabhängig davon gilt: Um die Übertragung entzündungsauslösender Bakterien zu vermeiden, ist das Einhalten der Melkreihenfolge sowie das konsequente Reinigen der Zitzen und der Melkanlagen wichtig. Nur so kann verhindert werden, dass sich die Erreger von einer infizierten beziehungsweise erkrankten Kuh auf andere Kühe ausbreiten. Zudem sollten Viehhalterinnen und Viehhalter alle Kühe,

die sie neu in die Herde integrieren, auf chronische Euterentzündungen untersuchen und wenn nötig behandeln.

Wird bei einer Kuh eine Euterentzündung diagnostiziert, ist eine Behandlung angezeigt. Antibiotika sollte dabei in einem Knospe-Betrieb der allerletzte Behandlungsschritt sein und nur dann erfolgen, wenn das Tier leidet. In der Bio-Suisse-Richtlinie ist hierzu festgehalten: «Natürliche Mittel und komplementärmedizinische Heilmethoden haben Vorrang [...]. Chemisch-synthetische allopathische Behandlungen [...] dürfen auf Anordnung des Tierarztes vorgenommen werden, wenn die Krankheit [...] mit komplementärmedizinischen Methoden nicht wirksam behandelt werden kann.» (Teil II, 4.5 Tiergesundheit)

Immunabwehr der Kühe stärken

Fachpersonen des Vereins Kometian haben sich auf komplementäre Heilmethoden für Nutztiere spezialisiert, insbesondere auf die Homöopathie. Nicole Studer ist eine der Kometian-Tierärztinnen und behandelt viele Kühe. Sie sagt: «Mit der Homöopathie sind auch bei Mastitiden gute Erfolge möglich.» Dies gelte insbesondere bei akuten Entzündungen und wenn die Kuh noch einen guten Allgemeinzustand habe. «Manchmal sind Landwirtinnen und Landwirte jedoch skeptisch, eine Kuh mit einer Euterentzündung rein homöopathisch zu behandeln, weil eine solche Behandlung langwierig sein kann», so ihre Beobachtung. Denn bei einer homöopathischen Behandlung müsse der Verlauf gut beobachtet werden. Auf der Tierhalterin und dem Tierhalter laste daher eine grössere Verantwortung, als wenn Antibiotika eingesetzt würden.

Personen, die sich beispielsweise in einem Grundkurs bereits ein Grundwissen angeeignet haben, können homöopathische Mittel auch selbst einsetzen. Nicole Studer erklärt:



Der Mastitiserreger *Streptococcus uberis* verbreitet sich insbesondere über Kot. Verschmutzte Euter sind demnach ein Risiko. Umso mehr ist auf grösstmögliche Stallhygiene zu achten. Bild: srinivasansri5560 / Depositphotos



Euterentzündungen sollten zuerst mit alternativen Heilmethoden behandelt werden. Bild: Beat Neiger

«Bei einer akuten Euterentzündung wird das Mittel aufgrund der Symptome gewählt, die die Kuh zeigt.» Für unerfahrene Personen und vor allem beim Behandeln von chronischen Euterentzündungen empfiehlt sie, sich Unterstützung von einer erfahrenen Fachperson zu holen. «Bei chronischen Fällen kann es zudem für die Homöopathin oder den Homöopathen hilfreich sei, den Erreger zu kennen und dieses Wissen bei der Mittelwahl miteinzubeziehen.»

Das Immunsystem der Kuh lässt sich unter anderem über eine tiergerechte Fütterung stärken. «Je besser es der Kuh geht, desto stärker ist ihr Immunsystem», sagt Nicole Studer. «Die Haut und die Schleimhaut sowie das Immunsystem wirken wie Barrieren und verhindern in der Regel das Eindringen von Krankheitserregern. Erst wenn diese Barrieren versagen, können Erreger eindringen und Krankheiten auslösen.» Die Ursache von Entzündungen sei somit eigentlich nicht das Bakterium, sondern geschwächte Barrieren, beispielsweise durch nicht ausgeglichene Futterrationen. So kann das im Herbst eiweissreichere Gras den Körper der Kuh durch höhere Harnstoffgehalte belasten. Dies kann die körpereigene Abwehr vermindern und das Entstehen von Entzündungen begünstigen. Wann eine Euterentzündung mit Homöopathie behandelt werden kann und wann ein Antibiotikum eingesetzt werden soll, hängt von der Schwere der Entzündung, vom Allgemeinzustand der Kuh und auch vom Wissen der behandelnden Person ab. «Am besten ist es, wenn Homöopath, Tierärztin und Tierhalter zusammenarbeiten und zusammen eine Behandlungsstrategie entwickeln», ist Nicole Studer überzeugt.

Verzicht auf Antibiotika

Christof Widmer aus Sempach LU setzt seit acht Jahren aus Überzeugung Antibiotika nur als allerletzte Behandlungsoption ein. Sein Milchbetrieb ist anerkannt vom amerikanischen Biolabel NOP (National Organic Program), somit darf der Betrieb grundsätzlich keine Antibiotika einsetzen. Muss eine Kuh trotzdem damit behandelt werden, muss sie den Betrieb spätestens nach der doppelten Absatzfrist des Antibiotikums für immer verlassen. Christof Widmer produziert zudem seit anderthalb Jahren für das Label «retour aux sources» von Aldi. Auch dieses verbietet den Einsatz von Antibiotika. «Wenn eine Kuh so krank ist, dass sie Antibiotika braucht, darf und muss ich ihr dieses geben», erklärt Christof Widmer. Kraftfutter

füttert er seit Jahren nicht mehr, die Milchleistung liegt bei durchschnittlich knapp 6000 Litern pro Kuh.

Der Landwirt remontiert seine Kühe seit vielen Jahren selbst mit Kreuzungszüchtungen der Rassen Swiss Fleckvieh, Norwegische Rotbunte und Neuseeländer. Seine Kühe sind eher klein und gute Grasfresserinnen. «Für Stiere der neuseeländischen Rasse Kiwi Cross und Neuseeländer Holstein



Gewisse Mastitiserreger verbreiten sich über Melkgerät und Hände. Bild: themorningstudio@gmail.com / Depositphotos

gibt es Zuchtwerte zu Langlebigkeit und Zellzahlen. Das sind für mich wichtige Zuchtziele.» Euterentzündungen kommen auf seinem Betrieb jedoch seit Jahren fast nicht mehr vor, und wenn, behandelt Christof Widmer sie selbst mit homöopathischen Mitteln. Eine gesunde Kuh mit guter Raufutterverwertung ist für ihn ein wichtiges Zuchtziel. «Mit Kühen, die zu Euterentzündungen neigen, züchte ich nicht weiter.»

Claudia Frick, freie Agrarjournalistin



Infos und Merkblatt zu Eutergesundheit

Eine Liste von Mastitiserregern sowie weiterführende Links, unter anderem zum FiBL-Merkblatt «Eutergesundheit im Milchviehbetrieb – ein Managementleitfaden», gibt es hier:

 www.bioaktuell.ch/rindvieh > Milchviehhaltung > Gesundheit > Mastitiserreger als eine Ursache für Euterentzündungen

Kontakte

Weitere Auskünfte und Beratung zur Tier- und Eutergesundheit gibt es bei folgenden Organisationen:

→ Kometian – komplementäre Tiermedizin

info@kometian.ch
Tel. 032 501 45 00
www.kometian.ch

→ Rindergesundheit Schweiz

info@rgs-ntgs.ch
Tel. 031 910 20 11
www.rgs-ntgs.ch/kontakt

→ Ariane Maeschli, Gruppe Tiergesundheit, FiBL

ariane.maeschli@fibl.org
Tel. 062 865 04 28

Bio, nicht nur zur Zierde

Kaum eine Gärtnerei ist wie die andere. Für Umstellungsbetriebe ergeben sich unterschiedliche Herausforderungen. Die künftigen Schwierigkeiten betreffen aber die ganze Branche.

Vielfältige Betriebsstrukturen machen die Gärtnereien in der Schweiz aus. Oft führen sie sehr unterschiedliche Produktgruppen wie Beet- und Balkonpflanzen, Topfkräuter und Gemüsesetzlinge, Obst- und Beerenpflanzen, Schnittblumen, Zierstauden und -gehölze sowie Zimmer- und Wildstauden. Neben den mehr oder weniger klassischen Dorfgärtnereien gibt es mittlere und grössere Gartencenter sowie soziale Stiftungen und Einrichtungen mit angegliederter Gärtnerei.

Bei den meisten Produktgruppen wächst die Nachfrage nach biologisch produzierten Pflanzen. Für Umstellungsbetriebe steht die Verantwortung gegenüber der Natur und der Arbeitsschutz ihrer Mitarbeitenden im Vordergrund.

Umstellung für die Kundschaft

Die seit 1939 bestehende und in dritter Generation geführte Gärtnerei Hospenthal Kägi in Untersiggenthal AG ist seit 2020 nach den Richtlinien von Bio Suisse zertifiziert. Da bereits die

Ein so breites Sortiment aus eigener Produktion wie es «oMioBio» führt, braucht viel Überzeugung. Bilder: Jeremias Lütold



Eltern des jetzigen Betriebleiters Adrian Hospenthal den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln aus eigener Überzeugung so gering wie möglich gehalten haben und nach eigenen Angaben bereits seit 1998 torffrei produzieren, wäre eine Umstellung auf die Knospe bereits früher mit relativ geringem Aufwand realisierbar gewesen. Die Ablehnung gegenüber einem rein biologischen Sortiment von Teilen der Kundschaft habe sie aber lange davon abgehalten. «Gerade in den ersten zwei Jahren haben wir wegen aus dem Sortiment entfernten Pflanzenschutzmitteln und Düngern Stammkundschaft verloren», sagt Adrian Hospenthal. Die Branche habe etwa für Dünger aber innert weniger Jahre eine breite Palette an zugelassenen Ersatzprodukten entwickelt, sodass dies heute im Verkaufsaltag kaum mehr eine Rolle spiele. Eine überwiegende Mehrheit der Kundinnen und Kunden habe mit der zunehmenden Nachfrage nach Bio aber schliesslich den Ausschlag für die Umstellung gegeben.

Die Gärtnerei Hospenthal Kägi ist in zwei Produktionsabteilungen für den Engros- und Eigenbedarf sowie in einen Blumenladen unterteilt. Als Gärtnerei sei man im Prozess der Umstellung teilweise etwas ratlos gewesen, die schriftlichen Unterlagen wären eben hauptsächlich auf die Landwirtschaft ausgerichtet. Den eigenen Blumenladen versorgt die Gärtnerei von April bis Oktober zu 85 Prozent mit Schnittblumen aus eigener Produktion. Gewisse Produkte müssten für den Blumenladen aber auch aus konventioneller Produktion zugekauft werden, weil der Markt nicht ausreichend Bioblumen zur Verfügung stelle. Diese Produkte werden im Laden als konventionell deklariert. Gewisse Regelungen seien aber beispielsweise im Umgang mit dem Schnittgut dieser Pflanzen nicht einfach zu verstehen gewesen. Heute verwendet die Biogärtnerei Hospenthal solches Schnittgut als Kompost, nach einer Liegezeit von mindestens 18 Monaten im geschlossenen Kompostsystem.

Schwierige Rahmenbedingungen für Bio

Im Blumenladen und im Aussenverkauf würde Adrian Hospenthal gerne ein rein biologisch geführtes Sortiment anbieten. Aber dafür fände sich im Einkauf schlichtweg keine Ware, und für die Eigenversorgung des Ladens sei die Produktionsfläche der Gärtnerei Hospenthal Kägi zu klein. Die Branche habe ein Versorgungsproblem. Die seit einigen Jahrzehnten zunehmende Arbeitsteilung und Auslagerung ganzer Arbeitsschritte in der Produktion grösserer Betriebe mache es bei gewissen Artikeln sehr schwierig, die Einhaltung der Richtlinien entlang entkoppelter Produktionslinien aufrechtzuerhalten. Nicht wenige Gärtnereien haben in jüngerer Vergangenheit dem Preisdruck nachgegeben und ihre Produktion zugunsten des Wiederverkaufs von Importware aufgegeben. Anders als in der Landwirtschaft, bestehen für gärtnerische Erzeugnisse seit einigen Jahren keine Schutzzölle.

Der mit der Aufgabe der Produktion verbundene Verlust an Infrastruktur und technischem Wissen schmälert die Handlungsspielräume einer ganzen Branche. Umsteller wie Adrian Hospenthal haben Mühe, Jungpflanzen in den benötigten Mengen und in Bioqualität zu finden. Gerade kleinere und mittlere Biobetriebe würden deshalb gerne wieder mehr



Den Anliegen der Gärtnereien fehle es – anders als denen der Landwirtschaft – an politischem Gehör, so Peter Müller von «MioBio».



Kommt das Zitronengras? Adrian Hospenthal verbessert die Flächennutzung mit hängenden Stellagen.

von der Ansaat bis zum Verkauf produzieren – aber dafür fehlt ihnen der Platz.

Strukturelle Probleme gemeinsam angehen

Peter Müller, Präsident der Fachgruppe Zierpflanzen von Bio Suisse und zusammen mit Monika Müller Betriebsleiter von «MioBio», kennt das Problem aus eigener Erfahrung. Aktuell ziehen die beiden mit ihrer Gärtnerei von Lupfig AG an einen neuen Standort mitten in ein Wohngebiet in Mägenwil AG. Dieser war nicht einfach zu finden, zudem steht ihnen kaum mehr Platz zur Verfügung. Die Entwicklungsmöglichkeiten seien für die meisten Betriebe stark eingeschränkt, so Peter Müller. Solche aber bräuchten die Biogärtnereien zur Produktion von Vermehrungsmaterial und Jungpflanzen. Momentan dürfen Biogärtnereien noch konventionelles Vermehrungsmaterial beziehen. Gemäss der kürzlich aktualisierten EU-Öko-Verordnung soll jedoch nur noch bis 2036 nicht-biologisches Saatgut und Pflanzgut verwendet werden dürfen. Deshalb ist

es wichtig, auch in der Schweiz ein umfassendes Sortiment an Vermehrungsmaterial aufzubauen.

Strenge Auflagen der Zonenpläne in Siedlungsgebieten und Landwirtschaftszonen sowie der erschwerte Zugang zu Land macht es für Gärtnereien aber schwierig, ihre Produktion auszuweiten. Es fehle weitherum das Bewusstsein für die Bedeutung, die Gärtnereien für die Ernährungssicherheit haben, so Peter Müller. «Wir vermehren ja nicht nur Wildstauden und Topfpflanzen, wir erhalten auch die Infrastruktur und das Wissen für die Anzucht und Vermehrung von Kulturpflanzen», verdeutlicht er. Peter Müller wie auch Adrian Hospenthal finden, dass es künftig mehr Vernetzung, Austausch und Zusammenarbeit unter den Biogärtnereien, aber auch darüber hinaus brauche. Wer produziert was und wie viel, von wem kann ich diese oder jene Pflanzen beziehen, welche Substratbestandteile eignen sich besonders gut? Alles wichtige Fragen, die für die Zukunft besser gemeinsam geklärt werden. *Jeremias Lütold*



Neue Fachpersonen und Merkblätter

Biogärtnereien sind nicht nur Verkaufsstellen, sie beraten und teilen auch wertvolles Wissen über die Gestaltung von Naturgärten. Mit dem Verkauf von Wildstauden tragen sie aktiv zur Förderung der Biodiversität bei. Für Gärtnereien ist eine Umstellung aber anspruchsvoll. Die nicht bodengebundene Kultivierung, die aufwendigen Kulturmassnahmen, der hohe Druck an Schädlingen und Krankheiten sowie die Vielzahl der Kulturen erfordern sehr unterschiedliche Anpassungen, um den Richtlinien von Bio Suisse gerecht zu werden. Rund einhundert Gärtnereien produzieren heute biologisch. Die Umstellungsdauer beträgt zwei Jahre, in Ausnahmefällen bis zu fünf. Regine Kern Fässler, die als Beraterin für Zierpflanzen und Topfkräuter am FiBL auf Kathrin Huber folgt, weist darauf hin, dass es vor der Umstellung

eine Vorlaufzeit von bis zwei Jahren braucht. «Die wichtigsten Kulturverfahren sowie die erlaubten Hilfsmittel sollten vorher testweise angewendet werden», sagt sie. Das neue FiBL-Merkblatt zur Biomstellung von Gärtnereien steht ab Ende Jahr als Download zur Verfügung.

Bei Bio Suisse folgt Ilona Stoffel als Produktmanagerin Zierpflanzen auf Angela Deppeler. Ab Oktober ist das aktualisierte «Merkblatt für Blumenverkaufsstellen und Gärtnereien ohne Vertrag mit Bio Suisse» online verfügbar. Ilona Stoffel sieht in der Produktion von Jungpflanzen eine grosse Herausforderung, da es bei vielen Zierpflanzen an Biopflanzgut und Saatgut fehle. Mit der zunehmenden Ökologisierung in der Bewirtschaftung von Grünflächen steige der Bedarf an Biozierpflanzen von Gemeinden und Städten. Damit die vielen

eher kleineren Biogärtnereien solche grossen Volumen decken können, brauche es eine verstärkte Organisation innerhalb der Branche. Oder aber es müssten grosse Gärtnereien auf Bio umstellen. *ju*

→ Ilona Stoffel, Produktmanagerin Zierpflanzen und Kartoffeln, Bio Suisse
ilona.stoffel@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 65

📄 www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Biozierpflanzen

→ Regine Kern Fässler, Beratung Zierpflanzen und Topfkräuter, FiBL
regine.kern@fibl.org
Tel. 062 865 17 12

📄 www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Zierpflanzenbau > Umstellung von Gärtnereien

«Der wirtschaftliche Schaden durch Abdrift kann beträchtlich sein»

Im Walliser Bioweinbau gibt es immer mehr Fälle von Kontaminationen durch Abdrift chemisch-synthetischer Pestizide. Laut Isabelle Gabioud von Bio Valais ist es höchste Zeit zu handeln.

Warum klagen immer mehr Biowinzerinnen und -winzer über die Abdrift chemisch-synthetischer Pestizide?

Isabelle Gabioud: Hauptgrund ist der exponentielle Anstieg der Bioreibfläche im Wallis von 60 Hektaren im Jahr 2016 auf 520 Hektaren im Jahr 2023. Zudem ist die Parzellierung mit 80 000 Parzellen auf 4600 Hektaren so stark, dass es unmöglich ist, die unmittelbare Nachbarschaft von biologischen und konventionellen Flächen zu vermeiden. Aber das ist keine Rechtfertigung für schlechte Ausbringungspraktiken! So stellt



Isabelle Gabioud von Bio Valais. Bild: zVg

die zunehmende Verbreitung des Einsatzes von Drohnen für das Spritzen von Rebbergen ein Problem dar: Ein Teil der in diesem Jahr beobachteten Fälle ist auf genau diese Art von Behandlungen zurückzuführen. Deshalb fragen wir uns, wie gut die Piloten ausgebildet sind und wie gut sie über die verwendeten Pflanzenschutzmittel Bescheid wissen. Jedenfalls lässt sich eindeutig feststellen, dass sich die Situation von Jahr zu Jahr verschlechtert.

Mit welchen Folgen kämpfen die Knospe-Winzerinnen und -Winzer, deren Rebberge von Abdrift betroffen sind?

Der wirtschaftliche Schaden kann beträchtlich sein und je nach Fläche mehrere zehntausend Franken betragen. Die Ernte der Reihen, auf die ein chemisch-synthetisches Pestizid gelangt ist, wird deklassiert. Zudem muss die betroffene Fläche

eine zweijährige Umstellung durchlaufen. Die dadurch entstehenden Komplikationen bezüglich Management, getrennter Logistik und Mikroweinbereitung sind mental belastend. Ganz zu schweigen vom immateriellen Schaden für die Biowinzerinnen und -winzer, deren Arbeitswerkzeug – ein lebendiger Boden – und deren Werte mit Füßen getreten werden.

Sie kritisieren auch die kantonalen Behörden. Was genau werfen Sie diesen vor?

Für das Walliser Amt für Rebbau und Wein ist die Frage der Abdrift eine Angelegenheit der nachbarschaftlichen Beziehungen. Für die Behörde fällt sie allein unter das Privatrecht. Derzeit haben die Biowinzerinnen und -winzer also keine andere Wahl, als auf Schadenersatz zu klagen, was sehr kostspielig ist. Auch werden die Verursacher nicht belangt, obwohl der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln durch verschiedene Bundesgesetze und -verordnungen streng geregelt ist. Die Kantone müssen diese Gesetze durchsetzen und gegebenenfalls Sanktionen gegen jene verhängen, die für die schlechten Ausbringungspraktiken verantwortlich sind. Das Image der gesamten Landwirtschaft steht auf dem Spiel. Wir prangern die Tatsache an, dass die Problematik der Kontamination durch Abdrift durch die Maschen des Gesetzes fällt.

Wie engagiert sich Bio Valais in dieser Angelegenheit?

In erster Linie haben wir ein offenes Ohr für die betroffenen Biowinzerinnen und -winzer und begleiten sie bei den nötigen Schritten. Wir arbeiten in dieser Angelegenheit seit mehreren Jahren eng mit Bio Suisse zusammen und dokumentieren alle Fälle genau. Zudem sind wir auf verschiedenen Ebenen aktiv, um diese offenkundigen Ungerechtigkeiten ans Licht zu bringen und die Anerkennung der biologischen Produktionsweise und ihrer Prinzipien zu steigern. Mittlerweile ist Bio im Wallis nicht mehr nebensächlich. Es bedarf eines Bewusstseinswandels im gesamten Berufsstand sowie in der Politik: Bio darf nicht mehr als Anomalie betrachtet werden, sondern muss als vollwertige Produktionsweise anerkannt werden. Ein harmonisches Zusammenleben mit unseren ÖLN-Kolleginnen und -Kollegen ist möglich, und wir fordern dies nachdrücklich ein.

Interview: Claire Berbain; Übersetzung: Sonja Wopfner



Fälle von Schäden durch Abdrift melden

Die Abdrift chemisch-synthetischer Pestizide betrifft nicht nur die Walliser Rebberge. Bio Suisse registriert in allen Kantonen und Kulturen immer mehr Fälle, in denen Bioflächen davon betroffen sind. Der Verband sammelt derzeit Daten, um ein solides Dossier für eine Sammelklage zusammenzustellen. Wer von einem solchen Schaden betroffen ist oder war, kann dies Bio Suisse oder der zuständigen regionalen Bioorganisation melden.

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

Untersaaten: Ganzjähriger Bewuchs für den Boden



Damit der Boden auch nach Abreifen des Getreides im kommenden Sommer mit einer lebendigen Pflanzendecke bewachsen bleibt, können Untersaaten eingesetzt werden. Die Einsaat erfolgt im

Herbst oder im Frühjahr während oder direkt nach der Getreidesaat. Der Trend geht immer mehr Richtung artenreiche Mischungen. Diese helfen, die verschiedenen Bodenhorizonte zu durchwurzeln, die Bodenlebewesen zu fördern und so das Bodengefüge zu stabilisieren. Je nach Mischungspartner können Untersaaten auch Pollenspender und Lebensraum für unterschiedlichste Nützlinge sein. Untersaaten lassen sich sehr gut mit dem Biodiversitätsförderflächentyp «Getreide in weiter Reihe» kombinieren, sie erhalten mehr Licht und können sich besser entwickeln als in dichten Getreidebeständen. Zu beachten gilt, dass die

Untersaaten nicht schon vor der Ernte der Hauptkultur zu viel Grünmasse bilden. Dies kann zu Ernteschwernissen und höheren Reinigungs- und Trocknungskosten führen. Untersaaten bieten sehr viele Vorteile, ihr Management ist jedoch eine spannende Herausforderung.

Jeremias Niggli, FiBL

Beratung Bodenbearbeitung

→ jeremias.niggli@fibl.org
Tel. 062 865 63 89



Biodiversitätsberatung: Win-win für Hof und Natur



Wie bringe ich Produktion und Biodiversitätsförderung auf meinem Betrieb zusammen? Wie kann ich die Qualität meiner Biodiversitätsförderflächen (BFF) verbessern? Welche Pflanzen und Tiere kommen auf meinem Betrieb vor

und wie kann ich diese gezielt fördern? Mehrere hundert Betriebe jährlich wollen es genauer wissen und nehmen eine gesamtbetriebliche Biodiversitätsberatung in Anspruch. Denn die Erfahrung zeigt, dass sich eine solche für den Betrieb immer lohnt: fürs Portemonnaie und für die optimale Integrierung im Betrieb. Aktuell werden von Agridea, Agrofutura und FiBL im Lehrgang «Gesamtbetriebliche Biodiversitätsberatung auf Landwirtschaftsbetrieben» gemeinsam versierte Beratungskräfte ausgebildet (siehe Link). 2023 das erste Mal durchgeführt, findet der Lehrgang bis mindestens 2025 jährlich statt. Er umfasst einen Theorie- und einen

Praxisteil und schliesst mit Betriebsberatungen ab. Möchten Sie im Rahmen des Lehrgangs eine Beratung für Ihren Betrieb bekommen oder selbst am Lehrgang teilnehmen? Dann melden Sie sich gerne. *Véronique Chevillat, FiBL*

📄 agridea.abacuscity.ch > Suchen: «Ausbildungsgang Fachperson Biodiversität»

Beratung Biodiversität

→ veronique.chevillat@fibl.org
Tel. 062 865 04 12



Broccoli: Massnahmen gegen Kopffäule



Im Herbst tritt die Kopffäule vor allem bei Broccoli vermehrt auf, sie wird meistens durch *Alternaria* ausgelöst. Das Schadbild von kreisrunden, geringen, braunen Blattflecken kann bereits

im Feld auftreten. Oft breitet sich die Kopffäule, die schwarze Verfärbung der Broccoliköpfe, aber erst im Kühllager oder gar im Laden aus. Kupferpräparate haben zwar eine Zulassung gegen *Alternaria*, zeigen allerdings keine ausreichende Wirkung. Vorbeugend wird daher empfohlen: mindestens drei Jahre Anbaupause zwischen Kreuzblütlern einhalten, möglichst schnelles Abtrocknen der Pflanzen fördern (zum Beispiel durch einen Pflanzabstand von nur vier Pflanzen pro Quadratmeter), geringer Unkrautdruck, Köpfe nach der Ernte so schnell wie möglich auf 0 bis 1 °C kühlen und Sorten mit rundem, gewölb-

tem, kuppelförmigem Kopf bevorzugen. Ein aktueller FiBL-Sortenversuch mit 15 Broccolisorten (Bild) untersucht unter anderem die Anfälligkeit für Kopffäule. Die Ergebnisse und eventuelle Sortenempfehlungen stehen voraussichtlich Ende des Jahres zur Verfügung. *Anja Vieweger und Carlo Gamper Cardinali, FiBL*

Beratung Gemüsebau

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





Bio oder nicht? Für die Verkosterinnen und Verkoster des Grand Prix du Vin Suisse ist das nur schwer oder gar nicht zu erkennen. Bilder: Blaise Guignard

Bioweine auf Medaillenjagd

Beim Grand Prix du Vin Suisse 2023 konnten Bioweine, resistente Rebsorten und Naturweine dem konventionellen Weinbau das Wasser reichen. Trotz ihrer teils wahrnehmbaren Besonderheiten.

Im grossen Saal des Rathauses von Sierre VS, in dem die 17. Ausgabe des Grand Prix du Vin Suisse (GPVS) stattfindet, wird es still. Es ist kurz vor 9 Uhr. Die Jurymitglieder haben bereits Platz genommen, aufgeteilt auf ein Dutzend Tische mit jeweils fünf Personen. Alle Verkosterinnen und Verkoster sind mit einem Glas, einer Tafel, einer Karaffe Wasser und dem unumgänglichen Spucknapf ausgerüstet. Es handelt sich um Winzer, Önologinnen, Sommeliers, Fachjournalistinnen und Blogger, die alle ebenso erfahren wie passioniert sind. Rund dreissig Weine werden an diesem Morgen verkostet, darunter zweifellos auch Bioweine.

«Jedes Jurymitglied bewertet die Weine, die an seinem Tisch präsentiert werden, blind und zeigt seine Noten anhand der Tafel dem Tischsekretär. Dieser muss manchmal eine Diskussion eröffnen, um bei deutlichen Meinungsverschiedenheiten zu einem Konsens zu gelangen. All dies erfolgt gemäss den Kriterien der Internationalen Organisation für Rebe und Wein OIV und des Internationalen Verbandes der Önologen

UIOE», flüstert Fabienne Bruttin, ihres Zeichens Direktorin des Vereins Vinea, der den GPVS zusammen mit dem Fachmagazin «Vinum» organisiert.

Bio, ein Trumpf im oberen Preissegment

Beim GPVS gebe es keine eigene Kategorie für Knospe- oder Demeter-zertifizierte Weine, erklärt Jonas Ettlin, Vinea-Präsident und verantwortlicher Önologe des Wettbewerbs. «Das passt perfekt zum Biogedanken: Die Qualität des Weins lässt die Produktionsweise vergessen! Aber es ist begrüssenswert, dass die Produzentinnen und Produzenten, die Händler und natürlich Bio Suisse die beim Wettbewerb erzielten Ergebnisse für ihre Kommunikation nutzen.» Jonas Ettlin leitet selbst ein Knospe-zertifiziertes Weingut («Wine by JET») am Zürichsee. «Vor allem im oberen Preissegment ist das Bionarrativ heute ein Trumpf: Konsumenten und Sommeliers haben die konventionellen Geschichten satt», ist er überzeugt.

Für die Verkosterinnen und Verkoster des GPVS seien Bioweine ohnehin «schwer oder gar nicht als solche zu erkennen», bemerkt Fachjournalist Gabriel Tinguely während einer kurzen Pause zwischen zwei Runden. «Aber man nimmt oft eine aromatische Komplexität wahr, die typisch für Knospe- oder Demeter-Weine ist», relativiert ein anderes Jurymitglied.

Auch für pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwi) – von denen 2023 rund 20 Divico und fast 40 Weissweine eingereicht wurden – gibt es keine Sonderkategorie. Mit einer wachsenden



Im Keller des GPVS werden von jedem eingereichten Wein drei Flaschen vorbereitet und mit einer schwarzen Hülle versehen.



Die Weine werden dann ins Backoffice gebracht und entkorkt, bevor sie zur Verkostung an die jeweiligen Tische gebracht werden.

Präsenz der Piwi-Weine beim GPVS könnte sich das jedoch bei einer späteren Ausgabe ändern, merkt Jonas Ettlín an. Ihnen ein wenig Zeit zu geben, könne nicht schaden, meint auch Gabriel Tinguely. «Sie werden immer interessanter, aber viele Winzerinnen und Winzer sind noch auf der Suche nach einer geeigneten Weinbereitung.»

bei den Verkosterinnen und Verkostern nur für Verwirrung sorgten, bald vorbei zu sein. «Die Dynamik ist in vollem Gange, und ihr Potenzial ist zweifellos beträchtlich», so Gabriel Tinguely. *Blaise Guignard, freier Journalist; Übersetzung: Sonja Wopfner* •

Was macht einen Naturwein aus?

Naturweine werden, abgesehen von einer eventuellen Schwefelung, bei der Abfüllung ohne jeglichen Zusatz ausgebaut. Sie stechen viel eher heraus: Da sie nicht gefiltert werden, sind sie trüb und entsprechen somit nicht den verbindlichen OIV/UIOE-Kriterien in Bezug auf die Klarheit. «Dadurch fällt automatisch ihre Durchschnittsnote tiefer aus, was einem schönen Naturwein nicht gerecht wird», bemerkt Winzerin Sandrine Caloz, die regelmässig in der Jury des GPVS sitzt. «Ansonsten ist das Degustationsformular sehr gut gemacht. Vor allem für Naturweine, die die Harmonie zwischen der Rebsorte und dem Terroir zum Ausdruck bringen sollen.»

Laut Jonas Ettlín wird ein Naturwein dennoch anders bewertet als ein konventioneller Wein. Die internationalen Standards für Degustationen könnten dies berücksichtigen. «Allerdings werden immer noch sehr wenige Naturweine beim GPVS eingereicht: in diesem Jahr rund vierzig.» Der Önologe betont, dass es keine einheitliche Definition von «Naturwein» gebe und es für die Organisatoren des Wettbewerbs praktisch unmöglich sei, die Produzentinnen und Produzenten individuell anzuwerben.

Eine Diskretion, die Sandrine Caloz versteht, aber ein wenig bedauert: «Wenn man bei der Bereitung eines solchen Weins schon auf aromatische Geradlinigkeit setzt, warum sollte man ihn dann nicht mit konventionellen Cuvées vergleichen, um die Legitimität und den Nutzen dieser Vorgehensweise zu belegen?» Diesbezüglich seien die Ansätze jedoch so unterschiedlich wie die Produzierenden, räumt die Walliserin ein. «Die Hardliner haben keine Lust, sich zu messen. Weder Gott noch Herr!» Wie bei den Piwi (und den Bioweinen vor knapp zwei Jahrzehnten) scheinen die Zeiten, in denen Naturweine



Der 17. Grand Prix du Vin Suisse im Überblick

Der 2004 lancierte Grand Prix du Vin Suisse (GPVS) wird vom Fachmagazin «Vinum» und dem Walliser Verein Vinea organisiert. Laut Reglement besteht das Ziel darin, die individuelle Qualität der Schweizer Weine hervorzuheben und den Qualitätsstandard der Schweizer Weine dem Publikum näherbringen. Alle Produzentinnen und Produzenten des Landes haben die Möglichkeit, am GPVS teilzunehmen. Der Wettbewerb steht unter dem Patronat des Verbands Schweizer Önologen.

- 2470 eingereichte Weine (8300 in die Hand genommene Flaschen), 15 Kategorien, 9 Spezialpreise
- 254 Bioweine: 20 Goldmedaillen, 39 Silbermedaillen
- 108 Piwi-Weine: 8 Goldmedaillen, 19 Silbermedaillen
- 43 Naturweine: 1 Goldmedaille, 3 Silbermedaillen
- 859 prämierte Weine; die 91 am besten bewerteten wurden erneut verkostet und die Kategoriensieger an der Wein-Gala am 6. Oktober 2023 in Bern bekanntgegeben.
- **Best Bioweine:** CourtisaN 2021, Clos du Château GE; Gamaret de Sierre 2021, Cave Colline de Daval VS; Rosé de Cépages Nobles 2022, Cave Caloz VS; Syrah 2021, Clos du Château GE; Wale-Port Likörwein 2015, Casa Nova Wein Pur SG
- **Best Piwi-Bioweine:** DW Projektskizze No. 1/2020 2020 Weingut Diederik ZH; Divona 2022, Cave du Paradou VS; Elise 2022, Weingut Fürst; Johanniter 2021, Domaine La Capitaine VD; Solaris 2022, Räblus Weinbau
- **Best Vin Nature:** La Closerie 2020, Clos du Rocher und Tour rouge, alle Schenk Suisse c/o Obrist VD

Weitere Informationen und die Rangliste von 2023 sowie aller bisherigen Ausgaben sind online verfügbar. [bg/schu](https://www.gpvs.ch)

www.grandprixduvinsuisse.ch


SUISSE TIER
 Nationale Fachmesse für Nutztierhaltung
 MESSETHEMA **EFFIZIENZ**
24.-26.11.2023
Messe Luzern

DSP
Saatgut – Ihre Leidenschaft?
 Wir setzen uns für Schweizer Saatgut ein und suchen Bioproduzenten, die Interesse haben, Stangenbohnen- und Tomatensaatgut zu produzieren.
 Über eine Kontaktaufnahme würden wir uns freuen:
 077 409 78 21/mueller-weber@dsp-delley.ch (R. Müller)
 Delley Samen und Pflanzen AG

Vereinigung St. Michael
 Hof Oberdorf, Schönaustrasse 22, 8344 Bäretswil (ZH)
www.institut-st-michael.ch

Der Hof Oberdorf ist ein sozialtherapeutischer Landwirtschaftsbetrieb, der 14 Menschen mit Unterstützungsbedarf Arbeits- und Wohnplätze anbietet. Der seit 40 Jahren biodynamisch geführte Landwirtschaftsbetrieb (30 ha) hat die Schwerpunkte Milchwirtschaft, vielseitige Tierhaltung und Waldwirtschaft.

Wir suchen ab 1. März 2024 oder nach Vereinbarung eine/n

Demeter-Landwirt/in (100 %)

Wir wünschen uns eine/einen kompetente/n Landwirt/in mit Erfahrung in der bio-dynamischen Landwirtschaft, vorzugsweise mit sozialtherapeutischer oder arbeits-agogischer Ausbildung.

Aufgaben

- Mitarbeit in allen Bereichen der Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit 2 weiteren Landwirten
- Anleiten und Fördern der betreuten Mitarbeiter in der Landwirtschaft
- Zusammenarbeit in einem interdisziplinären Team

Schriftliche Bewerbungen an:

Hof Oberdorf, Felix Schmid
 Schönaustrasse 22, 8344 Bäretswil

Für Fragen steht Ihnen Herr Schmid gerne zur Verfügung. Tel. 079 9144062

Rüegg Gallipor AG
Geflügelzucht
8560 Märstetten
 Tel. 071 | 659 05 05 Fax. 071 | 659 05 20
 Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertifizierte
Bio - Küken und Bio - Junghennen
 Als grösster Vermarkter von Bio-Junghennen, können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken und Junghennen anbieten.
 - weisse, braune, schwarze und silver
 - ab 10 Tiere Lieferung franko Hof
 - abholung ab Geisbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
 - Ringe, Flexinetze, Legenester, Futtermatratzen, Tränken, Eierschachteln usw.
Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne auch in Gesundheits- und Haltungsfragen.

BIO Aktuell.ch
 Die Plattform der Schweizer
 Biobäuerinnen und Biobauern



Überzeuge Dich selbst...

...von den Vorteilen des automatischen Futterschiebens!

- höhere Futteraufnahme
- bessere Fruchtbarkeit
- höhere Grundfutterleistung
- ruhigere Herde
- weniger Arbeit
- positiv für Erstlaktierende

Teste den bewährten Lely Juno Futterschieber während 60 Tagen direkt bei Dir im Stall!

LELY CENTER Härkingen, 032 531 53 53, info@sui.lelycenter.com

**Jetzt mit
Frühbezugs-
rabatt**



Die Krönung von Vater und Sohn Perrochet

Das Weingut La Maison Carrée, eine Säule des Westschweizer Bioweinbaus, dominiert den Bio Vino 2023.

Bester Likörwein, Bester Pinot Noir – der zudem zum Besten Schweizer Biowein gekürt wurde – und ein Titel, der eindeutiger nicht sein könnte: «Schweizer Biowinzer des Jahres 2023»! Bei der jüngsten Ausgabe des Wettbewerbs Bio Vino wurde das Weingut La Maison Carrée in Auvernier NE mehrfach ausgezeichnet. Die Preisträger Jean-Denis und Alexandre Perrochet bewahren einen kühlen Kopf. «Der Wettbewerb ist gut gelaufen», meint Ersterer lediglich. Sein Sohn fügt an: «Und ein nützlicher Indikator, aber wir bauen nicht unsere gesamte Kommunikation auf guten Ergebnissen auf, wenn wir solche erzielen.» Das Weingut hat übrigens 2016 schon einmal den Titel «Schweizer Biowinzer des Jahres» erhalten.

Die beiden Winzer teilen das kompromisslose Engagement für den Biorebbau, der in der Region Schule gemacht hat. Das Weingut La Maison Carrée ist seit 2012 Knospe- und Demeter-zertifiziert. Seither wurden 90 Prozent der Rebflächen in Auvernier umgestellt. «Die Grenzen der Wirksamkeit synthetischer Produkte wurden uns immer deutlicher vor Augen geführt», erinnert sich Jean-Denis Perrochet. «Der Tod von Kollegen, die von Krankheiten dahingerafft wurden, die auf synthetische Fungizide zurückzuführen sind, hat uns ebenfalls zum Nachdenken gebracht. Ausschlaggebend waren die Beispiele grosser französischer Weingüter, denen die Umstellung ohne Qualitätsverlust gelang, sowie die Arbeit von Pionieren aus der Romandie wie Marie-Thérèse Chappaz oder hier in Auvernier Jean-Michel Henrioud, um nur zwei zu nennen.»

Vater und Sohn sehen ihren Erfolg beim Wettbewerb Bio Vino als wichtiges Signal: Es ist durchaus möglich, auf natürliche Weise originelle Weine zu produzieren, die geschätzt werden. «Auch wenn uns die Agrochemiebranche das Gegenteil glauben machen will», bemerkt Jean-Denis Perrochet. 2021 war der Winzer Mitverfasser der Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide», die vom Volk abgelehnt wurde. «Wir haben immerhin dazu beigetragen, dass sich etwas tut», betont er. «Aber durch die Einschränkung der Verwendung dieser Produkte und das Erteilen neuer Auflagen wird das Problem nicht an der Wurzel gepackt.»

Ein 1827 gegründetes Weingut

Qualitativ hochwertige Bioweine zu produzieren, sei sicherlich kein Kinderspiel, gibt Jean-Denis Perrochet zu. «Es bedeutet einen Mehraufwand und man muss den Böden volle Aufmerksamkeit schenken. Aber unsere Umstellung erfolgte schrittweise, und wir haben keine Ertragseinbussen von 30 Prozent erlitten, von denen oft etwas vorschnell die Rede ist.» Laut den beiden betreffen die derzeitigen Probleme im Rebbau ohnehin alle Winzerinnen und Winzer gleichermaßen und sind eher auf die seit einigen Jahren immer weiter verbreitete Dürre zurückzuführen.

2027 wird das Weingut sein 200-jähriges Bestehen feiern. Bis dahin wird der Übergang von einer Winzergeneration zur nächsten ohne grosse Veränderungen fortgesetzt. Abgesehen von der Anpassung an den Klimawandel und allenfalls der Entwicklung einer stärker parzellenbezogenen Vision für die Einkellerung. «Wir haben auch vor, den Keller zu vergrössern und die Abfüll- und Lagerräume zusammenzulegen», so Jean-Denis Perrochet. *Blaise Guignard, freier Journalist; Übersetzung: Sonja Wopfner*

www.lamaisoncarree.ch



Jean-Denis (r.) und Alexandre Perrochet sicherten sich den Titel «Schweizer Biowinzer des Jahres 2023». Bild: Blaise Guignard



Der Weinwettbewerb Bio Vino

Der 2018 von Bio Vaud lancierte Wettbewerb Bio Vino ist Schweizer Bio- und Naturweinen gewidmet. Eingereicht werden können alle Bioweine, die gemäss den Richtlinien von Bio Suisse, Demeter oder der Bioverordnung produziert wurden, sowie Umstellungsweine. Der Wettbewerb verfolgt vier Ziele: die Würdigung und Förderung von Bio- und Naturweinen aus der Schweiz und Liechtenstein; die Hervorhebung der Qualität und Vielfalt von Weinen aus Bioanbau; die Beratung der Konsumentinnen und Konsumenten durch die Bewertung der Weine auf der Grundlage einer qualitativen Verkostung; und die Beobachtung innovativer Trends in der Bioproduktion. Die 5. Ausgabe des Wettbewerbs Bio Vino fand Ende Mai 2023 in Moudon VD statt. Die Ergebnisse sind online verfügbar. www.bio-agri.ch/bio-vino (FR)

«Die Welt braucht das FiBL»

Bernard Lehmann war Chef des Bundesamts für Landwirtschaft und präsidiert nun den FiBL-Stiftungsrat. Er sieht das Institut als Schrittmacher bei der Lösung globaler Krisen.

Bioaktuell: Sie sind nun seit gut einem Jahr Präsident des FiBL-Stiftungsrates, seit 2019 sind Sie Mitglied dieses Gremiums. Wie fällt Ihre Bilanz aus?

Bernard Lehmann: Ich habe das Amt mit grossem Respekt angenommen, weil es mit Verantwortung verbunden ist. Das betrifft den finanziellen Rahmen, aber auch das Engagement im Fall einer Krise, wie wir sie mit dem Abgang im Direktorium gehabt haben. Ich glaube, in dieser Krise haben wir – alle zusammen – die richtigen Schritte für die Zukunft eingeleitet.

Das FiBL ist stark gewachsen und steht dank der Grundfinanzierung des Bundes auf soliden Füßen. Trotzdem: Wo drückt in Frick der Schuh?

Wenn man schnell wächst, wachsen auch die Herausforderungen, und es werden mehr systematische Ansätze nötig. Mit über 300 Angestellten muss sich die Administration vereinheitlichen, was ein Prozess ist. «Man macht uns das Leben schwer», hört man dann etwa. Aber das ist nur ein Übergang, damit es alle später umso einfacher haben.

Welche Visionen sehen Sie für die Zukunft des Instituts?

Das FiBL soll gute Lösungsansätze für die Biolandwirtschaft der Zukunft erforschen. Es kennt sein Zielpublikum, die Biobauern und -bäuerinnen. Aber auch die übrige Landwirtschaft,

*«Das FiBL bewirkt viel,
weil es sehr erfolgreich publiziert.
Wir sprechen von jährlich etwa
90 hochrangigen Publikationen.»*

Bernard Lehmann

die Politik und die Ernährungswirtschaft interessieren sich für ihre Ergebnisse. Das nehmen wir auf in eine erneuerte Strategie. Spricht die ganze Welt von Agrarökologie, muss man sich auch positionieren und zeigen, wie weit man schon ist. Konkret besagt unsere Strategie, dass wir ein Institut für ein agrarökologisches Modell sind, das Bio heisst. Bei den Vorgaben der Agrarökologie ist Bio in allen Achsen bereits sehr weit.

Umso störender, dass der Bund praktisch nie von Bio spricht, im Gegensatz zur EU mit ihren klaren Biozielen.

In den Schweizer Gesetzen kommt Bio nicht vor, das stimmt. Aber auf der Ebene der Verordnungen fördert auch die Schweiz den Biolandbau. Es gibt dafür spezifische Beiträge, wobei wir heute die Tendenz sehen, von Agrarökologie zu sprechen und

Bio nicht explizit zu nennen. Die fehlende Gesetzesbasis sehe ich nicht unbedingt als grossen Nachteil, weil wir auf Verordnungsstufe die nötige Handhabung bereitstellen.

Wie ist Ihr erster Kontakt zum FiBL zustande gekommen?

Ende der 1980er-Jahre arbeitete ich beim Schweizer Bauernverband, als Henri Sutter vom FiBL zu uns kam, um «die grüne Innovation» einzubringen. Später konnte ich mit Otto Schmid vom FiBL eine gemeinsame Vorlesung an der ETH halten. Im Verlauf der Zeit kamen weitere Kooperationen zustande, etwa mit dem früheren FiBL-Chef Urs Niggli oder dem ehemaligen Leiter Sozioökonomie Matthias Stolze. So gab es neue Kooperationen, wie sie bereits mit Agroscope bestanden.

2011 wurden Sie Direktor des Bundesamts für Landwirtschaft BLW, 2019 wurden Sie pensioniert. Aber Ruhestand kennen Sie nicht; neben dem FiBL wirken Sie in mehreren Gremien mit. Was treibt Sie an?

Meine Pensionierung fiel mit der Pandemie zusammen, es war alles irgendwie abgestellt. Dann kamen Anfragen von aussen, bei allen meinen vier Engagements. Beim FiBL war es so, dass ich die Institution über die Jahre lieb gewonnen habe. Wenn ich mich um Themen wie Mangelernährung und Lebensmittelsicherheit kümmere, ist das auch, um ehrenamtlich etwas zurückzugeben von den vielen Inputs, die ich erhalten habe. Am FiBL wiederum habe ich eine besondere Führungsrolle, die ich äusserst partizipativ wahrnehme; ich würde es eher mitgestalten und Verantwortung tragen nennen.

Wie war es, vom BLW mit Schwerpunkt konventionelle Landwirtschaft auf Bio und das FiBL umzustellen?

Das BLW hat vom Parlament längst die Zielsetzung erhalten, die Landwirtschaft in Richtung Bio zu bewegen. Es läuft also eher so, dass die Konventionellen sich schrittweise umstellen müssen. Es gab und gibt immer mehr agrarökologische Ansätze und daran angepasste Beitragsformen.

Wie «Bio» ist der Privatmensch Bernard Lehmann?

Meine Eltern hatten einen Hof, den sie auf Bio umgestellt haben. Leider ist das am Ackerbau gescheitert. Und da haben sie dann integrierte Produktion gewählt und konnten ihre Zuckerrüben wieder massvoll spritzen. Ich selbst hatte bis vor Kurzem einen Schrebergarten, jetzt habe ich Gewächshäuser neben dem Haus. Ich brauche nie Kunstdünger, beim Spritzen suche ich lange nach dem verträglichsten Produkt. Ich kaufe immer dann Bio ein, wenn es im Angebot ist, bei Fleisch sowieso. Aber die Preisunterschiede machen mir schon manchmal Sorgen für das Wachstum des Biosegments.

In einem Interview mit swissinfo.ch vom Juli 2023 sagten Sie: «Was die Agrarpolitik in der Schweiz angeht, sollten wir den Pestizideinsatz drastisch reduzieren und nicht mit noch mehr Subventionen befeuern.» Darf sich der ehemalige BLW-Direktor so weit aus dem Fenster lehnen?

Ich als Bürger finde dezidiert, dass wir den Pestizideinsatz drastisch reduzieren müssen. Diese Stoffe haben negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, vor allem

machen sie jene Personen krank, die sie ausbringen müssen auf den Feldern. Es ist klar, dass ein Nullpestizidverfahren nicht auf einen Schlag einzuführen ist. Um die pestizidarmen und -losen Verfahren zu verbreiten, braucht es mehr gezielte Beratungsunterstützung und grössere Anreize als bisher. Das



FIBL-Stiftungsratspräsident Bernard Lehmann engagiert sich für einen nachhaltigen Landbau. Bild: Sabine Reinecke

Ernteausfallrisiko einer Bauernfamilie sollte künftig besser abgedeckt werden. Man kann dann leichter Risiken eingehen und dazulernen. Man muss Erfahrungen sammeln können – in einfachen Jahren wie in schwierigen.

Sie waren ETH-Professor für Agrarökonomie, haben sich aber immer auch für Agrarökologie stark gemacht. Warum? 1996 haben wir an der ETH diese Fachrichtung eingeführt, was anfangs wenig Interesse weckte. Zum Beispiel wollten wir im Rahmen der Agrarökologie auch eine Professur für nachhaltige Tierzucht lancieren, was als unnötig abgelehnt wurde. Heute ist das anders, die Agrarökologie ist mit dreizehn Dimensionen sehr etabliert und auch umfassend, sechs davon sind ökonomischer Art. Es geht um die Wertschöpfungsketten, die Preisbildung, die Nachhaltigkeit. Die Agrarökologie ist eine Einladung, einen Weg zu gehen, der wegführt vom Istzustand. Viele Menschen in der Landwirtschaft im globalen Süden haben keine Rechte, sind Tagelöhner. Wir haben auch ein grosses Genderproblem: Die Frauen arbeiten, aber sie haben wenig oder nichts zu entscheiden. Agrarökologie ist ein grosses Vehikel für die drängendsten Fragen und eigentlich alternativlos; es führt kein Weg an ihr vorbei.

Wir sind alle gefordert, klimaneutral zu werden. Sind wir mit Bio auf dem richtigen Weg?

Schauen wir auf die Kalorien, die der Ackerbau global produziert, dann ist das doppelt so viel wie am Ende verbraucht wird. Bei den Proteinen produzieren wir dreimal mehr als wir essen und viermal mehr als wir bräuchten. Es wäre nötig, entlang der Produktionskette weniger zu verschwenden. Food Loss und Food Waste sind ein grosses Problem. In der

nördlichen Welt gehen sechzehn essbare Pflanzen für Treibstoffe und Heizenergie weg, das ist nicht gut. Dreissig Prozent gehen weg als Futter für Tiere, was auch nicht sinnvoll ist. Letztlich braucht es entlang der ganzen Kette vom Feld bis zum Teller ein anderes Bewusstsein. Wir haben eine Klimabelastung im Ernährungssystem durch diese Ineffizienzen. Auf diesem Hintergrund sind Produktionsverfahren wie Bio, die ertragsmässig etwas tiefer liegen – aber die Umwelt massiv mehr schonen – der richtige Weg.

Das Klimaproblem kann man nur global lösen, die Ernährungssicherheit auch. Ist der Einfluss der Schweiz oder des FiBL da nicht völlig unbedeutend?

Das FiBL bewirkt viel, weil es sehr erfolgreich publiziert. Wir sprechen von etwa 90 hochrangigen Publikationen pro Jahr, also solchen, die verwendet und zitiert werden. Die Welt braucht das FiBL als Vermittler von Wissen. Dabei arbeitet jedes Departement intensiv mit Partnern in der Schweiz und anderswo zusammen. Aber vielleicht könnte das FiBL die interne Zusammenarbeit noch verstärken und Themen definieren, bei denen mehrere Departemente zusammenspannen. Dann könnte das Institut auf komplexe Fragen sichtbarer Antwort geben. Das FiBL darf ruhig etwas sichtbarer werden.

Ihre Stiftungsratspräsidentschaft wird vom ganzen FiBL sehr geschätzt. Wie lange bleiben Sie?

Es handelt sich um eine befristete Zeit. Wir haben vor meiner Kandidatur darüber diskutiert. Wir werden dementsprechend gemeinsam den richtigen Zeitpunkt für die Ablösung finden. Momentan freue ich mich sehr, diese Aufgabe wahrzunehmen. Ende dieses Jahres gebe ich eines meiner beiden UNO-Mandate ab, und zwar das Amt im High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. Dann habe ich mehr freie Zeit, worauf ich mich freue.

Interview: Beat Grossrieder und Sabine Reinecke



Zur Person

Bernard Lehmann (geboren 1954) ist seit 2022 Präsident des Stiftungsrates des FiBL. Seit seiner Pensionierung als Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW, 2011–2019) engagiert er sich zweifach bei den Vereinten Nationen: im High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition sowie im Vorstand des Global Crop Diversity Trust. Dazu ist er Vorsitzender der Plattform Wissenschaftspolitik der Schweizerischen Akademie der Wissenschaften. Der promovierte Agrarökonom und Vater von drei Kindern widmet sich seit jeher ausgiebig den Themen Nachhaltige Ressourcennutzung, Wertschöpfungsbildung, Ernährungssicherheit sowie Internationale Zusammenarbeit und Globale Gerechtigkeit. Nach seiner Zeit als stellvertretender Direktor des Schweizer Bauernverbandes von 1987 bis 1991 leitete er bis 2011 über zwanzig Jahre die Professur für Agrarökonomie an der ETH Zürich. Sabine Reinecke

Stimmen 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.

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

biofach.de/newsletter

Nürnberg, Germany
13.-16.2.2024

BIOFACH

into organic

Weltleitmesse
für Bio-Lebensmittel

Paving the path for a sustainable future

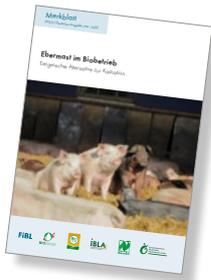
Bio ist der Schlüssel für eine bessere Welt. Zusammen schützen wir das Klima, schaffen nachhaltige Lösungen und gestalten eine lebenswerte Zukunft für kommende Generationen. Die BIOFACH 2024 und der begleitende BIOFACH Kongress sind der Ort, an dem sich Visionäre und Gestalterinnen der internationalen Bio-Branche vernetzen, um gemeinsam den Weg für ein nachhaltigeres Ernährungssystem zu ebnet. Sind Sie dabei?

#intoorganic



Zutritt nur
für Fachbesucher

Im Verbund mit **VIVANESS**
Internationale Fachmesse für Naturkosmetik



Merkblatt Ebermast

In vielen europäischen Ländern werden seit jeher unkastrierte Ferkel gemästet. Im deutschsprachigen Raum ist dies jedoch nach wie vor kaum verbreitet, im Sinne des Tierwohls aber erstrebenswert. Das FiBL hat das Merkblatt «Ebermast im Biobetrieb: Tiergerechte Alternative zur Kastration» aktualisiert. Es vermittelt den aktuellen Wissensstand zur Mast sowie zur Verwendung von Eberfleisch und beleuchtet die kritischen Aspekte. Es steht im FiBL-Shop zum Gratisdownload zur Verfügung. *tre*

shop.fibl.org > Art.-Nr. 1632



Die stürmische Gründerzeit des FiBL und der Biobewegung ist Thema im FiBL-Podcast.

Neu im Podcast

Mit Urs Niggli und Hartmut «Hardy» Vogtmann haben sich zum FiBL-Jubiläum zwei ehemalige Direktoren gemeinsam ins Podcast-Studio von FiBL Focus gesetzt. Sie erzählen unter anderem davon, wie sie Prinz Charles zum Biolandbau bewegt haben. In zwei anderen aktuellen Folgen berichten die FiBL-Expertinnen Anna Bieber und Rennie Eppenstein über die Entwicklungen im Projekt «Erhöhung der Nutzungsdauer schweizerischer Milchkühe: Einflussfaktoren, Zukunftsszenarien und Strategieentwicklung», in dem das FiBL und zahlreiche Partner und Praxisbetriebe seit 2020 zusammenarbeiten. Alle Folgen lassen sich gratis online abrufen und auf dem Handy oder Computer anhören. *tre*

www.fibl.org > Infothek > Podcast

Anerkennungspreis für das FiBL

Die Vereinigung für eine Starke Region Basel/Nordwestschweiz hat ihren diesjährigen Anerkennungspreis an das FiBL verliehen. Die Preisverleihung fand am 21. September 2023 auf dem FiBL-Campus in Frick statt. Mit der Vergabe des Preises will die Vereinigung dazu beitragen, die Zusammenarbeit in der Region Nordwestschweiz zu verbessern, Hürden abzubauen und im Interesse der ganzen Region zu handeln. Lukas Pfisterer, Grossratspräsident des Kantons Aargau, hielt die Laudatio. «Das

FiBL ist ein leuchtendes Beispiel für die Strahlkraft der Nordwestschweiz. Es bringt Forschung und Anwendung beispielhaft zusammen und übt als Forschungsinstitut einen grossen Einfluss aus auf die lokalen, nationalen und internationalen Nachhaltigkeitsdiskussionen. Dies steht im Einklang mit der Politik der nachhaltigen Innovation, welche auch der Kanton Aargau verfolgt», so Pfisterer. *Franziska Hämmerli, FiBL*

www.fibl.org > Suchen: «Starke Region»



Der Präsident des FiBL-Stiftungsrats, zwei Mitglieder der FiBL-Direktion und das Co-Präsidium der Vereinigung für eine Starke Region Basel/Nordwestschweiz bei der Preisverleihung (v.l.n.r.).

Weniger Resistenzen bei parasitischen Würmern

Resistenzen von parasitischen Würmern gegen Anthelminthika (Entwurmungsmittel) sind weit verbreitet. Daher bündeln Agroscope, FiBL und mehrere Kleinwiederkäuer-Vereinigungen im Projekt ORA (Optimierung und Reduzierung des Anthelminthikaeinsatzes in Schweizer Schaf- und Ziegenbeständen) weltweit vorhandenes Wissen zum Behandlungsmanagement. Auf Schweizer Verhältnisse angepasst, wird dieses anschliessend in zwölf teilnehmenden Kantonen in der Praxis umgesetzt. So soll erreicht werden, dass stärker verwurmete Schafe und Ziegen möglichst einfach, schnell und individuell identifiziert und behandelt werden können. Die selektive Behandlung vermindert respektive stoppt die Resistenzbildung. Die Anpassung des Weidemanagements wird als weitere Massnahme integriert. Dies kann die Intensität der Infektionen und damit die verabreichte Menge an Anthelminthika senken. Über die Weiterbildung von Beratungspersonen sowie Tierärz-

tinnen und Tierärzten soll erreicht werden, dass die erarbeiteten Massnahmen verbreitet werden und nachhaltig zum Einsatz kommen. Geleitet wird das Projekt vom Gesundheits- und Beratungsdienst für Kleinwiederkäuer BGK. *Theresa Rebholz und Steffen Werne, FiBL*

www.fibl.org > Themen/Projekte > Projektdatenbank > Suchen: «50130»



Das Projekt ORA soll dazu beitragen, den Einsatz von Entwurmungsmitteln zu verringern.

Saisonalität neu geregelt

Ob Tomaten aus Italien oder Himbeeren aus Spanien – saisonale Importe und Importeinschränkungen wurden bei Bio Suisse bisher nicht einheitlich gehandhabt. Zusammen mit der Branche und diversen Gremien hat sich der Verband deshalb eingehend mit der Saisonalität befasst und die Ungleichheiten aufgehoben. Neu gilt: Ist frisches Knospe-Obst oder -Gemüse, das auch in der Schweiz angebaut werden kann, nicht oder kaum vorhanden, darf es aus Europa und den Mittelmeeranrainerstaaten importiert werden (nicht aus Übersee). Damit fallen auch die saisonalen Einschränkungen bei frischen Tafelbeeren weg. *schu*



Knospe-Importbeeren im Winter? Neu erlaubt.

Neues von Biomondo

Wer im Restaurant Bioprodukte geniessen möchte, findet die Adressen dazu auf Biomondo. Dort sind erste Gastrobetriebe mit «Bio Cuisine»-Auszeichnung aufgeschaltet. Ebenfalls präsent sind bereits 414 Biobetriebe mit Hofläden. Das Betriebsprofil ist gratis. Auch für Bioläden, die einen Kennenlernvertrag mit Bio Suisse abgeschlossen haben. *Michèle Hüner, Bio Suisse*

- 📄 www.biomondo.ch > Hofläden & Restaurants > Filter > Unter «Qualität» Begriff «Bio Cuisine» wählen
- 📄 www.biomondo.ch > Über Biomondo

Umfrage auf Papier

Wer die Bio-Suisse-Umfrage zur Wiederkäuerfütterung schriftlich statt online machen möchte, darf sich melden. *schu*

- landwirtschaft@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 05

Bio Marché: Verlosung

Mit ihrer Bauerngasse am Bio Marché in Zofingen AG bietet Bio Suisse jedes Jahr kleinen landwirtschaftlichen Knospebetrieben und -Lizenznehmenden eine attraktive Bühne, um sich einem grossen Publikum präsentieren zu können. Den Marktbesucherinnen und -besuchern soll zudem die Vielfalt an qualitativ hochstehenden, handwerklich verarbeiteten und frischen Bioprodukten aufgezeigt werden. Für die Ausgabe vom 21. bis 23. Juni 2024 verlost und sponsert Bio Suisse unter allen eingegangenen Anmeldungen insgesamt acht Marktstandplätze in der Bauerngasse.

Teilnahmebedingungen

- Die Anmeldung ist verbindlich (wer gewinnt, kommt).
- Ein Betrieb kann maximal einen Stand buchen, maximal zwei Betriebe können sich einen Stand teilen.
- Die Marktstände werden gestellt und von Bio Suisse dekoriert, es sind keine eigenen Stände, Zelte Wagen erlaubt.



Wer will in die Bauerngasse des Bio Marché 2024? Bio Suisse verlost acht Standplätze.

- Bio Suisse sponsert allen Gewinnerinnen und Gewinnern die Standgebühr, die Stromgrundgebühr sowie die Anschlusskosten für ein Elektrogerät.
- Kostenpflichtige Extras wie weitere Stromanschlüsse, Wasser, Lagerflächen und Werbeleistungen sind direkt bei Bio Marché zu buchen.
- Die Zuteilung des Standortes und die Zusammenstellung der Stände erfolgt durch Bio Marché.
- Das Angebot gilt für Anmeldungen bis 30. November 2023. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden im Dezember 2023 bekanntgegeben.

Patricia Maurer, Bio Suisse

- 📄 www.bio-suisse.ch/biomarche

Ausschreibung KABB-Projekte findet nicht statt

Jedes Jahr investiert Bio Suisse Beiträge der Knospe-Ackerbäuerinnen und -bauern (kurz KABB für Knospe-Ackerbau Beiträge) in verschiedene Projekte zur Weiterentwicklung des Bioackerbaus. Eine Ausschreibung für neue KABB-Projekte findet normalerweise jährlich statt. Dieses Jahr aber ausnahmsweise nicht. Aktuell werden über 40 Projekte mit mehrjährigen Laufzeiten unterstützt, so viele wie noch nie. Die Beiträge für die Finanzierung werden pro Hektar offener Ackerbaufläche generiert. Aufgrund der Flächenentwicklung wird von weniger

hohen Einnahmen ausgegangen als erwartet. Zudem werden zwei bestehende Projekte (Sortenversuche Mhlweizen und Verbesserung der Anbautechnik im Biozuckerrübenanbau) aufgrund ihrer zentralen Bedeutung und Einstufung gemäss Prioritätenliste verlängert. All dies führt dazu, dass für 2025 keine neuen Projekte aufgenommen werden können. Die nächste Ausschreibung wird nächstes Jahr erfolgen – dann für Projekte ab 2026. *Hanna Marti, Bio Suisse*

- 📄 www.bio-suisse.ch/kabb



Derzeit werden über 40 Ackerbauprojekte finanziert. Etwa zum Anbau von Biozuckerrüben.

Bio Gourmet Knospe *steht vor der Tür*

Und wieder sucht Bio Suisse die besten Knospe-Produkte des Landes. Der kulinarische Qualitätswettbewerb entwickelt sich weiter und findet neu nur noch alle zwei Jahre statt.

Nach einem Jahr Pause organisiert Bio Suisse 2024 wieder den Qualitätswettbewerb für verarbeitete Knospe-Produkte. Zum insgesamt 18. Mal werden jene Produkte mit der Bio Gourmet Knospe ausgezeichnet, die aufgrund ihrer herausragenden Qualität eine unabhängige Fachjury überzeugen können. Auch die Kür zum «Bio-Produkt des Jahres» durch das Publikum wird wieder durchgeführt. Sie findet an der Food Zurich im kommenden Juni statt.

In dieser Ausgabe des Wettbewerbs stehen Joghurt, Quark, Frischkäse, Glace und deren pflanzliche Alternativen auf dem Prüfstand. Knospe-Höfe mit eigener Verarbeitung sowie Verarbeitungsbetriebe (Knospe-Lizenznehmende) können sich bis zum 14. Februar 2024 anmelden (siehe Infobox).

Neues Konzept, bewährte Fachjury

In den vergangenen Jahren hat sich die Bio Gourmet Knospe immer weiterentwickelt. Nachdem 2022 erstmals erfolgreich die Publikumsverkostung durchgeführt wurde, nutzten die Verantwortlichen bei Bio Suisse die Pause in diesem Jahr, um das Konzept nochmals zu verfeinern. Aufgrund des grossen



Joghurt, Quark und Co. im Fokus. Bild: Andrea Wullimann

Aufwands soll die Prämierung nur noch alle zwei Jahre stattfinden. Im Wechsel sollen Produkte neu aus vier unterschiedlichen Kategorien getestet werden:

- Milchprodukte und pflanzliche Alternativen
- Fleisch, Fisch und pflanzliche Alternativen
- Pflanzliche Erzeugnisse (wie Essig und Öl, Schokolade, Obst- und Gemüseerzeugnisse)
- Verarbeitete Getreide- und Pseudogetreide-Produkte

Seit vielen Jahren präsidiert der Schweizer Lebensmittelensoriker und Foodjournalist Patrick Zbinden die Jury, bestehend aus professionellen Sensorikerinnen und Sensorikern sowie Fachleuten aus Kulinarik und Verarbeitung. Anhand eines festen Rasters beurteilen sie die getesteten Produkte.

Für die Verarbeiterinnen und Verarbeiter sind die fachliche Beurteilung und der Prämierungsanlass ein willkommenes Feedback zur Qualität ihrer Knospe-Produkte, was helfen kann, die Qualität weiter zu steigern. Und manche haben dank der Auszeichnung und dem Prämierungsanlass auch schon einen regelrechten Boom erlebt. *David Herrmann, Bio Suisse*



Jetzt anmelden

Anmeldung bis zum 14. Februar 2024 per E-Mail mit dem online verfügbaren Formular. Teilnahmekosten für das erste Produkt: 70 Franken, für jedes weitere Produkt 50 Franken. Es können nur von Bio Suisse lizenzierte Produkte eingereicht werden. Für hofverarbeitende Knospe-Betriebe gilt: Sie müssen die vollständige Rezeptur (auf 100 Prozent gerechnet) und allfällige Lieferanten angeben sowie die detaillierte Herstellungsbeschreibung mitliefern.

Weitere Informationen sowie das Anmeldeformular gibt es auf der Bio-Suisse-Website.

 www.bio-suisse.ch > Bio Suisse erleben > Knospe-Produkte > Bio Gourmet Knospe

→ Simon Woschnik, Verantwortlicher Bio Gourmet Knospe, Bio Suisse
simon.woschnik@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 69

Der Weg zur Bio Gourmet Knospe 2024

Bis 14. Februar 2024 Produkt anmelden

Die Rezeptprüfung erfolgt durch Bio Suisse.

März 2024 Verkostung der Produkte ...

... durch eine Fachjury, bestehend aus Sensorikerinnen und Sensorikern sowie Branchenspezialistinnen und -spezialisten.

6.–16. Juni 2024 Konsumentenbewertung und Preisverleihung

Publikumsverkostung an der Food Zurich mit Wahl zum «Bioprodukt des Jahres»



Artenvielfalt *verdient mehr Schutz*

An der Delegiertenversammlung von Bio Suisse Mitte November soll unter anderem über eine Parolenfassung zur Biodiversitätsinitiative diskutiert werden. Der Vorstand empfiehlt ein Ja.

Die Biodiversität ist weltweit sehr stark unter Druck. Die Wissenschaft spricht vom «sechsten Massenaussterben», weil die natürliche Vielfalt seit dem Aussterben der Dinosaurier vor 65 Millionen Jahren nie mehr so schnell zurückging. Die planetaren Grenzen werden bei der Biodiversität noch stärker überschritten als beim Klima. Dies zeigt unter anderem der Mitte September 2023 publizierte internationale Forschungsbericht «Earth beyond six of nine planetary boundaries» (zu Deutsch: Sechs von neun planetaren Grenzen der Erde überschritten). Die Schweiz ist vom Artenschwund besonders betroffen. So schreibt das zuständige Bundesamt für Umwelt (BAFU) auf seiner Website bezüglich seines neuesten Berichts «Biodiversität in der Schweiz» von 2023: «Der Zustand der Biodiversität in der Schweiz ist unbefriedigend. Die Hälfte der Lebensräume und ein Drittel der Arten sind bedroht. Mit dem Rückgang der Artenvielfalt ist auch genetische Vielfalt verloren gegangen. Die Verluste halten auf allen drei Ebenen der Biodiversität an.»

In dieser Situation wollen Umweltverbände mit der Volksinitiative «Für die Zukunft unserer Natur und Landschaft (Biodiversitätsinitiative)» Gegensteuer geben. Sie verlangen mehr geschützte Flächen und entschlossene Schutzmassnahmen. Um schneller und effizienter vorwärtszukommen, erarbeitete der Bundesrat einen indirekten Gegenvorschlag mit einer gezielten Förderung der Artenvielfalt in verschiedenen Gesetzen (Natur- und Heimatschutz-, Landschaftsschutz-, Raumplanungs-, Landwirtschafts-, Fischereigesetz). Nach langem Hin und Her war bei Drucklegung dieser Bioaktuell-Ausgabe nur klar, dass das Parlament im Dezember letztmals über einen Gegenvorschlag verhandeln wird und danach die Frist dafür abläuft. Ob ein Gegenvorschlag oder die Initiative oder beides vor das Volk kommt, ist zurzeit noch offen. Abgestimmt wird vermutlich im Juni 2024.

Die intensive Bewirtschaftung des Landes, insbesondere der starke Einsatz von Kunstdüngern und chemisch-synthetischen Pestiziden, gilt als eine der wichtigsten Ursachen für das

Artensterben. Der Schweizer Bauernverband bekämpft die Initiative und den Gegenvorschlag trotzdem. Er verweist auf die vielen Biodiversitätsförderflächen und andere Massnahmen.

Bio Suisse schätzt die Lage anders ein. Biodiversität ist für Bio zentral. Angepasste, robuste Tiere und Pflanzen sind wichtig, ebenso eine vielfältige Landschaft. Ein belebter Boden und eine vielfältige Umgebung beherbergen Nützlinge und machen das System Bio widerstands- und anpassungsfähig. Der Verlust der Vielfalt ist für Biobetriebe darum bedrohlich und letztlich existenzgefährdend. Biobetriebe leisten wichtige Arbeit. Sie weisen ihre Biodiversität jährlich mit einem Tool aus. Das ursprüngliche 17-Prozent-Ziel des Bundesrats für biodiversitätsreiche Flächen ist bei Bio heute praktisch erreicht, wie aus der 2022 publizierte Studie «Entwicklung von Biodiversitätsfördermassnahmen auf konventionellen und biologisch bewirtschafteten Betrieben von 2015 bis 2020» die von Véronique Chevillat und Sybille Stöckli am FiBL durchgeführt wurde.

Unklar, ob Gegenvorschlag kommt

Das Engagement von Bio Suisse für die Biodiversität ist angesichts der alarmierenden Entwicklung selbstverständlich. Der Vorstand fasste nach eingehender Prüfung am 23. Januar 2023 die Ja-Parole zur Biodiversitätsinitiative und zum damaligen Entwurf des Bundesrats für einen indirekten Gegenvorschlag. Bio Ostschweiz verlangte daraufhin die Parolenfassung durch die Delegiertenversammlung (DV) im Frühling 2023. Diese wurde auf den Herbst verschoben, in der Annahme, bis dahin sei die Ausgangslage geklärt. Das Thema wird an der Herbst-DV Mitte November traktandiert. Bei Drucklegung war allerdings weiterhin nicht klar, ob es einen Gegenvorschlag geben wird. In der Dezembersession 2023 wird der Ständerat abschliessend über einen neuen, schlankeren Vorschlag des BAFU diskutieren, der:

- den Landwirtschaftsbetrieben weitestgehend entgegenkommt, keine die Landwirtschaft betreffenden Gesetzesänderungen vornimmt und keine neuen Auflagen macht
- mehr Mittel für die Verbesserung der Qualität der Schutzgebiete und die Vernetzung bereitstellt
- die Kantone stärker bei der Umsetzung von Biodiversitätsprogrammen unterstützt
- das Siedlungsgebiet stärker in die Pflicht nimmt

Eine hohe, gesunde Biodiversität ist für die Biolandwirtschaft überlebenswichtig. Bild: Thomas Alföldi, FiBL



Der Bund wird dafür 71 Millionen Franken pro Jahr mehr in der Landwirtschaft ausgeben. 43 Millionen Franken fliessen in Sanierungsmassnahmen und die Qualitätsförderung von Biotopen von nationaler Bedeutung. 28 Millionen Franken gehen in die Qualitätsförderung weiterer Schutzgebiete, namentlich Biotope von regionaler und lokaler Bedeutung, sowie in die Vernetzung. Zur Förderung der biologischen Vielfalt in Siedlungsräumen sind 25 Millionen Franken pro Jahr vorgesehen.

In dieser Form empfiehlt der Vorstand von Bio Suisse ein Ja zum Gegenvorschlag. Gleichzeitig hält er an seinem Ja zur Biodiversitätsinitiative fest, falls diese zur Abstimmung kommen sollte. Die Abstimmungsfragen für die DV wurden im Rahmen der Präsidentinnen- und Präsidentenkonferenz Ende Oktober festgelegt. *Martin Bossard, Leiter Politik, Bio Suisse* •



Biodiversitätsinitiative und Gegenvorschlag

Die Initiative im Wortlaut sowie weitere Informationen sind online verfügbar.

- www.biodiversitaetsinitiative.ch
- www.bk.admin.ch > Politische Rechte > Volksinitiativen > Chronologie Volksinitiativen > «Für die Zukunft unserer Natur und Landschaft (Biodiversitätsinitiative)»
- www.parlament.ch > Ratsbetrieb > Suche Curia Vista > Suchen: «22.025»

Positionspapier zu Wolf und Co.

Auf Antrag der Delegiertenversammlung (DV) von Bio Suisse im Frühling 2023 hat eine Arbeitsgruppe ein Positionspapier zu Grossraubtieren erarbeitet. Dieses wird der DV am 15. November 2023 zur Kenntnisnahme vorgelegt. In der Zwischenzeit hat der Bundesrat eine revidierte Jagdverordnung publiziert, die die Vorstellungen der Antragsteller weitestgehend erfüllt. Sie wird per 1. Dezember 2023 in Kraft gesetzt.

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

→ Martin Bossard, Leiter Politik, Bio Suisse
martin.bossard@bio-suisse.ch
 Tel. 061 204 66 29



Die Delegierten haben wichtige Entscheide zu fällen. *Bild: René Schulte*

Definitive Traktanden der Delegiertenversammlung vom 15. November 2023

1 Statutarische Geschäfte

- 1.1 Begrüssung, Traktandenliste, Stimmzähler/-innen
- 1.2 Protokoll der DV vom 18. April 2023
- 1.3 Abnahme Jahresplanung und Budget 2024

2 Anträge

- 2.1 Statutenänderungen Art. 4, 10 Abs. 2, 16, 45 und Beitragsreglement 1.2 und 1.3.2c
- 2.2 Definitive Aufnahme MO Lizenznehmende
- 2.3 Verabschiedung Zielpapier Gleichstellung
- 2.4 Parolenfassung Biodiversitätsinitiative und allfälliger indirekter Gegenvorschlag

Mittagessen / Verleihung Grand Prix Bio Suisse

- 2.5 Antrag Bio Ostschweiz: Ausnahmeregelung Fütterungsrichtlinien Wiederkäuerfütterung

3 Informationsgeschäfte

- 3.1 Info Positionspapier Grossraubtiere
- 3.2 Info Aufnahme Ausnahmegewilligung V&H in Richtlinien
- 3.3 Info Stand Revision Grundbildung
- 3.4 Info neue Strategie nach «Avanti 25», inkl. Input Bio Vaud
- 3.5 Varia
- 3.6 Christine Schäfer, GDI, zu Foodtrends

Alles zur Delegiertenversammlung (DV)

Die Traktandenliste und DV-Unterlagen für die Delegierten sind online einsehbar. Delegierte und Vorstände können bis zur und an der DV selbst Änderungsanträge zu den traktandierten Geschäften stellen.

- www.bio-suisse.ch > Unser Verband > Verbandsinformationen > Delegiertenversammlung
- verband@bio-suisse.ch





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



Stadt Zürich
Grün Stadt Zürich

In Zürich per 1. Januar 2025

Landwirtschaftliches Gewerbe zu verpachten

Ca. 70 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, Grünland und davon etwa 9 ha Naturschutzflächen in Hanglage. Flächen in Zürich-Leimbach. Gute Zufahrt.

Das Gewerbe umfasst ein Wohnhaus mit einer 8-Zimmer-Wohnung für Betriebsleitende und einer 2-Zimmer-Wohnung für Angestellte, einen Milchviehstall, zwei Remisen, einen Hühnerstall, eine Scheune sowie Räume für Verarbeitung und Hofladen.

Voraussetzungen:

- Bewirtschaftung nach den Richtlinien von Bio Suisse
- Agrarökologische und klimafreundliche Bewirtschaftung
- Lokale Vermarktung
- Gewährleistung der Zugänglichkeit für die Bevölkerung

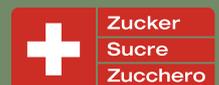
Eine Betriebsleitung, in der Gleichstellung, Diversität und Inklusion gelebt wird, ist uns willkommen.

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Motivations schreiben und grober Beschreibung des Betriebskonzepts (max. 3 Seiten) bis 3. Dezember 2023 per Mail an: anja.frost@zuerich.ch

Eine kurze Dokumentation der Liegenschaft kann unter obiger Mailadresse angefordert werden. Von einer Kontaktaufnahme mit der aktuellen Pachtfamilie ist abzusehen.



Dank neuen Anbautechniken werden Bio-Zuckerrüben gepflanzt, nicht gesät. Die Forschungsergebnisse sind äusserst positiv: **Setzlinge erzielen resistere Pflanzen und stabilere Erträge.** Setzen Sie 2024 auf die Königin der Ackerkulturen.



Natürlich natürlich.

Abzugsmaske bis Ende 2024 gültig



Die 100%-Biofütterung bringt Herausforderungen mit sich. Bild: Marion Nitsch

Schwein

Die seit April 2022 bestehende temporäre Abzugsmaske (siehe unten) für Bioschweinefleisch wird vorerhand beibehalten. Die Verarbeiter Micarna und Bell einigten sich in Verhandlungen mit Bio Suisse, der Fachgruppe Fleisch von Bio Suisse sowie der Interessengemeinschaft Bioschweine Schweiz (IG BSS) auf eine Verlängerung bis Ende 2024. Hintergrund ist die vom Bund verordnete 100%-Biofütterung von Bioschweinen und deren Auswirkung auf die Fettqualität beziehungsweise die PUFA-Werte (mehrfach ungesättigte Fettsäuren).

Abzüge Fettqualität

PUFA-Wert	Ordentliche Abzugsmaske	Neu bis 31.12.23
15,6–16,5 %	10 Rp.	1 Rp.
16,6–17,5 %	40 Rp.	5 Rp.
17,6–18,5 %	Fr. 1.–	40 Rp.
18,6–19,5 %	Fr. 1.–	70 Rp.
> 19,6 %	Fr. 1.–	70 Rp.

Im Rahmen eines Massnahmenplans werden zudem folgende Ziele verfolgt: Die angespannte finanzielle Situation bei den Mästern und Mästerinnen wird bis Ende 2023 entschärft; ab 2025 soll die von den Abnehmern geforderte Qualität (ordentliche Abzugsmaske) sowie die Wirtschaftlichkeit und Ressourceneffizienz bezogen auf den Futtereinsatz wieder erreicht werden; die Branche informiert vierteljährlich über den aktuellen Stand. Luca Müller, Bio Suisse

Kartoffeln

Die diesjährige Witterung machte den Kartoffelanbau erneut herausfordernd. Die Ertragerhebung vom August 2023 zeigt, dass die Ernte rund 15 % tiefer ausfällt als im Mittel der letzten Jahre. Auch die innere Qualität ist unterdurchschnittlich. Etwa ein Drittel der ausgewerteten Biomuster wies Drahtwurmschäden auf. Die Bioanbaufläche hat um 10 % oder 100 ha zugenommen und beträgt nun 988 ha. Der Speiseanteil beträgt durchschnittlich 73 % oder 201 kg/a (Mittel 2017–2022: 238 kg/a). Aufgrund des niedrigeren Angebotes und der stabilen bis steigenden Nachfrage liegen die Produzentenrichtpreise dieses Jahr im oberen Bereich der Preisbänder. Sowohl für die festkochende als auch die mehligkochende Linie gilt ein Richtpreis von Fr. 102.–/100 kg. Für Veredelungskartoffeln gelten die bereits publizierten Fixpreise. Ilona Stoffel, Bio Suisse

Ackerkulturen

Beim Futtergetreide haben die Erntemengen 2023 gegenüber Vorjahr bei allen Kulturen abgenommen. Beim Futterweizen zum Beispiel um 41 %, weil viele Produzentinnen und Produzenten in Umstellung Mahlweizen angebaut haben. Ebenfalls schlecht ausgefallen ist die Eiweisserbsenernte: Sie beträgt 273 t, was einer Abnahme von 51 % gegenüber Vorjahr entspricht. Darunter haben auch die Mischkulturen mit Eiweisserbsen und anderen Körnerleguminosen gelitten. Ausgehend von den ersten Ernteergebnissen

wurde die eingeschränkte Vermarktung (Import und inländische Umstellware) für Gerste, Hafer, Triticale und Futterroggen per 15. September 2023 aufgehoben. Die Erntemenge von Körnermais wird auf 14 000 t geschätzt, jene von Futtersoja auf 1200 t. Der provisorische Inlandanteil für Nichtwiederkäuerfutter beträgt 50 %. Auch beim Brotgetreide haben die Mengen bei allen Kulturen abgenommen, ausser beim Umstellweizen, der mit 2459 t ein Plus von 717 % gegenüber Vorjahr verzeichnet. Die provisorischen Inlandanteile 2023/24 werden nach der ersten Erhebung auf 58 % für Weizen, 66 % für Roggen und 94 % für Dinkel angesetzt. Der im letzten Heft angekündigte Rückbehalt für Dinkel konnte per 15. September 2023 aufgehoben werden. Das Rapsjahr war durchgezogen. Die Erntemengen lagen bei 379 t klassischem Raps (-9 % gegenüber Vorjahr) und 259 t Holl-Raps (-21 %). Bei beiden gab es gute Bestände, aber auch Flächen, die umgebrochen werden mussten. Fatos Brunner, Bio Suisse

Tafelkernobst

Im September 2023 setzten Produktion und Handel die Richtpreise für Biotafelkernobst für die Saison 2023/24 fest. An der letztjährigen Sitzung konnten die Produzentenrichtpreise auf Basis der Neuberechnungen der Produktionskosten leicht angepasst werden. Aufgrund der momentanen wirtschaftlichen Lage sind die Kosten für die wichtigsten Produktionsmittel erneut angestiegen und die Situation hat sich für die Produzentinnen und Produzenten weiter verschärft. Die Neuberechnung durch das FiBL zeigt zudem transparent auf, dass die Produktionsvollkosten bei Bioäpfeln von 2022 auf 2023 um rund 15 % gestiegen sind. Die Produzentenrichtpreise für Bioäpfel und -birnen (Lagersorten) konnten aufgrund dieser Argumente um 10 Rp./kg gegenüber Vorjahr erhöht werden. Gemäss Ernteschätzung werden 2023 für den Handelskanal 5338 t Bioherbst- und -lageräpfel sowie 950 t Bioherbst- und -lagerbirnen prognostiziert. Verglichen mit den effektiven Mengen der Vorjahre, wird die Apfelernte 2023 höher sein als 2021, aber bedeutend tiefer als 2022. Sabine Haller, Bio Suisse

Diese und weitere Marktinfos unter:
 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

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

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

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

Einführungskurs Biolandbau

Für Umsteller auf Bio-Suisse-Knospe-Produktion sind 5 Tage 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.

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

© Direktvermarktung und Hofverarbeitung
DO 9. Nov. 2023, 9-16 Uhr
LZSG Rheinhof, Salez SG

© Tierhaltung Wiederkäuer:
Haltung, Fütterung, Gesundheit

DO 16. Nov. 2023, 9-16 Uhr
LZSG Rheinhof, Salez SG

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

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

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

© Futterbau, Hochstammobst, Biodiversität
DO 14. Dez. 2023, 9-16 Uhr
LZSG Flawil SG

Anmeldung
Kurssekretariat Arenenberg
www.bbz-arenenberg.ch
kurse.landwirtschaft@tg.ch
Tel. 058 345 85 00

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 und Barbara Früh, FiBL
mirjam.holinger@fibl.org
barbara.frueh@fibl.org

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

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

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

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Gemüsebau

Onlinekurse. Die Kurse können einzeln besucht werden.

Erfahrungsaustausch Gemüsebau 1/3: Fachreferate und Praxisbeiträge zu den Themen Pflanzenschutzmittel, Pflanzenstärkungsmittel und Grundstoffe, Zulassungsprozess und Betriebsmittelliste.
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

Verarbeitung, Vermarktung

Nachhaltige Gastronomie

Das Bildungsangebot in nachhaltiger Gastronomie besteht aus Modulen, welche einzeln oder gesamthaft über mehrere Jahre absolviert werden können.

Back to Basics
Theorie, Messmethoden und Strategien für ein nachhaltiges Handeln. Nebst der Grundlagenvermittlung zeigen Best-Practice-Beispiele, wie echte Nachhaltigkeit im Gastronomiebetrieb integriert werden kann.
MO 23. Okt. 2023

Be a Changemaker
Wie gelingt mir die betriebliche Ausrichtung hin zum nachhaltigen Gastronomieangebot? Was wird dafür benötigt?
DI 7. Nov. 2023 /
MO 22. Jan. 2024

Planetary Health Diet
Die EAT-Lancet-Kommission hat einen Speiseplan erstellt, der die Gesundheit des Menschen und der Erde gleichermaßen schützen soll. Der Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und

Nüssen müsste ungefähr verdoppelt werden, der von Fleisch und Zucker halbiert. Daneben müssten die Lebensmittelproduktion verbessert und Abfälle reduziert werden. Vermittlung mit anschaulichen Praxisbeispielen.
MI 27. Nov. 2023

Veranstalter
Bio Suisse und Foodward in Zusammenarbeit mit Dozierenden der ZHAW und Fachexpertinnen und -experten

Information, Anmeldung
www.sustineo.academy

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. 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 und Rennie Eppenstein, FiBL
rennie.eppenstein@fibl.org

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

Tagungen

Bio-Gipfel

Thema: Nebenströme verwerten – oder wie aus «Müll» Innovation entsteht.

Der Bio-Gipfel richtet sich kantonsübergreifend an alle Teilnehmenden der Biowertschöpfungskette und bietet Raum und Möglichkeit, sich in der Branche zu vernetzen und den Markt mitzugestalten.

Wann und wo
FR 3. Nov. 2023, 8.30–16.45 Uhr
HAFL, Zollikofen BE

Information, Anmeldung
www.bio-gipfel.ch
info@bio-gipfel.ch

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 Hofötung von Schweinen und Kleinwiederkäuern. Referate zum Umgang mit dieser Thematik und 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 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 können Ihre Meinungen dabei 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, bionetz.ch,
Bio Suisse, Demeter, FiBL, IG Bio

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

Marktplatz

SUCHE

Suche Knospe-Produzenten im Vertragsanbau für: Bio-Einschneidekabis; Bio-Randen (gewaschen/kalibriert), Bio-Rotkabis; wir holen auf Feld/Hof ab.
NEU: Weisskohlabgabe auch ungerüstet (lose) möglich.
Schöni Finefood AG, Markus Walther, 4538 Oberbipp,
Tel. 032 636 60 96, Mail: markus.walther@schoeni.ch,
www.schoenifood.ch

BIETE

Zu verkaufen: Bioimkerei komplett; 50 Wirtschaftsvölker.
Bern. Weitere Auskünfte: imkerei@honig.bio

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

Vanessa Bibic, FiBL:
vanessa.bibic@fibl.org
www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda

Nationale Bio- forschungstagung

Das Nationale Bioforum (NBFF) nimmt sich der Frage an, ob die Biowertschöpfungskette fit für den Klimawandel ist. Die Tagung setzt auf Austausch und vermittelt aktuelles Fachwissen.

Wann und wo
DO 14. Dez. 2023
FiBL, Frick AG

Trägerschaft
Agroscope, FiBL und Bio Suisse

Information
Adrian Schlageter, Bio Suisse:
adrian.schlageter@bio-suisse.ch

Diverses

Hofnachfolge

Keine Hofnachfolge in der Familie – was nun? Welche Varianten bestehen und sind deren Vor- und Nachteile? Betriebsleitende, welche keine Hofnachfolge innerhalb der Familie haben, erhalten umfassende Informationen, wie es weitergehen kann.

Wann und wo
DI 28. Nov. 2023
Inforama Emmental, Bärau BE

Information, Anmeldung
www.inforama.ch

agrisano



Mit uns profitieren
Sie: **wechseln**
lohnt sich!

Weintruben | © Agrisano

Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Berechnen Sie jetzt mit
dem Prämienrechner Ihre
Krankenkassenprämie:



BIO

Weitsichtige setzen auf BIO!

BIO MÜHLE LEHMANN
BIO exklusiv

Biofutter ist Vertrauenssache!
Ruf uns an, wir beraten dich gerne 0800 201 200

SUISSE TIER
Halle 2 / C 251

BIO SUISSE **demeter**

9200 Gossau
www.biomuehle.ch

UFA

Gewicht: 1921 g

Futter: 118 g/Tag

Herde 1: 5972 Tiere

Silo 1: 9 t

Legeleistung Herde 1: 96%

UFA Gallo Support

Die clevere App für die Geflügelproduktion

**Henne guet
Henne eifach
Henne smart**

uфа.ch/gallosupport

Interessiert? Wenden Sie sich an Ihren UFA-Geflügelspezialisten oder scannen Sie den QR-Code