

bioaktuell

10/10

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

DEZEMBER|JANUAR

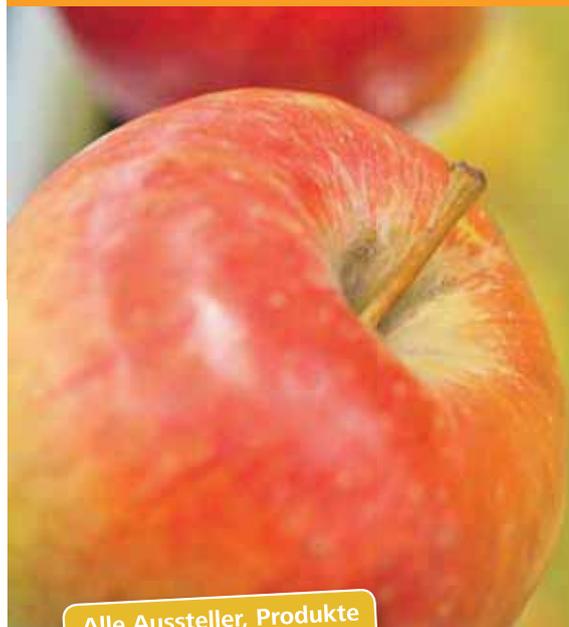


Hochkultur Seite 5

Milchviehzucht: Standort statt Hochleistung Seite 12

Bio Suisse will Biosorten und Biorassen Seite 17

Zertifizierte Bio-Lebensmittel sind viel mehr als ein Produkt – sie sind Ausdruck eines Lebensstils. Willkommen auf der BioFach!



Nürnberg, Germany
16. – 19.2.2011



BioFach 2011

Weltleitmesse für Bio-Produkte

Hier trifft sich die Bio-Welt

www.biofach.de

Alle Aussteller, Produkte
und Neuheiten:
www.ask-BioFach.de

Veranstalter
NürnbergMesse
besucherservice@
nuernbergmesse.de

Zutritt nur für Fachbesucher

Information
Handelskammer
Deutschland-Schweiz
Tel. +41 (0) 44. 2 83 61 75
Fax +41 (0) 44. 2 83 61 00
suisse@nuernbergmesse.com

Schirmherr der BioFach
IFOAM
International Federation of
Organic Agriculture Movements

NÜRNBERG MESSE



UFA 170F

Aufzuchtfutter mit Flocken

- hoch verdaulich
- fördert frühe Futteraufnahme
- bedarfsgerecht mineralisiert und vitaminisiert
- staubfrei und hygienisch

Rabatt Fr. 5.–/100 kg UFA-Aufzucht-
futter bis 15.01.11

ufa.ch

In Ihrer
LANDI

Grosses Sortiment an Bio-
Knospe Produkten.

Fachberatung rund um Pro-
duktion von Fleischwaren.



- Rohgewürze
- Gewürzmischungen für Fleisch- und Wurstwaren
- Hilfsstoffe, zugelassen für die Produktion von Knospfleischwaren
- Komplettmischungen, zugelassen für die Produktion von Knospfleischwaren
- Herstellung von Kundenrezepturen



Omya (Schweiz) AG
Geser Grand Gourmet
Sagmattstrasse 13
CH-4710 Balsthal

Tel. +41 (0)62 789 29 30
Fax +41 (0)62 789 29 35
Info.ggg.ch@omya.com
www.geser-grand-gourmet.ch

Gute Ideen für hohe Stämme

Während in Deutschland Streuobstbau immer auch Bio bedeutet und die Produktion auf Hochstammbäumen eine Nische wurde, die von Biobauern konsequent genutzt wird, sieht die Situation in der Schweiz etwas anders aus.

Zwar nehmen auch bei uns der Hochstammbestand und die Bedeutung des Hochstammbaus stetig ab – jeden

Tag verschwinden siebzig Hochstammbäume aus unserer Landschaft. Dennoch stammt Mostobst vorwiegend aus Hochstamm- und Tafelkirschen vom Hochstamm finden einen Absatz. Nicht zuletzt dank den Direktzahlungen kann die Bewirtschaftung von Hochstammbäumen ein wichtiger Betriebszweig sein.

Von Bio hingegen hört man in Zusammenhang mit dem Hochstammobstbau eher wenig. Zu aufwendig scheint der Pflanzenschutz, zu gering die Erntemengen und zu gross der Aufwand für wenig Ertrag. Das etwas verstaubte Image des Hochstammbaus mag nicht so recht zur innovativen Bioszene passen.

Gerade im Verarbeitungsbereich sind jedoch neue Ideen für qualitativ hochstehende Produkte gefragt. Gesunde hochwertige Lebensmittel aus biologischem Anbau, die gleichzeitig mithelfen, einen einzigartigen Lebensraum für viele bedrohte Tier- und Pflanzenarten und den Charakter unserer Landschaft zu erhalten – das sind Argumente, die bei den Konsumentinnen und Konsumenten ziehen.

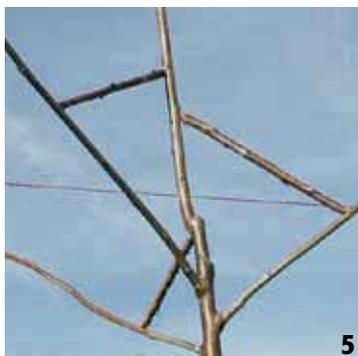
Hochstamm-Obstbäume können nur dann langfristig erhalten werden, wenn auch die wirtschaftliche Seite stimmt. Mit HOCHSTAMM SUISSE, mitbegründet vom Schweizer Vogelschutz SVS/BirdLife Schweiz, steht ein Label bereit, das Produkte aus Schweizer Hochstammobstgärten auszeichnet und bestrebt ist, Absatzkanäle für Hochstammprodukte zu erschliessen. Und das gelingt durchaus: Über den Biofachhandel, die Gastronomie und Direktvermarktung lassen sich Produkte vom Hochstamm absetzen. Und mit Coop gibt es neu auch einen Grossverteiler, der an Hochstammobstprodukten interessiert ist – gerade auch aus biologischer Produktion.

Michael Schaad,

Michael Schaad

Co-Präsident HOCHSTAMM SUISSE,
Projektleiter Landwirtschaft beim
Schweizer Vogelschutz SVS/BirdLife Schweiz

bioaktuell



PRODUKTION

5 Hochstammobstbau kann wirtschaftlich sein

Dass Hochstammobstgärten ökologisch wertvoll sind, ist bestens bekannt. Weniger bekannt ist, dass sie auch eine ausreichende Wertschöpfung bieten können. Dazu brauchen die Gärten eine gewisse Grösse – und professionelle Bewirtschaftung.

10 Praxisfilme zur Bodenpflege

11 Milchkühe gemäss Laktationsverlauf füttern

12 Milchkühe standortgerecht züchten

Wie standort- und tiergerecht ist die Biomilchproduktion im Biokanton Graubünden? Eine gemeinsame Studie von FiBL, LBBZ Plantahof und Biogrischun.

MARKT UND KONSUM

14 Rückstände in Bioprodukten

Der letzte Teil der Serie nennt die wichtigsten Verunreinigungsquellen in Transport, Lagerung und Verarbeitung. Und zeigt, wie man diese Quellen möglichst vollständig ausschaltet.

BIO SUISSE

17 Bericht von der Delegiertenversammlung

18 Der Förderpreis geht an ...

19 Bio Suisse fördert Ideen für den Ackerbau

24 Knospe auf «Grüezi»-Tour in Deutschland

Zusammen mit Knospe-Milchverarbeitern versucht Bio Suisse im deutschen Biofachhandel Fuss zu fassen. Die «Grüezi Bio»-Degustationen kommen gut an.

RATGEBER

25 Das gilt neu im Biolandbau 2011

RUBRIKEN

27 Notizen

29 Agenda

30 Märktstand

31 Impressum

Titelbild: Hans Brunner in seinem Obstgarten im zürcherischen Steinmaur.
Bild: Marion Nitsch

NATUR

Messe Kongress Festival Gala

Für unsere Zukunft

10. – 13. Februar 2011 | 10 – 18 Uhr

NATUR Messe und Festival

Parallel zur muba | Halle 4 | Messe Basel

11. Februar 2011

Nationaler NATUR Kongress «Natur und Konsum»

NATUR Gala, die glamouröse Abendveranstaltung

Congress Center Basel



Gutschein

Für einen Eintritt in die NATUR Messe und die muba für 8 statt 14 Franken.

Kinder bis 16 Jahre in Begleitung Erwachsener gratis.

Bitte Gutschein an der Tageskasse einlösen.

www.natur.ch

Hauptsponsor



Sponsoren



Tourismuspartner



Klimaschutz



Gastkanton

Medienpartner



Kommunikationspartner



Biofutter ist Vertrauenssache
Neu!!



Bio Milchpulver

Als erste Biomühle bieten wir ab 2011

Biomilchpulver an!

Wir suchen Betriebe für einen Versuch.

Tel. 0800 201 200

Östlich der Reuss

Beni Oswald

079 819 33 43

Westlich der Reuss

Andreas Schneider

079 710 25 31

Graubünden Depot Hinterrhein

Werner + Astrid Lorez

076 502 60 07

Bündner Oberland

Karl Räss

079 355 60 73

Unsere Berater sind Praktiker und ausgewiesene Fachleute für Biofragen.

Mit Albert Lehmann an die Biofach Nürnberg

Fr.18.+ Sa.19. Febr. 2011

Anmeldung und Infos www.biomuehle.ch/aktuell



Alb. Lehmann
BIOFUTTER

5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch

Tel. 056 201 40 23 / info@biomuehle.ch

Hochstammobstbau: Ökologie und Ökonomie lassen sich verbinden

Der Wert von Hochstammobstgärten für die Naturvielfalt ist unbestritten. Ebenso anerkannt ist ihr Beitrag zum Erscheinungsbild unserer Kulturlandschaft. Und dennoch hat über die vergangenen Jahrzehnte ein rasanter Schwund die Anzahl der Hochstammobstbäume dezimiert. Zaghaft zeichnet sich nun eine Trendwende ab: Der biologische Anbau auf Hochstämmen ist nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern auch wirtschaftlich machbar. bioaktuell nennt die Voraussetzungen.

Hochstammobstbäume sind ein wichtiges Kulturgut und prägen das Landschaftsbild. Ausserdem gehören Hochstammobstgärten, kombiniert mit einem extensiv bewirtschafteten Unternutzen, zu den wertvollsten Lebensräumen für viele Tierarten, darunter auch einige bedrohte wie Steinkauz, Wiedehopf oder Rotkopfwürger.

Auch bezüglich der Sortenvielfalt, der Erhaltung eines unentbehrlichen Genreservoirs alter Sorten sowie hinsichtlich der Eignung für verschiedene Verwertungsformen wie Mostherstellung und Dörren sind Hochstammobstbäume von unverzichtbarem Wert.

Trotzdem hat sich der Hochstammobstbestand in der Schweiz während der letzten 60 Jahre von 15 Millionen auf heute noch etwa zwei Millionen Bäume drastisch verringert. Ein grosser Teil des verbliebenen Hochstammobstbestands präsentiert sich zudem in einem eher schlechten Zustand. Die Bestände sind überaltert und für die Erhaltung der Artenvielfalt oft zu aufgelockert, arm an Strukturen und meistens mit einem zu intensiven Unternutzen versehen, etwa in Form einer zu intensiven Futterwiese.

Für den Rückgang des Hochstammobstbestandes sind in erster Linie die stark veränderte Marktnachfrage und die ungenügende Wirtschaftlichkeit verantwortlich. Tafelware von Hochstammobstbäumen ist nur noch für Nischenmärkte sinnvoll, da die heute nachgefragten grossen, knackigen und möglichst unversehrten Früchte auf Hochstammobstbäumen nur schwer und vor allem nicht kostendeckend produziert werden können. Wesentlich interessanter ist die Produktion von Verarbeitungsobst auf Hochstämmen, vor allem wenn die aufwendige Erntearbeit maschinell unterstützt werden kann.

Nebst den in den letzten Jahren erhöhten Direktzahlungen durch Bund und Kantone sowie den verschiedenen Förde-

rungsprojekten hilft auch die gute Nachfrage nach biologisch erzeugtem Verarbeitungsobst zu interessanten Preisen mit, dass einige Biobetriebe in jüngster Zeit wieder vermehrt in den Hochstammobstbau investiert haben.

Nachfolgend die zentralen Überlegungen, die vor der Pflanzung angestellt werden müssen, sowie die Aspekte, die für einen erfolgreichen, ökologisch und wirtschaftlich abgestimmten biologischen Hochstammobstbau zu berücksichtigen sind.

Vor der Pflanzung abzuklären

Da der Hochstammobstbaum für einen Zeitraum von mehreren Jahrzehnten und Generationen gepflanzt wird, ist eine weitsichtige und umfassende Planung entscheidend für den Erfolg. Vor einer Pflanzung sollten folgende Fragen gut abgeklärt werden:

■ Stellenwert des Hochstammobst-

baus im Betrieb: Umfang und Ausrichtung des Hochstammobstbaus ergeben sich weitgehend aus dem Interesse der Bewirtschafter, den mittel- bis langfristigen Vermarktungsmöglichkeiten, den Arbeitsreserven und der Standorteingangung.

■ Stellenwert des Unternutzens für den Betrieb: Besonders in den ersten Jahren nach der Pflanzung ist ein noch kaum reduzierter Futterertrag möglich. Weidengang sollte zur Schonung der Bäume nur bei abgetrocknetem Boden, aus Hygienegründen erst nach der Ernte und mit gutem Stammschutz erfolgen. Soll der Obstgarten mit einer Extensivierung des Unternutzens ökologisch optimiert werden, dann reduziert sich der Futterertrag zugunsten erhöhter Ökobeiträge.

■ Verarbeitungsobst oder Tafelobst: Der Hochstammobstbau ist sicherlich prädestiniert für den Anbau von Verarbeitungsobst. Speziell gesucht im Biohan-



Bild: Andi Häseli

Eine nicht zu intensive Beweidung – nur bei trockenen Verhältnissen – verträgt's im Hochstammobstgarten.



Neupflanzung mit Baumscheibe, die bis zu fünf Jahre bewuchsfrei gehalten werden soll, und vorbildlichem Baumschutz.

del mit entsprechend interessanten Produzentenpreisen sind Mostäpfel und -birnen sowie Industriekirschen und -zweitschen. Für Betriebe mit Direktvermarktung oder entsprechender Mechanisierung (hydraulische Leiter) lassen sich eventuell auch Tafeläpfel rentabel produzieren. Auf jeden Fall gilt es abzuklären, welche mittel- bis langfristigen Absatz- und Verwertungsmöglichkeiten sich bieten.

■ Bedeutung der Förderung von Artenvielfalt und Gestaltung der Land-

schaft: Siehe Kasten «Qualität nach ÖQV anstreben», Seite 6.

■ Persönliche Neigungen und Fähigkeiten: Erfolgreiche Obstproduktion setzt eine hohe Motivation und eine solide Ausbildung voraus.

Wirtschaftliche Überlegungen

■ Arbeitswirtschaft: Es gilt abzuklären, ob und wann zusätzliche Arbeitskräfte nötig sind und ob Möglichkeiten zur Rationalisierung durch (eventuell überbetrieblichen) Maschineneinsatz bestehen und sinnvoll sind. Die Ernte verursacht je nach Obstart zwischen 70 und 80 Prozent des Produktionsaufwandes. Durch den Einsatz einer Kernobstauflensesmaschine lässt sich der Ernteaufwand von durchschnittlich 2,5 Stunden auf 20 Minuten pro Baum reduzieren. Im Kirschenanbau lassen sich die Erntekosten durch den Einsatz eines Kirschenschüttlers um mehr als die Hälfte reduzieren.

■ Rentabilität: Ein kostendeckender Anbau lässt sich erreichen, wenn es gelingt, mit guter Pflege einen guten Ertrag mit hoher Qualität zu erreichen und gleichzeitig die Kosten tief zu halten. Zusätzlich können Förderungs- und Öko-

beiträge bis über Fr. 50.– pro Baum zum finanziellen Ergebnis beitragen. Auch einen allfälligen Futternutzen sowie den Erlös durch den Verkauf von Holz kann man dazurechnen, um mögliche finanzielle Erträge zu kalkulieren.

■ Standortwahl: Ein wirtschaftlicher Hochstammanbau ist in Lagen bis 600 m ü.M. gut möglich. Einzelne Obstbäume angepasster Sorten können an geschützten Lagen mit bis 1000 m ü.M. angebaut werden. Gut geeignet sind durchlüftete, sonnige, flache oder leicht geneigte Hanglagen, von denen die Kaltluft abfließen kann. Zu meiden sind frostgefährdete, stark zugige und sehr steile Lagen sowie Schattenhänge. Der Boden soll tiefgründig sein, das heisst, die Obstbäume sollen den Boden bis in 70 cm Tiefe durchwurzeln können. Böden mit Stau-nässe sind ungeeignet. Der Birnbaum als ausgeprägter Tiefwurzler erträgt trockenere, aber auch nassere Standorte als der Apfelbaum. Zwetschgen ertragen auch schwerere und feuchte Böden, wo Äpfel nicht mehr gedeihen. Kirschen wachsen auch auf flachgründigeren und schweren Böden, wo Äpfel nicht mehr gut wachsen. Falls nötig, sollte der Bo-

Qualität nach ÖQV anstreben

Die vor Jahrzehnten, teils vor Jahrhunderten entstandenen Hochstammobstgartengürtel um die traditionellen Dörfer bilden für viele Tierarten einzigartige Lebensräume. Unter den vielen Bewohnern profitieren besonders viele Vögel: Während sie in geschützten Baumhöhlen brüten, finden sie im Unterwuchs und in der nahen Umgebung ihre Nahrung. Blau- und Kohlmeisen, Gartenbaumläufer oder der Grauschnäpper sind in Obstgärten häufig anzutreffen; Gartenrotschwanz, Wendehals, Steinkauz und Wiedehopf sind seltener geworden.

Die Bedeutung von Hochstammobstgärten für die Artenvielfalt wird von der Ökoqualitätsverordnung anerkannt und mit entsprechend hohen Beiträgen belohnt. Die Erhaltung und Neuanlage von Obstgärten mit hoher ökologischer Qualität wird mit Fr. 30.– pro Baum zusätzlich zum Grundbeitrag von Fr. 15.– gefördert. Die geforderte ökologische Qualität lässt sich mit verschiedenen Zusatzmassnahmen erreichen. Hier die wichtigsten – vorbehalten bleiben die teils schärferen Vorgaben einiger Kantone:

■ Die Flugdistanz zwischen Nest und Nahrungsquelle ist ein entscheidender Faktor für den Bruterfolg der Vögel. Ein Blaumeisenpaar sammelt für seine Jungen pro Jahr mehrere Kilogramm



Insekten, darunter auch Schädlinge! Die Distanz der Zurechnungsfläche zum Obstgarten darf 50 Meter nicht überschreiten. Die Fläche für die Nahrungssuche bildet die gemäss ÖQV erforderliche «Zurechnungsfläche». Am wertvollsten sind die artenreichen extensiv genutzten Wiesen im Unterwuchs oder direkt angrenzend. Auch die anderen Ökoausgleichstypen wie Hecken oder Feldgehölze können als Zurechnungsfläche gezählt werden. Aber für wenig intensiv genutzte Wiesen und extensive Weiden wird die Qualität nach ÖQV vorgeschrieben.

■ Im Obstgarten muss mindestens eine Nistmöglichkeit pro zehn Bäume vorhanden sein. Wenn die Anzahl natürlicher Baumhöhlen ungenügend ist, müssen Nistkästen aufgehängt werden. Für die Wahl der Nistkästen erkundigt man sich

am besten zuerst über die in der Region zu fördernden Arten: beim Ökovernetzprojekt, bei den regionalen Vogel- und Naturschutzvereinen oder bei der Schweizerischen Vogelwarte (www.vogelwarte.ch/leitarten). Empfehlenswert sind auch Nisthilfen für Fledermäuse, die einen grossen Beitrag zur Regulierung von Insektenpopulationen leisten.

■ Als letzter Punkt muss die Zurechnungsfläche als Ganzes die Qualität nach ÖQV erfüllen oder es müssen mindestens drei Strukturelemente pro 50 Bäume vorhanden sein. Strukturelemente können Stein- und Asthaufen, Holzbeigen oder Trockenmauern sein, die Unterschlupf für viele kleine Tiere wie Igel oder Siebenschläfer bieten. Auch Wildbienenhotels, Ruderalflächen, Teiche, Hecken oder stufige Waldränder, grosse alte Bäume und Einzelbäume sind solche Landschaftsstrukturen, die eine hohe Artenvielfalt sichern helfen und zu ausgeglichenen Nützlingspopulationen beitragen.

Detaillierte Informationen finden sich im Agridea-Merkblatt «Ökologische Qualität von Hochstamm-Feldobstbäumen gemäss Ökoqualitätsverordnung (ÖQV)». Siehe auch www.oeqv.ch.

Véronique Chevillat, FiBL

den vor der Pflanzung verbessert werden, beispielsweise durch Drainage, Tiefenlockerung und Gründüngung.

Kriterien für die Sortenwahl

■ **Kultur- und Sortenwahl:** Die Kultur- und Sortenwahl richtet sich nach den oben besprochenen Voraussetzungen und Aspekten. Spezielle Kriterien für die Sortenwahl sind je nach Verwendungszweck nebst der Ertragsicherheit die Tauglichkeit für die maschinelle Ernte, eine gute Schüttelbarkeit, Ansprüche an die Befruchtungsverhältnisse und im biologischen Anbau speziell die Robustheit gegenüber Krankheiten und Schädlingen wie Feuerbrand, Schorf oder Monilia. Für die Saftproduktion sind zusätzlich ein hoher Gehalt an Zucker, Aroma und Säure sowie eine gute Pressbarkeit und Saftausbeute wichtig. Detaillierte Beschreibungen der im Bioanbau bewährtesten Sorten mit ihren Anfälligkeiten, Fruchteigenschaften und Besonderheiten sind in der neu erschienenen FiBL-Sortenliste «Sorten für den biologischen Obstbau auf Hochstämmen» enthalten (siehe Kästchen unten rechts).

Die besten Perspektiven im Bioanbau ergeben sich für die Mostobstproduktion. Bioobstsäfte sind gesucht, erzielen gute Preise und für den gewünschten extensiven Anbau stehen einige robuste und wirtschaftliche Sorten zur Verfügung. Auch bei den Kirschen steht der Konservenanbau (z.B. für Kirschenjoghurt) im Vordergrund. Dank grosser Nachfrage, den guten Preisen und den zur Verfügung stehenden schüttelbaren sowie gegen Monilia robusten Sorten wie Dollesepler und Wölfisteiner ist eine Neuausrichtung im Kirschenanbau möglich. Einen Aufschwung hat in den letzten Jahren dank wiederentdeckter Wertschätzung auch der Nussanbau erfahren. Landschaftsreichernd sind speziell auch Wildobstarten und Solitärerle wie Linde und Birke. Tafelfruchtanbau auf Hochstämmen ist wirtschaftlich nur sinnvoll beim Kernobst, sofern gute Preise mit Spezialitäten (z.B. ProSpecieRara) gelöst werden können und eventuell eine hydraulische Leiter für die Ernte zur Verfügung steht. Tafelkirschenanbau auf Hochstämmen ist wegen des hohen Anbauaufwands (Aufplatzen, Monilia, Kirschenfliege) und des grossen Arbeitsaufwands nur für Liebhaber sinnvoll.

Pflanzung und Pflege

■ **Pflanzung:** Ideale Pflanzzeit ist der Spätherbst nach Vorbereitung und aus-

reichender Abtrocknung des Bodens. Auf frostfreien Böden kann aber auch bis im Frühjahr gepflanzt werden. Der Pflanzabstand richtet sich nach dem Wuchsvormögen von Obstart und Sorte, dem gewählten Erziehungssystem (Oeschbergkronen oder Hochstammspindel), den Ansprüchen an die Futternutzung und dem Einsatz maschineller Erntehilfen sowie nach den Bestimmungen für ökologische Ausgleichszahlungen.

■ **Düngung, Baumstreifenpflege:** Um eine gute Jugendentwicklung zu gewährleisten, sollte die Baumscheibe während der ersten drei bis fünf Jahre durch Hacken und mit Hilfe einer Mistscheibe oder einer Kompostgabe bewuchsfrei gehalten werden. Nährstoffgaben bei den Ertragsbäumen richten sich nach den Wuchsverhältnissen, dem Fruchtbehang und den Werten der Bodenanalyse.

■ **Schnitt, Erziehung:** Die Baumerziehung und die angepassten regelmässigen Schnittmassnahmen sollen zu einer langen Ertragsphase mit hoher Fruchtqualität beitragen. Dazu braucht es ein stabiles, tragfähiges Kronengerüst mit gutem Lichteinfall bis ins Innere der Baumkrone.

■ **Pflanzenschutz:** Auch bei einer eher extensiven Obstproduktion ist zur Sicherung des Ertrages und der langfristigen Baumgesundheit ein angepasster Pflanzenschutz nötig. Den wichtigsten Beitrag zum Pflanzenschutz bilden die Verwendung von robusten Sorten und das Akzeptieren eines leichten Schädlings- und Krankheitsbefalls beim Verwertungsobst. Daneben tragen indirekte Massnahmen wie das konsequente Entfernen von Mehlaurtrieben oder von Monilia-Fruchtmumien entscheidend zur Krankheitsreduktion bei.

Der mit Abstand gefährlichste Schädling im Hochstammobstbau ist die Wühlmaus. Beim Pflanzen von einzelnen Bäumen empfiehlt sich das Einpacken des Wurzelballens in ein mäuseistentes verzinktes Drahtnetz. Trotzdem – und umso mehr in Anlagen ohne diesen Schutz – sind regelmässige Kontrollen und Bekämpfungsmassnahmen mit Fallen oder CO-Vergaser unerlässlich.

Bei Jungbäumen drängt sich oft eine Blattlausbekämpfung auf, da der Blattlausschaden an den Jungtrieben den Kronenaufbau stark gefährden kann. Bei Ertragsbäumen richten sich direkte Pflanzenschutzmassnahmen stark nach dem vorhandenen Befallsdruck und den Verwertungszielen. Nur wer seine Bäume regelmässig kontrolliert, kann bei stär-



Bilder: Andi Häseli

Aufbauschnitt und Aufbauerziehung sind entscheidend für den langjährigen Ertrag. Kerem Auftreten eines Schaderregers rechtzeitig mit entsprechenden Massnahmen reagieren.

Detaillierte und weitergehende Beschreibungen der in diesem Artikel aufgeführten Aspekte einer erfolgreichen Hochstammproduktion können dem FiBL-Merkblatt «Biologischer Obstbau auf Hochstämmen» (siehe Kästchen unten) entnommen werden.

Andi Häseli, FiBL

Merkblätter zum Thema



■ Biologischer Obstbau auf Hochstämmen

Herausgeber: FiBL

Umfang: 20 Seiten

Bestellnummer: 1152

Das Merkblatt steht zum Gratisdownload bereit unter www.shop.fibl.org. Ein Farbausdruck ist zu Fr. 9.00 erhältlich beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail info.suisse@fibl.org

■ Sorten für den biologischen Obstbau auf Hochstämmen

Die überarbeitete und aktualisierte Sortenliste ist soeben erschienen.

Herausgeber: FiBL

Umfang: 13 Seiten

Bestellnummer: 1039

Das Merkblatt steht zum Gratisdownload bereit unter www.shop.fibl.org. Ein Farbausdruck ist zu Fr. 9.00 erhältlich beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail info.suisse@fibl.org



LANDOR VITA

Jetzt zum Vorbezugspreis

- ✓ 4.5% N, 2.8% P, 1.9% K
- ✓ organischer Stickstoffdünger aus getrocknetem Hühnermist
- ✓ fördert das Bodenleben und den Humusgehalt
- ✓ einfach und sauber zum Streuen (pelletiert, 600 kg BigBag)
- ✓ geeignet für viehlose Betriebe (ersetzt Hofdünger)



Landi

Erhältlich in Ihrer LANDI

LANDOR, fenaco Genossenschaft
 Auhafen, 4127 Birsfelden
 Telefon 061 377 70 70
 E-Mail info@landor.ch

Gratis-Beratung
 0800 80 99 60
 0800 LANDOR
 landor.ch

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

amw.ch VI.1.10

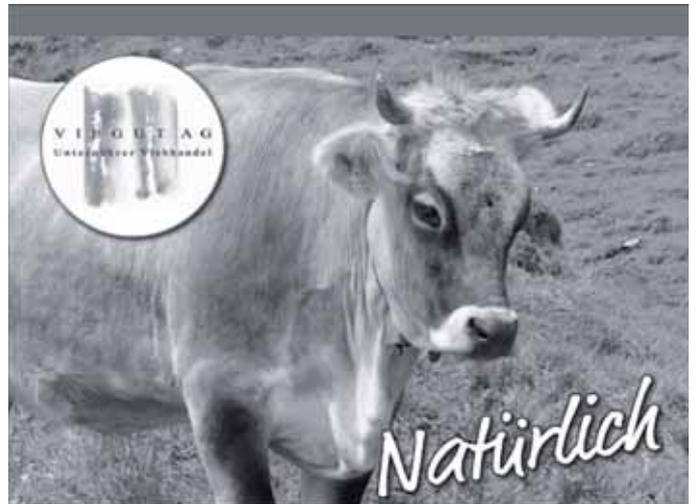


Isomate® und Isonet®

Verwirrungstechnik

gegen Wicklerraupe im Obst- und Weinbau

Andermatt Biocontrol AG
 Stahlmatten 6 · 6146 Grossdietwil
 Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Wir vermitteln für Sie alle Tierkategorien.

In der Aufzucht sind Sie die Profis. Doch die kompetente und engagierte Vermittlung Ihrer erstklassigen Natura-Beef® und Bio Tiere können Sie getrost uns überlassen. Die Viegut AG ist nicht nur ein Familienbetrieb mit langjähriger Erfahrung, sondern auch ein ganz modernes, von Mutterkuh Schweiz und Bio Suisse lizenziertes Handelsunternehmen.

Wir beraten Sie gerne – keine Frage!

Viegut AG
 Gewerbering 5 · 6105 Schachen · Tel. 041 360 69 78 · Fax 041 360 72 55 · info@viegut.ch



viegut.ch

«Ein Generationenprojekt»

Hans Brunner führt einen Familienbetrieb mit fast 500 Hochstammobstbäumen im zürcherischen Steinmaur. Einige der Bäume hat noch sein Grossvater gepflanzt. Bioaktuell wollte wissen, wie man von Biohochstammobst leben kann.

bioaktuell: Sie schaffen es, den Hochstammobstbau profitabel zu betreiben. Verraten Sie uns Ihre drei wichtigsten Geheimnisse?

Hans Brunner: Dazu gehören sicher die Mechanisierung und die Sortenwahl. Wichtig ist auch der Systemansatz: Man muss den eigenen Obstanbau in ein Ganzes einbinden. Es braucht die Nähe zu einem leistungsfähigen Verarbeiter, und auch die öffentlichen Beiträge spielen eine grosse Rolle. Der Obstgarten erbringt vielfältige Leistungen für die Allgemeinheit, ich erlebe das immer wieder in der Öffentlichkeitsarbeit.

Was machen Sie denn an Öffentlichkeitsarbeit?

Wir bieten regelmässig Führungen durch den Obstgarten und die Mosterei an und alle zwei Jahre findet ein Obstblütenfest statt, immer zu einem Thema, das als roter Faden dient. Letztes Mal waren das Geschichten rund ums Obst, zum Beispiel Apfelmärchen. Zwei Erzählerinnen begleiteten die Rundgänge, das kam bei Gross und Klein gut an. Dazu laden wir verschieden Aussteller zum Jahresthema ein, es gibt eine Obstgartenbeiz und Musik. Da kommen jeweils 500–700 Leute.

Wie bewältigen Sie das logistisch?

Auch hier geht's um Einbindung: Das ist am besten mit Partnern machbar, mit dem Natur- und Vogelschutzverein Steinmaur und Fructus, der Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten.

Sie sprachen von der «Nähe zu einem Verarbeiter». In Ihrem Fall gehört die Mosterei offenbar zum Obstbaubetrieb?

Meine Brüder führen die Mosterei, es ist ein Familienbetrieb, aber als Aktiengesellschaft organisiert und vom Produktionsbetrieb getrennt.

Wie viele Stellen umfasst der Verwertungsbetrieb?

Etwa zehn Vollstellen – von den Grossmostereien sind wir die Kleinste.

Kommen wir zurück zum Geheimnis der Mechanisierung.



Bild: Marion Nitsch

**«Hundert Jahre Baumerziehung»:
Hans Brunner führt den Obstbau des Familienbetriebs in dritter Generation.**

Die Mechanisierung muss abgestimmt sein auf die Grösse des Betriebs. In unserem Fall rechtfertigt die Betriebsgrösse das Investieren in eigene Maschinen. Zusammen mit der Fachstelle Obst des Kantons Zürich haben wir 2006 die Mechanisierung vertieft angeschaut. Grundlage war das FiBL-Merkblatt zum Hochstammobstbau; wir stehen auch in regelmässigem Austausch mit Andi Häseli und Franco Weibel vom FiBL. Das ist eine sehr gute Zusammenarbeit.

Schon 1968 kaufte mein Vater eine Obstauflesemaschine, das war eine der ersten in der Schweiz. Heute haben wir eine selbstfahrende Auflesemaschine. Seit 1989 ist eine hydraulische Leiter im Einsatz; nach 7000 Betriebsstunden haben wir sie 2008 durch eine neue ersetzt. Auch einen Baumschüttler haben wir auf dem Betrieb.

Richten Sie die Sortenwahl nach dem Markt aus?

Soweit möglich ja. Ein Obstgarten ist ja ein Mehrgenerationenprojekt. Das Problem des wechselnden Geschmacks der Konsumentinnen und Konsumenten stellt sich vor allem beim Tafelobst. Das war mit ein Grund, eine kleine Niederstammanlage aufzubauen.

Ist Ihre professionelle Hochstammanlage ökologisch so wertvoll wie der verwunschene kleine Obstgarten mit alten Bäumen und Totholz, der nicht zu rentieren braucht?

Ich sehe da keinen Widerspruch. Auch

ein grösserer Erwerbsobstgarten kann ökologisch wertvoll sein. Bei uns gibt es verwilderte und absterbende Bäume, viele Strukturelemente und – ganz wichtig – immer auch Jungbäume.

Was raten Sie Bauern und Bäuerinnen, die in den Hochstammanbau einsteigen oder diesen Bereich professionalisieren und ausbauen wollen?

Jetzt ist eine gute Zeit, in den biologischen Anbau von Mostäpfeln und Mostbirnen einzusteigen. Der Markt stimmt, die Nachfrage nach Most von Biohochstämmen steigt. Die öffentliche Unterstützung ist zurzeit sehr gut. Der Fonds Landschaft Schweiz und andere Organisationen unterstützen Hochstammprojekte mit verbilligten Jungbäumen. Natürlich weiss man nicht, wie es in zehn Jahren um die öffentlichen Beiträge steht, aber bis die Bäume in den Ertrag kommen, sind sie amortisiert.

Unerlässlich ist eine Grundausbildung im Obstbau. Dann muss man sich gut informieren und weiterbilden. Man muss vernetzt sein, die Biohochstammgruppe und die Fachkommission Bioobst von Bio Suisse sind gute Plattformen für den Austausch über Anbau und Vermarktung. Und ich rate unbedingt dazu, sich beraten zu lassen. Interview: Markus Bär

Betriebsspiegel

Obstbaubetrieb Hans Brunner, 8162 Steinmaur

Umstellung auf Bio 1988/89

Höhe: 450 m ü.M.

Nutzfläche: 7 Hektaren

Bäume: gegen 500 Hochstämmen, gegen 400 Halbstämme, vorwiegend Äpfel und Birnen für die Mostproduktion, aber auch Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Nüsse und Wildfrüchte. Niederstammanlage, 60 Aren, für die Tafelobstproduktion
Sorten: fast 300, von der Goldparmäne aus dem Mittelalter bis zur modernen schorfresistenten Sorte Topaz

Arbeitskräfte: 1 Vollzeitstelle, Mithelfer zur Ernte und nach Bedarf

Nutztiere: Bienen

Düngung: Zukauf von Kompost; Mulchen

Extensive Naturwiesen, Strukturelemente, ca. 500 m Wildhecken mit Krautsaum

Weitere Informationen: www.brunnermosterei.ch → Obstbau

Filmberichte zur Bodenpflege

In neun Praxisfilmen «Von Bauern für Bauern» erzählen Landwirte und Landwirtinnen, wie sie den Boden im Ackerbau, im Futterbau und im Weinbau schonend bewirtschaften. Auch sieben Biolandwirte und Biolandwirtinnen aus den Kantonen Appenzell Ausserrhoden, Schaffhausen, Schwyz, Thurgau und Zug sowie ein Neuenburger Biowinzer berichten von ihren Erfahrungen.

Bodenschutz in der Landwirtschaft umzusetzen ist kein leichtes Unterfangen. Komplex und meist unsichtbar, entziehen sich die Vorgänge im Boden oft dem direkten Erleben und Verstehen. Die Fachsprache der Spezialisten macht es auch nicht einfacher, und die Bodenpflege auf dem eigenen Betrieb umsetzen muss ja jede und jeder selber.

Wie lassen sich Landwirte erreichen, die zwar interessiert, aber (noch) keine «Bodenkundler» sind? Eine ideale Ergänzung zur Beratung und Weiterbildung bilden die Filme «Von Bauern für Bauern». Sie zeigen erfolgreiche Beispiele aus verschiedenen Regionen der Schweiz; «Erfolgsgeschichten für eine schonende Bodennutzung» heisst denn auch der Untertitel der DVD mit insgesamt neun Filmen. Man sieht verschiedene Landschaften, Tiere, erlebt, wie die Bäuerinnen und Bauern argumentieren, wie sie welche Maschinen einsetzen, man hört von Ihren Aha-Erlebnissen – aber auch von einigen Fehlschlägen. Die Filme machen Lust und Mut zum selber Ausprobieren.

Es hat sich bewährt, die Filme in Arbeitskreisen, an Gruppenberatungen, bei Tagungen usw. zu zeigen. So präsentieren sie in einer informellen Umgebung Ideen und vermögen Diskussionen auszulösen. Die Bäuerinnen und Bauern schätzen die Erfahrungsberichte ihrer Kollegen, nicht zuletzt weil sie dieselbe Sprache sprechen. Ideal ist es, wenn erfahrene Land-



Biowinzer Pierre Lambert, Chez-le-Bart NE, berichtet über seine Erfahrungen mit der Begrünung seiner Weinberge.



Bilder: Wissensmanagement Umwelt GmbH

«Die Wurzeln geben diesem schweren, tonigen Boden eine wollige Struktur. Für den Anbau von Gemüse ist das ideal.»
Biobauer Stephan Marti, Klarsreuti TG, über den Wert der Gründüngung zur Bodenverbesserung.

wirte und Beraterinnen teilnehmen und ergänzende Informationen liefern können. Gesprochen wird in den Filmen Schweizerdeutsch und Französisch, unterteilt sind sie Deutsch, Französisch und Englisch.

Filme mit direktem Biobezug

Folgende Filme zeigen Beispiele oder greifen Themen der biologischen Landwirtschaft auf (fett markiert):

- **Ackerbau und Gemüsebau**
 - Direktsaat vom Jura bis zum Genfersee (Film Nr. 6): Drei Landwirte berichten von ihren Erfahrungen mit der Direktsaat: Sie gewinnen Zeit, sparen Geld, reduzieren die Erosion und können auf flachgründigen Böden säen, wo der Pflug nicht durchkommt. Indem man bereits während der Ernte eine Bodenbegrünung einsetzt, kann man übermässigem Unkrautdruck vorbeugen. Kantone: BE (Berner Jura), FR, VD; 16 Min.
 - Bodenpflege mit Kompost und Gründüngung (Film Nr. 7): Kompost und Gründüngung verbessern die Bodenstruktur und wirken der Verdichtung entgegen. Die vier Familien sind sich einig: Dank schonender Bodenpflege verkaufen sie heute qualitativ hochwertigere Bioprodukte. Sie zeigen beim Hofrundgang, wieso sie nebst Pflug und Spatenmaschine auf

Kompost und Gründüngung setzen. Kantone TG, ZG, SH; 20 Min.

■ Futterbau

- Bodenschonender Futterbau vom Tal bis ins Berggebiet (Film Nr. 8): Schäden in Hanglagen lassen sich unter anderem durch eine ausgeklügelte Weideführung mit schmalen, talwärts ausgerichteten Koppeln, mit einer abgestuften Düngung, mit leichten Tieren und angepasstem Maschineneinsatz vermindern. Fünf Landwirte aus der Zentralschweiz erzählen, weshalb es sich auch im Futterbau lohnt, den Boden zu schonen. Kantone LU, UR, AR, SZ; 35 Min.

■ Weinbau

- Begrünung im Rebbau (Film Nr. 9): Es ist für den Winzer keine Schande mehr, Rebberge begrünt zu halten. Besuche bei vier Westschweizer Rebbaubetrieben zeigen, welche Vorteile die Begrünung bringt und wie man sie am besten pflegt und «im Griff behält». Eine artenreiche Begrünung, ob eingesät oder spontan aufgekommen, limitiert die Erosion und verbessert die Tragfähigkeit des Bodens. Kantone GE, VS, VD, NE; 24 Min.

mb

Neun Filme auf einer DVD

Konzept und Projektleitung:

Patricia Fry, Wissensmanagement Umwelt GmbH, Zürich,
Tel. 044 461 33 27,

E-Mail contact@patriciafry.ch,

Produktion: Halbbild Halbton GmbH, Zürich, www.halbbildhalbton.ch

DVD: Originalsprachen Schweizerdeutsch, Französisch; Untertitel d/f/e; Laufzeit 9 bis 35 Minuten, insgesamt 163 Minuten

Bestellung: Agridea Lindau,
Tel. 052 354 97 00,

E-Mail kontakt@agridea.ch, www.agridea.ch, Bestellnummer PFL-290-VI, Fr. 30.–

Weitere Informationen:

www.vonbauernfuerbauern.ch, www.depaysansapaysans.ch

Azeton: Fütterung dem Laktationsverlauf anpassen

In den ersten Wochen der Laktation treten bei Milchkühen vermehrt Erkrankungen auf und es gehen überproportional viele Tiere ab. Ein wichtiger Schlüssel, um dies zu vermeiden, liegt in der Fütterung. Wichtig ist dauernder Zugang zu gut strukturiertem Heu.

Bei Kühen auf allen Leistungsniveaus steigt der Energiebedarf nach dem Abkalben rasch an. Kann dieser nicht gedeckt werden, baut die Kuh Körperreserven ab. Die möglichen negativen Folgen sind in der Grafik rechts aufgeführt. Bei ungenügender Energiezufuhr bildet die Kuh im Pansen wenig absorbierbares Protein im Darm (APD). Der Milcheiweißgehalt sinkt. Nur bei rund 10 Prozent der Azetonfälle sind Symptome wie Appetitverlust und geringere Milchleistung erkennbar. Häufiger weisen nur Milchfettgehalte von über 4,8 Prozent und ein Fett-Eiweiß-Verhältnis von über 1,5 : 1 auf Azeton hin. Diese Krankheitsform ist aber genauso ernst zu nehmen.

Nichts mit einem erhöhten Fettabbau zu tun hat das sogenannte Buttersäure-Azeton. Dieses entsteht bei der Fütterung von Silage aus zu nassem Futter. Eine Kuh sollte pro Tag nicht mehr als 50 g Buttersäure fressen.

Es beginnt vor dem Kalben

Damit nach dem Abkalben die Energieversorgung problemlos verläuft, darf auch die Biokuh Ende Laktation nicht verfetten. Vor allem überkonditionierte Kühe haben gegen Ende der Galtphase einen verringerten TS-Verzehr. Das Hineingleiten der Kühe in die negative Energiebilanz bereits vor der Abkalbung führt zu vermehrtem Körperfettabbau und erhöhten Azetongehalten in der Milch.

Wenn möglich sollten Galtkühe dasselbe Grundfutter fressen wie die laktierenden Kühe, aber mit Stroh oder Ökoheu verdünnt. So müssen sich die Pansenmikroben nicht umstellen. Je nach Kondition der Galtkühe sollte der Energiegehalt der Ration zwischen 5 und 5,4 MJ NEL liegen.

In den ersten Laktationstagen liegt das Futteraufnahmevermögen der Kuh tiefer als sonst, obwohl der Bedarf besonders hoch ist. Wegen des maximalen Anteils von 10 Prozent der verfütterten Tro-



ckenssubstanz muss das konzentrierte Futter vorwiegend in den ersten drei Laktationsmonaten eingesetzt werden. Ab rund 20 kg Milch lässt sich der höhere Energiebedarf nur über Ergänzungsfutter mit einem Energiegehalt von über 7 MJ NEL pro Kilo abdecken. Dazu eignen sich spezielle Startphasenfutter, zum Beispiel mit Gehalten von 7,4 MJ NEL und 22 Prozent Rohprotein.

Pansenübersäuerung vermeiden

Nach dem Kalben sollte das Mischfutter in der Tagesration der Kuh höchstens um 1,5 kg pro Woche ansteigen. Dies, weil die Kuh anfangs wenig frisst und bei einer faserarmen Ration mit viel rasch abbaubarer Stärke eine Pansenübersäuerung (Azidose) droht. Pansenübersäuerungen lassen sich auch vermeiden, indem die Kuh nicht mehr als 1,5 kg Kraftfutter pro Gabe erhält, aber dauernd Zugang zu Raufutter hat. Nach einer längeren Fütterungspause soll das Mischfutter nicht zu Beginn der Fütterung zum Einsatz kommen.

Bei Kühen mit übersäuertem Pansen treten vermehrt stille Brunst, Zysten oder nicht eitrige Gebärmutterentzündungen auf. Erkennen lassen sich Übersäuerungen an dünnem Kot, weniger als 50 Wiederkauschlägen pro Bissen, einem

Milchfett-Eiweiß-Verhältnis unter 1,1 : 1 und allenfalls Klauenproblemen. Durch Verfütterung von gut strukturiertem Heu entschärft sich die Situation. Bei sonst zu geringem Energiegehalt der Ration kann während der Startphase auch der Einsatz von Knospe-konformen Pansenpuffern sinnvoll sein – zum Beispiel in Form von Lebendhefen. Solche Zusätze fördern eine ideale Pansenflora für den Abbau von Fasern und Milchsäure und tragen damit zu einer besseren Nährstoffverwertung bei.

Eiweißversorgung und Harnstoffwerte

Um Leistungssprünge in der Anfangsphase der Laktation zu verhindern, wird insbesondere im Biobetrieb eine möglichst flache Laktationskurve angestrebt. Sehr hohe Einsatzleistungen lassen sich mit einer zurückhaltenden Proteinzufuhr vor dem und über das Abkalben etwas bremsen. Bei zu viel Eiweiß in der Ration beziehungsweise zu hohen Harnstoffwerten (ab 40 mg/dl) über mehr als drei Monate wird die Leber stark belastet und die Schleimhäute gereizt. Ebenfalls besteht die Gefahr einer Schädigung der Eizelle, was zum Verlust des Embryos während der ersten Lebenswochen führen kann.

Ignaz Hutter, UFA-Beratungsdienst Wil

Graubünden: Basis für standortgerechtere Milchviehzucht gelegt

Eine standort- und tiergerechte Milchproduktion ist sowohl ökologisch als auch ökonomisch erstrebenswert. In besonderem Masse in der biologischen Milchproduktion, in der enge Nährstoffkreisläufe im Vordergrund stehen. Doch wie standort- und tiergerecht wird heute tatsächlich Biomilch produziert, zum Beispiel in Graubünden? Das FiBL, das LBBZ Plantahof und Bio Grischun wollten es genauer wissen.

Im Biolandbau ist die Fütterung der Wiederkäuer stark standortabhängig. Mindestens 90 Prozent der jährlichen Futtermittelration müssen aus Raufutter bestehen (Bio Suisse Richtlinien). Zudem muss zugekauftes Futter zu 100 Prozent von Biobetrieben stammen. Solches Futter steht zum einen nicht immer in genügender Menge zur Verfügung und bildet zum anderen einen bedeutenden Kostenfaktor.

Aus diesen Gründen sollten Biotiere mit dem betriebseigenen Futter möglichst gut zurechtkommen, das heisst, die Kühe müssen in besonders hohem Mass zum Standort und zum Betrieb passen. Da aber auch die Biobetriebe zum Teil ganz unterschiedliche Voraussetzungen haben, kann man nicht von *der* Biokuh sprechen. Ziel ist vielmehr eine den individuellen Voraussetzungen jedes Betriebes angepasste, also standortgerechte Biozucht.

Im Rahmen des Projekts «Biozucht Graubünden» haben viehwirtschaftliche Berater des LBBZ Plantahof Biomilch-

wirtschaftsbetriebe besucht und während zwei Jahren 99 Betriebe erfasst. Das entspricht rund einem Fünftel aller Biomilchwirtschaftsbetriebe im Kanton Graubünden. Die Betriebe sind gut über den Kanton verteilt, auch die Betriebs- und Herdengrössen sind für Graubünden repräsentativ.

Standardisierte Beurteilung von Betrieb und Herde

Das FiBL hat ein Bewertungssystem erarbeitet und in Zusammenarbeit mit dem LBBZ Plantahof optimiert. Die Daten zu den betrieblichen Voraussetzungen und zur Viehherde kamen von den Befragungen auf den Betrieben, jene zu den Leistungen, zur Gesundheit und zur Fruchtbarkeit der Tiere wurden dem «BrunaNet» entnommen, einer Datenbank des Schweizer Braunviehzuchtverbands (www.braunvieh.ch → BrunaNet). Aus der Gegenüberstellung der Betriebs- und der Herdenwerte lässt sich ableiten, ob und wie weit standort- und tiergerecht produziert wird.

Jeder zweite Betrieb sollte etwas ändern

Auf exakt der Hälfte der untersuchten Betriebe stimmte alles, das heisst die Möglichkeiten des Betriebes und die Ansprüche der Kühe passten gut bis sehr gut zusammen. Auf 12 Prozent der Betriebe lagen die Möglichkeiten des Betriebes deutlich über den Ansprüchen der Kühe. Diese Betriebe schöpfen also ihr Potenzial mit der Milchwirtschaft nicht aus.

Auf den restlichen 38 Prozent der Betriebe genügten die Bedingungen auf dem Betrieb den Ansprüchen der Kühe nicht oder überhaupt nicht. Diese Betriebe hatten im Durchschnitt mehr Fruchtbarkeitsprobleme, eine geringere Nutzungsdauer und mussten ihre Tiere häufiger therapeutisch behandeln. Diese Betriebe müssen entweder die Futterproduktion optimieren und/oder einen anderen, weniger milchbetonten Viehbestand anstreben.

Somit besteht auf jedem zweiten Betrieb Handlungsbedarf.

Abschluss ist Startschuss

Die Ursachen einer ungenügend standortgerechten Milchviehzucht im Berggebiet sind vielschichtig. Es würde zu kurz greifen, alleine die Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter für die Probleme verantwortlich zu machen. Unserer Einschätzung nach besteht auf drei Ebenen Handlungsbedarf, um innert nützlicher Frist zu einer standortgerechteren Milchviehproduktion im Berggebiet zu gelangen.

■ Ebene Genetik: Unabhängig von der Rasse sollte die Raufutterkuh forciert werden. Hierzu bedarf es Anstrengungen seitens der Zuchtverbände, aber auch der Produzentinnen und Produzenten, die vermehrt die entsprechende Genetik nachfragen und sie einsetzen sollten.



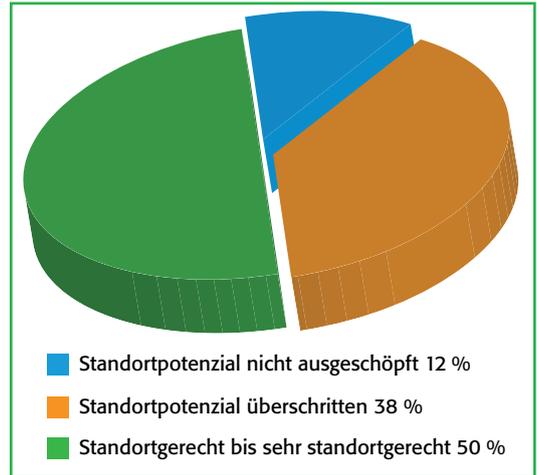
Bild: Anet Spengler

Christian Mani aus Andeer will die Milchleistung seiner Kühe nicht mehr erhöhen, dafür die Robustheit und die Bemuskelung fördern: Er setzt auf die Einkreuzung seiner Braunviehkühe mit der Rasse Original Braunvieh.



Bild: Andi Schmid

«Schau, Biovieh!» An der «agrischa» 2010 gab es erstmals eine Bioviehschau. Statt der Milchleistung und des Exterieurs stand die Standortgerechtigkeit im Zentrum.



Die Hälfte der analysierten Betriebe produzieren standortgerecht bis sehr standortgerecht. Bei den anderen Betrieben wird das Standortpotenzial nicht ausgeschöpft (12%) oder überschritten (38%).

■ Ebene Betrieb: Das Herzstück einer standortgerechten Milchproduktion ist die eigene Betriebsstrategie beziehungsweise deren konsequente Umsetzung. Die Strategie soll dahin gehen, die Kuh für den Betrieb auszuwählen und nicht den Betrieb rund um die Kuh aufzubauen. Die Optimierung der Futtergewinnung, das Betriebsmanagement und die Zucht stehen im Zentrum. Sowohl für die Erarbeitung wie auch für die Umsetzung der Betriebsstrategie können die Angebote der Beratung genutzt werden. Ein Merkblatt für die standortgerechte Milchviehzucht im Berggebiet wird zurzeit erarbeitet und bietet ab 2011 zusätzliche Unterstützung.

■ Ebene Öffentlichkeitsarbeit: Die Vorzüge einer standortgerechten Milchproduktion müssen auch bei öffentlichen Anlässen, zum Beispiel an Viehschauen, vermehrt thematisiert werden. Bei den traditionellen Viehschauen stehen noch immer die Jahresmilchleistung und das Exterieur im Vordergrund. Hier können und wollen viele Biobetriebe nicht mitelfern.

Deshalb organisierten das FiBL und Bio Grischun an der Bündner Landwirtschaftsausstellung «agrischa – Erlebnis

Landwirtschaft» 2010 erstmals eine etwas andere Viehschau mit dem Namen «Schau, Biovieh!». Bei dieser Art von Viehschau steht die Standortgerechtigkeit im Zentrum: Hier werden Tiere gezeigt, die sehr gut zu ihrem Standortbetrieb passen, angemessene Milchleistungen und eine sehr gute Gesundheit aufweisen. Es ist das Ziel, weitere solche Viehschauen zu organisieren und damit die Bestrebungen für eine standortgerechte Milchviehzucht zu stützen.

Der Abschluss des Projekts «Biozucht Graubünden» war somit auch gleich der Startschuss für Massnahmen, welche zu einer standortgerechteren Biomilchproduktion im Berggebiet führen sollen.

Andi Schmid, Bio Grischun; Anet Spengler Neff, FiBL; Riet Pedotti, LBBZ Plantahof

i

Das Projekt «Biozucht Graubünden» wurde von Bio Grischun initiiert und vom FiBL und dem LBBZ Plantahof durchgeführt. Finanziert wurde das Projekt durch folgende Institutionen: Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden ALG, Soliva Stiftung, Schweizerische Berghilfe, Schweizerischer Braunviehzuchtverband SBZV, Swissgenetics und Bruna Grischuna.

Detailliertere Informationen sind erhältlich bei Anet Spengler Neff, FiBL, Tel. 062 865 72 90
E-Mail anet.spengler@fibl.org



Bild: Anet Spengler

Benedikt Brand mit seinen Original-Braunvieh-Rindern: Die robuste OB-Rasse mit mittlerer Milchleistung passt gut zum Betrieb in Andeer mit den vielen artenreichen Ökowieden.

Rückstände vermeiden beim Transport und im Lager

Der letzte Teil der bioaktuell-Artikelserie über Rückstände befasst sich mit Verunreinigungsquellen beim Transport, in der Lagerung und Verarbeitung von Bioprodukten. Bio Suisse will so wenig Rückstände wie möglich in den Knospe-Produkten. Auch hier gilt die Maxime: Konventionelle Ware und Bioware sauber trennen.

Vom Feld bis zum Teller gibt es Risiken für eine Verunreinigung mit Pestiziden oder anderen unerwünschten Stoffen. Um diese Risiken möglichst tief zu halten, sollten sich alle Akteure in der Kette die folgenden Fragen stellen:

- Werden Gebinde, Transportbehälter, Container, Bahnwagen, Paloxen etc. auch für konventionelle Waren gebraucht?
- Werden Bioprodukte auf denselben Anlagen wie konventionelle Produkte befördert oder verarbeitet?
- Werden Bioprodukte in denselben Zellen oder Lagerstätten gelagert wie konventionelle Produkte? Werden in Lagerstätten und Anlagen Schädlingsbekämpfungen durchgeführt?
- Funktionieren alle Anlagen, Schieber, Trennsysteme einwandfrei, so dass die Trennung von biologischer

und konventioneller Ware garantiert ist?

- Werden Handschuhe oder Gerätschaften gebraucht, die das Produkt verunreinigen können?
- Ist der Warenfluss stets hundertprozentig geklärt?
- Ist die Migration von Stoffen aus der Verpackung so gering wie möglich, und entsprechen die Werte den gesetzlichen Anforderungen?

Diese Fragen führen die Verantwortlichen zu den möglichen Schwachstellen.

Gebinde und Transportmittel sauber reinigen

Als mögliche Schwachstellen sind Transportgebinde wie Paloxen, Kisten, Säcke sowie Lastwagen, Bahnwagen oder Con-

tainer zu betrachten. Sie können eine Quelle von geringen Verunreinigungen mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln oder anderen Rückständen sein. Dies ist insbesondere bei Loseprodukten wie Getreide zu berücksichtigen. Die beste Massnahme gegen Rückstände wäre, Gebinde und Transportmittel ausschliesslich für Bioware zu verwenden. Dies ist in der Praxis nicht immer durchführbar und auch nicht immer ökologisch, da der ausschliessliche Biotransport oft zu Leerfahrten oder Teilleerfahrten führen würde.

Deshalb ist die bestmögliche Massnahme in der Regel die bestmögliche Reinigung: Alle Transportmittel und Gebinde sollen sauber sein, bevor sie mit Bioware befüllt werden.



Aus Altpapier hergestellte Kartons können den Inhalt mit Mineralölrückständen verunreinigen. Mit Frischzellenkartons (Bild) stellt sich dieses Problem nicht.

Rückstände aus der Verpackung

Es gibt rund 50'000 Substanzen, die bei der Herstellung von Papier und Karton, von Folien und Dichtungen benötigt oder beim Beschichten, Bedrucken oder Einfärben von Verpackungen eingesetzt werden. Zahlreiche dieser Substanzen können aus der Verpackung in das Lebensmittel migrieren (wandern), beispielsweise Weichmacher aus Schraubdeckeln, mineralöhlhaltige Bestandteile von Druckfarben, Teile von Kunststoffen, Korrosionsprodukte oder Stabilisatoren und Fungizide.

Im Gegensatz zu Pestiziden konnten erst wenige der Substanzen analytisch bestimmt und auf ihre toxikologische Unbedenklichkeit geprüft werden. Grundsätzlich müssen für alle Verpackungen die gesetzlich geforderte Konformität und das Einhalten der globalen oder spezifischen Migrationsgrenzwerte bestätigt werden.*

Biologische und konventionelle Lebensmittel werden praktisch mit denselben Materialien verpackt und haben somit bezüglich möglicher Migrationsrückstände aus Verpackungen dieselbe Ausgangssituation. Für Bioprodukte gelten in der Regel keine strengeren Rückstands-

grenzwerte, jedoch beurteilen Bio Suisse und FiBL jeden Rückstandsfall einzeln. Obwohl Industrie und Gesetzgeber aktiv werden, um Verunreinigungen von Lebensmitteln durch Verpackungen zu minimieren, gibt es immer noch Lücken. Das zeigen die Untersuchungen des Kantonalen Labors Zürich: In Produkten wie etwa Reis, die in Kartonverpackungen ohne Trennfolie gelagert wurden, hat das Labor hohe Mengen an Mineralölverbindungen gefunden. Diese Mineralöle stammen aus der Druckfarbe in Altpapier, aus dem Verpackungskarton hergestellt wird. Für diese Rückstände gibt es noch keinen offiziellen Grenzwert, sie müssen aber sicherlich verringert werden. Bis die Branche Lösungen findet, kann man diese Rückstände wie folgt minimieren: Verwendung von FSC-Karton aus Frischfasern oder Einsatz von Innenbeuteln mit geeigneter Barriereleistung. Bio Suisse wird dieses Thema in das laufende Verpackungsprojekt aufnehmen und gegebenenfalls eigene Anforderungen aufstellen.

Kathrin Seidel, FiBL

* gemäss Lebensmittelgesetz Art. 14 und Verordnung über Bedarfsgegenstände, SR 817.023.21

Im Getreidelager auch den Luftaustausch beachten

Ein Vorteil von Getreide und anderen Trockenprodukten ist ja, dass sie sich länger lagern lassen. Dadurch steigt aber auch das Risiko der Kontamination, etwa wenn Bioware und konventionelle Ware zwar in räumlich getrennten Silos oder Zellen liegen, aber über die Luft in Verbindung stehen, oder wenn die Zellen in gemeinsam genutzten Anlagen nicht genügend gereinigt sind. Dann kann es zu Kontaminationen mit chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln kommen.

In gemischten Lagerstätten und Anlagen ist deshalb höchste Sorgfalt geboten, um Querverunreinigungen so gering wie möglich zu halten. Verarbeiter und Händlerinnen sollten nach der Checkliste zur Sorgfaltspflicht in der Lagerhaltung vorgehen: www.bio-suisse.ch → Verarbeiter Händler → Schädlingsbekämpfung → Checkliste zur Einhaltung der Sorgfaltspflicht bei Schädlingsbekämpfung in Lagerhaltung und Verarbeitung.

Phosphorwasserstoff beschäftigt Getreidebranche

Aktuell diskutiert die Getreidebranche über Rückstände von Phosphorwasserstoff, auch Monophosphan genannt (PH_3) in Bioprodukten. Kantonschemiker beanstanden Bioware ab einem Grenzwert von 0,1 Mikrogramm Phosphorwasserstoff/kg. Die Verantwortlichen müssen dem Kantonschemiker bei einer Beanstandung aufzeigen,

- dass sie die Sorgfaltspflicht vollständig eingehalten haben,
- dass sie die Anforderungen zur Selbstkontrolle erfüllt haben,
- dass sie das Biogetreide nicht begast haben und
- dass bei gemischten Anlagen die Warentrennung vollständig und die Reinigung so gut wie möglich ist.

Je nachdem sind Nachforschungen in der Anlage, in der ganzen Warenkette sowie die Analyse von Rückstellmustern notwendig. Wenn diese Anforderungen erfüllt sind, kann Ware unter 1 Mikrogramm/kg freigegeben werden.

In der Praxis gibt es immer wieder PH_3 -Rückstände, die zwischen 0,1 und 3 Mikrogramm/kg liegen und bei denen die Quelle der Kontamination nicht eindeutig geklärt werden kann. In Zusammenarbeit mit dem FiBL, der Firma Desinfecta und dem Labor der Urkantone sowie mit Lizenznehmern hat Bio Suisse



Bilder: Bio Suisse

Anlagen, die auch für konventionelle Produkte genutzt werden, können Rückstände von chemisch-synthetischen Schädlingsbekämpfungsmitteln aufweisen.

deshalb seit 2008 verschiedene Untersuchungen und Fallstudien zur Ursache der PH_3 -Verunreinigungen durchgeführt und sinnvolle Qualitätssicherungsmaßnahmen gesucht. Zwei Fallstudien sind noch am Laufen, deshalb können zurzeit noch keine definitiven Schlüsse gezogen werden. Die folgenden Aussagen sind aus den bisherigen Untersuchungen aber möglich:

- Querkontaminationen in Silos, wenn konventionelle Zellen mit PH_3 begast werden: Bei fachgerechter und sorgfältiger Begasung sowie guter Abdichtung der Zellen können nur geringe Mengen an PH_3 entweichen. Dann ist die Querkontamination gering.
- Getreide- und Aspirationsstaub* kann sehr hohe Belastungen an PH_3 aufweisen. Dieser belastete Staub stammt mit grosser Wahrscheinlichkeit von begastem Getreide, das mit Aluminium-Phosphit-Pellets behandelt wurde. Der kontaminierte Staub wird über die Förderkette und durch die Rückführung des Aspirationsstaubs zum Getreide in den Anlagen verteilt. Deshalb muss in biologisch-konventionell gemischten Silos und Verarbeitungsanlagen sehr gut auf die Abtrennung dieses Staubes und die Reinigung der Anlage geach-

tet werden. Genauere Vorgaben wird Bio Suisse machen, wenn diese Fallstudie abgeschlossen ist.

- Bodenbürtiges PH_3 : In einer Literaturstudie ging das FiBL der Frage nach, ob PH_3 in Pflanzen und Lebensmitteln auch aus natürlichen Quellen im Boden stammen könnte. Die Frage lässt sich noch nicht abschliessend beantworten. Es gibt jedoch einige Hinweise, dass PH_3 in gewissen Böden oder in bestimmten Düngern auf natürliche Weise entstehen und möglicherweise von Pflanzen aufgenommen werden kann.

Karin Nowack, Bio Suisse,
und Bettina Landau, FiBL



Im Aspirationsstaub* oder generell im Staub in Silos werden teils hohe Mengen an Phosphorwasserstoff gefunden. Es gilt, diesen Staub aus jenen Anlagen zu entfernen, die auch für Biowaren gebraucht werden.

* Aspirationsstaub: Getreide enthält viel Staub, der in Förderanlagen wegen Explosionsgefahr abgesaugt («aspiriert») werden muss.



Neue UFA-Futter

für Sauen, Ferkel und Mast

- Phasenfütterung für Muttersauen
- Individuelle Futterstrukturen für Ferkel
- Ergänzungsfutter zu betriebs-eigenen Futtermitteln

Fragen Sie Ihren UFA-Berater

UFA-Beratungsdienst
Zollikofen Sursee Wil
 058 434 10 00 058 434 12 00 058 434 13 00

ufa.ch



LINUS SILVESTRI AG
 Nutztier-Systempartner
 9450 Lüchingen
 Tel. 071 757 11 00, Fax 071 757 11 01
 E-Mail: kundendienst@lsag.ch
 homepage: www.lsag.ch
 homepage: www.bioweidebeef.ch

Vermarktung und Beratung:
 Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33
 Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27

Ihre Chance im Bio Weide-Beef Programm

Wir suchen laufend

- Mastremonten aus Mutterkuh- und Milchviehhaltung mit interessanter zusätzlicher Qualitätsbezahlung, gemäss Schlachtergebnis
- neue Bio Weide-Beef Produzenten für folgende Produktionsformen Remontenzukauf mit Ausmast, Milchviehhaltung und Mutterkuhhaltung mit Ausmast (siehe www.lsag.ch)
- Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion

Sie gewinnen:
 Interessante nachhaltige Absatzmöglichkeiten im Bio Weide-Beef und im Bio Aubrac Programm

Wir vermitteln:
 Aubrac Zuchttiere, F-1 Mutterkuhrinder, Bio Mastremonten, Bio Bankkälber und Bio Tränker, Bio Schweine, Bio Mutterschweine und Ferkel, Bio Schlachtkühe





www.agromittelland.ch

AGRO Mittelland GmbH, 5622 Waltenschwil
 Tel. 056 664 84 84, Natel 079 691 07 07 Beat Stadelmann
 Fax 056 664 84 85, E-mail: info@agromittelland.ch

Agroplum N13
 (4mm Granulat) organischer Stickstoffdünger für Biobetriebe mit 13% N, 500kg Bag, neu auf der Hilfsstoffliste 2011 der Bio Suisse. Fr. 81.-/q inkl. Mwst. ab Lager Waltenschwil;

Biosojakuchen 44% RP
 Feingranulat/Mehl, ca. 7.5–7.7 MJ Nel: Fr. 108.-/q inkl. Mwst. ab Lager Waltenschwil in Big Bag
 Frankopreise auf Anfrage

Diverses

- breites Biokraftfuttersortiment gesackt oder Big Bag
- Kunstdünger für Biobetriebe; Granuphos P18, Patentkali 30% K, Kalisulfat 50% K, Kieserit 15%Mg, Dolomit – Mg-Kalk

(Preisangaben freibleibend)

hosberg AG
 Bio Eierhandel
 8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende Eierhaus in Sachen Bio!



Aktuell
 Ab sofort neue Legehennen-Betriebe gesucht!

Besuchen Sie unsere Internetseite mit aktuellen Informationen für Kunden und Lieferanten!
www.hosberg.ch




Die Delegierten setzen auf Züchtungsarbeit

Die Bio Suisse Delegierten verabschiedeten ein Budget von knapp 11 Millionen Franken. Das entsprechende Leistungspaket soll den Biolandbau weiter stärken. Auf Antrag mehrerer Mitgliedorganisationen beschloss die DV zudem, 150'000 Franken zusätzlich in die Züchtung von Biosorten und Biorassen zu investieren.

Die 91 Delegierten von Bio Suisse diskutierten für einmal nicht lange über das Budget von 10,875 Millionen Franken. Einzig der Antrag mehrerer Mitgliedorganisationen, 150'000 Franken für Züchtungsarbeit bereitzustellen, gab an der Herbstdelegiertenversammlung vom 17. November in Olten zu einem kleinen Kräftemessen Anlass. Dabei obsiegte der Antrag der Mitgliedorganisationen mit 60 Stimmen gegenüber dem Gegenvorschlag des Vorstandes mit 27 Stimmen. Der Vorstand wollte für die Züchtungsarbeit im Jahr 2011 «nur» 50'000 Franken zusätzlich bereitstellen.

Breit abgestützt in der Basis

«Die Züchtungsarbeit bei Pflanzen und Tieren ist für uns Biobauern eine wichtige Grundlage», begründete Ruedi Voegelé, Neunkirch SH, den Antrag der Mitgliedorganisationen. Dass eine zusätzliche Stützung dieser Arbeit notwendig sei, sei in den Gremien von Bio Suisse schon mehrmals diskutiert worden, aber leider nicht ins Budget eingeflossen. Voegelé vertrat den Antrag für die Mitgliedorganisationen Biofarm, Bio Fribourg, Bio Grischun, Bio Zürich und Schaffhausen, Bio Vaud, FiBL und Verein Ostschweizer Bioproduzenten.

Es war eine Frage der Höhe

Präsidentin Regina Fuhrer hielt dagegen, dass Bio Suisse zuerst eine Auslegung machen wolle. Man wolle erst dann mehr Mittel für die Züchtungsarbeit bereitstellen, wenn klar sei, wo die betreffenden Mittel am sinnvollsten eingesetzt werden sollen. «Im Grundsatz sind wir uns aber einig: Wir wollen alle die Züchtungsarbeit weiterbringen.» Es gehe deshalb mehr um die Frage der Höhe des Beitrages, begründete Fuhrer den «günstigeren» Gegenvorschlag des Vorstandes.

Regina Fuhrer liess durchblicken, dass womöglich die Summe im nächsten Jahr gar nicht verwendet werden könne,



Bild: Stephan Jaun

Die Delegierten von Bio Suisse setzen ein Zeichen für die biologische Pflanzen- und Tierzucht.

weil geeignete Projekte fehlten. Eine Argumentation, die dem Vorstand aus Delegiertenreihen prompt als Misstrauensvotum gegen die Schweizer Pflanzenzüchter ausgelegt wurde. Die Delegierten entschieden sich nicht nur fürs höhere Züchtungsbudget, sondern auf Antrag von Margrit Renfer, Lengnau BE, auch dafür, dass die 150'000 Franken für die Züchtungsarbeit im restlichen Budget eingespart werden müssen.

Finanzmittel für die Mitglieder

Die Delegierten beschlossen zudem, die Mitgliedorganisationen (MOs) von Bio Suisse auch im Jahr 2011 finanziell zu unterstützen. Jede MO soll einen Fixbeitrag von 3000 Franken erhalten und zusätzlich je Erstmitglied 13 Franken ausbezahlt bekommen. Insgesamt sind gut 170'000 Franken für diese Massnahme bestimmt, wobei die kleinste MO, Bio Genève mit sieben Mitgliedern, 3091 Franken zugesprochen bekommt und die grösste MO, Bio Grischun mit 1240 Mitgliedern, 19'120 Franken erhält.

Zusätzlich sind 115'000 Franken für Projekte reserviert, welche die MOs bei Bio Suisse eingeben können. Vorgesehen

ist, dass sie damit zum Beispiel regionale Marktentwicklungsprojekte umsetzen oder allgemeine Kommunikationsmassnahmen finanzieren, um den Absatz von Knospe-Produkten zu fördern.

Christine Brugger neu in der MKV

Im Weiteren bestätigten die Delegierten von Bio Suisse die Wahl von Christine Brugger in die Markenkommission Verarbeitung und Handel (MKV). Die diplomierte Ökotrophologin (Haushalts- und Ernährungswissenschaftlerin) leitet an der Eidg. Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil das Projekt Sensorik (Lebensmittelanalytik).

Die MKV will mit der Wahl Bruggers die Nachfolge der beiden langjährigen Mitglieder Max Eichenberger (Präsident) und Peter Dürr vorbereiten. Die MKV behandelt sämtliche Fragen bezüglich Auslegung und Weiterentwicklung der Richtlinien und Weisungen zur Verarbeitung von und zum Handel mit Knospe-Produkten. Zudem entscheidet sie in diesem Bereich über die Vergabe des Knospe-Labels.

Stephan Jaun

Capricorn-Brot von Alpinavera erhält den Förderpreis

Mit ihrem fünften Förderpreis zeichnet Bio Suisse ein innovatives Projekt aus, das den Knospe-Getreideanbau im Berggebiet laut der Jury nachhaltig fördert. Das Capricorn-Brot des Vereins Alpinavera sorgt auch für eine enge Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette.

Der Verein Alpinavera hat mit dem Capricorn-Brot sein erstes Eigenprodukt auf den Markt gebracht. Die Idee besticht gleich auf den ersten Blick: Aus Bündner Biogetreide in Bündner Bäckereien ein Brot in Form eines Steinbockhorns backen.

Darum liess Alpinavera das besondere Brot gleich schützen und sicherte sich damit gegen Billigimitate aus Importgetreide und industrieller Produktion ab. Im Frühjahr lancierte die Regionalvermarktungsorganisation das Capricorn-Brot im regionalen Markt und konnte von Anfang an eine rege Nachfrage verzeichnen. Das Getreide stammt aus den über 50 Knospe-Landwirtschaftsbetrieben, die in der Genossenschaft Gran Alpin vereint sind.

Jetzt in zehn Bäckereien auch in Knospe-Qualität

Mit der Knospe arbeiten aber nicht nur die Bäuerinnen und Bauern, die Knospe wird auch in den Verarbeitungsbetrieben und im Handel verwendet: Inzwischen haben zehn Bündner Bäckereien das Brot in Knospe-Qualität im Angebot. Sie haben die letzte konventionelle Zutat, die Hefe, auf Bio umgestellt und lassen ihre Betriebe kontrollieren. Laut Marktken-

nern ist das für den Verarbeitungssektor im Biokanton Graubünden ein wichtiger Schritt.

Diese Anstrengungen hat nun die Jury des Bio Suisse Förderpreises belohnt. Sie zeichnete an der Delegiertenversammlung vom 17. November in Olten das Capricorn-Brot mit dem fünften Bio Suisse Förderpreis aus.

Innovativ und nachhaltig

«Der Getreideanbau in der Schweiz und insbesondere in den Bergen ist zunehmend dem Preis- und Liberalisierungsdruck ausgesetzt», erklärte die Jurypräsidentin und Grüne Nationalrätin Maya Graf vor Delegierten und Gästen in Olten. Mit dem Capricorn-Brot gäben Alpinavera und die beteiligten Organisationen und Unternehmen dieser Tendenz auf eine innovative Art Gegensteuer.

Das Brot sei ein unternehmerischer Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung des Biolandbaus: «Aus ökologischer Sicht, weil Getreide und Brot nach Knospe-Richtlinien produziert werden. Aus wirtschaftlicher Sicht, weil die innovative Idee der unter Liberalisierungsdruck stehenden Branche den Preis und den Absatz stützt, und aus sozialer Sicht, weil das Capricorn-Brot mithilft, auf identitäts-

Alpinavera: regionale Vermarktungsplattform

Der Verein Alpinavera ist eine Kommunikations- und Vermarktungsplattform für die Kantone Graubünden, Glarus und Uri. Aktuell bündelt Alpinavera mit 97 Vertragspartnerschaften mehr als 270 Betriebe mit einem Warenwert von rund 70 Millionen Franken. Gut ein Drittel der 400 Produkte sind biozertifiziert und mit der Knospe von Bio Suisse ausgelobt. Der Bioanteil ist steigend. Alpinavera organisiert etwa auch vier Passmärkte auf dem Gotthard-, dem Oberalp-, dem Lukmanier und dem Klausenpass, an welchen 30 bäuerliche und handwerkliche Produzenten ihre Produkte verkaufen. Weitere Informationen: www.alpinavera.ch

stiftende Weise die Kultur des Berggetreides zu erhalten.

«Stolz, als Gemeinschaftsprojekt zu gewinnen»

Die Freude der Alpinavera-Vertreter in Olten war gross. «Wir haben nicht mit diesem Preis gerechnet und freuen uns sehr darüber», erklärte Corsin Farrer, Präsident von Alpinavera. Der Markterfolg und die Preisauszeichnung würden Alpinavera in ihrem Weg bestärken, mit Innovation auf die Veränderungen in der Agrarpolitik und im Lebensmittelmarkt zu reagieren.

Und Reto Schmid, Präsident des Bündner Bäcker-, Konditoren- und Confitiseurmeister-Verbandes, fand hocherfreut: «Wir sind stolz, als Gemeinschaftsprojekt den Preis gewonnen zu haben.» Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin von Alpinavera, betonte denn auch: «Die enge Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette garantiert faire Preise, da man einander kennt, sich für das gleiche Ziel einsetzt und dadurch weiss, dass man nur miteinander das Ziel eines erfolgreichen und lebenswerten Alltags im Berggebiet erreichen kann.»

Stephan Jaun

Bilder: Stephan Jaun



Sie freuen sich über das preisgekrönte Biobrot Capricorn, welches das Bündner Wappentier als Vorlage hat: die Vertreterinnen und Vertreter von Alpinavera, der Bündner Bäcker, von Gran Alpin, Bio Suisse und der Förderpreis-Jury.

Innovative Knospe-Ackerbauprojekte gesucht!

Bio Suisse vergibt im Frühling 2011 zum fünften Mal Beiträge für Projekte zur Entwicklung des Bioackerbaus in der Schweiz.

Im Jahr 2008 hat die Bio Suisse Delegiertenversammlung die Knospe-Ackerbaubeiträge eingeführt. Die Knospe-Ackerbauern entrichten jährlich einen Beitrag, welcher für Projekte zur Entwicklung der Bioackerkulturen in der Schweiz verwendet wird.

Dank dieser Beiträge konnten einige Kulturen vom Anbau bis zur Vermarktung gefördert werden. Zum Beispiel mit dem Projekt Bioraps der Genossenschaft Biofarm: Die Anbauflächen wurden langsam, aber stetig ausgebaut, die Anbausicherheit dank praxisnaher Versuche des FiBL und der eidgenös-

sischen Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART) verbessert und schliesslich auch eine gentechnikfreie Schweizer Biorapsaatgutvermehrung gestartet. Unterstützt wurden auch Projekte für die Kulturen Lein, Hirse und Soja, welche getreidelastige Fruchtfolgen bereichern. Diese Kulturen bildeten 2008 und 2009 den Schwerpunkt. Zudem wurden mit den Knospe-Ackerbaubeiträgen zwei Projekte im Rahmen der Biooffensive von Bio Suisse unterstützt, mit dem Ziel, neue Biobauern im Ackerbaugesamt zu gewinnen.

Für das Jahr 2010 wurden zusätzlich zu den laufenden Projekten auch Projekte zur Qualitätssicherung beim Weizen sowie zur Verhütung von Krähenfrass bei Biokörner- und Silomais genehmigt. Für das Jahr 2011 ist bereits ein neues Projekt im Bereich Züchtung von Körnerleguminosen bewilligt. Möchten Sie ein Projekt für das Jahr 2012 einreichen? Alle notwendigen Informationen finden Sie nachstehend.

Das Wichtigste für Projekt-Antragsteller

- Ablauf: Die Projekte werden jeweils im Frühling für das Folgejahr vergeben: Antragsteller können ihre Projekte bis 11. Februar 2011 einreichen. Im Frühling entscheidet der Vorstand, welche Projekte im Jahr 2012 unterstützt werden.
- Bedingungen: Die Projekte müssen sich auf konkrete Fragestellungen (insbesondere auch Vermarktungsfragen) zum Ackerbau beziehen. Grundlagenforschung wird nicht unterstützt. Bei den Kulturen stehen die Kartoffeln (z.B. Qualitätsfragen, Biorapsaatgut Vermehrung), Getreide (z.B. Einflüsse des Standorts auf Qualität) sowie die Ölsaaten im Vordergrund. Die Projekte können ein- oder mehrjährig sein. Termine sowie die Antragsform sind einzuhalten.
- Unterlagen: Alle Antragsteller reichen ihr Projekt über eine Vorlage ein. Sie ist erhältlich via [\[suisse.ch\]\(http://suisse.ch\) → Service → Verband → Knospe-Ackerbaubeiträge oder bei Melitta Maradi, Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, E-Mail \[melitta.maradi@bio-suisse.ch\]\(mailto:melitta.maradi@bio-suisse.ch\)](http://www.bio-

</div>
<div data-bbox=)

Melitta Maradi, Bio Suisse

Die Fachkommission Eier sucht Datenmelder!

Als Grundlage für Preisverhandlungen mit Knospe-Eierabnehmern wird jedes Jahr die Richtpreiskalkulation aktualisiert, die auf den Daten von Knospe-Legehennenbetrieben basiert.

Je mehr Landwirte sich beteiligen, desto besser kann eine repräsentative Kalkulation erstellt werden. Machen Sie mit und helfen Sie als Datenmelder, Datenmelder. Ihre Unterstützung hat grossen Nutzen für Sie und alle Knospe-Eierproduzenten. Sie werden dafür honoriert.

Haben Sie einen 2000er Legehennen-Betrieb und möchten mithelfen? Bitte nehmen Sie Kontakt auf mit Franz Sidler, en-zet@bluemail.ch oder 041 980 22 00.

■ **ma**

Feedback zum Verhaltenskodex erwünscht

Eine Arbeitsgruppe, bestehend aus Vertreterinnen und Vertretern von Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Konsumentenschutz, hat in drei Workshops einen Konsens über die Definition von fairen Handelsbeziehungen in der Schweiz erarbeitet. Dieser wurde im «Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten» festgehalten und als Vorschlag zuhanden von Bio Suisse verabschiedet.

Der Entwurf ist auf der Website von Bio Suisse aufgeschaltet unter www.bio-suisse.ch → Über uns → Unsere Meinung zu ... → Faire Handelsbeziehungen; eine Möglichkeit zur Stellungnahme ist eingerichtet. Als nächster Schritt im Projekt «faire Handelsbeziehungen im Inland» finden im kommenden Jahr Pilotgesprächsrunden in ausgewählten Produktsektoren statt, in denen der Verhaltenskodex diskutiert wird. Im Frühling 2012 wird er der Delegiertenversammlung zur Abstimmung vorgelegt.

Jörg Schumacher, Bio Suisse

Alternative Forschungsprojekte

Die Bio Suisse Delegiertenversammlung hat im Herbst 2009 beschlossen, jedes Jahr Fr. 20'000.– für «alternative Projekte» zu budgetieren. Dieses Jahr wurde das Geld für das FiBL-Projekt zur Feuerbrandforschung eingesetzt. Die Markenkommission Anbau MKA wird in Zukunft die Konzepte beurteilen.

- Die Bedingungen für das Einreichen eines Konzeptes:
 - Antragsteller muss Bio Suisse Mitglied sein
 - Das Projekt muss von einer Fachperson begleitet werden
- Die MKA wendet folgende Kriterien für die Beurteilung der Konzepte an:
 - Das Forschungsziel entspricht dem Leitbild von Bio Suisse
 - Das Ziel muss definiert sein und muss zugunsten des Biolandbaus sein
 - Produzentengruppe und nicht Einzelinteresse
 - Das Ziel kann erreicht werden
 - Im Konzept muss klar ersichtlich sein, wofür wie viel Geld verwendet werden soll
 - Abschlussbericht mit Resultaten wird für die MKA verfasst

Die Konzepte werden nach Eingangsdatum beurteilt. Sobald die Fr. 20'000.– pro Jahr aufgebraucht sind, können keine weiteren Gesuche bewilligt werden.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

agrobio **schönholzer**

www.agrobio-schönholzer.ch

Bühlhof

CH-9217 Neukirch an der Thur

Tel: +41 (0)71 642 45 90

Fax: +41 (0)71 642 45 91

Mobile: +41 (0)79 317 88 84

Email: info@agrobio-schönholzer.ch

HOCHAKTUELL:

BIO Getreideheu-Pellets: Big Bags, kann Vollmaispflanzenwürfel, Silomais und Zuckerrübenschnitzel ersetzen

BIO Luzerneheu & -pellets (Power Pellets >20% RP)
Grossballen oder Big Bags, Raufutter liefert Eiweiss und Struktur von hoher Verdaulichkeit, β -Carotin und Calcium

BIO Lein Crunch: Eiweiss- und Energie-Konzentrat, 100% extrudiertes Ergänzungsfutter, Milchproduktion und Aufzucht

BIO Hafer: ganz oder gequetscht, Aufzuchtfutter-Komponente und klassisches Pferdefutter, liefert hochwertiges Protein, ungesättigte Fettsäuren, Rohfaser, Vitamine und Mineralstoffe

BIO Gerste: gequetscht oder gemahlen, reich an schnell verfügbarer Stärke, Energiefutter für hohe Leistungen anfangs Laktation oder als Energieausgleich

BIO Heu belüftet und unbelüftet

BIO Maisprodukte

Siloballen und Ganzpflanzenwürfel, Körnermais-Cobs

Stroh BIO und konventionell in Kleinballen und Grossballen, Grossballen auch geschnitten oder gehäckselt erhältlich

Gemeinsam bestellen = Geld sparen!

BIO TEST AGRO AG

Wir sind eine Biokontroll- und Zertifizierungsstelle, die 1998 von initiativen Biobauern gegründet wurde. Zu unseren Kunden gehören 1300 Biobauern und immer mehr gewerbliche Verarbeiter und Händler.

Für den wachsenden Bereich in Verarbeitung und Handel bieten wir eine

Teilzeitstelle 30-50%

als

Zuständige(r) MitarbeiterIn für Kontrolle und Qualitätssicherung von kleingewerblichen Bio-Verarbeitungs- und Handelsbetrieben

Anforderungen:

Erfahrungen in Lebensmittelverarbeitung

Bereitschaft zur Weiterbildung

Bezug zu biologischen Lebensmitteln

Mobilität

Wir bieten:

flexibler Arbeitsort

abwechslungsreiche Tätigkeit in verschiedenen Bereichen

breite Erfahrung in Bio QS

Stellenantritt:

Nach Vereinbarung

Weitere Angaben zur Firma unter www.bio-test-agro.ch
Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 07.01.11 an:

**Tania Wiedmer, BIO TEST AGRO,
Schwand, 3110 Münsingen**

BIO TEST AGRO AG

Schwand Tel. 031 722 10 70
3110 Münsingen Fax. 031 722 10 71
E-Mail: info@bio-test-agro.ch
Internet: www.bio-test-agro.ch



SIS 056



SCE Sp 086

Informationsanlässe der BIO TEST AGRO AG

Region	Tagungsort	Datum	Zeit
Kanton Aargau	Murimooos, Muri AG	05.01.2011	13.15 Uhr
Kanton Luzern	Restaurant Brauerei, Sursee	05.01.2011	20.00 Uhr
Bern und Umgebung	Inforama Rütli, Zollikofen	06.01.2011	13.15 Uhr
Langnau und Umgebung	Inforama Bäregg, Bärau	06.01.2011	20.00 Uhr
Kantone TG, SG, AR, AI	Restaurant Freihof, Wil	10.01.2011	13.15 Uhr
Kantone ZH, SH	LS Strickhof, Lindau ZH	10.01.2011	20.00 Uhr
Simmental	Rest. Bären, Zweisimmen	11.01.2011	13.15 Uhr
Spiez und Umgebung	Inforama Hondrich, Hondrich	11.01.2011	20.00 Uhr
Graubünden	LS Plantahof, Landquart	13.01.2011	13.15 Uhr
Kantone SZ, UR, LU	Rest. Rose, Ibach Schwyz	13.01.2011	20.00 Uhr
Brienz/Interlaken	Hotels Artos, Interlaken	17.01.2011	20.00 Uhr
Bern und Umgebung	Schwand, Münsingen	19.01.2011	13.15 Uhr
Burgdorf und Umgebung	Rest. Schützenhaus, Burgdorf	19.01.2011	20.00 Uhr
Langnau und Umgebung	Inforama Bäregg, Bärau	20.01.2011	13.15 Uhr
Eggiwil und Umgebung	Hotel Hirschen, Eggiwil	20.01.2011	20.00 Uhr
Kantone BS, BL und SO	LS Ebenrain, Sissach	24.01.2011	13.15 Uhr
Oberaargau, Kanton SO	Inforama Waldhof, Langenthal	24.01.2011	20.00 Uhr
Ju/Jura bernois/NE	École d'agriculture, Cernier	27.01.2011 (date provisoire)	

Was: Bereits zum 12. Mal besucht die BTA die Regionen, um über Richtlinienänderungen und andere wichtige Fragen zum biologischen Landbau zu informieren. Alle Biobauern und weitere Interessierte sind herzlich willkommen. Besuchen Sie den nächstgelegenen Tagungsort.
Kosten und Anmeldung: keine



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Iso-vitmin®

Die besten Mineralstoffe für Biobetriebe

- 8732 Universal Natura Griess, ausgeglichen
- 8733 Universal Natura Würfel, ausgeglichen
- 8735 Magvit Natura Würfel, mit 12 % Mg
- 8736 Calphomag Natura Griess, phosphorreich
- 8737 Calphomag Natura Würfel, phosphorreich

Leckeimer, Lecksteine

- 8738 Leckeimer Natura, mit 6 % Mg, 20 kg/St.
- 8720 Leckstein selenreich, mit 70 mg/kg Selen, 15 kg/St.
- 8721 Leckstein Natura, 17 % Ca, 6 % P, 15 kg/St.
- 8740 Salzleckstein mit 25 mg/kg Selen, 10 kg/St.

Wir beraten Sie gerne:

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

Ihr regionaler Verkaufsberater  **PROVIMI KLIBA**

Von Biobauern für andere Bauern

Bio Suisse stellt den Mitgliedorganisationen (MOs) finanzielle Mittel für Beratungs- und Informationsprojekte zur Verfügung. Neben der Förderung von Bioackerbau und Spezialkulturen sollen auch die MOs davon profitieren.

Der Vorstand setzte diese finanziellen Mittel bewusst für die Entwicklung der Ackerbaugebiete ein, weil die starke Nachfrage nach Biogetreide seit Jahren in der Schweiz nicht gedeckt werden kann.

Unterstützt wurden verschiedenste Projekte wie Maschinenvorfürungen, Dokumentation zum Bergackerbau, Infoanlässe für Ackerbaubetriebe, die interessiert sind, auf die Knospe umzustellen, der Aufbau von Beratungsringen oder das Veranstalten von Flurbegehungen. Die folgenden Beispiele zeigen, was im Tessin und in Genf gemacht wurde.

psh

Zusammen geht es leichter

Bio Genève führte Mitte Juni 2010 zusammen mit AgriGenève, Proconseil, dem FiBL und Agridea eine Fachtagung für konventionell und biologisch wirtschaftende Ackerbaubetriebe durch.

Auf dem Programm stand neben der Besichtigung konventioneller Ackerbauversuche der Besuch eines Bioackerbaubetriebes. Die interessierten Landwirte trafen sich beim Präsidenten von Bio Genève, René Stalder, zu Aperitif und Mittagessen. René Stalder stellte den vielen konventionellen Besuchern seinen Biobetrieb vor und erklärte, welche Gründe ihn dazu bewogen haben, auf Bio umzustellen. Es folgte eine Präsentation des Biomarktes durch die beteiligten Akteure Mühle Rytz, Mühle Chevalier und Prokana. Für die Teilnehmenden lagen Preislisten für Biogetreide und wirtschaftliche Berechnungen zum Thema Bio auf.

Zu besichtigen gab es auch drei Bioversuche: eine Mischkultur von Gerste und Eiweisserbsen, das Produkt Twin N (auf Bakterienbasis) auf Winterweizen und einen Langzeitversuch für Bioackerbau ohne Viehwirtschaft.

Letzterer führte die Teilnehmer nach Mapraz, wo das FiBL zusammen mit Agridea Lausanne seit 2000 Erkenntnisse über die Grenzen eines Bioackerbausystems ohne Viehwirtschaft sammelt. Die Teilnehmenden waren erstaunt über die Kraft und die Schönheit des Weizens, der auf einem tiefgründigen Boden ohne jegliche Düngung wuchs.



Bild: Christian Bovigny

René Stalder, Präsident Bio Genève, im grünen Hemd, kommentiert den Versuch mit Mischkulturen, den er seit 2009 zusammen mit dem FiBL durchführt.

Die konventionellen Landwirte zeigten ein grosses Interesse an den Bioanbautechniken und standen dem Biolandbau positiv gegenüber.

Die Organisatoren und Bio Genève sind der Ansicht, dass diese Art von Veranstaltungen eine effiziente Methode ist, um konventionelle Landwirte anzusprechen und sie für den Biolandbau zu interessieren. Sie wollen solche Tagungen auch im nächsten Jahr organisieren.

Maurice Clerc, FiBL

Von der Erfahrung anderer profitieren

Unter dem Titel «Campi bio per il Ticino» startete Ende Oktober 2010 das Ackerbauprojekt von Bio Ticino. Zum Orientierungsabend hatten sich die Interessierten in Rivera eingefunden. Neben den Betriebsleitern von Ackerbaubetrieben, die interessiert sind, auf die Knospe umzustellen, waren auch erfahrene Biolandwirte mit dabei. Eingangs erläuterte der Sekretär von Bio Ticino, Gianmarco Fattorini, das Ziel des Projekts, nämlich die Ausweitung der Bioackerbaufläche.

Anschliessend gab die kantonale Biolandbauberaterin, Gaia Vergoni, eine kurze Einführung in die rechtlichen Grundlagen und die Knospe-Vorschriften zum Ackerbau. Auch die Umsetzung der Richtlinien in die Praxis unter Berücksichtigung von Bodenschutz, Kulturwechsel und Nachhaltigkeit war ein Thema. Weiter informierte sie über die Umstellungsbeschränkungen. Mit aktuellen Zahlen und Vergleichstabellen machte sie deutlich, dass auf dem Hintergrund

der Direktzahlungen und der aktuellen Marktpreise eine Umstellung auf Biolandbau trotz der im Durchschnitt geringeren Erträge im Bioackerbau auch ökonomisch interessant ist.

Zum Schluss beantworteten die anwesenden Biolandwirte Fragen der Umstellungsinteressierten. So wurden Möglichkeiten und Grenzen des überbetrieblichen Maschineneinsatzes, der Düngung, des Saatguts, der Futtermittelproduktion sowie der Marktsituation einzelner Erzeugnisse eingehend diskutiert.

Rolf Kaufmann, Bio Ticino

Ihre Idee – der zündende Funke! Projekte für 2011 eingeben

Die Bio Suisse Delegiertenversammlung hat für das Jahr 2011 erneut Mittel für die Mitgliedorganisationen (MOs) bereitgestellt. Die MOs haben die Möglichkeit, Projekte einzureichen. Denkbar sind Projekte zur Motivation auf Knospe-Umstellung wie Information, Coaching oder ein Göttisystem. Beratungsringe, Flurbegehungen und Betriebsvisiten stellen genauso Möglichkeiten für eine Projekteingabe dar wie Informationsanlässe über Neuheiten im Biolandbau oder eine langfristige Zusammenarbeit mit Bioberatungsfachleuten.

Die MOs müssen als Hauptveranstalter auftreten. Bevorzugt werden Projekte mit einer längerfristigen Ausrichtung und finanzieller Beteiligung von Dritten (z.B. Fördermittel von Kanton oder Verbänden, nicht verrechnete Leistungen eines Beratungsdienstes, Eigenmittel der Mitgliedorganisation). Haben Sie als Knospe-Bäuerin oder -Landwirt eine zündende Idee? Entfachen Sie damit ein Feuer bei Ihrer Mitgliedorganisation.

Bei Fragen wenden Sie sich an Stefan Schürmann, Assistenz Verbandskoordination, Tel. 061 204 66 64, E-Mail stefan.schuermann@bio-suisse.ch

«oliv» – eine spannende Zeitschrift für Ihre Kundschaft

Die Zeitschrift «oliv» beleuchtet mit spannenden Beiträgen die «grünen Seiten des Lebens», erscheint 12-mal im Jahr und liegt in Biofachgeschäften auf. Herausgeber ist die Bio Plus AG. Auch Direktvermarkter können die Zeitschrift kostenlos anfordern, um sie im Hofladen oder am Marktstand aufzulegen und so den Kundinnen und Kunden gratis einen informativen Mehrwert zu bieten.

Seit Januar 2010 erscheint die Zeitschrift «oliv» jeden Monat und wird an den biologisch ausgerichteten Detailhandel ausgeliefert. «oliv» richtet sich an Menschen mit einer bewussten, ökologischen Lebenseinstellung. In der Zeitschrift finden Biokonsumentinnen und Biokonsumenten Rezepte, Informationen zu neuen Produkten, zur Ernährung und natürlichen Pflege, Berichte zu Umweltthemen wie der Abfallproblematik oder zum Artenschutz. Bio Suisse publiziert in jeder Nummer einen PR-Artikel, welcher auf ein aktuelles Biothema eingeht und die Vorteile der Knospe gegenüber anderen Biozeichen hervorhebt. Gedruckt wird auf Recyclingpapier. Die



Wenn Sie «oliv» regelmässig Ihren Kunden anbieten möchten, bestellen Sie die gewünschte Menge bei untenstehender Adresse. Die Mindestbestellmenge liegt bei 25 Exemplaren. Auch ein Probeexemplar darf angefordert werden.

Sie haben übrigens die Möglichkeit, auf sich aufmerksam zu machen, indem Sie einen persönlichen Adresseindruck auf der Umschlagseite der Zeitschrift anbringen lassen. Bis 300 Exemplare bezahlen Sie dafür Fr. 50.– pro Ausgabe.

Für Fr. 130.– können Sie auch einen Zeitschriftenständer mit einer Höhe von 1,5 Meter kaufen, welcher speziell für das «oliv» konzipiert wurde.

Bei Interesse an der Zeitschrift, dem Adresseindruck oder dem Zeitschriften- dispenser melden Sie sich bei Bio Plus AG, Frau Ruth Hofmann, Tel. 062 769 01 89, E-Mail ruth.hofmann@bio-plus.ch

psh

Die Gratis-Zeitschrift «oliv» richtet sich an Konsumenten von biologischen Produkten.

Zeitschrift erscheint mit einem deutschen und einem französischen Teil.

Bilder: Bio Plus AG



Als Direktvermarkter können Sie «oliv» kostenlos bestellen, um die Zeitschrift Ihren Kunden weiterzugeben.

Bio Suisse Verbandsdaten 2011

Delegiertenversammlungen	20.4., 9.11.	
PräsidentInnen-Konferenz	23.3., 29.6., 12.10.	
Jahresmedienkonferenz	23.3. oder 30.3.	
Sitzungen Vorstand	1.2., 8.3., 12.4., 17.5., 14.6., (19.7.), 6.9., 4.10., 8.11., 7./8.12.	
Sitzungen Markenkommission Anbau	18.1., 22.3., 3.5., 27./28.6., 6.9., 25.10., 6.12.	
Sitzungen Markenkommission Verarbeitung und Handel	2.2.	
Generalversammlungen der Bio Suisse Mitgliedorganisationen		
Bio-Ring Appenzellerland	26. Januar	
Biofarm	19. Mai	
Bio Glarus	18. Februar	
VOB – Ostschweiz	15. Februar	
Bärner Bio Bure	12. Januar	
Schweizer Bergheimat	18. November	
Bio Fribourg	10. Februar	
Schwyzter Biobauern	15. März	
Messen und Märkte mit Bio Suisse Präsenz		
Natur Messe	10.–13. Februar	Basel
BioFach	16.–19. Februar	Nürnberg (D)
Tier & Technik	24.–27. Februar	St. Gallen
Setzlingsmarkt Wildeggen	30. April/1. Mai	Schloss Wildeggen
Bio Marché	17.–19. Juni	Zofingen
O SOLE BIO	20.–21. August	Zug
1001 Gemüse & Co.	3.–4. September	Rheinau

Landdienst im «Paradies»

Er soll ungeahnte Horizonte eröffnen und wertvolle Kontakte schaffen. Allem voran soll er das gegenseitige Verständnis zwischen den «Sesselklebern» auf der Geschäftsstelle und den Biobäuerinnen und Biobauern fördern: Der Landdienst für neue Mitarbeitende von Bio Suisse ist ein Türöffner. Eine Städterin aus der Finanzdienstleistungsbranche hat es erfahren ...

Für die nichtbäuerlichen Mitarbeitenden von Bio Suisse ist ein zweitägiger obligatorischer Landdienst zur Einführung gewiss eine Bereicherung». So stand es in der Beilage zu Traktandum 2.4, als an der Delegiertenversammlung des Jahres 2000 die Einführung eines zweitägigen Landdienstes für neue Mitarbeitende beschlossen wurde.

Zehn Jahre später bin ich dran. Kaum ein halbes Jahr nach meinem Eintritt in diese völlig neue Arbeitswelt, packe ich die Bergschuhe ein und melde mich vor dem Hofladen bei Clavadetschers in Malans zum Einsatz. Rundum strahlt die Bündner Herrschaft, was sie kann: Das Blattgold in den Weinbergen und der blütenweisse Schnee auf den Bergkuppen machen den Himmel nur noch tiefblauer. Oder ist es umgekehrt? Eigentlich wären meine Bergschuhe bestens geeignet für einen Abstecher nach ... Doch hier warten andere Horizonte. Mit Rechen, Handschuhen und Hündin fährt uns Godi Clavadetscher, der Biopionier aus dem Bündnerland, zu einem Hang am Ende des Dorfes. Er bekennt gleich Farbe: «Wir leben hier in der schönsten Gegend des Bündnerlands. Für mich ist es das Paradies». So viel zu Godis tiefer Verbundenheit mit seinem Dorf. Vor einem ansteigenden Feldweg hält er an. Seit zwei Jahren wird dort eine verwilderte Gemeindepazelle wieder gemäht. Der naturbelassene Flecken weist immer noch viel Gestrüpp auf, das sich dort im Verlauf der Jahre breitgemacht hat. Godi



Bilder: Sabine Lubow

Die Bündner Gemeinde Malans, eingebettet in Weingärten und Gebirge.

mäht Farn und Brombeerdickicht werden von Godi ab, während Valérie und ich das lose wilde Kraut zwischen ein paar Nussbäumen zusammenrechen und den Hang hinunter zu mehreren Haufen kehren. Mehr als einmal verliere ich beinahe das Gleichgewicht. Meine an den Schreibtisch gewohnten Schultern sind etwas stur.

Nach dem «Dienst» im modernen Freilaufstall für die Pensionspferde am Abend und gleich drauf am nächsten Morgen, geht's zum Kern meines Einsatzes: In der letzten traubenbehängenen Parzelle – dem *Küng* – wird *gwümmlet*.

Rare Perlen

Der ganze Clavadetscher-Clan mit Bekannten und Freunden, Kind und Kegel nimmt teil. Respektvolle Freude herrscht an diesem letzten Oktoberfreitag. Dies

trotz des massiven Ernteausfalls, zu dem gerade in diesem Jahr durch eine besonders hartnäckige Mehltau-Epidemie in Malans geführt hat. Doch Clavadetschers grüner Flecken mitten im Dorfkern von Malans scheint an diesem frischen Morgen wie eine Art Klostersgarten. Beinahe religiöse Ehrfurcht liegt in der Luft, und umso sorgfältiger und bewusster trennen unsere Scheren die kostbaren, weil raren Perlen von den Stöcken.

Mit dem Einbringen der Trauben in den Keller, den Roman und Valérie mit ihrem direkten Nachbarn, dem Rebbauer Georg Fromm, teilen, gehen diese beiden Tage viel zu rasch zu Ende. Noch ein kurzer Weinkauf im Hofladen, und der Kreis schliesst sich. Nicht ohne eine neue Türe geöffnet zu haben, durch die ich – auch ohne Obligatorium – gerne wieder gehen werde.

Sabine Lubow, Bio Suisse



Im Familienunternehmen Clavadetscher begeistern Reben und Rebensäfte von Kindsbeinen an.

Knospe-Produkte begeistern deutschen Biofachhandel

Seit einiger Zeit bearbeitet Bio Suisse zusammen mit Knospe-Milchverarbeitern den Biofachhandel in Deutschland. Über Dennree, eines der führenden deutschen Biohandelshäuser, werden Schweizer Knospe-Produkte an Bioläden in ganz Deutschland verteilt. Verschiedene Marketingaktivitäten sollen ein echtes Bio-Swissness-Gefühl hinüberbringen.

Die Exportförderung ist ein wichtiger Teil der Marketingstrategie von Bio Suisse. Durch die Gewinnung neuer Kunden in ausländischen Märkten möchte Bio Suisse schweizerische Knospe-Produkte im Ausland fördern und bekannter machen.

Aufgrund von Erfahrungen ist es am besten, den ausländischen Konsumenten Knospe-Produkte näherzubringen, indem man konkrete Massnahmen am Kaufort durchführt.

So initiierte Bio Suisse das Projekt «Grüezi Bio». Der Name wurde bewusst so gewählt, um die Schweizer Bioherkunft und Qualität zu unterstreichen und die Konsumenten neugierig zu machen. Im Sommer 2009 startete Bio Suisse zusammen mit den zwei Schweizer Bioverarbeitern Molkerei Biedermann und Züger Frischkäse ein erstes Pilotprojekt mit dem deutschen Handelshaus für Biolebensmittel Dennree.

Fast 100 «Grüezi Bio»-Degustationstage

Die positiven Rückmeldungen aller Beteiligten hat Bio Suisse ermutigt, das Projekt dieses Jahr in grösserem Rahmen fortzusetzen. Dank der Unterstützung des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) konnte das Budget aufgestockt werden. Die Produktpalette ergänzte man noch mit Bündner Bergkäse. Es

wurden Handzettel verteilt und in rund 90 Bioläden in ganz Deutschland organisierten Bio Suisse und ihre Partner letzten Oktober zusätzlich Degustationstage. Das Besondere daran ist: Alle Mitarbeitenden an den Degustationsständen sind Milchproduzenten, die an Züger oder Biedermann liefern. Zusammen mit dem speziellen Verkaufsförderungsmaterial im «Grüezi Bio»-Look konnte ein echtes «Grüezi Bio»-Gefühl bei den deutschen Verbrauchern aufkommen. Die ganze Planung besorgte Bio Suisse zusammen mit den Partnern von der Schweiz aus.

Ein Erlebnis für Verkäufer und Händlerinnen

Gute Produkte sind gut, erlebte Produkte in ihrem Entstehungsumfeld sind aber noch besser.

Rund 50 deutsche Bioverkäuferinnen und Biohändler haben deshalb dieses Jahr an einer zweitägigen Reise in die Schweiz teilgenommen. Ziel war, dass die Teilnehmenden mehr über die Produkte erfahren, welche sie verkaufen. Während des Ausfluges konnten die Bioladenbesitzer aus Deutschland die Molkerei Biedermann, die Züger Frischkäse AG und den Felsenkeller der Bergsenn AG besuchen und so die Knospe-Lizenznehmer in der Schweiz persönlich kennenlernen.

Die Reise führte vom Bodensee ins Engadin, bis zur höchstgelegenen Mol-



«Grüezi Bio»-Degustation im Füllhorn-Laden Bruchsal (D).

kerei in Europa, der Lalaria Engiadinaisa SA (LESA) in Bever. Der Besuch im schmucken Engadiner Bergdörfchen Guarda war für die Besucher aus Deutschland die Krönung der Reise. Dort besuchten sie zwei Knospe-Landwirte, die Milch an die LESA liefern.

Swissness und Bio allein reichen nicht

Das Ziel ist, Schritt für Schritt die Produktpalette für den deutschen Fachhandel auszubauen. Gemäss den Verantwortlichen bei Bio Suisse bestätigen die bisherigen Erfahrungen den Eindruck, dass Schweizer Produkte in Deutschland ein gutes Image geniessen. Knospe-Produkte haben also durchaus Potenzial im Ausland. Swissness und Bioqualität sind starke Argumente. Um sich von der weltweiten Konkurrenz abzuheben und einen nachhaltigen Erfolg auf dem deutschen Markt zu erzielen, müssen diese Argumente aber mit Innovation, Kreativität, Flexibilität und einem guten Marketing verstärkt werden.

Gestärkt durch die neuen Erfahrungen, wird Bio Suisse im kommenden Jahr das Programm «Grüezi Bio» weiterentwickeln. Neben einer Optimierung der Promotionen sollen weitere Produkte in das Programm integriert und somit das Angebot attraktiver gestaltet werden.

Valérie Monnin, Bio Suisse



Dennree-Käsereise: Knospe-Fondue vor dem Naturstollen der Bergsenn AG.

Bio 2011: Das gilt neu

Bio Suisse Landwirtschaft

Bereich	Thema	Richtlinie (RL), Weisung, Verordnung	Text	Erläuterungen
Allgemein	Fairer Handel	Bio Suisse RL Art. 9.1.1 bis 9.5.1	Marktpartner nehmen künftig an Gesprächsrunden teil und halten sich an einen Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten.	Delegiertenentscheid vom April 2010. Projekt zur Umsetzung ist noch im Gange. Bis Ende 2012 sind keine Verpflichtungen vorgesehen.
Pflanzenbau	Wildpflanzen, Moorbeetpflanzen	Weisung Zierpflanzen- und Topfkraüteranbau	Neu werden Produktionsvorschriften für einheimische Wildpflanzen aufgenommen. Substratzusammensetzung für Moorbeetpflanzen sind neu definiert.	Die Anforderungen von Bioterra Naturgarten an die Produktion von einheimischen Wildpflanzen wurden von Bio Suisse übernommen.
Tierhaltung	Anbindehaltung Pferde	Bio Suisse RL Art. 3.1.3	Ab 1.1.2011 dürfen keine Pferde mehr angebunden gehalten werden.	Die Ausnahmegenehmigungen für die Anbindehaltung der Pferde ist Ende 2010 abgelaufen.
	Pensionspferdefütterung	Bio Suisse RL Art. 3.1.8 und Anhang 5 der Richtlinien	Der Futtermittelanteil aus nichtbiologischem Anbau darf für Pensionspferde weiterhin 10 Prozent des gesamten Futterverzehrs betragen. Es darf aber kein Futter eingesetzt werden, das GVO-Komponenten enthält.	Bei den übrigen Nichtwiederkäuern gilt seit dem 1.1.2010 5 %. Pensionspferde gehören nicht zur Bioproduktion, deshalb ist eine grosszügigere Handhabung tolerierbar. Pensionspferdehalter wollen entscheiden können, welches Kraftfutter ihre Pferde bekommen.
	Leinsaat	RL-Anhang 5	Nichtbiologische Leinsaat ist nicht mehr zugelassen.	Es gibt genug Leinsaat in Bioqualität.
	Milchpulver	Bio Suisse RL 3.1.8 und Weisung Fütterung	Knospe-Milchpulver ist neu als Ergänzung erlaubt. Milchersatzpulver ist jedoch nicht zugelassen. Für Mastkälber gilt eine Mindestvollmilchmenge von 1000 Liter.	Die Bio Suisse Delegierten haben im Frühjahr 2010 beschlossen, dass Milchpulver neu als Ergänzung zugelassen werden soll. In Zeiten mit hohem Milchaufkommen (Frühjahr) ist die Überschussverwertung zu Biomilchpulver sinnvoll.
	Salmonellenkontrolle	Weisung Geflügelhaltung	Alle Betriebe, welche Eier vermarkten, müssen jährlich mindestens eine Untersuchung auf Salmonella enteritidis durchführen lassen.	Betriebe mit weniger als 1000 Legehennen müssen nach neuen Bundesvorschriften (BVET) keine Salmonellenuntersuchung mehr machen. Bio Suisse regelt das Vorgehen für kleinere Betriebe selber.
	Geflügelmast	Weisung Geflügelhaltung	Die ganze Bodenfläche im Stall (früher 2/3) muss ausreichend eingestreut sein.	Anpassung an die Ethoprogramm-Verordnung
	Schweinehaltung	Weisung Schweinehaltung	Geändert wurde das Mass «Gesamtfläche Stall inklusive Auslauf» beim Gruppensäugen von 11,5 auf 10,5m ² .	Das Mass wurde 2009 auf Grund einer RAUS-Vorschrift erhöht. Die Abgrenzung Stall/Auslauf war ungenau definiert. Die Erhöhung erweist sich im Rückblick nicht als sinnvoll.

Bio Suisse Verarbeitung und Handel

Bereich	Thema	Richtlinie, Weisung, Verordnung	Text	Erläuterungen
Allgemeine Bestimmungen	Verwendung der Knospe für Nicht-Lebensmittel	RL-Art. 1.3.3-1.3.6, 6.1.4 Weisung Allgemeine Anforderungen; 10 Kennzeichnung	Die Auszeichnung von Knospe-Rohstoffen mit der Deklarationsknospe im Zutatenverzeichnis ist bei folgenden Produkten möglich: Kosmetik; Naturheilmittel und Tinkturen; Textilien, Wollprodukte, Felle, Lederwaren; Bienenwachsprodukte; Produkte, die den Knospe-Grundsätzen aufgrund von gesetzlichen Vorschriften nicht entsprechen (z.B. vitaminisierte Kindernahrungsmittel).	An der Frühlings-DV wurde die Aufnahme von fünf neuen Richtlinienartikeln beschlossen, welche die Verwendung der Knospe bei Nichtlebensmitteln mit Knospe-Rohstoffen regeln.
Produktkennzeichnung und Werbemittel	Angabe Zertifizierungsstelle	Weisung Anforderung zur Kennzeichnung von Produkten und Werbemitteln mit der Knospe	Die Angabe der Zertifizierungsstelle hat die Form CH-Bio-XXX. (XXX = Nummer der Zertifizierungsstelle)	Die Bioverordnung wurde betreffend Angabe der Zertifizierungsstelle angepasst. Fand die letzte Erzeugungs- und Aufbereitungshandlung nicht in der Schweiz statt, steht anstelle von «CH» der entsprechende Ländercode.
Milchprodukte	Jogurt	Weisung Milch und Milchprodukte; 2.3 Jogurt und andere gegorene Milcharten, 2.10 Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe	Knospe-Zutaten: Stärke zur Herstellung von Grundstoffen; Biologische Zutaten: Reisstärke nativ und Tapiokastärke zur Herstellung von Grundstoffen	Der Einsatz von Stärke sowohl in Knospe- als auch generell in Bioqualität ist auf die Herstellung von Grundstoffen erweitert.

Bio 2011: Das gilt neu

Fleischerzeugnisse	Wursthüllen	Weisung Fleisch und Fleischerzeugnisse; 2.6 Verpackung	Wursthüllen: Es sind sowohl Natur- als auch Kunstdärme zugelassen.	Gestrichen: «Das nachträgliche Einfärben von Wursthüllen ist nicht erlaubt.»
Imkereierzeugnisse	Thymolgehalt im Bienenwachs	Weisung Imkereierzeugnisse; 2.2 Messbare Qualität des Honigs und des Waxes	Höchstwerte für Thymol im Wachs (in mg/kg): 5,0	Der Höchstwert für den Thymolgehalt im Bienenwachs wurde erhöht und neu in die Weisungen aufgenommen.
Alkoholika und Essig	Wein	Weisung Alkoholika und Essig; 2 Wein und Schaumwein	Komplette Überarbeitung	Die Weinweisung wurde überarbeitet in Anlehnung an die Bestrebungen der EU, die Weinbereitung in die EU-Bioverordnung zu integrieren.
Gastronomie auf dem Hof	Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof	Weisung Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung; 3 Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof	Die Einhaltung der Bio Suisse Anforderungen wird anlässlich der Biokontrolle überprüft (gilt auch für Knospe-Produkte-Küche).	Das Gastronomiemodell Knospe-Produkte-Küche soll auch für Knospe-Produzenten möglich sein. Es ist Bestandteil der Kontrolle.

Bio-Verordnung

Bereich	Thema	Richtlinie, Weisung, Verordnung	Text	Erläuterungen
Kontrolle	Pflichten bei der Kontrolle	Bio-V Art. 30 Abs. 1 und 2	Neuformulierung des Artikels zur Jahreskontrolle: Das Wort «umfassend» bei der jährlichen Kontrolle wird gestrichen.	So kann auch eine unangemeldete Kontrolle (bei der teilweise nicht die kompletten Dokumente vorliegen) als Jahreskontrolle genügen.
Bienen	Herkunft der Bienen und Bienenhaltungspraktiken	Art. 8 Abs. 4 (neu), sowie Art. 15 Abs. 2bis	Bio-Bienenzüchter, die an den Leistungsprüfungen gemäss Tierzucht-Verordnung teilnehmen, dürfen Bienen aus nichtbiologischen Betrieben halten. Zudem gibt es für diese Leistungsprüfungen die Möglichkeit, die Flügel der Königin zu beschneiden.	Der Absatz ermöglicht den Biobienenzüchtern, an den Zuchtmassnahmen gemäss Tierzucht-V teilzunehmen.
Pflanzenbau	Zugelassene Pflanzenschutzmittel	Anhang 1	Wiederaufnahme der Stoffe Ethylen und Kalialaun	Bei der letztjährigen Überarbeitung der Bioverordnung sind diese Stoffe irrtümlich rausgefallen. Neu sind sie unter Pflanzenschutzmitteln gelistet, vorher bei den Verarbeitungshilfsstoffen.
	Zugelassene Dünger, Präparate und Substrate	Anhang 2	Der Dünger-Typ «kompostierte oder fermentierte Mischungen aus pflanzlichem Material» wird neu mit «tierischen Exkrementen» ergänzt.	Auf Landwirtschaftsbetrieben wird zunehmend Gülle für die Biogasproduktion vergärt. Um die Anlagen wirtschaftlich betreiben zu können, werden pflanzliche mit tierischen Substraten zusammen vergärt. Mit dem geänderten Düngertyp soll klargestellt werden, wie die Gärgutgemische aus Biogasanlagen zu handhaben sind
Tierhaltung	Reine Stoffe zur Reinigung und Desinfektion von Ställen und Haltungseinrichtungen	Anhang 8	Zusätzlich zur Liste «zugelassener Stoffe» werden nun auch Branntkalk und Kalk aufgelistet.	Die Aufnahme erfolgt in Übereinstimmung mit der EU Bio-Verordnung.

Ethoprogramm

Keine Änderungen

In dieser Zusammenstellung sind nur die wichtigsten Änderungen des Knospe-Regelwerks und der Bundesbio-Verordnung zusammengefasst und aufgeführt. Es gilt immer der exakte Wortlaut im Originaltext.

Das gewohnte Merkblatt «Das gilt neu» mit den Änderungen der Vorschriften aller Labelgeber (also auch Demeter, KAGfreiland, Bio-Weide-Beef, Natura-Beef u.a.) wird noch vor Ende 2010 zum Gratisdownload unter www.shop.fibl.org bereitstehen und als Farbausdruck erhältlich sein beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail info.suisse@fibl.org

Die Biodiversitäts-Goldmedaillen

Am Wettbewerb «Biodiversität in der Landwirtschaft», ausgeschrieben von Agridea und der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft (SHL), haben zwei Knospe-Höfe und die Biofarm Genossenschaft je eine Goldmedaille geholt. Insgesamt wurden an der OLMA in St. Gallen 36 Projekte aus der Deutschschweiz prämiert.

Der Bauernhof Halde im luzernischen Oberkirch, wo Landwirt Franz Habermacher mit hohem Engagement Massnahmen zur Unterstützung der Natur umsetzt, überzeugte die Jury und entlockte ihr eine Goldmedaille: Mit alten Hochstammobstbäumen, zahlreichen Nistkästen oder einem nur alle drei Jahre gemähten Wiesenstreifen entlang des Waldrandes und andern Massnahmen fördert er die Biodiversität. Auf www.oase-der-natur.ch können Sie einen Blick auf diesen Hof werfen.



Winzerpaar Parmelin.

Der beste Biowein

Der beste biologisch erzeugte Wein des Grand Prix du Vin Suisse 2010 ist derselbe wie im Jahr zuvor. Einfach ein Jahr jünger. Dafür ist sein Macher Reynald Parmelin um ein Jahr älter geworden. Der Biowinzer aus Begnins im Waadtland pflegt zwölf Rebsorten auf elf Hektaren. Der Siegerwein «Johanniter» gefiel auch dieses Jahr wieder mit seiner «Fröhlichkeit, mundwässernden Aromatik und Frische». Er wurde von der Jury des Grand Prix du Vin mit einer Silbermedaille ausgezeichnet und holte den Prix Bio Suisse. Dank der hohen Krankheitsresistenz eignet sich die Johanniter-Traube für den biologischen Anbau besonders gut. Parmelin war 1994 der erste Winzer im Kanton Waadt, welcher vollständig auf biologisch erzeugten Wein setzte. Einen Augenschein der blauen Johanniter-Weinflaschen und des Weinbaubetriebs liefert:

www.lacapitaine.ch

psh

Gold wert war auch die Alpnutzung und Förderung der vielfältigen Trockenwiesen und -weiden, kombiniert mit naturnahem Tourismus, auf der Tunetschalp. Simon Bohnet aus Mörel im Wallis bewirtschaftet diese Alp seit 2005. Bohnet führt eine Mischweide mit Schafen, Kühen, Ziegen und Eseln, was sich positiv auf die ökologische Qualität der Flächen auswirkt. Die vielfältigen Alpprodukte (diverse Käse, Ziger aus Schaf-, Kuh- und Ziegenmilch) werden direkt vermarktet.

Der Biolandwirtschaftsbetrieb bietet zudem Agrotourismus an und hat mit Esel- und Ziegentrekking, verschiedenen Alp-Events (Schaukäsen, Wanderungen, Übernachten im Stroh) eine Nische im Bereich des naturnahen Tourismus gefunden. Unter www.esel-aletsch.ch können Sie sich ein Bild von diesem Betrieb machen.

Das Projekt «Bio Leinanbau in der Schweiz» ist ein Beispiel dafür, dass sich Produktion und Biodiversität nicht ausschliessen, sondern auf besondere Weise ergänzen können. Die Biofarm Genossenschaft hat damit auch eine Goldmedaille geholt.

Von der Aussaat bis zu Qualitätsdefinitionen ist der Dialog zwischen Produzenten, Forschung, und Vermarktung



Bild: Markus Jenny

Gold für vorbildliche Alpnutzung: Simon Bohnet aus Mörel VS.

das zentrale Element in diesem gemeinsamen Projekt. Extensiv und mit keinen anderen Arten verwandt, lockert der Lein Fruchtfolgen auf und schafft Lebensraum für bedrohte Arten wie die Feldlerche und den Feldhasen und fördert selten gewordene Begleitarten (z.B. Venus-Frauenspiegel). Mit der Produktion von hochwertigem Leinöl wird der Nachhaltigkeit in allen Dimensionen Rechnung getragen. Auf www.biofarm.ch finden Sie weitere Informationen zum Leinanbau und zum Projekt.

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Swiss Cheese Awards – Bio hoch zehn

Anfang Oktober feierte die Stadt Neuenburg die besten Schweizer Käse. An diesem wichtigsten Branchenwettbewerb des Landes honorierte die Jury über 120 Käsermeister. Zehn davon sind Knospe-Produzenten, welche für die nachfolgenden Knospe-Käse mit dem begehrten «Swiss Cheese Award» ausgezeichnet wurden: Alpstein Bergkäse von Andreas Hinterberger, Bergkäserie Gais, 9056 Gais AR; Andeerer Traum von Maria Meyer, Sennerei Andeer, 7440 Andeer GR; Crestawald von Dionis Zinsli, Sennerei Sufers, 7434 Sufers GR; Seeländer Kugel (Kategoriesieger), Premium Charmant, Camembertli und Premium aux Noix von Ueli Moser, Bon Cas, 3293 Dotzigen BE; Spluga di Grotta (Kategoriesieger) und Passo dello Spluga von Jürg Flükiger, Sennerei Splügen, 7435 Splügen GR; Pfeffer-Rahm (Don Pepe) von Alphons Vogel, Käserie Vogel, 6416 Steinenberg SZ; Vacherin Fribourgeois AOC von Jérôme Raemy, 1643 Gumefens FR; Schafchäsli und Toggenburger Blumenkäse von Thomas Stadelmann, Käserie Stofel, 9657 Unterwasser SG; Bündner Bergkäse (Kategoriesieger) von Mario Albin, 7148 Lumbrein GR; Rohmilch Tilsiter von Paul Hug, Käserie Maseltragen, 8723 Maseltragen SG.

slu

Coop holt Preis für Biodiversität

Mitte November erhielt Coop den «Biodiversity Award», Kategorie «Leadership», den die internationale Nonprofitorganisation *Union for Ethical Biotrade* (UEBT) zusammen mit *United Business Media* (UBM) verleiht. Mit den Biodiversity Awards anerkennen UEBT und UBM die wichtige Rolle von Unternehmen zur Erreichung der Ziele der Konvention über die biologische Vielfalt von 1992.

Die Jury hob das Engagement von Coop für den Biolandbau, für die regionale Produktion sowie für bedrohte Kulturpflanzen und Nutztierassen hervor. Weiter lobte die Jury die Coop-Öffentlichkeitsarbeit im UNO-Jahr der Biodiversität mit der Verteilung einer Million Wildblumen-Samentüten und dem Fernsehspot mit dem Lied «C'est réel» von Rapper Stress.

UEBT/UBM

Bio Suisse am Treffpunkt für Nachhaltigkeit besuchen

Die NATUR-Messe, mit Kongress, Festival und Gala findet vom 10.–13. Februar im Kongresszentrum der Messe Basel statt, parallel zum zweiten Muba-Wochenende. Die NATUR bezeichnet sich als die führende Schweizer Plattform für Nachhaltigkeit. Bio Suisse ist wiederum mit einem Stand vertreten. Ein Highlight im Jahr 2011 ist die grosse interaktive Sonderausstellung «Wohnträume» über nachhaltige Wohn- und Lebensstile. Neu ist auch der «Markt der Zukunft», welcher jungen Projekten und Initiativen, die sich für die Umwelt und nachhaltige Entwicklung einsetzen, eine Plattform bietet. Das Jahresthema des nationalen NATUR-Kongresses vom Freitag, 11. Februar lautet «Natur und Konsum». Unter den prominenten Rednern sind Prof. Ernst Ulrich von Weizsäcker und Fürst Albert II. von Monaco (mit seiner Kampagne gegen

Bild: Bio Suisse



Bio kennenlernen durch Degustieren – Bio Suisse setzt sich auch für die Konsumenten ein.

Thunfisch-Konsum). Gleich anschliessend, am Abend des 11. Februar, geht zum zweiten Mal die NATUR-Gala über die Bühne, welche vom Biowein-Vertrieb Delinat präsentiert wird. An diesem grossen Jahresfest für die Nachhaltigkeit wird der Schweizer Nachhaltigkeitspreis «Prix NATURE Swisscanto» verliehen. Gäste sind unter anderen Kofi Ansah, der Star unter den afrikanischen Fairtrade-Modedesignern, und die «Gault Millau Aufsteigerin des Jahres 2010», Tanja Grandits vom Basler Restaurant Stucki. Unter www.natur.ch finden Sie weitere Informationen.

psh

Agropreis für Bioknoblauch

Familie Bucher aus Grossaffoltern BE gewann mit ihrem Projekt «Schweizer Bioknoblauch» den Innovationswettbewerb Agropreis 2010 der Emmental Versicherung.

Katja und Markus Bucher pflanzen auf 9,5 Hektaren Land Knoblauch an. 2009 konnten sie 27 Tonnen ernten und an Detailisten und Bioläden verkaufen. Die Veranstalter würdigten die Beharrlichkeit, mit der die Bauernfamilie dem Schweizer Knoblauch zum Durchbruch verholfen habe.

LID



Bild: zvg

Regierungsrat Andreas Rickenbacher überreicht im Berner Kursaal den mit 20'000 Franken dotierten Agropreis 2010 der siegreichen Familie Bucher.

Zwei Golddiplome für Bioimker

An der Olma-Honigprämierung wurden in den Kategorien «naturbelassen» und «gerührt» insgesamt elf Golddiplome vergeben. Ein einziger Bioimker gewann Gold – dafür gleich zweimal: Peter Linder, einmal mit

Herkunft Stadt Bern, einmal mit Herkunft Kirchlindach BE. Peter Linder, ursprünglich Schreiner, führt eine Obstanlage und dazu je ein «Imkerlädeli» in Bern und Thun sowie den «Bio Imkershop» in Solothurn. Auf Bio umgestellt hat er vor rund zehn Jahren. Mit einer Mischung von Stolz und Verwunderung über den eigenen Erfolg sagt der passionierte Imker gegenüber bioaktuell: «Ich lebe von den Bienen!»

Olma/VDRB/mb



Bild: Alfred Schädeli

Beilage: Merkblatt

«Kennzeichnung biologischer Lebensmittel»

Dieser Ausgabe von bioaktuell liegt das druckfrische FiBL-Merkblatt zur Kennzeichnung von Bioprodukten bei. Das Merkblatt wurde vom FiBL im Auftrag von Demeter und Bio Suisse erarbeitet. Es soll den zunehmenden Beanstandungen – unter anderem von Behördenseite – über mangelhafte Produktkennzeichnungen entgegenwirken. Zudem geht das Merkblatt auf verschiedene Änderungen der gesetzlichen Vorgaben im Bereich Kennzeichnung ein. Die Publikation ist in Deutsch, Französisch und Italienisch erhältlich und kann auf der FiBL-Homepage unter www.fibl-shop.org gratis heruntergeladen werden.

Am Merkblatt mitgearbeitet haben auch Christine Müller vom Bundesamt für Landwirtschaft, Frank Roth von bio.inspecta und Edith Kieffer vom Amt für Verbraucherschutz des Kantons Aargau.

Bei Fragen zur Kennzeichnung stehen die Fachpersonen aus dem Bereich Qualitätssicherung und -entwicklung in Verarbeitung und Handel auf der Geschäftsstelle von Bio Suisse zur Verfügung. Zur kostenlosen Überprüfung können ausdrücklich auch die Etiketten von Hofprodukten eingereicht werden.

sja

WEITERBILDUNG

Lehrgang Natur- und Umweltfachfrau, -fachmann

Wann, wo
Mittwoch, 2. Februar in Olten
Dienstag, 1. März in Biel, jeweils
18.00–20.00, anschliessend Apéro

Was
Informationsabend zum sanu-Lehrgang mit eidgenössischem Fachausweis. Der nächste Lehrgang startet im Sommer 2011.

Kosten
Keine
Auskunft, Anmeldung
www.sanu.ch, Tel. 032 322 14 33,
E-Mail sdietrich@sanu.ch

Nachhaltige Entwicklung?

Wann
Donnerstag, 24. März, 9.00–13.00
Wo
Biel

Was
Nachhaltige Entwicklung – worum geht es bei diesem an sich genialen, aber leider bereits abgedroschen wirkenden Konzept wirklich, und was heisst das für mich und mein berufliches oder ehrenamtliches Wirken? Welche Chancen lasse ich bisher ungenutzt verstreichen?

Kosten
F. 290.– inkl. Dokumentation und Pausengetränke. Für Teilnehmende anderer sanu-Angebote 2010/2011 Fr. 190.–

Auskunft, Anmeldung
Bis 15.3. www.sanu.ch,
Tel. 032 322 14 33,
E-Mail mmuenster@sanu.ch,
lthorens@sanu.ch

Tourismus. ganz natürlich

Wann
Dienstag/Mittwoch, 29./30. März
und Donnerstag, 23. Juni, jeweils
9.00–18.00

Wo
29./30. März in Biel, 23. Juni in
Zürich

Was
Zertifikatskurs von sanu. Wie baue ich ein erfolgreiches Angebot auf im naturnahen Tourismus? Von der Idee bis zur Vermarktung. Möglichkeit, eigene Projektideen mitzubringen und in Anleitung von touristischen Fachpersonen zu entwickeln.

Kosten
Fr. 2150.–, inkl. Dokumentation und Pausenverpflegung, ohne Mittagessen. Bei Anmeldung vor 21.1. Fr. 1950.–

Auskunft, Anmeldung
Bis 18.2. www.sanu.ch,
Tel. 032 322 14 33,
E-Mail awittwer@sanu.ch
sdietrich@sanu.ch

FORSCHUNG

2° – Das Wetter, der Mensch und sein Klima

Wann
Bis 20. Februar 2011
Wo

Basel, Kunstfreilager Dreispitz, Tor 13. Tram Nr. 10, Tram Nr. 11 oder S-Bahn S3 bis Haltestelle Dreispitz

Was
Ausstellung des Deutschen Hygiene-Museums Dresden. Die Macht der Atmosphäre. Beobachten und Berechnen. Abwehr und Anpassung. Wetter machen.

Weitere Informationen
www.2grad.ch

Wissenschaftstagung

Wann
Dienstag, 15. bis Freitag, 18. März
Wo
Giessen D

Was
Aktuelle Forschungsergebnisse zu Pflanzenbau, Bodenwissenschaften, Tierhaltung, Sozioökonomie und Lebensmittelverarbeitung in Fachsektionen. Ein besonderes Forum für den Austausch von Praxis, Beratung und Forschung bieten die Workshops und das «Fenster zur Praxis» am 17. März.

Veranstalter
Justus-Liebig-Universität Giessen, FiBL Deutschland, Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen LLL, Stiftung Ökologie & Landbau 508

Auskunft, Anmeldung
www.wissenschaftstagung.de;
Klaus-Peter Wilbois,
FiBL Deutschland,
Tel. 0049 69 713 769 976, E-Mail klaus-peter.wilbois@fibl.org

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Energieeffizienz und Energieproduktion im Landwirtschaftsbetrieb

Wann
Freitag, 15. April
Wo
Betriebsgemeinschaft Schärer/Bigler, 4917 Melchnau

Was
Energieeffizienz und Energieproduktion können Kosten sparen und Zusatzeinkommen generieren! Vorträge zu Fotovoltaikanlagen, Sonnenkollektoren für die Milchgeschirrrreinigung, Warmluft-Heubelüftung, Finanzierungsfragen. Besichtigung der grössten Fotovoltaikanlage der Schweiz, einer Holzschnitzel-Grossanlage und einer Kompostgasanlage.

Kursleitung
Andi Thommen, FiBL
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach,

5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,
Fax 062 865 72 73,
E-Mail kurse@fibl.org,
www.anmeldeservice.fibl.org

5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,
Fax 062 865 72 73,
E-Mail kurse@fibl.org,
www.anmeldeservice.fibl.org

ACKERBAU

Bioackerbautagung

Wann, wo
Donnerstag, 20. Januar am FiBL, 5070 Frick
oder Dienstag, 2. Februar an der Bioschwand, 3110 Münsingen

Was
Weizensorten und Qualität, Anbau von Körnerleguminosen, Misch-



Bild: Thomas Afföldi

kulturen, Zwischenfrüchte zur Verbesserung der Nährstoffversorgung, Fruchtfolgen.

Kursleitung
Hansueli Dierauer, FiBL;
Niklaus Messerli, Inforama Rütli
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach,
5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,
Fax 062 865 72 73,
E-Mail kurse@fibl.org,
www.anmeldeservice.fibl.org

Biokartoffeltagung

Wann
Mittwoch, 9. März
Wo
FiBL, 5070 Frick
Was
Qualität von Biokartoffeln: Sortenwahl, Fruchtfolge, Krautfäule und Nährstoffversorgung. Neues aus der Forschung und Beratung, Praxisberichte.

Kursleitung
Hansueli Dierauer, FiBL
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach,

GEMÜSEBAU, GARTEN

Jahrestagung Biogemüse

Wann
Mittwoch, 19. Januar
Wo
Olten
Was
Das jährliche Stelldichein der Produzentinnen und Produzenten von Biogemüse. Mit Referaten und Diskussionen zu aktuellen Themen aus den Bereichen Markt, Verbände und Politik.

Kursleitung
Martin Lichtenhahn, FiBL
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach,
5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,
Fax 062 865 72 73,
E-Mail kurse@fibl.org,
www.anmeldeservice.fibl.org

OBSTBAU, BEEREN

Bioobstbaukurs

Wann
Theorie: Dienstag, 19. bis
Donnerstag, 21. Januar
Praxis: 19. Mai, 16. Juni und
15. September

Wo
FiBL, 5070 Frick
Was
Vermittlung der wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bioobstbaupflege zur Betreuung einer Erwerbs- oder einer Selbstversorgeranlage.
Kursleitung
Andi Häseli, FiBL Frick
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach,
5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,
Fax 062 865 72 73,
E-Mail kurse@fibl.org,
www.anmeldeservice.fibl.org

INSERAT



PRO BEEF
www.pro-beef.ch



BIOSUISSE

Pro Beef GmbH

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln Mobil: 079 824 44 45
Telefon: 055 422 16 16
Franz J. Steiner, Geschäftsführer Fax: 055 412 79 53

Anmeldungen und Bestellungen können auch unter:
www.pro-beef.ch oder franzj.steiner@sunrise.ch gemacht werden

Wir kaufen, verkaufen und transportieren:
Schlachtvieh, Mastremonten, Tränker, Mutterkuh-Remonten,
Mutterkuh – Rinder & Kühe, Milchkühe, Aufzuchtvieh.

Wir suchen: Bio Knospe Weide Rinder & Ochsen

Obstbautagung

Wann

Freitag, 28. Januar

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Forscher, Beraterinnen und Praktiker informieren sich über neue Erkenntnisse und Entwicklungen auf dem Markt, in der Anbautechnik, im Pflanzenschutz und bei der Sorten- und Unterlagenauswahl.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

REBBAU

Rebbauführungskurs

Wann

Freitag, 25. Februar

Freitag, 4. März

Mittwoch, 7. September

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Grundlagen zu Richtlinienanforderungen, Laubarbeiten, Pflanzenschutz, Sortenauswahl, Bodenpflege und Pflanzenernährung. Betriebswirtschaftliche Aspekte werden ebenfalls angesprochen.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Bioweinbautagung

Wann

Mittwoch, 2. März

Wo

Neuchâtel

Was

Neue Entwicklungen im Rebberg und im Weinkeller sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern aus der ganzen Schweiz.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Biorebbaupraxiskurs

Wann

Freitag, 18. März; Freitag, 20. Mai;

Freitag, 24. Juni; Freitag, 19. August.

Letztes Datum noch offen

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Schnitt von Jung- und Ertragsreben. Reben setzen, erlesen,

Bodenpflege, Begrünung. Laubarbeit, Bodenpflege, Trauben teilen. Ertrag regulieren. Ernte und erste Verarbeitungsschritte.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

TIERHALTUNG

Legehennenhaltung

Wann

Donnerstag, 27. Januar

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Sind die heute eingesetzten Hybridlinien für die Freilandhaltung geeignet oder brauchen wir andere Selektionskriterien? Workshop mit Zuchtspezialisten: Gelegenheit für die Halterinnen und Halter von Biolegenhennen, ihre Praxiserfahrung und ihre Anliegen einzubringen.

Kursleitung

Esther Zeltner, FiBL

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Wasserbüffel – eine Alternative zur Milchkuhhaltung

Wann

Donnerstag, 10. Februar

Wo

Müslen bei 5413 Birnenstorf

Was

Der Kurs vermittelt einen praktischen Einstieg in die Wasserbüffelhaltung.

Kursleitung

Eric Meili, FiBL

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Pferdekurs

Wann

Mittwoch, 30. März

Wo

4317 Wegenstetten

Was

Im traditionellen Pferdekurs stehen in diesem Jahr die Themen Rechtliches in der Pensionspferdehaltung und die Raumplanung im Vordergrund. Der Kurs findet auf einem Biobetrieb mit neuem Pensionspferdestall statt.

Kursleitung

Barbara Früh, FiBL

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

MÄRITSTAND

Suche

Suche ab Jan. 2011 oder n.V. **Stelle 50–80 %** im Bereich Gärtnerei / Gemüsebau, Bioladen, Wochenmarkt, Milch- od. Lebensmittelverarbeitung, Tierbetreuung. Region Winterthur / Zürich / Z. Oberland / Schaffhausen / Frauenfeld. Bin Gemüsegärtnerin (41), mit Fähigkeitszeugnis u. PW-Ausweis, habe vielseitige Erfahrung und gute Referenzen. Karin Huber, Tel. 052 233 85 88 / 079 559 06 85, E-Mail naleh@bluewin.ch

Hofgemeinschaft in den Freibergen sucht **MitbewirtschafterIn** per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung. Familie willkommen. Mutterkühe, Milchziegen, Käserei, Metzgerei – weitere Infos auf www.cernievillers.ch. Schriftliche Bewerbung an: Ferme de Cerniéville SA, 2353 Les Pommerats Kontakt: Tel. 032 952 19 19, E-Mail ferme@cernievillers.ch

Natürliche, gefühlvolle, tiefsinnige Frau (37) sucht **passenden Mann**. Mag Natur, Kunst, Musik, Literatur, Stille, Bio, Authentizität, Achtsamkeit. Freu mich auf ein Echo. E-Mail gemeinsam.unterwegs73@gmx.ch

Bio-Vielfalt sucht **Bioanbieter**. Finden Sie Ihre Abnehmer, Partner und Lieferanten unter www.bio-vielfalt.com

Suche **Transporterli**, Schilter, Bucher, Rapid etc. bis Fr. 1500.– oder kleineren Traktor. Tel. 062 299 04 36

Angebote

Wir suchen auf Frühling 2011 oder nach Vereinbarung einen ausgebildeten **Landwirt** auf schönen 45-ha-Biobetrieb mit Milchwirtschaft (Boxenlaufstall), Ackerbau und Obstbau. Suchen Sie eine neue Herausforderung und sind interessiert, für einen Teilbereich Verantwortung zu übernehmen? Zudem steht Ihnen eine schöne Wohnung auf dem Hof zur Verfügung.

Gabriel und Gertrud Sieber, Herterenhof, 5430 Wettingen, Tel. 056 427 04 00.

GeschäftsführerIn für die Leitung der Koordinationsstelle BioRegion Zentralschweiz gesucht! Näheres unter www.bioschwyz.ch

Zu verkaufen **trächtige Grauvieh-Rinder und -Kühe**, behornt, aus Demeter-Melkbetrieb. Tel. 081 925 45 96

Möchten Sie eine **Website für Ihren Betrieb**? Ich erstelle sie Ihnen. Verlangen Sie eine Offerte unter info@hofseiten.ch, Tel. 055 240 85 33 oder www.hofseiten.ch

Indianerbananen! Cremige, süsse Früchte mit einem Mix aus exotischen Aromen (Bananen, Vanille, Ananas, Mango). Der pflegeleichte, winterharte Baum (bis –25° C) gedeiht absolut ohne Pflanzenschutz! Interessante Frucht für Biodirektvermarkter. Infos und Pflanzenbezug bei Andreas Hess Obstbau & Baumschule unter Tel. 052 741 58 50

Zu vermieten: Baubiologisch renoviertes **Bauernhaus** im Emmental

1000 m ü.M., **bis 5 ha Land**, biodyn. Geeignet für Selbstversorgung, Sozialprojekt, Handwerk. Mitgestaltung an Gemeinschaftsprojekt erwünscht. Tina und Werner Bättig, Tel. 034 402 45 30

Biobienenkurs

Wann

Samstag, 28. Mai

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Der FiBL-Bienenkurs vermittelt sowohl theoretische Kenntnisse als auch praktische Fertigkeiten. Neben anderen aktuellen Themen bildet dieses Jahr die Biobienengesundheit einen Schwerpunkt.

Kursleitung

Barbara Früh und Thomas Amsler, FiBL

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Vertiefungswochen

Wann

Montag 10. bis Freitag 28. Januar

Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

Was

Die Vertiefungswochen schaffen Raum für Fragen aus dem Zusammenhang der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, denen man sich immer schon mal «in Ruhe» zuwenden wollte. In diesem Kurs möchten wir dem Geheimnis der «naturintimen Wechselwirkungen» nachspüren, um die Möglichkeit zu haben, das Wesen der Naturreiche zu vertiefen. Rudolf Steiner erwähnt dieses Thema besonders im Landwirtschaftlichen Kurs, 7. Vortrag.

Kosten

Kursgebühren: Fr 640.–; Gemeinschaftsunterkunft: Fr. 250.–; Verpflegung: Fr. 250.–. Individuelle Ermässigungen auf Anfrage möglich

Auskunft, Anmeldung

Bitte unverzüglich an Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Hügelweg 59, 4143 Dornach, Tel. 061 706 42 12, E-Mail sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch, www.sektion-landwirtschaft.org

VERARBEITUNG, HANDEL

Kennzeichnung und ökologische Verpackung von Bioprodukten

Wann

Dienstag, 18. Januar

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Die korrekte Kennzeichnung von Lebensmitteln ist für die Konsumentinformation unerlässlich. Der Kurs erläutert die verschiede-



Bild: Thomas Altbödi

nen Möglichkeiten der Kennzeichnung. Weiter gehen wir mit Hilfe des Verpackungslaufens der Frage einer möglichst umweltschonenden Verpackungswahl nach.

Kursleitung

Ursula Kretzschmar, FiBL

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

AGRARPOLITIK

Möschberg-Gespräche

Wann

Dienstag, 18. Januar, 20.00

Wo

Hotel Kreuz, Zeughausgasse 41, 3011 Bern

Was

Nahrung und Erdöl – eine gefährliche Symbiose. Referat von Dr. Daniele Ganser, Friedensforscher und Energieexperte. Anschliessend Publikumsdiskussion, moderiert von Markus Arbenz, Geschäftsführer IFOAM.

Wann

Mittwoch/Donnerstag, 19./20. Januar

Wo

Möschberg, 3506 Grosshöchstetten

Was

Fortsetzung der Gespräche.

Möschberg-Gespräche: Wie lange ernährt uns das Erdöl noch?

Beinahe für jede landwirtschaftliche Handlung verbrauchen wir Erdöl. Erdöl für den Traktor, ohne den kaum etwas geht in der Nahrungsproduktion, aber auch Erdöl in all unseren Plastik-Gebrauchsgegenständen, vom Zitrusbecher der Melkmaschine bis zum gewöhnlichen Plastikbehälter. Erdöl zur Düngerproduktion, als Derivat in Pflanzenschutzprodukten, als «E»-Bestandteil selbst in unserer täglichen Nahrung. Schliesslich werden unsere Agrarprodukte mit Erdöl auch immer weiter vom Herkunftsort weg transportiert und als anonyme Rohprodukte weiterverarbeitet. Auch im Biolandbau ist man nicht mehr in der Lage, sich dieser Erdölsucht zu entziehen. Erschreckt müssen wir heute feststellen: Ohne Erdöl keine Nahrung!

Das Bioforum Schweiz nimmt sich seit mehreren Jahren dieser Problematik an, und zwar aus verschiedenen Gründen: Einerseits beschneidet diese Abhängigkeit unsere Souveränität bei der Nahrungsherstellung und setzt unsere Produkte einer unkontrollierbaren internationalen Konkurrenz aus. Die historischen Allianzen zwischen Anbietern und Käufern werden ausgehebelt. Andererseits entlassen wir bei der Aufbereitung und Verbrennung von Erdöl so viele Schadstoffe in den ewigen Kreislauf, dass das mittelfristige Überleben vieler Organismen auf dem Spiel steht.

Vom 18. bis 20. Januar stellen wir uns an den Möschberg-Gesprächen diesen Herausforderungen und finden erste Lösungsansätze!

Bioforum Schweiz

Weitere Informationen

www.bioforumschweiz.ch

Anmeldung

Erforderlich an Bioforum Schweiz, Wendy Peter, Wellberg, 6130 Willisau, Tel./Fax 041 971 02 88, E-Mail bio-forum@bluewin.ch

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

Swiss'Expo

Wann

Donnerstag, 13. bis Sonntag, 16. Januar

Wo

Lausanne, Beaulieu

Was

Landwirtschaftsausstellung und internationaler Rinderwettbewerb.

Weitere Informationen

www.salonagriculture.ch

NATUR

Wann

Donnerstag, 10. bis Sonntag, 13. Februar, jeweils 10.00–18.00

Wo

Messe Basel, Kongresszentrum

Was

Plattform für Nachhaltigkeit. Mit Auftritt Bio Suisse.

Freitag, 11. Februar: NATUR-Kongress zum Thema «Natur und Konsum»; ab 18.00 NATUR-Gala

Weitere Informationen

www.natur.ch

BioFach

Wann

Mittwoch, 16. bis Samstag, 19. Februar

Wo

Nürnberg

Was

Weltleitmesse für Bioprodukte

Weitere Informationen

www.biofach.de

Mit Alb. Lehmann Biofutter an die BioFach

Wie in früheren Jahren veranstaltet die Biofuttermühle Alb. Lehmann auch im kommenden Jahr für alle interessierten Biobäuerinnen und Biobauern eine Reise an die BioFach in Nürnberg. Alb. Lehmann Biofutter organisiert die Carfahrt, Hotel mit Halbpension, den Eintritt sowie eine Stadtbesichtigung von Nürnberg. Die Reise findet am Freitag/Samstag, 18./19. Februar statt, die Kosten betragen Fr. 269.–. Anmeldeschluss: Montag, 27. Dezember.

Mehr Informationen unter www.biomuehle.ch/aktuell

Tier&Technik

Wann

Donnerstag, 24. bis Sonntag, 27. Februar, täglich 9.00–17.00

Wo

Olma Messen, St. Gallen

Was

Internationale Fachmesse für Nutztierhaltung, landwirtschaftliche Produktion, Spezialkulturen und Landtechnik. Sonderschau Biolandbau mit Bio Suisse, FiBL, bio.inspecta, Coop, Alb. Lehmann Biofutter, Sativa Rheinau, Getreidezüchtung Peter Kunz.

Weitere Informationen

www.tierundtechnik.ch

IMPRESSUM

bioaktuell



BIO SUISSE

FiBL

19. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bio actualités, bioattualità)

Auflage deutschsprachige Ausgabe 7058 Exemplare (WEMF-beglaubigt)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Abonnement Fr. 49.–, Ausland Fr. 56.–.

Abonnementsdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

Herausgeber FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 72, Telefax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org
Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Telefon +41 (0)61 385 96 10, Telefax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

Redaktion Stephan Jaun (Chefredaktor), Petra Schwinghammer, Sabine Lubow (Bio Suisse); Markus Bär, Jacqueline Forster (FiBL); E-Mail bioaktuell@fibl.org

Gestaltung Daniel Gorba

Druck Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick, Telefon +41 (0)62 865 10 30, Telefax +41 (0)62 865 10 39

Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 00, Telefax +41 (0)62 865 72 73, E-Mail erika.bayer@fibl.org

Biofutter ist Vertrauenssache



Neu!!

Gratisnummer für Ihre Biofutterbestellung

0800 201 200

Maja Lehmann und Team freuen sich auf Ihren Anruf.



Östlich der Reuss	Beni Oswald	079 819 33 43
Westlich der Reuss	Andreas Schneider	079 710 25 31
Graubünden Depot Hinterrhein	Werner + Astrid Lorez	076 502 60 07
Bündner Oberland	Karl Räss	079 355 60 73

Unsere Berater sind Praktiker und ausgewiesene Fachleute für Biofragen.

Mit Albert Lehmann an die Biofach Nürnberg

Fr.18.+ Sa.19. Febr. 2011

Anmeldung und Infos www.biomuehle.ch/aktuell



Alb. Lehmann
BIOFUTTER

5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch

Tel. 056 201 40 23 / info@biomuehle.ch

Altershalber zu verpachten

Bio-Restaurant

mit heimeliger Gaststube 30, Saal 60 und Gartenterrasse 75 Sitzplätzen.

Sind Sie bereit, das Restaurant vorwiegend mit Bioprodukten zu führen und Produkte vom angegliederten Biohof zu beziehen?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. Hostettler, Gasthof Alpbad, 4450 Sissach,
www.alpbad.ch, Tel. 061 971 10 65.

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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



Gesucht

Bioaufzucht-Betriebe

- eine interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne



www.asf-sursee.ch
Bahnhofplatz 3
6210 Sursee



Als offizielle Partner der Bio SUISSSE stehen wir ganz im Dienste der Fleischproduzenten.

Wir vermarkten sämtliche Bio Tiere.

Ganze Schweiz:

Wir suchen Produzenten für Bio Weide-Beef
(Mehrpreis: Fr. 2.10 auf QM OB Preis),
sowie Produzenten für Bio Mastschweine.



Wir bieten »

- prompte Wegnahme
- faire, transparente Preise
- schnelle Abrechnung = innert 7 Tagen
- schnelle Bezahlung = innert 8 Tagen

Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

für alle Arten von Lebensmitteln.
Marmeladen, eingelegte Früchte und Gemüse, ...
Gläser in verschiedenen Grössen und Formen
von 0,4 dl bis 1 Liter.
Flaschen mit Drahtbügelverschluss 2,5 dl bis 1 Liter.

Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliimballaggi@hotmail.com