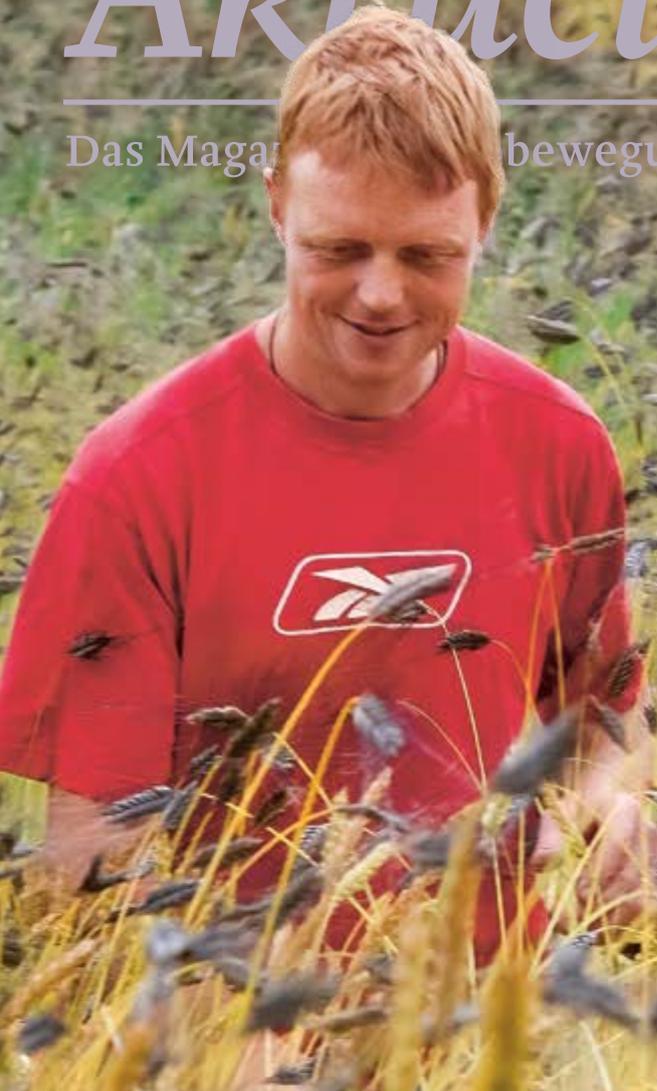


BIO

Aktuell

Das Magazin der Bio-Bewegung

3 | 18
APR



FiBL

Mögen Sie Fliegen? Ihre Tiere auch nicht!

Aber unsere Nützlinge:

- ✓ Sie fressen Eier sowie Larven oder parasitieren Puppen.
- ✓ Für jeden Ort der geeignete Nützling.
- ✓ Nützlinge sind eine langfristige, effiziente und auch ökologische Fliegenbekämpfung.

» Interessante Abopreise für unsere Nützlinge finden Sie unter www.biovet.ch.



NEU: Amarillo

Klebstoff für grossflächige Fliegenfallen:

- ✓ Einsatzfertig
- ✓ Lange Klebewirkung
- ✓ Beeindruckende Fangleistung



- ✓ Stroh
- ✓ Heu und Emd
- ✓ Luzerneheu
- ✓ Luzernewürfel
- ✓ Vollmaispflanzenwürfel
- ✓ Vollmaispflanzenilage
- ✓ Zuckerrübenschnitzel
- ✓ Weizenkleie
- ✓ Graswürfel
- ✓ Melasse

Erhältlich in verschiedenen Verpackungsarten.

Weitere Produkte auf Anfrage.

Jetzt aktuell

Mais

Das traditionelle Energiefutter

Raufutter aus Ihrer Landi
Gratis-Infoline 0800 808 850 · www.raufutter.ch

Impressum

27. Jahrgang 2018

Bioaktuell erscheint 10-mal pro Jahr, zweimal jährlich als Doppelnummer.

Magazin in Französisch:

Bioactualités

Magazin in Italienisch:

Bioattualità

Auflage

Deutsch: 7086 Exemplare

Französisch: 886 Exemplare

Italienisch: 310 Exemplare

Total gedruckt: 9283 Exemplare

Beglaubigt 2017

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse.

Jahresabonnement Fr. 53.-

Auslandsabonnement Fr. 67.-

Herausgeber

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34
4052 Basel
www.bio-suisse.ch

und

FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau,
Ackerstrasse 113, Postfach 219
5070 Frick
www.fibl.org

Druck

AVD Goldach AG
www.avd.ch

Papier

PureBalance, FSC-zertifiziert
Ökolabel: Blauer Engel,
EU Ecolabel

Redaktion

Claudia Frick/ *cfr* (Chefred. a.i.)

Franziska Hämmerli/ *fra*

Christian Hirschi/ *hir*

Tanja Hoch/ *tja*

Theresa Rebholz/ *tre*

Katharina Scheuner/ *ks*

Petra Schwinghammer/ *psh*

Res Schmutz/ *rs* (Onlineredaktor)

Tel. +41 (0)61 204 66 63

redaktion@bioaktuell.ch

Layout

Simone Bissig

Korrektorat

Susanne Humm

Gestaltungskonzept

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.ch

Inserate

Erika Bayer, FiBL

Postfach 219

5070 Frick

Tel. +41 (0)62 865 72 00

werbung@bioaktuell.ch

Abonnemente & Verlag

Petra Schwinghammer

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Basel

Tel. +41 (0)61 204 66 66

verlag@bioaktuell.ch

www.bioaktuell.ch

Magazin herunterladen:

www.bioaktuell.ch > Magazin

Benutzer: bioaktuell-3

Passwort: ba3-2018

Titelseite: Cédric Chezeaux aus Juriens VD hat viele alte Brotgetreidearten und -sorten vermehrt und angebaut.

Auf dem Bild steht er in einer Parzelle mit schwarzem Emmer. Bild: Marlène Rézenne

Wiederbelebte alte Sorten

In der Westschweiz ist das Interesse an alten Getreidearten und -sorten in den letzten Jahren neu aufgeflammt. Unser Redaktor Christian Hirschi hat Produzenten und Verarbeiter besucht und die Stärken dieser alten Sorten, aber auch deren Schwächen kennengelernt. Wie bei allen erfolgreichen Vermarktungen gilt: Je besser Produzenten und Verarbeiter Hand in Hand arbeiten, desto erfolgreicher wird das Produkt. Auch geschmacklich müssen die alten Sorten den Vergleich mit neuen nicht scheuen: Dies zeigt das Getreiderisotto von Hanspeter Saxer, das letztes Jahr mit der Bio-Gourmet-Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet wurde. Er hat sich mit Leidenschaft der Erhaltung verschiedener Getreide-, Kartoffel- und Bohnensorten verschrieben.

An der diesjährigen Frühlings-Delegiertenversammlung am 18. April werden die Delegierten wichtige Entscheide fällen, beispielsweise zur Fütterungsstrategie von Wiederkäuern, aber auch, ob Produkte aus Übersee grundsätzlich nicht mehr mit der Knospe ausgezeichnet werden können. Auch die Parolenfassung von Bio Suisse zu den beiden Initiativen «Ernährungssicherheit» und «Fair Food» wird ein Thema sein.

Zu der Fütterungsstrategie wie auch zu den zwei Initiativen finden Sie Hintergrundberichte in diesem Heft, ebenso wie die Traktandenliste der DV. Weitere Artikel zum Biomilchmarkt oder zur Lenkungsabgabe bei Jungpflanzen runden dieses Heft ab. Ich wünsche Ihnen eine gute Lektüre.

Claudia Frick

Claudia Frick, Redaktorin



Inhalt

Produktion

Getreide

- 6 Auf neuen Pfaden mit altem Brotgetreide
- 8 Alte Sorten für Feld, Mühle und Backstube
- 10 Weizenkörner in vielen Farben

Obst und Beeren

- 11 Biojungpflanzen: Lenkungsabgabe neu mit Bonus

Rindvieh

- 12 Die Kuh kanns am besten
- 15 1. Bio-Viehtag: Alles rund ums Rind

Verarbeitung und Handel

Markt

- 16 Biomilch im Visier der Grossen

Verarbeitung

- 18 Schadstofffreie Deckel / Demeter bei Coop

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 21 Zwei Initiativen mit guten Absichten
- 22 Nur noch Schweizer Knospe-Futter?
- 23 Diese Geschäfte stehen an der DV an
- 24 Kurzfutter

FiBL

- 26 Kurzfutter

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter

Politik

- 19 Dahin zielt die Agrarpolitik 2022+

- 27 Handel und Preise
- 28 Agenda / Marktplatz
- 30 Leserbrief

Gesagt



«Wenn die Schweiz ganz auf Biolandbau umstellt, reduziert sich die Menge der Pestizide im Ackerbau um 98 Prozent.»

Lucius Tamm, Leiter Nutzpflanzenforschung FiBL
→ Seite 26

Gezählt

60 % des Biomahlweizens hätten

im schlechten Jahr 2014 Abzüge erhalten, gemäss der 2016 eingeführten Bezahlung nach Proteingehalt. Im guten Jahr 2017 erhielten 18 % des Weizens Abzüge.

→ Seite 7

Gesehen



Mamas Milch ist plötzlich uninteressant, wenn Ausschussrüebli in der Krippe liegen. Aber auch ohne Gemüse lassen sich die Kälber im Alter von drei bis vier Monaten gut entwöhnen. So ermöglicht es Mechthild Knösels Methode, auch das Milchvieh an Müttern aufzuziehen. *fra*
→ Seite 12

Biofach-Sonderschau zur Biozüchtung

Die Biofach in Nürnberg ist die Weltleitmesse für Biolebensmittel und zieht jedes Jahr über 50 000 Besucherinnen und Besucher an. Messe-Trends waren dieses Jahr unter anderem Algen, die Vitaminisierung von Lebensmitteln oder globale Trendprodukte wie Quinoa – eine Kultur aus den Anden, die vermehrt auch von Knospe-Bauern in der Schweiz angebaut wird.

Erstmals prominent vertreten war in diesem Jahr die Biozüchtung. In der Sonderschau «Treffpunkt Bio von Anfang an» wurden die einzelnen Züchtungsbereiche dargestellt. Die von Bio-

verita gestaltete Ausstellung bündelte zahlreiche Züchtungsinitiativen und zeigte auf, was die Biozüchtung bis heute erreicht hat und wo weiter Bedarf besteht. Ein Begleitprogramm bot Referate und Raum für Austausch. Dort informierte etwa Monika Messmer, Leiterin der Pflanzenzüchtung am FiBL, über internationale Züchtungsprojekte. «Für den Biolandbau ist die Pflanzen- und Tierzüchtung von herausragender Bedeutung», sagt Markus Johann, Geschäftsleiter Bioverita. Mit der Sonderschau hätten sie «eine wichtige Duftnote» setzen und die Biozüchtung

bekannter und sichtbarer machen können. Das ist den Organisatoren gelungen. Gemäss Johann war die Schau sehr gut besucht. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*



Insekten wollen Bio

Bestäuber wie Fliegen und Wildbienen bevorzugen biologisch bewirtschaftete Feldobstanlagen. Dies belegte die Jungforscherin Jovanka Studerus vom Verein «Free The Bees» in ihrer Bachelorarbeit am FiBL und der ZHAW Wädenswil. Ein möglicher Grund sind die besseren Nistmöglichkeiten. Honigbienen zieht es wegen der Blumen im Unterbewuchs stärker zu Bioobstanlagen, wie die Studie zeigt. Die Präsenzzeiten der Honigbiene und der wilden Bestäuberinsekten deuten zudem darauf hin, dass diese sich zeitlich ergänzen und so schlechte Wetterbedingungen besser abpuffern können. Mit blumenreichem Unterbewuchs und Biolandbau unterstützen wir diese unersetzlichen Helfer. *fra*

Blumen für Zitzen

Maschinenmelken, nasskalte Witterung und unvermeidbare Verschmutzungen machen Zitzen, eine der wenigen unbehaarten Hautpartien der Kuh, rau und schrundig bis rissig. Ringelblumensalbe, dünn aber regelmässig aufgetragen, kann helfen. Aus einem öligen Auszug frischer oder getrockneter Blüten und etwas Bienenwachs lässt sich eine pflegende Salbe leicht selbst herstellen. Mehr zu Arzneipflanzen für unsere Nutztiere erfahren Sie am FiBL-Kurs vom 19. April. *Michael Walkenhorst, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > Agenda > Tierhaltung, Tiergesundheit > Einführung in die traditionelle Phytotherapie für Nutztiere

Bildung im Biolandbau

Wie finde ich eine Biolehrstelle? Welche Berufsschulen bieten einen Bioschwerpunkt? Wo kann ich mich zum Biolandbau weiterbilden? In der Rubrik «Bildung» sind unter www.bioaktuell.ch Informationen zur Lehre, zur höheren Berufsbildung, zu Hochschulen und zu Weiterbildungen im Bereich Biolandwirtschaft zusammengestellt. Suchende finden unter www.biolehrstellen.ch Links zu den Lehrstellenverzeichnissen der Kantone. In den meisten kann man gezielt nach Biobetrieben suchen. *tre*

 www.bioaktuell.ch > Bildung
 www.biolehrstellen.ch



Wettbewerb: Die schönsten Blühstreifen

In diesem Jahr findet ein Wettbewerb der schönsten Blühstreifen der Schweiz statt. Tolle Preise wie eine Hotelübernachtung im Wert von 1000 Franken warten auf die Sieger. Beeilen Sie sich mit der Anmeldung, denn nur die ersten 100 Bewerber können teilnehmen und ihre Blühstreifen von Experten beurteilen lassen. *mgt*

Online-Anmeldung

 www.sbv-usp.ch > Themen > Umwelt > Biodiversität > Blühstreifen-Wettbewerb

Tipps zu Anbau und Pflege

 www.bioaktuell.ch > Filme > Biodiversität in der Praxis (Filmserie)

Raubmilben gegen Hühnerparasiten



Bei feucht-warmem Wetter vermehren sich in vielen Hühnerställen die Roten Vogelmilben explosionsartig, erkennbar an Belägen neben Ritzen, die aussehen wie Pfeffer und Salz. Die Milben befallen die Hennen nachts auf den Sitzstangen, saugen Blut und ziehen sich wieder in die Stalleinrichtungen zurück. Daher müssen Milben im Stall und nicht auf den Tieren bekämpft werden. Für Biobetriebe empfehlen wir ein mehrstufiges Vorgehen: Zwischen zwei Umtrieben vernichtet man mittels gründlicher Stallreinigung einen Grossteil der Milben. Es hat sich bewährt, die Stalleinrichtungen zu zerlegen und anschliessend mit einem Hochdruckreiniger, heissem Wasser und Schmierseife zu waschen.

Zur Behandlung des leeren Stalls oder falls während des Umtriebs Probleme auftreten, kommen Produkte auf Basis von natürlichen Silikaten zum Einsatz. Diese zerstören die Schutzschicht des Milbenpanzers, wodurch die Milben rasch austrocknen. Einzelne stark befallene Stellen können notfalls gezielt mit pflanzlichen Ölen oder einem natürlichem Wirkstoff wie Pyrethrum behandelt werden. Seit einigen Jahren sind auch Raubmilben zur biologischen Kontrolle der Vogelmilben in Handel, Verkäufer beraten Sie zum Einsatz dieser Nützlinge. Die zugelassenen Produkte finden Sie auf der FiBL-Betriebsmittelliste. *Veronika Maurer, FiBL*

 shop.fibl.org > Betriebsmittelliste 2018



Auf neuen Pfaden
mit altem Brotgetreide

Alte Getreidearten- und sorten sind im Trend, sie versprechen ansprechende Erträge in Grenzlagen und erweitern die Sortenvielfalt.

In den letzten Jahrzehnten sind sie fast ganz in Vergessenheit geraten: die alten Getreidearten und -sorten. Die grüne Revolution hatte in den Fünfzigerjahren moderne Weizenkulturen auf unsere Felder gebracht. Mit diesen neuen Sorten liess sich zusammen mit Ammonsalpeter und Pflanzenschutzmitteln wesentlich mehr Ertrag erwirtschaften. Nur sehr wenige leidenschaftliche Landwirte bauten weiterhin alte Getreidearten an wie etwa Einkorn und Emmer. Schweizweit beträgt die konventionelle und die Bioanbaufläche dieser beiden alten Brotgetreide noch 134 Hektaren. Einzig Dinkel wird seit Jahren auf 3000 bis 4000 Hektaren angebaut, dank der gut organisierten Interessengemeinschaft IG Dinkel.

Die trendigen Alten

Der im Januar 2017 in der Romandie angelaufene Dokumentarfilm «Révolution silencieuse» macht ein breiteres Publikum auf die weitgehend unbekanntesten Kostbarkeiten der alten Getreidesorten aufmerksam. Die Schweizer Filmemacherin Lila Ribic setzt die Geschichte von Cédric Chezeaux in Szene, Biobauer in Juriens VD und Präsident von Bio Vaud. Chezeaux hat die Milchproduktion aufgegeben und widmet sich ganz dem Erhalt, der Pflege und der Wertschöpfung alter Brotgetreidesorten, die als Quelle gesunder und schmackhafter Ernährung gelten. Bereits viele Landwirte und Bäcker in der Westschweiz haben einen ähnlichen Weg eingeschlagen.

Standortgerechte Kulturen

«Nach dem heutigen Bezahlsystem hätten 2010 bis 2014 im Durchschnitt 37 Prozent des Weizens Abzüge wegen zu tiefer Proteingehalte erhalten müssen. Im schlechten Jahr 2014 wären es gar 60 Prozent gewesen», berichtet Raphaël Charles, Leiter der FiBL-Zweigstelle in der Romandie und Koordinator des Projekts CerQual (siehe Infobox). Seit 2016 gibt es bei Proteingehalten unter 12 Prozent Abzüge beim Preis für Brotweizen. Liegt dieser gar unter 10 Prozent, kommt der Weizen in den Futterkanal. Die Backwarenindustrie schätzt hohe Protein- und insbesondere Glutengehalte, weil diese die automatisierte Teigfabrikation vereinfachen und den Teig zudem elastischer machen, woraus leichtere und luftigere Brote entstehen. «Vor allem bei mageren, leichten, flachgründigen oder humusarmen Böden kann es je nach Jahr sehr schwer sein, den verlangten Proteingehalt zu erzielen. Dann fährt man mit gewissen Weizen- oder alten Getreidesorten besser, denn diese gedeihen auch auf deutlich weniger fruchtbaren Böden als die meisten modernen Weizen», erklärt Raphaël Charles.

Forschungsprojekte unterstützen

Alte Getreide sind der genetischen Vielfalt und der Fruchtfolge förderlich. Interessant ist ihr Anbau besonders an Grenzlagen, an denen die Qualität mit Standardsorten nicht erreicht werden kann. Wer sich für Kulturen wie Einkorn, Emmer und alte Weizensorten interessiert, muss aber auch mit Hürden rechnen: Saatgut ist schwer zu finden, es sind keine offiziellen Absatzkanäle vorhanden, es fehlt an technischen Hinweisen für die Kulturführung und das Risiko ist gross, dass das Getreide lagert oder dass das Vermehrungssaatgut von Stinkbrand befallen ist. Wer alte Getreidearten oder -sorten anbaut, verlässt gewohnte Pfade. Landwirtschaft, Konsumenten und Züchter dürfen aber Empfehlungen zu Anbau und Verarbeitung von weniger genutzten Getreidearten erwarten, da per Ende 2018 die Resultate des Projekts Healthy Minor Cereals (siehe Infobox) veröffentlicht werden sollen. Zudem verspricht das Projekt CerQual per Ende 2020 neue Informationen zu Anbautechniken und Sorteneigenschaften. *Christian Hirschi; Übersetzung Sabine Lubow*



Konsumenten schätzen Spezialbrote aus alten Getreidesorten. Bild: Christian Hirschi



CerQual

Dieses Projekt fördert qualitativ hochwertigen Getreideanbau auf Parzellen mit geringer Fruchtbarkeit. Es unterstützt Bauern beim Anbau und Bäcker in der Verarbeitung von seltenen Sorten. Das Projekt wird vom Bundesamt für Landwirtschaft gefördert und vom FiBL geleitet. Agroscope und Agridea sind Partner.

www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Ackerbau > Getreide > Sorten > Jedem Boden sein Getreide

Healthy Minor Cereals

Dieses EU-Projekt fördert die Getreidevielfalt. Roggen, Hafer, Dinkel, Einkorn und Emmer werden züchterisch bearbeitet und die agronomischen, qualitativen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften bestimmt. Der Weg von der Züchtung auf den Markt ist aber weit. Das FiBL leitet das Arbeitspaket zur Marktförderung.

healthyminorcereals.eu

Interessengemeinschaft Dinkel

Die IG Dinkel bietet Vertragskulturen für den Urdinkel (traditionelle Sorten) in den entsprechenden Regionen an.

urdinkel.ch

Fleischige Ähren an einem welligen Stiel: Ästhetik ist ein eigenständiger Aspekt bei der Suche nach alten Sorten, in diesem Fall Zwergweizen der Sorte Sugjez bei Cédric Chezeaux. Bild: Marlène Rézanne

Alte Sorten für Feld, Mühle und Backstube

Wenn Einkorn und alte Weizensorten zu gutem Brot verbacken werden sollen, lohnt sich die enge Zusammenarbeit von Landwirten und Bäckern. Das zeigen zwei Beispiele aus der Romandie.

Nach jahrzehntelangem Schlummern in Samenbanken kehren alte Getreidearten und -sorten wieder auf den Acker zurück. Die Direktvermarktung bietet sich für die Wertschöpfung alter Getreidearten wie Einkorn als beste und oft auch als einzige Möglichkeit an.

Olivier Hofmann aus Reconvilier BE im Tal von Tavannes ist Bäcker, Konditor und Confiseur und überzeugt vom Wert des Einkorns: «Einkorn ist das älteste Getreide der Welt und bietet eine umfassende Nährstoffpalette: Es enthält die acht wichtigsten Aminosäuren und ist reich an Karotin und Mineralstoffen», erklärt er. Über die Hälfte seiner Produkte ist aus alten Getreidesorten hergestellt. Nennenswert sind die berühmten Käsekuchen der «Foire de Chandon». Olivier Hofmann erinnert sich: «Im Jahr 2007 begann mein Interesse für lokales Getreide. Ich fragte Tom Gerber, einen Landwirt hier im Dorf, ob er Getreide für mich anbauen könne. Daraus wollte ich ein lokales Brot backen. Sehr schnell begann ich mich für Einkorn zu interessieren. Saatgut war nicht leicht zu finden, und die ersten Backversuche waren mühsam.»

Im Jahr 2011 baute auch der Landwirt Elie Grosjean aus Saules BE Einkorn erstmals für den Bäcker Olivier Hofmann

an. Ab 2014 baute Elie Grosjean zusätzlich die zwei regionalen Weizensorten «Rouge du Jura» und «Jura blanc» aus früheren Zeiten an. Die ersten Brote dieser Sorten werden ab kommenden Herbst erhältlich sein. «Nun vermehre ich noch die Weizensorte «Belprahon», die nach einem Ort in der Umgebung benannt ist. Ich finde es fantastisch, diese alten, mit unserer Region verbundenen Brotgetreide wieder aufleben zu lassen», freut sich Elie Grosjean, der gerade die Umstellung seines Betriebs auf Biolandbau abschliesst.

Alte Sorten haben sich bewährt

«Für unsere Randregion des Ackerbaus eignen sich alte Getreidesorten bestens. Ich war nie auf Maximalerträge ausgerichtet, ich habe aus Idealismus heraus mit der Kultur der alten Einkornsorten begonnen», betont Elie Grosjean. In den lehmigen und durch die Viehwirtschaft mit genügend Nährstoffen angereicherten Böden baut er sein Einkorn in der Fruchtfolge als letzte Kultur an, ohne zusätzliches Düngen. Die Standfestigkeit des Getreides leidet darunter nicht. Elie Grosjean macht ausserdem Sortenversuche mit Emmer und Dinkel.

Als Käufer der ganzen Produktion ist Olivier Hofmann auch an der Weizensorte «Scaro» interessiert. «Obwohl sie aus der Liste der Sortenempfehlungen gestrichen wurde, habe ich hervorragende Backversuche damit machen können, und ich werde mich direkt bei meinen Produzenten eindecken, um das Mehl für mein normales Brotsortiment selbst zu mahlen», erklärt Olivier Hofmann. Seit letztem Jahr beliefern zwei weitere regionale Biolandwirte seine Bäckerei.

Das oberste Ziel von Landwirt Elie Grosjean (links) und Bäcker Olivier Hofmann ist, gutes Brot zu produzieren. Bilder: Christian Hirschi



Vor vier Jahren kaufte Olivier Hofmann eine Astrié-Steinmühle. Damit habe sich die Verarbeitung des Getreides grundlegend geändert. «Industriemühlen vermahlen das Getreide mit sogenannten Walzenstühlen. Dadurch wird das Korn geschält und es durchläuft bis zu zwölf Mahldurchgänge. Dieses Vorgehen misshandelt das Mehl, erhitzt es und befördert es durch Blasrohre, was zu einer starken Oxydierung führt. Während dieses Prozesses wird der Keimling des Kornes entfernt, um zu vermeiden, dass das Mehl während der Lagerung ranzig wird. Die in den verschiedenen Mahldurchgängen erhaltenen Fraktionen werden danach zusammengesetzt. Solches Mehl muss mindestens drei Wochen lagern, bevor es gebraucht werden kann, zudem müssen Kleber, Ascorbinsäure und weitere Zusatzstoffe zum Nachbessern hinzugefügt werden», erklärt er. «Mit meiner Steinmühle ist das Mehl frisch. Keimling sowie Protein bleiben erhalten und das Mehl wird nicht erhitzt, was eine optimale Qualität garantiert», betont Olivier Hofmann. Für helles Ruchmehl wird die Kleie entfernt, das Mehl danach sofort verarbeitet. Die frische Verarbeitung verleihe dem Brot mehr Geschmack und der Salzgehalt im Brot könne so um 20 Prozent reduziert werden, sagt Olivier Hofmann.

Die Verarbeitung den Sorten anpassen

Olivier Hofmann stellt nur wenige Vollkornbrote aus alten Getreidearten her. «Kleie ist dank ihrer Fasern zwar gesundheitsförderlich, als Ballaststoff beeinträchtigt sie jedoch die Aufnahmefähigkeit der wertvollen Nährstoffe», erklärt er. Brote aus alten Getreidearten stellt er mit Sauerteig her. Dieser gewährleistet durch seine Zusammensetzung, seine Säure und seine langsame Gärung eine hervorragende Aufnahme der Mineralstoffe, er baut Glutenstoffe besser ab und macht das Brot länger haltbar. «Ich habe viele Versuche mit spezifischen Sauerteigen für unterschiedliche Brottypen gemacht, und ich bin mit dem Ergebnis sehr zufrieden – ganz wie meine Kundenschaft», freut sich Olivier Hofmann.

Mit der Verarbeitung alter Getreidearten musste der Bäcker auch seine Arbeitsweise anpassen. In erster Linie nahm er bei der Getreidebeschaffung ein Risiko auf sich, denn die Kulturen bleiben von schlechten Jahren nicht verschont. Dazu kommt, dass sich Mehl mit niedrigerem Klebergehalt schwerer zu Teig verarbeiten lässt. «Man muss beim Kneten besonders gut aufpassen, denn wenn es zu lange dauert, fällt der Teig zusammen und geht dann fast nicht mehr auf.» Hier kommt die Erfahrung des Bäckers zum Tragen. «Bei der industriellen Verarbeitung ist alles mechanisiert und die Rohstoffe sind standardisiert, damit es keine bösen Überraschungen geben kann», erklärt Olivier Hofmann. Der Anblick seiner luftigen Brote aus Einkorn, die üblicherweise eher kompakt daherkommen, vermittelt ein schönes Bild vom handwerklichen Können dieses leidenschaftlichen Bäckers.

500 kg Sauerteigbrote pro Woche aus alten Sorten

Im Kanton Waadt kultivieren Fabien und Caroline Thubert auf ihrem gemischten Biobetrieb in Pomy VD, den sie im Jahr 2011 von Carolines Eltern übernommen haben, rund 20 Hektaren Brotgetreide. Darunter befinden sich zahlreiche alte Sorten verschiedener Arten, so etwa roter glatter und begrannter Weizen («Rouge de Gruyère», «Rouge de Marchissy», «Rouge du Roc», «Rouge d'Alsace», «Rouge de Bordeaux»), weisser Emmer (Märzdinkel), Rauweizen wie die «Nonette de Lausanne», aber auch Einkorn und Urdinkel. Insgesamt produzieren sie



Fabien Thubert ist Biobauer, Müller und Bäcker.

auf ihrem Hof an die 500 Kilogramm Sauerteigbrote pro Woche in Handarbeit. Das Waadtländer Ehepaar verfügt hierzu über die entsprechende Ausstattung – insbesondere über eine Astrié-Steinmühle und einen Holzofen mit einer Produktionskapazität von 70 Kilo.

Zuvor hatten Caroline und Fabien den Betrieb der Stiftung «Terre de Liens» im französischen Savoyen geführt. Bereits dort hatten sie ihre alten Getreidekulturen wertschöpfend zu Brot verarbeitet. Als sie im Jahr 2007 mit dem Anbau ihres Urgetreides begannen, bezogen sie Saatgut vom «Réseau Semences Paysannes», einem französischen Netzwerk, das sich mit grossem Engagement für den Erhalt der Biodiversität einsetzt. «In der klassischen Getreidezüchtung gerieten die Kriterien Geschmack und Farbe in Vergessenheit und wurden allzu oft im Mehl durch Zusatzstoffe ersetzt», halten beide fest. «Genau das gefällt mir beim handwerklichen Mahlen und Backen: Mehle und Brote zu kreieren, welche die Vielfalt dieses Getreides zum Ausdruck bringen – sowohl geschmacklich als auch farblich und auch in der Teigführung», schwärmt Fabien Thubert. Er ist der Ansicht, dass im Bereich alter Getreidesorten noch viel Forschungsarbeit zu leisten ist. «Es ist wichtig, dass wir einheimische Getreidearten zur Auswahl haben und über ihre Eigenschaften in Bezug auf Nähr-, Back- und Landwirtschaftswerte besser Bescheid wissen. Für mich ist dabei am wichtigsten, dass ich Freude am Anbau von Weizensorten habe, die nicht alle nur grau sind und alle gleich hoch, sondern unterschiedlich – mit Grannen oder ohne –, und die in vielen Farben strahlen.» *Christian Hirschi, Übersetzung Sabine Lubow*



Anbautechnik und Vermarktung

Auf der Bioaktuell- Webseite finden Sie viele zusätzliche Informationen über Anbauaspekte, Vermarktung und Besonderheiten von alten Brotgetreiden.

 bioaktuell.ch > Magazin

Weizenkörner in vielen Farben

Über 80 alte Getreidesorten hat Hanspeter Saxer gesammelt und vermehrt. Aus einigen davon produziert er ein Getreiderisotto, das mit der Bio-Gourmet-Knospe ausgezeichnet wurde.

Vor drei Jahren hat Hanspeter Saxer zwei weisskörnige und zwei rotkörnige alte Weizensorten sowie einen Waldstaudenroggen das erste Mal probenhalber als Mischung ausgesät – mit Erfolg. Letztes Jahr hat er die Getreidemischung auf einer Fläche von 0,3 Hektaren angebaut und daraus 600 Kilo Körner ernten können. Die Ernte verkauft er nun als Getreiderisotto aus alten Sorten. Das Getreiderisotto wurde letztes Jahr mit der Bio-Gourmet-Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet.

Die Begeisterung für den Erhalt und die Vermehrung von alten Getreidesorten begleiten Hanspeter Saxer seit seiner Jugend. «Die alte begrannete Sommerweizensorte Huron baue ich nun seit 40 Jahren an.» In der Schweiz war Huron bis in die 50er-Jahre die meistangebaute Sommerweizensorte und

in der Klasse Top klassifiziert. «Unterdessen sind viele weitere alte Sorten aus der ganzen Welt in meine Sammlung gekommen, beispielsweise schwarzkörnige Gerste und blaukörniger Weizen, aber auch Kartoffel- und Bohnensorten», erzählt Hanspeter Saxer.

Er nutzt für den Anbau der alten Sorten möglichst wenig Maschinen – einerseits aus Überzeugung, andererseits auch aus einer Not heraus. Hanspeter Saxer hat kein eigenes Land und keinen Betrieb, er pachtet oder mietet deshalb Parzellen. Er verzichtet beispielsweise auf den Striegel, da er überzeugt ist, dass dieser die Pflanzen verletzt. «Krankheiten können so einfacher in die Pflanzen eindringen», sagt er. Gemäss seiner Erfahrung gilt: Je höher die Ähre sitzt, desto weniger ist die Ähre von Pilzbefall betroffen.

Hoher Ertrag ist nicht prioritär

Hanspeter Saxer hat sich dem Sammeln und Erhalten von alten Sorten aus Überzeugung verschrieben: «Ich kreuze keine Sorten, da ich die Meinung vertrete, dass sich die Sorten selber anpassen an den Boden und die menschliche Pflege, wenn die Sorten genügend lange auf demselben Hof angebaut werden.» So habe er in den 40 Jahren, in denen er die Sorte Huron nun anbaue, keine negative Entwicklung der Sorte beobachtet. Im Gegenteil: Die Sorte wird gemäss Analyse der Mühle Rytz noch immer in der Klasse «Top» klassifiziert.

Die kleineren Erträge, welche die alten Sorten im Vergleich zu neuen aufweisen, empfindet Hanspeter Saxer nicht als Nachteil, sondern als Vorteil. Wichtig sei, was im Korn drin sei und dass das Korn den Menschen gut nähre, so seine Überzeugung. «Ich glaube, dass die alten Sorten verträglichere und wertvollere Nahrungsmittel sind als die neuen Kreuzungssorten», ist er überzeugt.

Verein «echter Weizen» unterstützt

Zusammen mit dem Verein «echter Weizen» soll das Getreiderisotto nun grossflächig angebaut und in den Verkauf gebracht werden. Der Verein wurde vor zwei Jahren gegründet unter anderem vom jungen Spitzenkoch Sandro Dubach, um Hanspeter Saxer bei seiner Arbeit und der Pacht von zusätzlichem Land finanziell zu unterstützen und die alten Sorten bekannt zu machen. Momentan sucht der Verein nach weiteren Landwirten, Läden oder Bäckereien, die seinen Weizen anbauen, verarbeiten oder verkaufen. Hanspeter Saxer hat dabei eine klare Ausrichtung: «Mein Wunsch ist es, dass die alten Weizensorten wieder angebaut und als wertvolle Nahrungsmittel angesehen werden.» *Claudia Frick*



Hanspeter Saxer setzt sich zusammen mit dem Verein «echter Weizen» für den Erhalt alter Getreidsorten ein. Bild: Claudia Frick



Betriebsspiegel Hanspeter Saxer, Gurzelen BE

0,65 ha in Miete und 0,14 ha in Pacht.

Der grösste Teil der Arbeit auf den Kleinparzellen erledigt Hanspeter Saxer manuell, unterstützt durch einen alten Traktor, einen Pneuwagen, einen Bindemäher, eine alte Standdresche und ein Rüttelsieb (Röndle).

Der Anbau und die Verarbeitung sind zertifiziert von Bio Suisse (Knospe) und Demeter.

 www.echterweizen.ch

Biojungpflanzen: Lenkungsabgabe neu mit Bonus



Obst- und Beeren-Jungpflanzen können im Ausland eingekauft werden, wenn keine gleichwertige Schweizer Knospe-Ware verfügbar ist. Bild: Andreas Häseli

Ab Mai 2018 ändert das Lenkungsabgabensystem beim Import von EU-Jungpflanzen.

Beim Import von ausländischen Jungpflanzen muss der Käufer eine Lenkungsabgabe an Bio Suisse entrichten. Diese Lenkungsabgabe wird durch die Differenz zwischen dem definierten mengenabgestuften Referenzpreis und dem tatsächlichen Einkaufspreis festgelegt. Ab dem 1. Mai 2018 wird die Lenkungsabgabe wie folgt berechnet:

- Es wird ein Bonus von 10 Prozent auf dem Referenzpreis für den Kauf von EU-Bio-Jungpflanzen eingeführt.
- Der bisherige Malus von 10 Prozent auf den Referenzpreis für konventionelle Jungpflanzen wird gestrichen.

Das folgende Beispiel verdeutlicht die Berechnung: Ein Produzent kauft im Mai ein Stück Aronia-Jungpflanze im Ausland. Der Referenzpreis für 1 Aronia-Jungpflanze (1-jährig, > 100, < 1000 St.) in der Referenzpreisliste beträgt 5 Franken. Der angenommene Einkaufspreis für eine EU-Bio-Aronia-Jungpflanze beträgt 4 Franken oder 3 Franken für konventionelle Ware.

Der Referenzpreis für die EU-Bio-Aronia-Jungpflanze sinkt um den Bonus von 10 Prozent, d. h. auf Fr. 4.50. Der Produzent zahlt somit als Lenkungsabgabe 50 Rappen pro Aronia-Jungpflanze (Fr. 4.50 Bonusreferenzpreise minus 4 Franken Einkaufspreis).

Der Referenzpreis von 5 Franken für konventionelle Jungpflanzen bleibt unverändert (weder Bonus noch Malus). Der Produzent zahlt als Lenkungsabgabe 2 Franken pro Stück konventioneller Aronia-Jungpflanze (5 Franken unveränderter Referenzpreis minus 3 Franken Einkaufspreis).

Bewilligungspflicht bleibt bestehen

Die Pflicht zur Beantragung von Ausnahmegewilligungen für den Kauf von ausländischen Jungpflanzen bei der FiBL-Saatgutstelle bleibt auch im neuen System bestehen: Die Bewilligung wird nur erteilt, wenn keine gleichwertige Schweizer Knospe-Ware verfügbar ist. Zudem dürfen konventionelle Jungpflanzen weiterhin erst dann importiert werden, wenn keine EU-Bio-Ware zur Verfügung steht.

Das neue Lenkungsabgabensystem wurde von der Markenkommision Anbau von Bio Suisse an der Januar-Sitzung beschlossen und so der von der Arbeitsgruppe Biojungpflanzen erarbeitete und von der Fachgruppe Bioobst verabschiedete Vorschlag abgesegnet.

Mit den durch die Lenkungsabgabe generierten Geldern fördert Bio Suisse Projekte zu inländischer Jungpflanzenproduktion in Knospe Qualität. Entsprechende Projekte können bei Bio Suisse eingegeben werden. Das grundsätzliche Ziel von Bio Suisse ist, die inländische Produktion von Knospe-Jungpflanzen zu fördern. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*



Informationen zum neuen System

Alle Informationen rund ums neue Lenkungsabgabensystem werden laufend auf der Bioaktuell-Website aufgeschaltet.

www.bioaktuell.ch > Markt > Obst > Jungpflanzen
→ Bio Suisse, Samuel Wyssenbach, Junior-Produktmanager Obst und Wein
Tel. 061 204 66 21
samuel.wyssenbach@bio-suisse.ch

Die Kuh kanns *am besten*

Kühe, die Kälber tränken, sind das Normalste der Welt – ausser in der Milchviehhaltung. Dass es aber auch dort funktionieren kann, zeigt Mechthild Knösel mit 55 Kühen.

«Ich möchte nie mehr zurück zur Eimertränke», sagt Mechthild Knösel. Sie leitet seit 2006 die Demeter-Milchproduktion mit 55 Original-Braunvieh-Kühen und rund 100 Remonten am Hofgut Rengoldshausen auf der deutschen Bodenseeseite.

Obwohl Mechthild Knösel errechnet hat, dass ein Kalb rund 1200 Kilo Milch trinkt, ist sie überzeugt, dass es sich lohnt, denn das Resultat sind gesunde und frohwüchsige Kälber sowie ausgezeichnete Mastbullen und Färsen. «In diesem Zusammenhang ist (Milchverlust) ein Unwort. Die Frage ist doch, was ein Kalb braucht, damit es gesund ist.» Heute würde sie am Automaten auch die 1200 statt 800 Kilo Milch füttern. Obwohl die Kälber viel Milch trinken, fressen sie auch viel Raufutter. Das Fressen von Heu, Klee gras, Weidefutter und ab und zu Ausschussgemüse schauen sie von Anfang an bei den Alttieren ab. Absetzer verzeichnen gleichbleibenden Zuwachs.

Mechthild Knösel managt den Stall gemeinsam mit der Arbeitskraft von eineinhalb Lehrlingen. Sie rechnet mit rund 2½ Stunden Stallzeit zweimal täglich. «Die Zeitersparnis im

Vergleich zur Eimertränke ist enorm. Ich muss viel weniger machen wie vorher, vieles läuft von selbst. Wichtig ist, dass ich immer gut beobachte.» So auch beim Entwöhnungsprozess, der in fließenden Übergängen stattfindet.



«Gesunde Kälber, starke Remonten und Zeitersparnis im Stall sind die grossen Vorteile der Methode.»

Mechthild Knösel, Biolandwirtin

Etwa 24 Stunden nach der Geburt in der Abkalbebox werden Kuh und Kalb in einen Mütter-Kälber-Bereich gebracht. Hier leben sie einen Monat mit uneingeschränktem Kontakt. So erhalten die Kälber eine ideale Immunisierung. Für ein gesundes Sozialverhalten sorgt die Gruppe aus Müttern und – dank kontinuierlichem Abkalben – Kälbern verschiedener Altersstufen. Nur zum Melken werden die Kühe von Anfang an zweimal täglich herausgenommen. Das geht zügig, sie kommen von selbst.

Den zweiten und dritten Lebensmonat verbringt das Kalb dann in einem reinen Kälberbereich. Nur zum Säugen begegnet es noch zweimal täglich vor dem Melken der Mutter. Sobald es drei Monate alt ist trifft das Kalb seine Mutter aber auch dann nicht mehr an – aber andere tränkende Mütter. Säugt eine Kuh ihr eigenes Kalb, lässt sie auch fremde trinken. So sind die Kälber stets satt und rufen nie nach der eigenen Mutter. Diese ruft bisweilen, gewöhnt sich aber rasch um. Wird dann ein Teil der Kälbergruppe vier bis fünf Monate alt, heisst es: zusammen raus aus dem Kindergarten, rein in die Remontenherde. Franziska Hämmerli. Bericht eines FiBL-Kurses zur mutter- und ammengebundenen Kälberaufzucht, gefördert von Lidl Schweiz.

Online und kostenlos: Merkblatt «Mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung»

 shop.fibl.org > Best.-Nr. 1575

Fakten aus der Forschung zur muttergebundenen Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung

 www.thuenen.de > Suche nach: «Die Kälber wieder bei den Müttern lassen»



Einen Monat geniessen Mutter und Kalb uneingeschränkten Kontakt – ausser zur Melkzeit. Bild: Mechthild Knösel



Gesetzliche Lage in der Schweiz

Wird es wörtlich interpretiert, kann ein Gesetz Probleme bereiten: «Das ganze Gemelk muss abgegeben werden.» Einst wollte man verhindern, dass der dickste Teil der Milch zurückbehalten wird. Da längst nicht mehr nur nach Kilo, sondern nach Protein- und Fettgehalt bezahlt wird, hat der Bund signalisiert, dass die rechtliche Lage zugunsten der muttergebundenen Kälberaufzucht geklärt werden soll. fra

Das sagen Expertinnen zur Kälberaufzucht an Milchkühen

SAUGEN IST DAS BESTE ANRÜSTEN

Der wichtigste Vorteil der Kälberaufzucht an Müttern und Ammen ist die enorme Zeitersparnis. Die grösste Herausforderung ist das Absetzen, das schrittweise erfolgen muss, wobei sich Mutter und Kalb idealerweise noch sehen, optional auch berühren können. Dabei ist zentral, ob sich eine Kuh charakterlich eignet. Es gibt solche, die gerne fremde Kälber saugen lassen, und solche, die es nicht dulden. Auch Problemkühe können hervorragende Ammen sein. Ein besonderes Augenmerk gilt den Zitzen. Sie sollte man nach dem Säugen fetten, besonders bei Ammen mit mehreren Kälbern. Da man im Gegensatz zur Eimertränke nicht weiss, wie viel jedes Kalb trinkt, muss man die Gesundheit der Kälber am Aussehen und am Trink- und Fressverhalten beurteilen. Stallbaulich müssen Fressgitter und Spaltenböden kälbersicher sein. Zudem braucht es immer einen Rückzugsbereich für Kälber, mit Futter in Kälberqualität und gut zugänglichem Wasser. Wenn der Säugebereich neben Wartebereich und Melkrücktrieb liegt, können Melken und Säugen gleichzeitig stattfinden.



Claudia Schneider
Beraterin Tierhaltung
FiBL Frick

MUTTER ODER EIMER: BEIDES IST GUT

Wenn die Stallhygiene und die Milchmenge stimmen, dann spielt es für die Gesundheit der Kälber keine Rolle, ob sie mit dem Eimer oder von der Mutter getränkt werden. Auch bei den Zellzahlen der Milch haben wir keinen Unterschied festgestellt, aber der Proteingehalt stieg etwas an – ein Phänomen, das wir bisher nicht erklären können. Im Vergleich zu Kühen, die nur gemolken wurden, wurde an säugenden Kühen rund 1500 kg Milch weniger gemolken. Andere Wissenschaftler haben gezeigt, dass säugende Kühe zwar etwas später in Brunst kommen, dann aber sehr gut aufnehmen. Seit fünfzehn Jahren untersuchen wir am Thünen-Institut die muttergebundene Kälberaufzucht beim Milchvieh in einem eigens dafür gebauten Stall. Automatische Selektionstore sorgen dafür, dass die Kälber zeitgesteuert in den Liege- und Laufbereich der Kühe gehen können. Die Kälber nutzen das grössere Platzangebot gern zum Rennen und Toben. In der Iglu- und Boxenhaltung fehlt diese Möglichkeit. Das könnte sich auf die Klauengesundheit auswirken, wurde bisher allerdings noch nicht untersucht.



sehere Platzangebot gern zum Rennen und Toben. In der Iglu- und Boxenhaltung fehlt diese Möglichkeit. Das könnte sich auf die Klauengesundheit auswirken, wurde bisher allerdings noch nicht untersucht.

Kerstin Barth
Wissenschaftlerin Ökologische Milchproduktion; Thünen-Institut, Trenthorst

agrobio schönholzer ag
BIO SUISSE www.agrobio-schoenholzer.ch BIO

EINZELFUTTERMITTEL

BIO **Leinkuchen, Rapskuchen** 30-38% RP

BIO **Zuckerrübenschnitzel-Pellets**^{GMF}

BIO **Körnermais & Kolbenschrotwürfel**^{GMF}

BIO **Luzernepellets**^{GMF} bis 24% RP

BIO **Luzerneheu-Quaderballen**^{GMF}

BIO **«Misto»**^{GMF} Luzerneheu mit Raigrasanteil

BIO **Heu/Emd**^{GMF} belüftet/heissluft-/sonnengetrocknet

BIO **Maiswürfel**^{GMF} (Ganzpflanzen) CH Herkunft

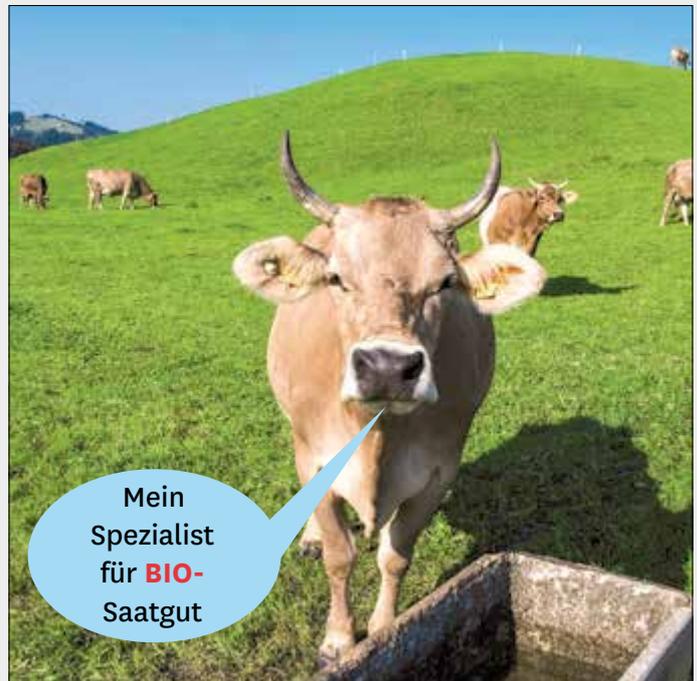
BIO **Pferdeheu & Heulage, Esparsette**^{GMF}

BIO **Silagen** Mais- /Rübenschnitzel-^{GMF}/Grasballen^{GMF}

STROH *BIO & konventionell* in allen Varianten

... mehr zu uns und unseren Produkten
www.agrobio-schoenholzer.ch

☎ 071 642 45 90
info@agrobio-schoenholzer.ch



Mein
Spezialist
für **BIO-**
Saatgut

OHS Otto
Hauenstein
Samen AG

Otto Hauenstein Samen
Bahnhofstrasse 92
CH-8197 Rafz
Tel. +41 44 879 17 18
Fax +41 44 879 17 30

unter Profis

www.hauenstein.ch

Rafz | Oftringen | Landquart | Orbe | S. Antonino

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



BIO profutter
NATURFUTTER MIT STRUKTUR

Bio Projunior®

KÄLBERAUFZUCHT MIT ERFOLG - SOJAFREI UND MIT 100% BIO ROHSTOFFEN!

Bio Projunior - die beste Ration zum Absetzen

Die Kälberaufzucht ist der Grundstein für die Lebensleistung Ihrer Tiere. Bio Projunior® besteht aus einer einzigartigen Kombination von stärkereichen und strukturierten Rohstoffen für beste Aufzuchtresultate:

- **Getreideflocken:** Leicht verdauliche Stärke fördert die Entwicklung der Pansenzotten
- **Bio-Provaca:** Mit Druck und Dampf aufgeschlossene Rohfaserbestandteile. Reguliert die Verdauung und fördert die Ausdehnung des Pansen Volumens
- **Getrocknete Luzerne:** Fördert das Wiederkauen und wirkt verzehrfördernd
- **Konzentratwürfel** mit Eiweissträgern und wertvollen, natürlichen Hilfsstoffen:
 - **Lebendhefen:** Fördern den Aufbau der Pansenflora
 - **Natürliche Kräuteresubstanzen:** Schützen die Darmschleimhaut
 - **Extrudierter Lein:** Mit hohem Gehalt an Omega-3 Fettsäuren

Verpackung

Bio Projunior® ist in Big Bags à 500 Kilo oder in Säcken à 25 Kilo erhältlich.

Fütterungsempfehlung

Ab dem 4. Tag bis zur freien Verfügung bis max. 2 kg pro Tag.
Eine Heugabe erübrigt sich. Nach dem Absetzen 0.5 - 1.5 kg in Ergänzung zu Heu, Gras oder Silage.

Vertrieb / Bestellungen:

Mühle Rytz AG
Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch



KRONI – der BIO Spezialist

KRONI – Kundenmischungen

Mineralfutter perfekt auf Ihren Betrieb abgestimmt
– Natürlich in Bio-Qualität.



KRONI 388 Pickblock Natura



- sichert die aktive Beschäftigung der Tiere
- die Zusammensetzung gewährt eine anhaltende Attraktivität
- Pickblock unterstützt die natürliche Schnabelabnutzung



KRONI 387 Crystalyx Natura



- Anstieg der Futtermittelaufnahme und Futterverdaulichkeit durch Anstieg der Pansenmikroben
- Positiver Einfluss auf Tiergesundheit und Leistungsbereitschaft
- Schnelle und sichere Versorgung der Tiere mit Energie und Mineralstoffen zur Sicherstellung des tierindividuellen Bedarfs
- Wetterbeständig und für Weidefütterung geeignet



KRONI 374 Energovit Natura (flüssig)



- Kombination aus verschiedenen löslichen Zuckern
- steigert die Schmackhaftigkeit der Ration und erhöht die Futtermittelaufnahme
- verbessert die Aktivität der Pansenflora
- steigert die Verdaulichkeit der Ration
- liefert die Energie
- unterstützt die Lebergesundheit
- beeinflusst positiv die Milchleistung



KRONI AG Mineralstoffe | CH-9450 Altstätten | ☎ 071 757 60 60 | info@kroni.ch

Lebensmittel erzeugen – ein Beruf mit Zukunft

www.bio-schule.ch

Wir freuen uns auf dich.

Sigi's biohof, bioschwand und INFORAMA

Besser kaufen beim flexiblen Familienbetrieb!

Bestes, blackenfreies Heu, Emd u. Grassilageballen, künstlich getrocknete Luzerne, Knospe- und EU-Bioqualität, sowie konventionelles Stroh u. Strohhacksel zu fairen Konditionen! Lieferung auch in kleineren Mengen!
Tel. 079 772 96 52, www.mani-agrar.ch

topcat



Die Wühlmausfalle.

Tipps und weitere Informationen zu topcat finden Sie unter www.topcat.ch



Andermatt
Biocontrol

Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



1. Bio-Viehtag: *Alles rund ums Rind*

Spannendes und Aktuelles rund um die Biorindviehhaltung bietet der erste Bio-Viehtag der Schweiz am 12. Juni 2018 auf dem Burgrain in Alberswil LU. Profitieren Sie an den Themenposten vom Austausch unter Berufskollegen, Forschenden und Beratern. Im Forum geben Biobäuerinnen und Biobauern ihre persönlichen Erfahrungen in Kurzreferaten weiter. Im Ausstellerbereich freuen sich diverse Partnerorganisationen auf Ihren Besuch. Das Burgrain-Team verwöhnt Sie kulinarisch. Der Anlass wird unterstützt von: Coop Fonds für Nachhaltigkeit, Albert Koechlin Stiftung, Bio Inspecta, Bio Suisse, FiBL, BBZN Luzern, Agroscope, AGFF, Bio Luzern, Biobäuerinnen und Biobauern sowie Partnerorganisationen. *Thomas Pliska, Bio Suisse*



Erfolgreich und standortgerecht – Milch und Fleisch aus Gras. Bild: Thomas Alföldi

www.bio-viehtag.ch

13 Themenposten zur Rindviehhaltung

Posten	Inhalt	Wer
Die ideale Weidekuh	Anhand von vier Kleinherden werden Weidekuhtypen vorgestellt und standortgerechte Zuchtstrategien diskutiert.	Anet Spengler, FiBL; BiozüchterInnen; Bio Luzern
Neue Ansätze in der Bioweiderrindhaltung	Informationen aus erster Hand zu Projekten der Bioweidemast. Taxierung am lebenden Tier selber üben.	Franz Steiner und Stefan Schürmann, FiBL
Komplementärmedizin – Arzneipflanzen im Kälberstall	Welche Arzneipflanzen können in welcher Form bei Kälberkrankheiten eingesetzt werden? Erfahrungen aus Praxis und Forschung.	Hanna Ayrle, Julia Rell und Michael Walkenhorst, FiBL; Walter Zumbühl, Biobauer
Antibiotika reduzieren – Resistenzen vermeiden	Einführung zu Antibiotikareduktion, Antibiotikaresistenzen und Antibiogramm. Vorgehen zum antibiotikafreien Trockenstellen.	Ariane Maeschli, FiBL
Schlüsselfaktoren für erfolgreiches Weiden	Vorstellen und Diskussion der wichtigsten Faktoren für erfolgreiches Weiden, um möglichst viel Milch aus Gras zu produzieren.	Remo Petermann, BBZN LU
Nachzuchtschau Biostier Adi	Der SF-Biozüchter Hans Braun erklärt seine Zuchtstrategie für eine kraftfutter- und antibiotikafreie Milch- und Fleischproduktion.	Hans Braun, Biozüchter; Daniel Böhler, FiBL
Pflanzenvielfalt und Wiesenertrag	Welche Pflanzenvielfalt bringt welche Vorteile für die Futterproduktion? Wie verträgt sich Milchproduktion mit Biodiversitätsförderung?	Olivier Huguenin, AGFF; Linda Riedel und Alois Blum, BBZN LU
Kraftfutterreduktion: Was ist möglich?	Wie wirkt sich eine Kraftfutterreduktion auf die Körperkondition aus? Kann auf Protein-/Mineralstoffergänzung verzichtet werden?	Fredy Schori, Agroscope
Betriebsvorstellung Burgrain / Vollkostenrechnung	Einblicke in das Betriebskonzept und die Vollkostenrechnung. Unterschiede zwischen verschiedenen Produktionsrichtungen.	Andi Nussbaumer, Burgrain; Markus Höltschi, BBZN LU
Erfolgreiches Melken	Anschauliche Tipps und Tricks rund ums richtige Melken. Wie erkennt man Melkprobleme? Was sind Lösungsansätze?	Max Waldburger, Bamos
Weideparasiten nachhaltig regulieren	Wie bekommt man Weideparasiten nachhaltig in den Griff? Praxiserkenntnisse und Einblicke in das Parasitologielabor.	Steffen Werne und Erika Perler, FiBL
Stressarmer und sicherer Umgang mit Rindern	Wie bringt man Kühe/Rinder für Mensch und Tier stressarm in den Klauenstand? Anschauliche Demonstration.	Philipp Wenz, Berater für stressarmen Umgang mit Weidetieren
Effizienz von grasbasierten Milchproduktionssystemen	Wie effizient werden in unterschiedlichen Milchproduktionssystemen die eingesetzten Futtermittel zu Milch und Fleisch veredelt?	Sebastian Ineichen, HAFL

Biomilch im Visier der Grossen

Künftig wird Branchenprimus Mooh auch im Biomilchhandel das Sagen haben. Doch die Weichen stellen andere.

Während 18 Jahren hat die Biomilchpool GmbH die Biomilch eingesammelt und an Verarbeiter verkauft. Das war ein wichtiges, aber nicht immer das beste Geschäft. Die in der Branche «Pool» genannte Organisation bekam Überschüsse besonders schnell zu spüren, und ihre Lieferanten mussten sich in der Biomilch-Preisrangliste meist mit einem Platz im unteren Drittel begnügen. Aber sie half den Produzenten, unkoordinierte Überschüsse zu verhindern oder bediente Verarbeiter mit der gewünschten Milchqualität in der geforderten Menge.

Erste Gespräche Mitte 2017

Ab dem 1. April ist der Biomilchpool Geschichte. Der jetzige Pool-Geschäftsführer wird künftig das Telefon mit «Mooh Genossenschaft, Cemil Klein» abnehmen. Als Geschäftsleitungsmitglied wird er für die neue Marke «Suisse Biomilch» beim grössten Schweizer Milchhändler zuständig sein. Die Mooh Genossenschaft war Mitte 2016 aus dem Zusammenschluss des Milchhandels der MIBA und der Nordostmilch AG entstanden, zählt 4200 Milchproduzenten und vermarktete im Jahr 2017 rund 550 Mio. Kilogramm Milch, davon gut 16 Mio. Kilogramm Biomilch. Im Spätsommer 2017 streckte sie erstmals die Fühler nach dem Pool aus. Im Herbst gaben die beiden Organisationen bekannt, dass man sich gefunden habe. «Wir sehen im Biosektor Wachstumsmöglichkeiten und wollen eine aktive Rolle einnehmen», erklärt Cemil Klein.

Emmi spannt die Berner aus

Um den Zusammenschluss juristisch zu vollziehen, hätten alle Pool-Milchproduzenten auf den 1. April bei der Mooh als Genossenschafter beitreten sollen. Hätten, denn beim Pool und der Mooh hatte man die Rechnung ohne die Berner Lieferanten gemacht. Die 17 Mio. Kilogramm Berner Biomilch gehen nämlich neu direkt an Emmi. Die Berner Biomilchbauern waren 2003 nach dem Zerfall der Swiss Dairy Food (SDF) zum

Biomilchpool gestossen und hatten das System lange geduldig mitgetragen. Zuletzt fanden sie aber offenbar bei wichtigen Entscheiden zu wenig Gehör, wie eine Person aus dem Umfeld des Pools erklärt.

Da kam ein attraktives Angebot des Weltkonzerns aus Luzern gerade recht. Die Unstimmigkeiten im Pool wollten weder Bendicht Glauser von der Berner Biomilch Gesellschaft (BBG) noch Cemil Klein kommentieren. Bendicht Glauser, Biomilchproduzent aus Tägertschi, war bisher einer der vier Biomilchpool-Vorstände. «Emmi hat das bessere Angebot gemacht», erklärt er. Bei der Mooh hätten hohe Ladehalt-Pauschalen für die eher kleinen Berner Liefermengen negativ zu Buche geschlagen. Zudem läge ihnen Emmi mit dem ehemaligen SDF-Werk in Ostermundigen BE näher.

Früher belächelt, heute Strategie

Dass Emmi die Berner Bauern mit einem attraktiven Angebot abwirbt, hat aber nicht nur mit kurzen Transportwegen zu tun, die tiefe Logistikkosten und zusätzliche Marketingargumente versprechen. Schon länger ist der bei Emmi früher belächelte Biomilchmarkt zu einem wichtigen Wachstumsfeld geworden, in dem es die nötigen Rohstoffe zu sichern gilt. Sibylle Umiiker, Leiterin Media Relations von Emmi, erklärt: «Obwohl der Biomilchmarkt in der Schweiz im Vergleich zum Ausland bereits gut entwickelt ist, geht Emmi davon aus, dass er noch Wachstumspotenzial aufweist.» Man habe den Anspruch, leicht über dem Markt zu wachsen (siehe Kasten). Mit der neuen Biomilchtour im Bernbiet kann Emmi zudem Milchproduzenten, die auf Bio umstellen eine eigene Lösung bieten.

Nestlé die Milch wegschnappen

Beim Poker um die Biomilch hat indirekt ein noch grösserer Player das Nachsehen: Nestlé. Der Weltkonzern hat im Jahr 2017 neue Bioprodukte im Bereich Säuglingsnahrung lanciert. «Seitdem benötigen wir Biomilch», erläutert Daniel Imhof, Head of Agricultural Affairs bei Nestlé. Das Unternehmen verarbeitet Milch unter anderem im bernischen Konolfingen. Zwar lag der Bedarf an Biomilch im letzten Jahr nur bei rund 2 Mio. Kilogramm, wie Daniel Imhof erläutert.



GLENOR KR+

GRANULIT KR+

Natürliche Algenprodukte für lebendige Böden!

Läuft's im Boden rund, ist die Kuh gesund.

Wytor AG

Tier & Technik: Halle 7, Stand 7.0.10
AgriMesse: Halle 3, Stand 354

Wytor AG, Diezikonerstrasse 10, 8637 Laupen
Tel. 055 266 19 11, www.wytor.ch, info@wytor.ch



Rüegg Gallipor AG
Geflügelzucht

8560 Märstetten
Tel. 071 / 659 05 05 Fax. 071 / 659 05 20

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertifizierte Bio - Küken und Bio - Junghennen

Als grösster Vermarkter von Bio-Junghennen können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken und Junghennen anbieten.

- weisse, braune, schwarze und silver
- ab 10 Tiere Lieferung franko Hof
- abholung ab Geisbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexinetze, Legenester, Futteautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne auch in Gesundheits- und Haltungsfragen.



Milchbeschaffung als strategische Aufgabe. In Bern war Emmi schneller als Nestlé. Bild: Andreas Basler

Aber nebst der Säuglingsnahrung sehe Nestlé im Biosegment auch in anderen Kategorien Wachstumschancen. Daniel Imhof erklärt: «Dafür müssen wir die Beschaffung von Milch als strategischen Rohstoff sicherstellen. Einen bedeutenden Anteil möchten wir direkt bei Produzentenorganisationen beziehen.» Dass er damit nicht Emmi meint, liegt auf der Hand und wird indirekt von Sibylle Umiker bestätigt: «Emmi ist kein Milchhändler», erklärt sie auf die Frage, ob sie auch an Nestlé liefern würden. Einzig bei Engpässen würde man sich punktuell aushelfen.

Zurzeit setzt Nestlé im Biomarkt auf den Standort Schweiz. Was aber, wenn die Leute aus Vevey nicht genügend Biomilch erhalten? Branchenkenner rechnen damit, dass sie dann auf Länder wie Irland ausweichen würden. Für den Biomarkt, der ab nächstem Jahr mit einer ganzen Reihe von neuen Biomilchproduzenten rechnet, wäre das ein schlechtes Szenario. So oder so, der Mooh Genossenschaft, dem künftigen Branchenprimus im Biomilchhandel, wird die Arbeit nicht ausgehen. Die Sorgen auch nicht – dass die Berner nun Emmi direkt beliefern, dürfte den Mooh-Biomilchpreis in der Rangliste nicht unbedingt an die Spitze befördern. *Stephan Jaun*



Caffè Latte neu mit Knospe

«Emmi wächst im Biobereich überdurchschnittlich», erklärt Sibylle Umiker, Leiterin Media Relations von Emmi, auf Anfrage. Einer der Wachstumstreiber ist Coop. Zum 25-Jahr-Jubiläum von Naturaplan stellt Emmi Markenklassiker auf Bio-Knospe um. Einer davon ist der Kassenschlager Emmi Caffè Latte, der seit März bei Coop mit der Bio-Knospe im Regal steht. Der Aufwand hinter diesem Produkt sei beträchtlich, sagt Sibylle Umiker. Im Gegensatz zu den meisten Konkurrenzprodukten wird der Emmi Caffè Latte nicht mit Kaffeeextrakt, sondern mit frisch gebrühtem Kaffee hergestellt. Zudem schliesst die Bio-Knospe den Einsatz des Verdickungsmittels Carrageen aus. Das aus Algen hergestellte Mittel sorgt sonst im Emmi Caffè Latte für eine cremige Konsistenz. Es wird normalerweise auch dem UHT-Schlagrahm beigefügt. Bei der Bio-Knospe ist der Zusatzstoff verboten. Darum gibt es auch nur Past-Schlagrahm mit der Knospe. Carrageen steht im Verdacht, in höheren Mengen gesundheitsschädigend zu sein. *sja*

100% BIO-SAATGUT

- ◆ Futterbau-Mischungen
- ◆ Gründüngungen: attraktive Mischungen
- ◆ Mais Populationssorten
- ◆ Hirse, Lein, Raps
- ◆ Körnerleguminosen
- ◆ Getreide, Gemüse

demeter

BIO SUISSE

Fordern Sie unser landwirtschaftliches Angebot an:

Tel. 052 304 91 60
www.sativa-rheinau.ch

sativa
 biosaatgut · semences bio · sementi bio

Die Bio-Futter Alternative in der Zentralschweiz heisst Niederhäuser-Futter!

Wir beraten Sie gerne. Besuchen Sie www.niederhaeuser.com oder rufen Sie uns an unter 041 289 30 20.

NIEDERHÄUSER
 FUTTERWERK, CH-6023 ROTHENBURG

Schadstofffreie Gläserdeckel

Neu sind in der Schweiz Twist-off-Gläserdeckel erhältlich, die frei sind von PVC, BPA und Weichmachern.

Abdichtungen von Gläserdeckeln verhindern das Auslaufen des Inhalts. Die Abdichtungen enthalten aber oft potenziell bedenkliche Stoffe wie Weichmacher, PVC und BPA. Diese Stoffe können aus der Dichtungsmasse oder dem Innenlack in die Lebensmittel gelangen. Das deutsche Familienunternehmen Pano präsentiert nun nach Jahren der Entwicklung Twist-off-Gläserdeckel ohne PVC, BPA und Weichmacher. Die Gläserdeckel mit dem Namen «Blueseal-Verschlüsse» sind verfügbar für alle gängigen Glasgrößen und sofort erkennbar an der blauen Farbe der Innendichtung. Die Deckel und passenden Gläser können Lizenznehmer und Hofverarbeiter neu in der Schweiz beziehen bei der Sunasar AG. *cfr*



Die schadstofffreien Gläserdeckel sind gut erkennbar an der blauen Farbe der Innendichtung. Bild: zVg

www.unitwist.ch

→ Sunasar AG, Sarnen, Tel. 0800 33 10 10 (gebührenfrei)
info@unitwist.ch

Demeter-Produkte *im Coop*

Verschiedene Demeter-Produkte mit der Knospe ergänzen das Bioangebot bei Coop.

Bio wächst und die Konsumentinnen und Konsumenten verlangen nach einem vielfältigen Angebot. Um die Wünsche noch breiter abzudecken, hat Coop im Jahr 2016 erstmals Demeter-Produkte ins Sortiment aufgenommen. Aktuell sind es rund 15 Produkte. Alle Demeter-Produkte tragen das Naturaplan-, das Knospe- und das Demeter-Logo. Bio wird dadurch in den Coop-Läden noch sichtbarer und sorgt für zusätzliche Wachstumsimpulse.

«Wir wollen das Sortiment nach und nach ausbauen», sagt Michael Scheidegger, Brandmanager Naturaplan bei Coop. Und fügt an: «Demeter ist aber kein Ersatz, sondern eine Ergänzung zu den Knospe-Produkten.» Coop setzt somit auch in Zukunft voll auf die Knospe – insbesondere in diesem Jahr, in dem die Nummer 1 im Schweizer Biomarkt 25 Jahre Naturaplan feiert.

Wie viele neue Naturaplan-Knospe-Demeter-Produkte 2018 in die Regale kommen, wollte Scheidegger nicht verraten. Nur so viel: «Es sind ein paar tolle Überraschungen dabei.» Eine gute Nachricht, von der am Ende auch die Schweizer Knospe-Produzenten profitieren. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

www.coop.ch > Nachhaltigkeit > Nachhaltige Labels > Demeter



Momentan bietet Coop 15 Produkte mit dem Demeter- und dem Knospe-Label an. Bild: Coop

Dahin zielt die Agrarpolitik 2022+

Der Bundesrat hat seine viel diskutierte Gesamtschau zur Weiterentwicklung der Agrarpolitik vorgelegt.

Der Bundesrat schlägt in seiner Gesamtschau zur Agrarpolitik 2022+ eine Strategie mit zwei Hauptstossrichtungen vor: Einerseits will er den Akteuren der Branchen neue Perspektiven geben und sie betriebswirtschaftlich, auf den Märkten und punkto Nachhaltigkeit stärken. Dagegen ist aus Sicht von Bio Suisse nichts einzuwenden. Andererseits will der Bundesrat eine weitere Öffnung gegenüber den internationalen Märkten, wobei diese Öffnung mit Begleitmassnahmen abgefedert werden soll. Der Vorstand von Bio Suisse findet: Da muss genau hingeschaut werden.

Die Vorschläge des Bundesrats sind die Antwort auf die Interessen eines Teils der Schweizer Wirtschaft, welcher stark auf offene Grenzen angewiesen ist. So steht die EU kurz vor dem Abschluss eines Vertrags mit Mercosur, dem gemeinsamen Markt Südamerikas. Die Schweizer Industrie strebt einen gleichwertigen Vertrag an, sonst droht sie aus den Märkten gedrängt zu werden. Der Schweizer Bauernverband reagierte mit Ablehnung auf die Gesamtschau, wollte das Papier «schreddern» und verlangt eine verbesserte Neuauflage. Der Vorstand von Bio Suisse hingegen setzt auf das Gespräch und sucht einen vernünftigen Ausgleich aller Interessen.

Weitere Öffnung nur nachhaltig möglich

Als Mitglied der Agrarallianz anerkennt Bio Suisse die Gesamtschau des Bundesrates als brauchbare Analyse für das weitere Vorgehen. Das Parlament wird die Gesamtschau in der Sommer-

session behandeln. Bereits im Herbst will der Bundesrat die Botschaft zur Agrarpolitik 2022+ in die Vernehmlassung geben.

Die Agrarallianz hat im Dezember das Papier «AgroForte 2022+» vorgelegt, in dem sie ihre Vorstellungen für die zukünftige Agrarpolitik formuliert. Die Vision der Agrarallianz ist eine «vielfältige Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft mit vielfältigen Betrieben. Sie erbringt in fairer Zusammenarbeit Leistungen und stellt Produkte von hoher Qualität her. Die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft wird international als Nachhaltigkeits-Leaderin anerkannt und behauptet ihre Stellung auf attraktiven Märkten im In- und Ausland.» Der Vorstand von Bio Suisse unterstützt das Papier «Agro Forte 2022+».

Eine schnelle Öffnung gegenüber den ausländischen Märkten ist von Bio Suisse und Agrarallianz nicht gewünscht. Weitere Öffnungsschritte sind zwingend an Bedingungen bezüglich Nachhaltigkeit und Klima zu knüpfen, wie sie mit der UNO-Nachhaltigkeitsagenda 2030 und dem Pariser Klimavertrag international vereinbart wurden.

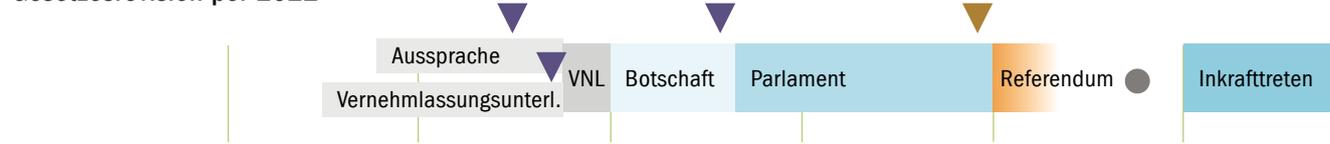
An einem Seminar von Agrarallianz und der Interessengemeinschaft Agrarstandort Schweiz (IGAS) diskutierten am 12. März verschiedene Vertreter der Land- und Ernährungswirtschaft die diversen Möglichkeiten des Grenzschutzes und die aktuellen internationalen Entwicklungen. Die Ergebnisse wird Bio Suisse zusammen mit ihren Partnern auf politischem Wege in die Diskussion zur Agrarpolitik 2022+ einbringen. Dieses aktive Lobbying von Bio Suisse ist wichtig, um die Nachhaltigkeit der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft zu stärken. Der vom Volk angenommene Gegenvorschlag zur Ernährungssicherheits-Initiative gibt den Rahmen vor: Grenzüberschreitende Handelsbeziehungen müssen der Nachhaltigkeit dienen. *Martin Bossard, Bio Suisse*

Zeitplan der agrarpolitischen Geschäfte im Parlament

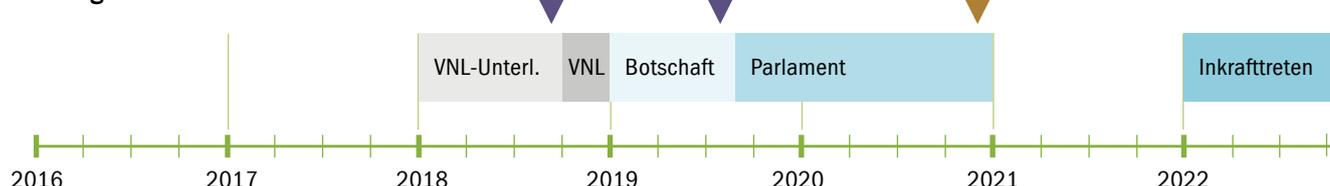
Gesamtschau zur Weiterentwicklung



Gesetzesrevision per 2022



Zahlungsrahmen 2022–2025



Grafik: Bioaktuell; Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft

ACKERBAU

UNWETTER? SCHÄDEN?

Mit den Versicherungslösungen **Anbauverzeichnis, APV** und **APV+** können Sie Ihre Ernte gegen Schäden durch Hagel und weitere Naturgefahren versichern.

Erfahren Sie mehr unter
www.hagel.ch
info@hagel.ch
044 257 22 11



**Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Assicurazione Grandine**
DIE VERSICHERUNGSGENOSSENSCHAFT
DER BAUERN FÜR DIE BAUERN

Prämienrückvergütung 2018 von **3.5 Millionen Franken**



LINUS SILVESTRI AG
Nutztier-Systempartner
9450 Lüchingen
Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
kundendienst@lsag.ch
www.lsag.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Christian Schneider, Aarwangen BE	079 302 11 13
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27
Markus Bollhalder, Wildhaus SG	079 280 27 47

Erfolg in der Bio Weidemast

Wir suchen weitere Bio Weide Beef und Bio Weiderind Vertrags-Produzenten:

- Basis Bio Suisse Vollknospe
- Weide während der Vegetationsperiode plus BTS und dauerndes RAUS
- Interessanter Preis

Wir bieten Ihnen ebenfalls eine attraktive Lösung für Bio-Umstell-Rinder und Ochsen!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Wir suchen laufend Bio Mastremonten aus Knospe- und Umstellknospe-Betrieben, Bio Tränker, Bio Kühe, Bio Schweine, Bio und Umstell Bio Ferkel und Bio Moren.



BIOSUISSE

*Weidehaltung und
Robotermelken gehen
Hand in Hand!*

Weideseminar zum Saisonstart am 17. April 2018

Entdecken Sie, wie sich Robotermelken und Weidegang erfolgreich vereinen lassen. Ein spannender Mix aus Fachreferaten und Praxiseinblicken garantieren einen interessanten Tag zum Thema Weiden in Kombination mit dem Melkroboter. Das Weideseminar passt sowohl zu erfahrenen Robotermelkern als auch zu Betrieben, die zukünftig auf das automatische Melken umsteigen möchten.

Anmeldung: LELY CENTER, Im Feld 16, 4624 Härkingen, info@sui.leylcenter.com; 032 531 53 53 (Anmeldeschluss: 13. April 2018)

Ort / Zeit: Silvio & Annika Fürst, Im Heiwinkel 2, 8617 Mönchaltorf ZH / 09.30 - ca. 16.00 Uhr

Kosten: Gerne offerieren wir Ihnen dieses spannende Seminar inkl. Mittagessen

Die Familie Fürst und das LELY Center Schweiz freuen sich auf Sie.



www.leyl.com

Zwei Initiativen mit guten Absichten

Die zwei Initiativen «Fair Food» und «Ernährungssouveränität» wollen die Produktion von nachhaltigen Lebensmitteln stärken. Die Parolenfassung ist an der nächsten Delegiertenversammlung traktandiert.

Fair Food

Die eidgenössische Fair-Food-Initiative der Grünen Schweiz will Lebensmittel aus einer naturnahen, umwelt- und tierfreundlichen Landwirtschaft mit fairen Arbeitsbedingungen fördern. Der Bund soll die Qualität inländischer Produkte unter diesen Aspekten stärken. Importierte Produkte müssen diese Ansprüche gleichfalls erfüllen.

Der Vorstand von Bio Suisse teilt die Grundanliegen der Initianten, hat aber Bedenken zur staatslastigen Umsetzung. «Bio Suisse würde die Ausarbeitung eines Gegenvorschlags begrüßen, der die wichtigen Anliegen der Initiative aufnimmt, die noch nicht ausreichend geregelt sind», sagt Martin Bossard, Leiter Politik bei Bio Suisse. Der Vorstand hat im September 2017 Stimmfreigabe zur Initiative beschlossen. Die Bärner Biobure, Bio Nordwestschweiz, Bio Genève und Bioforum Schweiz

haben den Antrag gestellt, diese Parole an der Delegiertenversammlung am 18. April zu traktandieren. *Deborah Rentsch*

www.fair-food.ch

www.bio-suisse.ch > Über uns > Politik > Fair Food Initiative



Ernährungssouveränität

Mit der Ernährungssouveränitäts-Initiative soll ein Instrument geschaffen werden, das den Strukturwandel stoppt. Eingereicht wurde sie von der Allianz für Ernährungssouveränität, bestehend aus über 70 Organisationen, darunter auch Uniterre. «Wir wollen die bäuerliche Landwirtschaft erhalten. Diese wird mit dem Preisdruck zerstört, dem die Produkte ausgesetzt sind. Nachhaltigkeit braucht mehr Hände statt Roboter», sagt Mitinitiant Rudolf Berli von Uniterre. Um eine solche Landwirtschaft zu erhalten, müsse das Schweizer Zollsystem differenzierter werden. «Was wir regional anbauen können, soll überall regional angebaut werden.» Die Initianten setzen auf die Eigenverantwortung der Konsumenten, die durch gezielte Nachfrage das Angebot regulieren und so ein Ernährungssystem mitgestalten, in dem nur importiert wird, was die Schweiz nicht produzieren kann. «Der Staat hat eine Rolle zu übernehmen, indem er Transparenz schafft und mit Informationspolitik aufklärt», so Berli. Die Initiative wolle keinen Ausbau, sondern eine Differenzierung des heutigen Zollsystems. «Wir wollen eine komplette Grenzöffnung verhindern, weil durch internationale Konkurrenz die Zerstörung der bäuerlichen Landwirtschaft beschleunigt und die Abhängigkeit der Bauern vom Staat noch grösser würde.»

Ernährungssicherheit genügt

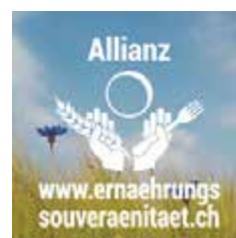
Der Vorstand von Bio Suisse hat im September 2017 die Nein-Parole zur Initiative beschlossen. Wichtige Anliegen von Bio Suisse – etwa eine einträgliche und vielfältige Landwirtschaft oder ein Gentechnik-Verbot – seien in der Initiative enthalten, meint Martin Bossard, Leiter Politik bei Bio Suisse. «Bio ist im vorgeschlagenen Verfassungstext nicht direkt angesprochen. Mit dieser Initiative greift der Staat stark in die Märkte

ein, wie zur Zeit der Butterberge, Milch- und Weinseen.» Gemäss Initiative müssten alle ausländischen Produkte auf die Einhaltung von Schweizer Normen überprüft werden. «Bio Suisse setzt lieber auf faire Partnerschaften in einem nachhaltigen Markt, auf die wachsende Vernunft der Konsumentinnen und auf die Kooperation in den Wertschöpfungsketten.» Die Schweiz habe mit dem neuen Verfassungsartikel zur Ernährungssicherheit eine gute Grundlage, die nun umgesetzt werden müsse. Martin Bossard plädiert für eine Zusammenarbeit von Konsumenten, Verarbeitern, Handelspartnern und Produzenten. «Wir sollten voneinander lernen und uns nicht abschotten. Wir müssen mit guten Produkten und Glaubwürdigkeit zum Kauf von nachhaltigen Schweizer Lebensmitteln bewegen und nicht noch mehr staatlich regulieren.»

Bio Genève, Bioforum Schweiz, Bio Nordwestschweiz und die Schweizer Bergheimat haben den Antrag gestellt, die Bio Suisse-Parole an der DV zu traktandieren. *Deborah Rentsch*

www.ernaehrungssouveraenitaet.ch

www.bio-suisse.ch > Über uns > Politik > Initiative für Ernährungssouveränität



Nur noch Schweizer Knospe-Futter?

An der DV stimmen die Delegierten über neue Richtlinien zur Wiederkäuerfütterung ab.

Mit den vom Vorstand von Bio Suisse vorgeschlagenen Änderungen in den Richtlinien zur Wiederkäuerfütterung soll ein starkes Zeichen gesetzt werden für mehr Nachhaltigkeit, standortgerechte Produktion und Glaubwürdigkeit. Die Delegierten werden an der Delegiertenversammlung (DV) vom 18. April 2018 über eine Änderung in den Richtlinien zur Wie-



derkäuerfütterung abstimmen. Damit stimmen sie auch darüber ab, ob der Grundsatz «Die Fütterung soll die menschliche Ernährung nicht direkt konkurrenzieren», noch konsequenter umgesetzt werden soll.

Über folgende Richtlinien-Änderungen wird abgestimmt:

- Reduktion des maximalen Kraftfutteranteils: Per 1. Januar 2022 soll der maximale Kraftfutteranteil (Getreide und Eiweisskomponenten) bei Wiederkäuern auf fünf Prozent beschränkt werden. Ab dem gleichen Datum dürfen Mühlennebenprodukte bis zu maximal fünf Prozent der Gesamtration als Grundfutter eingesetzt werden.
- Das zugeführte Futter muss aus Schweizer Knospe-Produktion stammen. Dieses Ziel wird schrittweise erreicht: Per 1. Januar 2020 sollen mindestens 90 Prozent des Futters aus Schweizer Knospe-Produktion stammen. Zwei Jahre später (per 1. Januar 2022) sollen 100 Prozent des Futters aus Schweizer Knospe-Produktion stammen.

Claudia Frick und Beatrice Scheurer, Bio Suisse



Details zur Richtlinien-Änderung

Auf der Webseite von Bio Suisse sind die vorgeschlagenen Änderungen in der Richtlinie zur Wiederkäuer-Fütterung aufgeschaltet.

 www.bio-suisse.ch > Über uns > Verbandsintern > Delegiertenversammlung

Stimmen von Bio Suisse Mitgliedern

PRO

Die Delegiertenversammlung hat nun die Chance, die standortgerechte Produktion von Milch und Fleisch im Grasland Schweiz klar zu positionieren. Wiederkäuer veredeln das Futter von Natur- und Kunstwiesen effizient in Milch und Fleisch von bester Qualität. Ganzjährig begrünte Flächen fördern die Biodiversität, und steigern den Humusgehalt im Boden, was die CO₂-Speicherkapazität im Boden erhöht. Die neue Richtlinie reduziert den ökologisch und ökonomisch meist ineffizienten Einsatz von Kraftfutter und fördert die einheimische Produktion: Getreide und Körnerleguminosen sollen vor allem für die menschliche Ernährung genutzt werden und nur noch an Tierarten verfüttert werden, die Gras nicht so effizient veredeln können wie Wiederkäuer. Viehschwache Ackerbaubetriebe können mit dem Anbau von kleereichen Beständen die einheimischen Proteinproduktion stärken. Ein Ja zu dieser Richtlinie fördert eine wiederkäuer-, standort- und Knospe-gerechte Fütterung.



Josef Bircher
Malters LU

Knospe-Betrieb seit 1995, Talzone
22 ha Futterbau
2000 Legehennen
28 Milchkühe (Braunvieh und Swiss Fleckvieh).
Durchschnittsmilchleistung: 6000 kg / Laktation.

KONTRA

Ich bin nicht grundsätzlich gegen eine 100-prozentige Schweizer Knospe-Fütterung. Aber: Können die Schweizer Biofutterproduzenten in einem schlechten Futterbaujahr genügend Futter zur Verfügung stellen? Die Reduktion der Kraftfuttermenge auf 5 Prozent mag im Talgebiet möglich sein, im Berggebiet mit einer um zwei Monate längeren Winterfütterung ist dies viel schwieriger umzusetzen als im Talgebiet. Ich bin deshalb für eine Differenzierung: im Talgebiet 5 Prozent und im Berggebiet 10 Prozent Kraftfutteranteil – wie es die Berner Biobauern vorschlugen. Auf der Alp ist mit wenig Kraftfutter eine ansehnliche Milchleistung möglich. Meiner Ansicht nach wird mit der vorgeschlagenen Richtlinienänderung das Berggebiet stärker belastet als das Talgebiet. Es besteht die Gefahr, dass die Milchproduktion vermehrt ins Talgebiet auf ackerfähigen Boden verlagert wird, was wiederum die menschliche Ernährung konkurrenziert. Für mich ist der Änderungsvorschlag nicht zu Ende gedacht.



Daniel Janzi
Zweisimmen BE

Knospe-Betrieb seit 1996, Bergzone 2, 3 und v. a. 4. 35 ha Wiesen und Weiden, 20 Kühe und ca. 30 Stück Jungvieh (Swiss Fleckvieh, Holstein, Red Holstein). Durchschnittsmilchleistung mit Alpung: 7000 kg / Laktation.

Diese Geschäfte stehen an der Delegiertenversammlung an

Am 18. April 2018 findet die Frühlings-Delegiertenversammlung von Bio Suisse in Olten statt.

1	Statutarische Geschäfte
1.1	Begrüssung, Traktandenliste, StimmzählerInnen
1.2	Protokoll der DV vom 15. November 2017
1.3	Jahresbericht 2017
1.4	Abnahme der Jahresrechnung 2017 inkl. Bericht Revisionsstelle und GPK
2	Wahlen und weitere Beschlüsse
2.1	Wahl unabhängige Rekursstelle (URS)
2.2	Wahl Revisionsstelle
2.3	Parolen zur Fair-Food-Initiative
2.4	Parolen zur Volksinitiative für Ernährungssouveränität
3	Richtliniengeschäfte
3.1	Grundsätze Fütterung Wiederkäuer
3.2	Grundsatz Import aus Übersee
3.3	Grundsatz Einführung neue Knospe-Betriebsleiter
3.4	Grundsatz Zuständigkeiten der Organe in Richtlinien sowie Knospe-Anerkennung und -Vergabe (Markenkommissionen)
3.5	Verlängerung Frist Anbindehaltung bei Ziegen
4	Informationsgeschäfte
4.1	Bericht über politische Geschäfte
4.2	Referat von Markus Arbenz, Geschäftsführer Weltbiodachverband IFOAM

Die Delegiertenversammlung (DV) wählt für die neu geschaffene unabhängige Rekursstelle (URS) fünf Mitglieder für die Dauer von vier Jahren. Bis Redaktionsschluss sind folgende Kandidaturen eingegangen: Simon Buchli, Maurice Clerc, Franz Helfenstein, Roland Keller, Paul Knill und Hansjörg Schneebeili. Wer noch eine Kandidatur melden möchte, findet Informationen unter www.bio-suisse.ch > Über uns > Verbandsintern > Wahlen.

Zur Fair-Food-Initiative und zur Volksinitiative für Ernährungssouveränität sind mehrere Anträge eingegangen, die eine Parolenfassung durch die Delegierten verlangen. Die Schweizer Bergheimat beantragt die Ja-Parole zur Initiative für Ernährungssouveränität. Der Vorstand von Bio Suisse hat letzten September die Nein-Parole beschlossen.

Zu den Grundsätzen und Zielen der Wiederkäuer-Fütterung hat der Vorstand verschiedene Varianten ausgewertet und präsentiert nun einen Vorschlag zur Abstimmung.

Bio Ostschweiz hat einen Antrag eingereicht zur Zuständigkeit bei der Knospe-Vergabe. Betreffend die Reform der Markenkommissionen informiert der Vorstand über das weitere Vorgehen. *Christian Voegeli, Bio Suisse*



Detaillierte Unterlagen zur DV

Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich an die Verbandskoordination von Bio Suisse.

→ Christian Voegeli, Tel. 079 457 24 22

christian.voegeli@bio-suisse.ch

Die Beilagen zur DV sind auf der Website von Bio Suisse verfügbar.

www.bio-suisse.ch > Über uns > Verbandsintern > Delegiertenversammlung

Hundert delegierte Knospe-Produzenten aus der ganzen Schweiz finden sich jeweils zur Delegiertenversammlung von Bio Suisse im Stadttheater in Olten ein. *Bild: Bio Suisse*



Hobbytierhaltung auf Knospe-Betrieben

Wann sind Tiere auf einem Knospe-Betrieb Hobbytiere und was gilt es dabei zu beachten?



Auch für Hobbytiere gelten die Richtlinien von Bio Suisse.

Bild: Pixabay

Seit 2017 ist die Haltung von Hobbytieren nicht mehr auf eine bestimmte Anzahl Tiere beschränkt. Aktuell gilt: Um Hobbytierhaltung handelt es sich, wenn alle Tiere der gleichen Nutztierkategorie keinen kommerziellen Nutzen haben, der Betrieb also kein Geld damit verdient und die Produkte nicht vermarktet werden. Als Vermarktung gilt jeglicher Verkauf ausserhalb des Betriebs. Weiter ist zu beachten, dass die Tiere nicht für die RAUS/BTS-Beiträge angemeldet sind. Sind die genannten Bedingungen erfüllt, spielt es keine Rolle, ob drei oder zehn Kaninchen gehalten werden.

Hobbytiere müssen nicht zwingend aus biologischen Betrieben stammen, die Haltung und die Fütterung muss aber vollumfänglich den Richtlinien von Bio Suisse entsprechen. Zudem müssen die Journale im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben geführt werden. *Judith Köller, Bio Suisse*



Richtlinien

Hier finden Sie die Richtlinien von Bio Suisse zur Hobby-Tierhaltung: Bio Suisse Richtlinien Teil II, Art. 1.1.1

 www.bio-suisse.ch > Produzenten > Richtlinien und Merkblätter > Richtlinien und Weisungen > Richtlinien 2018

→ Bio Suisse, Judith Köller

Tel. 061 204 66 39

judith.koeller@bio-suisse.ch

Bio Marché: Anmelden bis 31. März

Die grösste Schweizer Biomasse «Bio Marché» findet dieses Jahr vom 22. bis 24. Juni statt.

Seit dem Jahr 2000 ist die Altstadt von Zofingen Schauplatz der grössten Schweizer Bioplattform und damit Schweizer «Biohauptstadt». Seit nunmehr fast zwei Jahrzehnten verfol-

gen die Initianten des Bio Marché erfolgreich das Ziel, den biologischen Landbau und dessen Erzeugnisse zu fördern. Am Bio Marché gehört die Aufmerksamkeit der rund 40 000 erwarteten Besucherinnen und Besucher ganz den Bioprodukten und den Menschen, die dahinterstehen. Nicht zuletzt auch durch ein attraktives festivalähnliches Rahmenprogramm und den freien Eintritt gelingt es immer wieder, auch Nicht-Biokonsumenten an Bioprodukte heranzuführen und für Nachhaltigkeit zu begeistern. Bio Aargau und Bio Suisse werden am Bio Marché gemeinsam mit einem Stand auftreten. Dabei wird der Konsumentenschaft das Jahresthema «Bio liegt nah» spielerisch vermittelt. *Patricia Maurer, Bio Suisse*



Rund 40 000 Besucher kommen an den Bio Marché.

Bild: Flavia Müller, Bio Suisse



Anmeldung Bio Marché 22. bis 24. Juni 2018

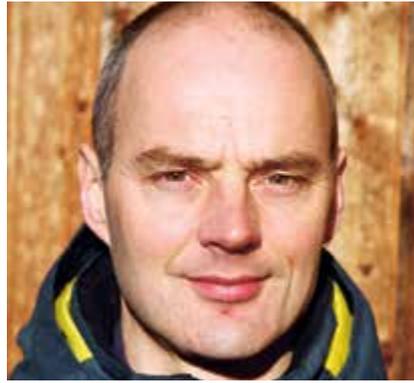
Bis Ende März können sich Bioproduzenten, -verarbeiter und -händler anmelden – freie Plätze vorausgesetzt. Lizenznehmer von Bio Suisse und Demeter können sich auf Wunsch dem Gemeinschaftsauftritt der beiden Organisationen anschliessen. Für Start-ups und produzierende Kleinbetriebe gibt es besonders attraktive Tarife. Anmeldungen sind via Internet möglich. *Patricia Maurer, Bio Suisse*

 www.biomarche.ch > Ausstellerbereich > Anmeldeunterlagen

Aus der Redaktion

Claudia Frick verstärkt seit diesem Februar die Redaktion des Bioaktuell bei Bio Suisse. Sie ist Naturwissenschaftlerin ETH und schreibt als Wissenschaftsjournalistin seit vielen Jahren für verschiedene landwirtschaftliche Zeitschriften, hauptsächlich über Pflanzenbau-themen. *psh*

→ claudia.frick@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 63



Peter Schweizer ist neuer Co-Präsident. Bild: zVg

Bio Ostschweiz: Wechsel im Co-Präsidium

An der Hauptversammlung am 13. Februar 2018 von Bio Ostschweiz wurde Peter Schweizer, Hosenruck, zum neuen Co-Präsidenten gewählt. Er war bereits zuvor im Vorstand tätig und übernimmt das Co-Präsidium von Herbert Schär, Hagenwil. In den Vorstand gewählt wurde Karin Mengelt aus Pfyn. Bio Ostschweiz zählt 773 Mitglieder, davon sind 43 Neumitglieder per Januar 2018. *cfr*

 www.bio-ostschweiz.ch > Über uns

Produktmanager tierische Produkte

Das Produktmanagement für tierische Produkte wurde neu organisiert. Neu sind folgende Personen Ihre Ansprechpersonen. *cfr*

- Eier, Geflügel, Honig, Insekten:
Corinne Wälti
Tel. 061 204 66 77
- Fleisch, Fisch: Michèle Hürner
Tel. 061 204 66 43
- Milch: Eldrid Funk
Tel. 061 204 66 37



Der Bevölkerung die Stalltüren öffnen

Der Landwirtschaftliche Informationsdienst LID sucht weitere Landwirtschaftsbetriebe, die beim Projekt Stallvisite mitmachen und ihren Betrieb für mindestens ein Jahr der Bevölkerung zugänglich machen. Besonders attraktiv ist die Stallvisite für Betriebe, die Zusatzangebote wie Direktvermarktung und Events anbieten.

Bei der Stallvisite können Besuchende unter Einhaltung der Verhaltensregeln die Ställe besichtigen oder die Tiere auf der Weide respektive im Auslauf beobachten. Die Öffnungszeiten können individuell festgelegt werden. Der Hof erhält eine auffällige Stallvisite-Fahne sowie andere Werbemittel kostenlos zur Verfügung gestellt.

Das Stallvisite-Jahr startet mit dem Tag der Milch am 21. April 2018. *cfr*

Auskünfte:

- Aline Gerber, Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID
Tel. 031 359 59 77
info@lid.ch

 www.stallvisite.ch > Anmeldung

Wählt Knospe-Milch!

Mit der neuen Bio-Milchkampagne von Bio Suisse «Bio macht den Unterschied» sollen der Absatz von Biomilch gestärkt und die Konsumenten sensibilisiert werden. Die Kampagne zeigt die Vorteile von Biomilchprodukten auf: Der Betrachter bekommt beispielsweise zwei Milchprodukte zu sehen und die Frage gestellt «Welches Produkt stammt von Kühen, die nur Biofutter fressen?». Die richtige Antwort: das Produkt mit dem Knospe-Logo. Im Anschluss gibt es die Möglichkeit, an einem Gewinnspiel

mitzumachen. Als Hauptpreis werden sechs Wochenenden für zwei Personen im Luxus-Eco-Resort White Pod in den Schweizer Alpen verlost. Diese Online-Banner-Kampagne läuft im April auf den gängigsten Newsportalen wie etwa www.zomin.ch und wird im Newsletter sowie auf Facebook von Bio Suisse zu sehen sein. *Eldrid Funk, Bio Suisse*

Hier gehts zur Biomilch-Kampagne und zum Gewinnspiel.

 www.bio-suisse.ch

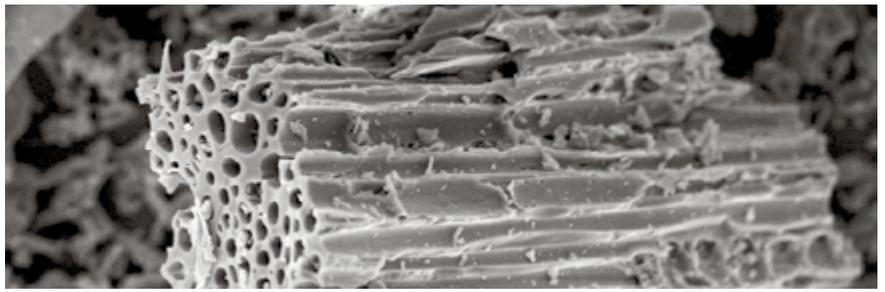


Minus 98 Prozent

Dass die Risiken durch Pflanzenschutzmittel (PSM) gesenkt werden müssen, ist politischer Konsens. Der «Aktionsplan Pflanzenschutzmittel» des Bundes schlägt einen Strauss von Einzelmassnahmen vor. Eine auf der Hand liegende Massnahme fehlt jedoch: die Umstellung auf Biolandbau. Deshalb hat das FiBL untersucht, wie viel PSM eingespart werden, wenn die Schweiz zum Bioland würde. In diesem Szenario würden im Acker- und Grasland, also auf 90 % der Fläche, stolze 98,5 % an PSM eingespart. Bei den Spezialkulturen würden mengenmässig zwar nur 20 % eingespart. Der ökologische Effekt wäre jedoch deutlich grösser, da chemisch-synthetische Wirkstoffe durch natürliche ersetzt würden. Die Studie wurde im Februar in der «Agrarforschung Schweiz» publiziert. *Lucius Tamm, FiBL*

Studie «Reduktion von Pflanzenschutzmitteln in der Schweiz: Beitrag des Biolandbaus»

 www.fibl.org > Organic Eprints



Pflanzenkohle hilft beim Klimaschutz

Die Stickstoffüberschüsse sind hauptverantwortlich für die klimaschädlichen Lachgas-Emissionen (N₂O) aus der Landwirtschaft. Diese Emissionen lassen sich jedoch deutlich reduzieren, wenn Pflanzenkohle in den Boden gemischt wird. Dieser Effekt hängt mit einer veränderten mikrobiellen Gemeinschaftsstruktur zusammen, wie Wissenschaftler des FiBL in Zusammenarbeit mit Agroscope in einem Feldversuch im Sommer 2014 zeigen konnten. Nach der Zugabe von Pflanzenkohle in Ackerboden konnte ein überproportionaler Anstieg an spezialisierten Mikro-

organismen, die N₂O abbauen, beobachtet werden. Gleichzeitig verringerten sich die N₂O-Emissionen um die Hälfte. Ob dieser Effekt über mehrere Vegetationsperioden anhält, ist allerdings noch offen. Für die Praxis in der Schweiz wurden 2018 erstmals Produkte mit Pflanzenkohle für den Biolandbau zugelassen und in der Betriebsmittelliste aufgeführt. *Hans-Martin Krause, FiBL*

Die Studie erschien im Fachmagazin «Soil Biology & Biochemistry» in Englisch und ist bei Mitautor Hans-Martin Krause erhältlich. → hans-martin.krause@fibl.org

Minze im Winter

Wer Minze anbaut, kann sich überlegen, die Flächen im Winter mit schwarzem Bändchengewebe abzudecken. Dies reduziert den Arbeitsaufwand für die Unkrautregulierung um 60 bis 80 Prozent und kann den Ertrag des ersten Schnittes je nach Minzenart deutlich steigern. Agroscope-Versuche zeigen, dass nach der Ernte und vor dem ersten stärkeren Frost zugedeckt und Ende März wieder abgedeckt werden soll, sobald die späten Kirscharten blühen. Dieser Arbeitsaufwand verbessert die Gesamtwirtschaftlichkeit entscheidend. Details dazu finden Sie im Merkblatt. *fra*

Online und kostenlos: Merkblatt «Winterabdeckung von Minzen mit Bändchengewebe»

 fibl.shop.org > Best.-Nr. 1081



Kaolin schützt Reben

Das einzige Produkt, das im Rebbau eine sehr gute Wirkung gegen Kirschesigfliegen zeigt, ist bis anhin Kaolin «Surround». Da es weder Weinqualität noch pH-Wert verändert, eignet es sich besonders für Weintrauben, wegen der weissen Flecken aber nicht für Tafeltrauben. Kaolin besteht aus feinzermahlenden und natürlich vorkommenden Tonmineralien. Es hat keine abtötende, sondern ausschliesslich eine abstossende Wirkung auf Insekten. Um diese zu verstärken sollte man im Rebbau vorbeugende Massnahmen treffen. Tipps dazu finden Sie im Merkblatt. *fra*

Online und kostenlos: Merkblatt «Mit Kaolin gegen die Kirschesigfliege im Weinbau»

 fibl.shop.org > Best.-Nr. 1073



Europaweite Übersicht

Ob ein Produkt der EU-Bioverordnung entspricht oder nicht, kann seit diesem Jahr leicht überprüft werden. Eine neue Website des FiBL macht dies möglich. Sie steht kostenlos online zur Verfügung. Mithilfe der Suchfunktion lässt sich mit wenigen Klicks überprüfen, ob und wofür ein Produkt gemäss der europäischen Bioverordnung zugelassen ist. Englischkenntnisse sind bei der Nutzung von Vorteil. Die «European Input List» enthält rund 7000 biokompatible Dünger, Komposte, Substrate, Pflanzenschutzmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Produkte zur Parasitenkontrolle, Futtermittel und Hilfsmittel für die Verarbeitung. *fra*

 www.inputs.eu > EU List - Search



Grosse Kernobst-Ernte erwartet



Obst

Die Bio-Obstbautagung fand Anfang Jahr 2018 wiederum am FiBL statt. Rund 90 Personen besuchten den Anlass in Frick. Nebst der Degustation von Äpfeln und Birnen aus verschiedenen Züchtungen wurde ein breites Angebot an Referaten geboten. Diese reichten von Marktthemen über Applikationstechniken bis hin zu Sortenversuchen, Nachhaltigkeitsbewertung und aktuellem aus der Politik.

Im Hinblick auf das erwartete Grosseerntejahr 2018 beim Kernobst wurde die Notwendigkeit der Blütenausdünnung in einem Vortrag nochmals hervorgehoben. So verbessert die Ausdünnung einerseits die Qualität der Früchte, trägt aber auch zur Reduktion der Alternanz bei. Mit Vorträgen über Blutläuse, Baumwanzen, Schorf, Feuerbrand, Marssonina und Regenflecken wurden auch die Themenfelder Schädlinge und Krankheiten vertieft behandelt. Nebst den fachlichen Themen bot die gut organisierte Tagung auch die Möglichkeit zum Austausch unter den Branchenteilnehmern. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

Kräuter

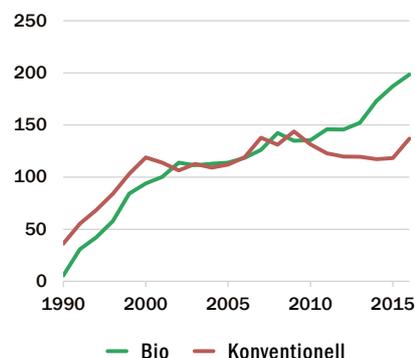
In der Schweiz sind 60 Prozent des Kräuteranbaus biologisch. Die Anbaufläche von Biogewürz- und -medizinalpflanzen ist 2016 auf 198,5 Hektaren angewachsen. Ein Teil der konventionellen Flächen wird ebenfalls unter bioähnlichen Bedingungen bewirtschaftet, jedoch ohne Biozertifizierung. Dies zeigt klar, dass die Zukunft der Kräuteran-

baus in der Schweiz biologisch ist. Zurzeit sind Angebot und Nachfrage ausgeglichen. Es werden nur vereinzelt neue Produzenten gesucht. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Anbaufläche Gewürz- und Medizinalpflanzen in der Schweiz

(ein- und mehrjährige)

In Hektaren



Quelle: BFS - STAT-TAB

Kartoffeln

Direktvermarkter haben mehr Spielraum bei der Sortenwahl von Kartoffeln und der Qualität als Lieferanten für den Grosshandel. Festkochende Sorten: Charlotte hat in den letzten Jahren stark an Bedeutung verloren. Sie wird immer mehr durch Erika ersetzt, die etwas einfacher im Anbau ist. Vitabella ist im festkochenden Bereich die Sorte mit der besten Krautfäuleresistenz, bei ihr muss aber das Kraut unbedingt frühzeitig entfernt werden, um einen zu hohen Stärkegehalt und

zu gross fallende Knollen zu vermeiden. Mehlig kochende Sorten: Es bietet sich Jelly an, die gute Resistenzeigenschaften aufweist, ertragsstark, gut lagerbar und vielseitig einsetzbar ist. Für Direktvermarkter ist die rotschalige Laura eine interessante Sorte mit besseren Resistenzeigenschaften als die bekannte Desirée. Sie ist auch vielseitig verwendbar.

Alte Lokalsorten sind zwar eine Bereicherung im Angebot, sind aber schwierig anzubauen, da sie wenig resistent sind. Neue, vielversprechende Sorten wie Goldmarie und Maiwen sind erst in den Praxisversuchen, Pflanzgut ist noch nicht verfügbar. *Hansueli Dierauer, FiBL*

Sortenliste für Biokartoffeln 2018

shop.fibl.org

BIO
Aktuell

Marktinfo

Produzentenrichtpreise, Richtpreise franko Handel sowie Preisempfehlungen für die Direktvermarktung.

www.bioaktuell.ch > Markt

www.gemuese.ch

www.swissmilk.ch

Agenda

Wir veröffentlichen gerne auch Ihre Termine im Magazin und unter www.bioaktuell.ch > Agenda. Auskunft dazu erhalten Sie beim FiBL-Kurssekretariat. Tel. 062 865 72 74, kurse@fibl.org

Ausbildung

Umstellung auf Biolandbau

FUTTERBAU

Themen: Nachhaltige Bewirtschaftung von Naturwiesen, Beurteilung einzelner Wiesen und des Futterbaues auf einem Betrieb. Mit Betriebsbesuchen.

MO 16. April 2018, 9 bis 16 Uhr
Gleichzeitig an zwei Tagungsorten:

- ① Schwand, Münsingen
- ② Merlischachen bei Meggen

Referenten

- ① Niklaus Messerli
- ② Martin Hirschi

BODEN / DÜNGUNG

Themen: Fruchtbare Böden, Aufbereitung der Hofdünger, Förderung der Bodenfruchtbarkeit, Praxisberichte.

FR 4. Mai 2018, 9 bis 16 Uhr
BBZN Hohenrain

Referenten

Flurin Frigg, Peter Suter

ACKERBAU

Themen: Produktionstechnik der Ackerkulturen, Fruchtfolge, Unkrautregulierung, Qualität, Düngung. Mit Betriebsbesuchen.

MO 28. Mai 2018, 9 bis 17 Uhr
Gleichzeitig an zwei Tagungsorten:

- ① Schwand, Münsingen
- ② Wohlenschwil AG

Referenten

- ① Urs Siegenthaler
- ② Peter Suter, Flurin Frigg

Auskunft

Inforama, Niklaus Sommer
Tel. 031 636 42 68
niklaus.sommer@vol.be.ch

Anmeldung

Kurssekretariat Inforama
Tel. 031 636 42 40
Anmeldefrist:
14 Tage vor Kursbeginn

Ökologie, Naturschutz

Biodiversitätsförderflächen

Themen

Qualität zahlt sich aus:

Gemäss Direktzahlungsverordnung werden für eine ausgewiesene Qualität von Ökoflächen wesentlich höhere Beiträge bezahlt. Die Teilnehmenden lernen, wie die Anforderungen für die Qualitätsstufe II erreicht werden können.

Wann und wo

DO 3. Mai 2018
13.30 bis 15.30 Uhr
Mülligen AG

Information

www.naturama.ch

Fachtag Biodiversität

Der Strickhof-Fachtag Biodiversität vermittelt Wege und Möglichkeiten, die BFF ökologisch wie auch ökonomisch zu bewirtschaften. Mit Fachposten im Feld, über 20 Infoständen und einer Podiumsdiskussion mit Blick in die Zukunft von BLW, BAFU und Forum für Biodiversität.

Wann und wo

FR 1. Juni 2018: Fachtag
SA 2. Juni 2018: Thementag für alle: Biodiversität in Feld & Wiese mit Angeboten für Kinder
Strickhof Wülflingen, Winterthur

Leitung, Auskunft

Markus Bopp
Tel. 058 105 99 42
markus.bopp@strickhof.ch
www.strickhof.ch
Kostenlos, keine Anmeldung erforderlich.

Tierhaltung, Tiergesundheit

Phytotherapie für Nutztiere

Seit 2011 wurden aufgrund von Interviews mit über 400 Schweizer Bäuerinnen und Bauern mehr als 1500 traditionelle Rezepturen pflanzlicher Hausmittel für Nutztiere beschrieben. Im Kurs erhalten Sie einen Überblick über die zwölf bekanntesten Arzneipflanzen, die in schweizerischen Ställen eingesetzt werden.

Wann und wo

DO 19. April 2018, FiBL, Frick

Leitung

Michael Walkenhorst, FiBL

Information, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Provieh-Stallvisite

AMMENGEBUNDENE

KÄLBERAUFZUCHT

Betriebsrundgang mit Erfahrungsbericht zu vier Jahren Kälber an Ammen aufziehen. Erkenntnisse aus Forschung und Beratung, Austausch.

Wann und wo

DI 24. April, 19.30 bis 22 Uhr
Meinrad und Evi Betschart
Rickenbachstr. 155
Rickenbach SZ

Referentin

Claudia Schneider, FiBL

Veranstalter

Bio Schwyz, FiBL, Bio Suisse

Information

Geschäftsstelle Bio Schwyz,
Martina Meier-Schuler
Tel. 041 835 10 09
martina.meier85@bluewin.ch
Meinrad Betschart
Tel. 041 811 47 82
Keine Anmeldung erforderlich

Bioimkerei

Mehrtägiger Kurs für Anfänger und Einsteigerinnen.

Wichtigste Themen: Umstellung der eigenen Imkerei, Auswinterung, Schwarmzeit und Vermehrung, Naturwabenbau, Krankheiten und Parasiten, Fütterung, Richtlinien, Kontrolle und Zertifizierung.

Wann und wo

SA 7. April 2018
SA 12. Mai 2018
SA 9. Juni 2018
SA 7. Juli 2018
SA 4. August 2018
SA 8. September 2018
FiBL, Frick

Leitung

Salvador Garibay, FiBL

Information, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Bio-Viehtag

An verschiedenen Posten in und um den Stall werden Themen zu Fütterung, Zucht, Tiergesundheit und Tierwohl diskutiert. Daneben stellen Praktiker ihre Betriebssysteme vor. Im Ausstellerbereich stehen Partnerorganisationen Red und Antwort.

Wann und wo

DI 12. Juni 2018
Burgain, Alberswil

Veranstalter

Bio Suisse, FiBL, Bio Luzern, BBZN, Burgain

Auskunft

Bio Suisse, Judith Köller
Tel. 061 204 66 39
www.bioviehtag.org

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo

MI 20. Juni 2018, Ort noch offen

Leitung

Martin Koller, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Flurgang für Marktfahrerbetriebe

Flurgang für Marktfahrerbetriebe und solidarische Landwirtschaft unter dem Titel «Kleine Sätze, grosse Vielfalt».

Themen

Den GärtnerInnen, die für den lokalen Markt, Abokisten oder die solidarische Landwirtschaft anbauen, stellen sich spezielle Herausforderungen: kleine Sätze kombiniert mit grosser Sortenvielfalt. Beim Flurgang über die Gemüseäcker und Anzuchtträume des Bio-Birchhofs stehen die Anzucht von Gemüsejungpflanzen und die schonende Bodenbearbeitung im Vordergrund.

Wann und wo

MI 11. April 2018, 14 bis 17 Uhr
Bio Birchhof, Roger Gündel, Oberwil-Lieli AG
www.bio-birchhof.ch

Veranstalter

FiBL, Fachstelle Biolandbau Liebegg, Ortoloco und Kooperationsstelle für solidarische Landwirtschaft. Die Veranstalter sind mit Referenten vertreten.

Information

www.bioaktuell.ch > Agenda
Der Flurgang ist kostenlos

Alpwirtschaft

Komplementärmedizin auf Alpen

Themen

Homöopathie und Kräuterheilkunde: Behandlung der häufigsten Erkrankungen auf Alpen, Besonderheiten der Behandlung im Alpbgebiet (z. B. Verabreichung), Mittel aus der homöopathischen Stallapotheke, Hausmittel und Heilpflanzen, Fallbesprechungen. Etwas Grundwissen im Bereich Homöopathie wird vorausgesetzt.

Marktplatz

SUCHE

Wir sind ein lebendiger Bio- und Erlebnishof mit Angeboten für Gruppen, mit www.bionline.ch, mit Märkten und mit Wochenend-Hofwirtschaft. Für unsere zertifizierte Vollknospe und künftige Demeter-Gastroküche suchen wir eine/n junge / jungen Köchin / Koch.

Stellenantritt: ab April 100 %-Ganzjahresstelle. Auf Wunsch kann ein Studio oder eine Wohnung auf unserem Hof gemietet werden.

D. und H. Morgenegg, info@bolderhof.ch.

Moderner Biobetrieb, Ackerbau und Schweinezucht, sucht auf August 2018 und August 2019 einen **Lehrling** (EFZ oder EBA) oder **Praktikant/in**. Schönes Zimmer mit eigener Dusche/WC und TV vorhanden. Bist du interessiert?

Dann melde dich bitte bei Familie Hanspeter Hugli, Talmühle 1, 3298 Oberwil, Tel. 079 483 46 56

hp.hugli@bluewin.ch

Wir freuen uns auf dich.

Suche: 2-4 Stück **Rhätisches Grauvieh**, behornete Milchkühe oder Original Braune zur Sömmerung auf Alpe Cedullo im Tessin. Alpzeit: 1. Juni bis Mitte September.

Tel. 078 656 04 54

BIETE

Zu verkaufen:

365 Liter **Rotwein**, Sorte Regent, Knospe Bio Suisse Jahrgang 2017. robert.obrist@bluewin.ch

Lehrstelle frei für Landwirt/in ab Sommer 2018 in der Nähe von Solothurn. Vielseitiger biologisch-dynamischer Betrieb in Hessigkofen mit Mutterkühen, Schafen, Obst- und Gemüsebau und Direktvermarktung. Wir freuen uns auf deinen Anruf oder dein E-Mail.

R. und N. Bolliger-Flury & Jeremy Rouiller

Biohof Rigi, 4577 Hessigkofen

mail@biohof-rigi.ch, Tel. 032 661 13 85

Zu verkaufen

2 Milchkannengestelle, 1 Waschtrog

1 Melkmaschine Alfa Laval, komplett

2 Schnellheizboiler, 1 Stallapotheke, Butterhäfen blau

1 Kälberstand, neu, 1 Holzbenne für Blumen

2 Futterschneidmaschinen, alt und neu

1 kleine Motorsäge, nur 2 Stunden gebraucht

2 alte Petrollampen, 1 runder Tisch, Williams, erste Qualität

Alles ganz günstig

Jakob Näf, 9452 Hinterforst, Tel. 071 755 27 09

Wann und wo
Di 5. Juni 2018, 9 bis 16 Uhr
Plantahof

Auskunft
Plantahof, Martin Roth
Tel. 081 257 60 76
martin.roth@plantahof.gr.ch

Anmeldung
www.metalogic.ch/x/2/
Anmeldefrist: 15. Mai 2018

Alpvisiten

Bekämpfung der Problemplanten: Was ist sinnvoll? Wie erbringt man den Nachweis, dass eine Alp sachgerecht bewirtschaftet wird? Zufuhr von Futter, Nährstoffhaushalt auf Kuhalpen. Nachführung des Journals für die Kontrolle.

Wann und wo
① Mi 27. Juni 2018
Ostschweiz, Ort noch offen
② Mi 4. Juli 2018
Zentralschweiz, Ort noch offen
③ Mi 11. Juli 2018
Bern / Freiburg, Ort noch offen

Leitung
Franz Josef Steiner, FiBL

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fiibl.org
www.anmeldeservice.fiibl.org

Obstbau, Beeren

Erfahrungsaustausch Biosteinobstanbau

Themen
Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biosteinobstanbau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo
Mi 9. Mai 2018, Diessbach BE

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

Information, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fiibl.org
www.anmeldeservice.fiibl.org

Erfahrungsaustausch Biohochstammanbau

Besichtigung von Hochstammbetrieben, Diskussionen zu aktuellen Themen.

Wann und wo
Mi 6. Juni 2018
Kanton Zürich und Kanton Aargau

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

Information, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat

Tel. 062 865 72 74
kurse@fiibl.org
www.anmeldeservice.fiibl.org

Verarbeitung, Vermarktung

Handw. Verarbeitung: Vegetarisch und Vegan

Handwerkliche Produzenten veganer Lebensmittel präsentieren ihre Kreativität und Innovationsfähigkeit. Diskutiert werden auch aktuelle Aspekte des veganen Labelings, Gesundheitsvorteile von Vegan, Gefahr einer Konventionalisierung im veganen Biogestell.

Wann und wo
Mo 16. April 2018
FiBL, Frick

Leitung
Sigrid Alexander, FiBL

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74, kurse@fiibl.org
www.anmeldeservice.fiibl.org

Messen

Bio-Agri & Bio-Vino

1. SCHWEIZER BIO-LANDWIRTSCHAFTSMESSE «BIO-AGRI 2018», Ehrengast: Demeter Schweiz

1. SCHWEIZER BIO-WEINMESSE «BIO-VINO 2018», Ehrengast: Kanton Graubünden.

Messe mit rund 280 Ständen aus der ganzen Schweiz sowie den neusten Maschinen und Technologien weltweit.

Wann und wo
FR 11. Mai bis SO 13. Mai
Agrilogie, Moudon VD

Veranstalter
Bio Vaud

Information
www.bio-agri.ch
bioagri@biovaud.ch

FiBL:

Tag der offenen Tür

Die beste Gelegenheit, das FiBL zu besuchen, mit seinen Forscherinnen und Beratern zu diskutieren und Einblick in viele Projekte zu erhalten. Geführte Rundgänge geben Ihnen einen Überblick.

Wann und wo
SO 19. Aug. 2018, 10 bis 17 Uhr
FiBL, Frick

Leserbriefe

«Die Trinkwasserinitiative verbietet nichts»

Leserbrief zum Artikel «Nur bedingt biokompatibel – die Trinkwasserinitiative» in Bioaktuell Nr. 2 | 18

Leider sind viele Aussagen zur Trinkwasserinitiative im genannten Artikel falsch. Die Biobauern verdienen es, korrekt über das oft emotional diskutierte Volksbegehren informiert zu werden. Richtig ist: Die Trinkwasserinitiative verbietet nichts, sondern sie will denjenigen Betrieben, die Pestizide einsetzen, keine Direktzahlungen mehr gewähren. Pestizide sind toxische Substanzen gemäss der Definition des Pestizid-Reduktionsplans Schweiz, der von Bio Suisse mitunterzeichnet wurde. Es ist wichtig, klarzustellen, dass es nicht, wie Bio Suisse schreibt, um Pflanzenschutzmittel (PSM) geht. PSM umfassen auch völlig harmlose Substanzen wie Steinmehle oder Brennnesseljauche. Ihre Verwendung will die Trinkwasserinitiative vernünftigerweise nicht einschränken.

Nach Absprachen mit dem FiBL und mit Vision Landwirtschaft sind im Biolandbau lediglich diejenigen Substanzen betroffen, die sich auch auf der «Black List» von Greenpeace befinden. Das sind derzeit Kupfer, Pyrethrin, Spinosin und Paraffinöl. Diese werden gemäss FiBL in den nächsten 10 bis 20 Jahren ohnehin obsolet und sollen durch resistente Sorten, verbesserte Anbautechnik oder durch ungiftige PSM ersetzt werden.

Ich stelle richtig: Pflanzenextrakte, Schwefel, Tonminerale, Sesamöl usw. sind nicht von der Initiative betroffen. Die Trinkwasserinitiative ist biokompatibel und fördert die Kernanliegen des Biolandbaus: eine giftfreie, auf geschlossenen Nährstoffkreisläufen basierende Produktion. Die Initiative ist für die Schweizer (Bio-)Landwirtschaft eine grosse Chance. Denn sie hilft mit, den Biolandbau noch besser als heute als giftfreie Alternative zu der industriellen Landwirtschaft zu etablieren.

Franziska Herren, Wiedlisbach
Verein Sauberes Wasser für alle,
Initianten der Trinkwasserinitiative

Anmerkung von Martin Bossard, Bio Suisse, Autor des Artikels

Im Artikel gehe ich auf die heutige Rechtslage ein. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird in der Pflanzenschutzmittelverordnung geregelt. Der Rechtsbegriff Pflanzenschutzmittel umfasst chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Nützlinge und relativ harmlose Naturstoffe wie Fenchelöl oder Brennnesseljauche. Die im Biolandbau zugelassenen Pflanzenschutzmittel werden in einer separaten Betriebsmittelliste geführt, die das FiBL jährlich in Absprache mit den zuständigen Behörden erstellt. Die Initianten verwenden im Initiativtext den rechtlich nicht klar definierten Begriff «Pestizide». Bei Annahme der Initiative muss der Gesetzgeber die als Pestizide geltenden Pflanzenschutzmittel definieren. Je nach Umsetzung der Initiative werden Biobetriebe gar nicht oder sehr stark betroffen sein.

«Der Glutengehalt in der Sortenliste soll fallen»

An einem Ackerbautag vor einigen Jahren sprach der Kommentator ausführlich die unterschiedlichen Vorteile der Bioweizensorten. Die Nachteile waren allen gemeinsam: Die Sorten haben grösste Mühe, die geforderten Glutengehalte zu erreichen. «Warum diese zwingende Übersteigerung der Glutengehalte, die sind ja gar nicht gesund!», fragte ich. Die Antwort war: Die Grossverteiler verlangen das und das müssen wir ernst nehmen. «Bestimmen bei der Weizenzucht die Bedürfnisse der Backindustrie oder jene der Konsumentengesundheit?», war meine Gegenfrage. Daraufhin wurde ich an den anwesenden Vertreter des Grossverteilers verwiesen. Geduldig hörte er zu als ich erklärte, nicht nur die steigende Zahl von Zöliakie-Erkrankungen, sondern auch die durch intensive Stickstoffdüngung blockierte Aufnahme von natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen sei ein wachsendes Problem. Dazu komme, dass gemäss wissenschaftlichen Studien ein Drittel des Stickstoffes ins Grundwasser gelange und über das Trinkwasser die Gesundheit zusätzlich belaste. Seine Antwort darauf: «Meine Aufgabe ist die Funktion der Backstrassen zu garantieren. Mit der Gesundheit befassen sich andere.»

Wer von den andern hat schon die Auswirkung unterschiedlicher Nitrate auf die Gesundheit im eigenen Stall erlebt? Wer von den andern hat von Dr. E. Scheller gelesen, dass die Steigerung des Proteins Gluten zur Verdrängung der Proteine Albumin und Globulin führt, die für am Bildschirm Arbeitende viel wichtiger sind? Gibt es Spezialisten, denen so umfassende Einblicke in das Phänomen Leben möglich sind wie den Bauern? Wir können uns unserer Verantwortung nicht entziehen.

Wasserlöslichen Stickstoff vermeiden, war der wichtigste Grundsatz des Biolandbaus. Wenn Grossverteiler uns zwingen, diesen zu verlassen und Bundesvorschriften das unterstützen, wird der Slogan «Wo die Knospe drauf steht, ist Bio drin» zur Farce. Im Laufe der letzten 40 Jahre habe ich in zwei dicken Ordnern Artikel und Forschungsergebnisse des Bundesamtes für Landwirtschaft BLW und von Agroscope, aber auch aus internationalen Quellen gesammelt. Die Auswirkungen des Stickstoffs auf den Stoffwechsel von Pflanzen und deren Konsumenten sowie dessen Einfluss auf Klima und Biodiversität erscheint darin wie eine rote Warnlampe. Grund genug, eine Zucht auf natürlichere Pflanzen- und Ernährungskreisläufe anzustreben. Damit das Ziel erreicht wird, muss bei der behördlichen Anerkennung für die Sortenliste die Höhe des Glutengehaltes fallen – ebenso die Abzüge bei ungenügenden Proteingehalten. Lässt man dem Brotteig genügend Zeit, können Weizen mit tiefem Glutengehalt sehr gut verbacken werden. Verlangen wir von den Behörden, die bald 60-jährige Fokussierung der Weizenzucht auf problematische Inhalte neu auszurichten. Fatal wäre, wenn behördliche Unflexibilität dazu führen würde, dass Konsumenten sich nicht nur vom Weizenbrot abwenden, sondern auch ein weiteres Wachstum von Bio aus Zweifel an der Ehrlichkeit stoppen.

Ernst Frischknecht
Tann

«Fütterungsstrategie passt nicht ins Berggebiet»

Leserbrief zur geplanten Änderung der Fütterungsstrategie für Wiederkäuer

Mit grosser Besorgnis schaue ich der Delegiertenversammlung von Bio Suisse vom kommenden April entgegen. Da werden die Delegierten über eine Änderung der Richtlinien zur Wiederkäuerfütterung abstimmen. Der Vorstand von Bio Suisse macht den Vorschlag, den Kraftfutteranteil (Getreide- und Eiweisskomponenten) bei Wiederkäuern auf max. 5 Prozent zu beschränken.

Unsere Familie bewirtschaftet mit Freude einen Biobetrieb in der Betriebszone zwei bis drei mit Milchproduktion und Aufzucht. Pro Jahr werden etwa 12 Swiss-Fleckvieh-Kühe verkauft. Fast immer sind es Käufer aus dem Talgebiet, sie wünschen sich eine Kuh mit ansprechender Milchleistung.

In letzter Zeit führte ich Gespräche mit vielen Berufskolegen aus der gleichen Region. Für uns im Berggebiet wäre diese Senkung auf 5 Prozent sehr einschneidend. Durch den längeren Winter, das raue Klima und den vermehrten Niederschlag erhalten wir auf unseren Naturwiesen Grundfutter, das in den Gehalten und der Qualität eher tiefer ist und nicht vergleichbar mit dem Talgebiet. Zudem wird die Futterernte oft von Gewitterphasen zurückgestellt. Um unsere Tiere bedarfsgerecht zu füttern, sind wir auf 10 Prozent Kraftfutter angewiesen, da wir im Berggebiet ohnehin grössere Einschränkungen haben (nur 5 Prozent übriges Grundfutter wie Mais, Zuckerrübenschnitzel usw.). Die Tiere brauchen die Energie, die unserem Grundfutter fehlt, damit sie in der Start- und Produktionsphase nicht in ein Energiemanko fallen, mit negativen Folgen auf die Fruchtbarkeit und die Klauengesundheit.

Der Milch- und Tierverkauf ist unsere Existenz, durch eine Senkung auf 5 Prozent Kraftfutter werden wir Einbussen einstecken müssen. Dazu wird sich die Biomilchproduktion vom Berg ins Tal auf die ackerfähigen Böden verschieben, was die menschliche Ernährung mit Sicherheit nicht weniger konkurrenzieren wird. Versuche in der Praxis haben gezeigt, dass bei einer Senkung des Kraftfutteranteils die Kuh viel mehr Raufutter fressen muss und trotzdem nicht die gleiche Leistung erbringen kann. Dieses zusätzlich benötigte Raufutter (Heu, Emd und Grassilage) wiederum nimmt auch Futterflächen in Anspruch.

Wir brauchen die Energie im Berggebiet, aber mit Futter aus der Nähe! Darum wünsche ich mir, dass realitätsnah entschieden wird und ein Gleichgewicht von vernünftiger Produktion und Nachhaltigkeit geschaffen wird.

Thomas Siegenthaler
Schangnau BE

«Wieso bei der Nachhaltigkeit Abstriche machen?»

Leserbrief zur geplanten Änderung der Fütterungsstrategie für Wiederkäuer

Es ist erwiesen, dass überall in der Schweiz, wo Milchwirtschaft möglich ist, Milch weitgehend ohne Kraftfutter wirtschaftlich produziert werden kann. Knospe-Betriebe beweisen das. Voraussetzung ist, dass die Kuh zum Standort passt. Gerade beim Milchvieh haben wir die komfortable Situation, dass jeder eine angepasste Rasse findet, wenn er will. Somit gibt es keinen Grund, bei der Nachhaltigkeit zugunsten von hohen Milchleistungen Abstriche zu machen.

Niemand wird gezwungen, seinen Milchkühen wenig oder gar kein Kraftfutter mehr zu verfüttern. Die Frage ist aber, wie lange Milch von Kühen, die pro Jahr 800 kg Hochenergie- und Proteinkonzentrat fressen, noch mit der Knospe ausgezeichnet werden kann. Bei dieser Strategie ist es durchaus möglich, dass ein Drittel der Futterfläche irgendwo im Ausland auf besten Fruchtfolgeflächen liegt, wo problemlos auch Kulturen für die direkte menschliche Ernährung angebaut werden könnten. Dies widerspricht den Grundsätzen und Zielen des Biolandbaus klar.

Sollte die Mehrheit der Delegierten von Bio Suisse finden, es sei nicht nötig, den Grundsätzen einer ökologischen, nachhaltigen Milchproduktion besser gerecht zu werden, wird die Diskussion trotzdem weitergehen. Fast täglich schießen neue Milchlabels aus dem Boden. Alle wollen nachhaltig und fair sein. Momentan muss das die Knospe-Bauern noch nicht stören. Wie sieht es aber in 5 oder 10 Jahren aus? Wird es auch dann möglich sein, einen um 25 Prozent höheren Milchpreis zu realisieren? Je früher wir für gute Argumente sorgen, desto weniger werden wir angreifbar.

Ich weiss, dass sehr viele Knospe-Bäuerinnen und Knospe-Bauern den Schritt hin zur standortgerechten Knospe-Milchproduktion gemacht haben. Wer diesen Weg noch vor sich hat und auch längerfristig Knospe-Milch produzieren will, sollte seine Zuchtziele rasch überdenken. Viele werden dann erfreut feststellen, dass dies die Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion sogar steigert. Was will man mehr?

Hier auch gleich mein Vorschlag für mehr Transparenz: Bio Suisse kreiert eine Hof Tafel, die jeder Knospe-Milchproduzent an die Scheunenwand nageln muss. Darauf ist aufzuführen, wo genau jede einzelne Futterkomponente für die Kühe produziert wurde und wie viel davon eingesetzt wird. So kann sich der Konsument selber informieren, aus welchen Rohstoffen Bündner Bergkäse, Tête de Moine oder Berner Mutschli produziert sind.

Res Bärtschi
Lützelflüh BE

Schicken Sie uns Ihren Leserbrief und Ihre Themenvorschläge für die Rubrik «Ausgesprochen» bitte an redaktion@bioaktuell.ch. Gedruckte Beiträge unter der Rubrik «Ausgesprochen» entschädigen wir mit Fr. 150.-.

Biofutter ist Vertrauenssache



Fiona Weber - Lehmann
Müllerin

Bio Suisse Backmehle

Bestellen Sie Bio Suisse Backmehle bei uns. Wir liefern diese gerne zusammen mit Ihrer Futterbestellung. Unser vielfältiges Sortiment finden Sie auf www.lindmuehle.ch

Gratisbestellnummer: 0800 201 200



Alb. Lehmann
BIOFUTTER
5413 Birnenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch



Für meine Familie nur
das Beste

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

Gratis 1 Sack UFA 989 NATUR EXTRA
zu 300 kg MINEX/UFA-Mineral Salz
oder **Gratis 50 kg Viehsalz**
zu 150 kg MINEX/UFA-Mineral Salz

Fr. 60.- Rabatt
zu 600 kg MINEX 980

Aktionen gültig bis 28.04.18

Entdecken Sie MINEX: ufa.ch



In Ihrer
LANDI



Gesucht:

Bio Legehennenhalter und Aufzüchter

hosberg AG, Neuhofstrasse 12, 8630 Rütli
Tel 055 251 00 20, www.hosberg.ch

hosberg
Bio aus Leidenschaft

