



Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'195
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 6
Fläche: 29'014 mm²

MÜNSINGEN BE: 25. Hauptversammlung Bärner Bio Bure

«Bio muss mehr als Trend sein»

Die Bärner Bio Bure gibts seit 25 Jahren. Präsidentin Kathrin Schneider betonte, dass Bio mehr als eine Modewelle sein müsse.

MARGRIT RENFER

«Bio ist im Hoch. Am Slow-Food-Anlass in Bern kam eine grosse Zahl ernährungsbewusster junger Leute an unseren Stand. 50 Umstellbetriebe wurden uns im Kanton gemeldet» freute sich Kathrin Schneider, Präsidentin des Vereins Bärner Bio Bure, der heuer sein 25-jähriges Bestehen feiert. Bio müsse aber mehr als Trend sein. Bio sei eine Grundhaltung im nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen wie im rücksichtsvollen Umgang mit Lebewesen, und seien es die Kleinsten im Boden, die stark gefährdet seien, sagte die Präsidentin an der Hauptversammlung auf der Bio Schwand in Münsingen.

Bleiben in Bern

«Es hat nie zu viel Bioprodukte» erklärte Schneider jenen, die ein zu grosses Wachstum befürchten.

Im letzten Jahr zügelten die Bio-Bauern ihren Markt von der Bio-Schwand auf den Bundesplatz in Bern. Dies gab für die Geschäftsführerin Francine Riesen viel zu organisieren. «Wir bleiben dort», betonte Kathrin Schneider.

An der Agripresse, an der BEA, am Hårdöpfumärit, mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissen-



Etliche Wurstsorten konnten degustiert werden. (Bild: mrl)

schaften (Hafl) und Emma auf der Hoftour sind die Bio-Bauern auch in diesem Jahr unterwegs und wollen neues Publikum ansprechen. Für Revisor Ernst Daepf rutscht Anna von Känel nach, und Ueli Abplanalp übernimmt das Amt des Ersatzrevisors von Bänz Glauser. Vorstandsmitglied Thomas Widmer wurde für Andreas Bärtschi in die Markenkommission Anbau der Bio Suisse gewählt.

Umfeld verändert sich

Daniel Bärtschi, Geschäftsführer von Bio Suisse, stellte den Weg zu den langfristigen Zielen des Verbandes vor. «Wenn die Menschen auch bei uns Insekten zu essen beabsichtigten und der Markt kontinuierlich wächst, gilt es Weichen zu stellen.» Die Knospe müsse als führendes, strengstes, nachhaltigstes Label weiterentwickelt werden. Basisdemokratisch gelte es Verarbeiter und Knospeproduzenten im Ausland miteinzubeziehen, sagte Bärtschi.

«ALLES WURST»

Eine unglaubliche Vielfalt, an Würsten gab es an der Hauptversammlung der Bärner Bio Bure in Münsingen zu kosten. Metzger und Landwirte stellten ihre Produkte vor und erläuterten deren Produktion. Nein, ihre Rezepturen gaben die Verarbeiter nicht preis. Immerhin haben sie verraten, dass auf die Zugabe von Phosphat, Citrat, Glutamat, Laktose und Nitrat meist verzichtet wird. Bei den Bauern stehen Qualität, Tierwohl und kurze Transportwege im Zentrum. «Wir vermarkten unsere Tiere direkt», sagt etwa Simon Blaser aus Oberthal. Eigene Rezepturen und jedem seine individuelle Wurst gibt es bei Erich Fuchs in Schüpfen oder bei Ueli Erb in Diemtigen. Und die Familie Brönnimann aus Oberscherli hat sich auf Ziegenfleisch spezialisiert. mrl