

# Milchabend des Bio-Ring Appenzellerland

## Wiederkäuerfütterung sorgte für Diskussionen

Der Vorschlag von Bio Suisse zur Richtlinienänderung in der Wiederkäuerfütterung gab am Milchabend des Bioring Appenzellerland viel zu reden. Zuhanden der Delegiertenversammlung von Bio Suisse fassten die Mitglieder die Parolen. Urs Flammer von der Fachkommission Milch informierte über die Anforderungen für NOP (National Organic Programs)-Milchproduzenten.

Claudia Manser

An der Frühlings-Delegiertenversammlung von Bio Suisse wird über die Grundsätze und Ziele bei der Wiederkäuerfütterung informiert. Die eingesetzte Arbeitsgruppe kam zum Schluss, dass Wiederkäuer auf Knospe-Betrieben überwiegend mit betriebseigenem Futter versorgt werden wollen. Ein Eigenversorgungsanteil von 80 Prozent soll in den Richtlinien festgelegt werden. Zudem soll bei Wiederkäuern der Kraftfuttereinsatz reduziert werden. Wiederkäuer können ihre Eiweissversorgung aus dem Raufutter abdecken und sind somit nicht zwingend auf wertvolles Eiweisskraftfutter angewiesen. Der Vorschlag für die Richtlinienänderung lautet: Ab dem Jahre 2022 wird kein Eiweisskraftfutter mehr eingesetzt und Energiekraftfutter, also

Getreide, auf fünf Prozent beschränkt. Bereits geregelt ist, dass ab 1.1.2018 die Wiederkäuer einen minimalen Grasanteil (frisch, siliert oder getrocknet), gerechnet auf die Jahresration, fressen müssen. Dieser beträgt im Talgebiet 75 Prozent und im Berggebiet 85 Prozent.

### Meinungen gehen auseinander

Albert Neff, Präsident des Bio-Ring Appenzellerland wollte von den 45 Biobauern im Restaurant Schaukäserei in Stein die Meinung zum traktandierten Informationsgeschäft erfahren. «Unsere Kühe haben es gut. Mit neuen Richtlinien schränken wir uns selber ein», meinte ein Bauer. Zur Strategie könnte man ja sagen, doch es sollte ein gewisser Mehrpreis generiert werden, so die Meinung anderer. Ein Befürworter sagte: «Es gibt gesündere Milch, wenn die Eiweisskomponenten wegfallen. Wir müssen uns abgrenzen.» Die Meinungen gingen auseinander. Bei den statutarischen Geschäften, den Bestätigungswahlen und der Parolenfassung für den Gegenvorschlag zur Ernährungssicherheit des Schweizerischen Bauernverbandes folgten die Mitglieder mehrheitlich den Anträgen des Vorstandes.

### Antibiotikafreie Biomilch

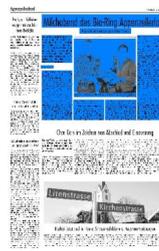
Biolandwirt Urs Flammer ist ein «NOP-anerkannter»-Milchproduzent. Er er-

klärte den Grundsatz für die Produktion von antibiotikafreier Biomilch: «Bei den Milchkühen muss auf den Einsatz von Antibiotika verzichtet werden. Falls bei einer Krankheit oder Unfall Antibiotika um Einsatz kommen, muss dieses Tier 14 Tage nach Abschluss der Behandlung den Betrieb verlassen. Ein solches Tier ist für immer vom Programm ausgeschlossen.» Andere Tiere oder Produktionszweige, wie etwa die Kälber- oder Grossviehmast, müssen die Zusatzbedingungen nicht erfüllen. Die Tiergesundheit, die Haltung und eine angepasste Zucht hätten höchste Priorität. Auch der Einsatz von Homöopathie spiele eine wichtige Rolle. «Mit der NOP-anerkannten Biomilch ergeben sich Exportchancen», versicherte Flammer, der auch Mitglied der Fachkommission Milch von Bio Suisse ist. Für den Export in die USA gelten für die Produzenten strenge Standards. So verbietet der amerikanische Bio-Markt den Einsatz von Antibiotika in der Milchproduktion. Exportierter Biokäse in die USA muss aus NOP-anerkannter Milch produziert werden. Und der Markt für biologische Produkte wächst in den USA. Urs Flammer meinte zum Schluss: «Eine leichte Aufgabe, die Milchviehherde ohne Antibiotika gesund zu halten, ist das nicht. Doch alle, die NOP-Milch produzieren, machen es aus Überzeugung.»

# APPENZELLER VOLKSFREUND

Appenzeller Volksfreund  
9050 Appenzell  
071/ 788 30 01  
www.dav.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 5'146  
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich



Seite: 7  
Fläche: 48'864 mm²

Auftrag: 1008268  
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 64985129  
Ausschnitt Seite: 2/2



Ruedi Hugener, Bio-Ring Appenzellerland (links im Bild) und Urs Flammer, Fachkommission Milch der Bio-Suisse.  
(Bild: Claudia Manser)