

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

4 | 18
MAY



BIO

Aktuell

- Ich abonniere Bioaktuell für ein Jahr
10 Ausgaben Fr. 53.- / Ausland Fr. 67.-
- Ich wünsche ein kostenloses Probeexemplar von Bioaktuell
- Ich wünsche den kostenlosen Newsletter von Bioaktuell
- Ich verschenke ein Jahresabo von Bioaktuell
10 Ausgaben Fr. 53.- / Ausland Fr. 67.-
Bitte Liefer- und Zahler-Adresse angeben.

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-Mail

Datum

Unterschrift

Talon ausschneiden und einsenden an:
Bio Suisse, Verlag Bioaktuell,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel
Tel. +41 (0)61 204 66 66
verlag@bioaktuell.ch
Spezialangebote unter www.bioaktuell.ch

Schneiden | Wiegen | Vakuumieren

Hofmann Servicetechnik AG

4900 Langenthal, Tel. 062 923 43 63

Service & Verkauf

SERVICETECHNIK
HOFMANN

www.hofmann-servicetechnik.ch

Lebensmittel erzeugen – ein Beruf mit Zukunft

www.bio-schule.ch

Wir freuen uns auf dich.

Sigi's biohof, bioschwand und INFORAMA

Die Wurstrevolution ohne Zusatzstoffe mit Rezepturen:

100x mehr Geschmack, ²/₃ weniger Kalorien,
ohne E-Stoff Zugabe, ohne Nitritpökelsalz, harmonisiert
durch Information, natürlich gut und verträglich
www.bio-coaching.ch DIE BIO Fleischfach-Beratung



Natürlich.

Weil es natürlich ist, der Umwelt und
ihren Ressourcen Sorge zu tragen. Hier
und überall auf der Welt.

Richtig.

Weil es richtig ist, respektvoll und achtsam
mit der Natur und ihren Produkten umzugehen
und nachhaltig zu handeln.

Gut.

Weil es gut ist, sich selbst etwas Gutes
zu tun und das Beste der Natur mit gutem
Gewissen zu geniessen.

naturaplan



Natürlich. Richtig. Gut.

coop

Für mich und dich.

Bauer Bründler mit seinen Kühen

25
JAHRE

«Ich freue mich auf einen lebhaften Austausch am Bio-Viehtag»

Wahrscheinlich haben Sie den Entscheid der Delegierten von Bio Suisse zur Halbierung des Kraftfutters und zur Festlegung von 100 Prozent Schweizer Knospe-Futter für Wiederkäuer per 2022 mitbekommen. Damit wird der Grundsatz der standortgerechten Produktion unterstrichen. Für einige Betriebe wird die Umsetzung aber herausfordernd werden. Die Wahl der standortangepassten Genetik wird nun sicherlich noch wichtiger, Zucht braucht aber Zeit.

Tierhaltungsthemen beschäftigen die Knospe-Bäuerinnen und -Bauern generell, und sie schätzen den Austausch unter Berufskolleginnen und -kollegen. Das zeigen unter anderem die hohen Teilnehmerzahlen bei den PROVIEH-Anlässen. Höchste Zeit also für den ersten Schweizer Bio-Viehtag! Der Anlass findet am 12. Juni auf dem Biobetrieb Burgrain statt. Dort dreht sich alles um die Frage: Wie lässt sich mit gesunden Tieren aus möglichst viel Gras erfolgreich und standortgerecht Milch und Fleisch produzieren? Praktikerinnen und Praktiker, Forschende und Beraterinnen präsentieren dazu ihre Erkenntnisse und Erfahrungen an verschiedenen Themenposten und in Kurzreferaten. Sie alle, wie auch die Organisatoren des Bio-Viehtags, freuen sich auf einen lebhaften Austausch mit Ihnen. In der Festwirtschaft können Sie Bekannte treffen und im Ausstellerbereich Kontakte zu Partnerorganisationen knüpfen. Der Bio-Viehtag ist der ideale Ort, sich mit Themen rund ums Vieh auseinanderzusetzen, zu diskutieren, zu hinterfragen und Erfahrungen auszutauschen.



T. Pliska

Thomas Pliska, Bereichsleiter Landwirtschaft bei Bio Suisse und Mitorganisator des Bio-Viehtags

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 44
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/ *fira*

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 Haeberli, 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-4

Passwort: ba4-2018

100% BIO-SAATGUT

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

demeter



Fordern Sie unser landwirtschaftliches Angebot an:

Tel. 052 304 91 60

www.sativa-rheinau.ch

sativa
biosaatgut · semences bio · sementi bio



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



Wytor AG, Diszikonerstr. 10, 8637 Laupen
www.wytor.ch / info@wytor.ch

GLENOR KR+

GRANULIT KR+

**Natürliche
Algenprodukte
für lebendige
Böden!**

Tel. 055 266 19 11
Fax 055 266 19 12

Faszination Qualität

bio inspecta

**Ihre Kontrollstelle
als Biobetrieb**

**Besuchen Sie uns
am 1. Schweizer Bio-Viehtag,
12. Juni 2018 auf dem
Burgrain in Alberswil (LU).**

Wir freuen uns auf Sie ...



bio.inspecta AG
Ackerstrasse 117
CH-5070 Frick

Tel. +41 (0) 62 865 63 00
Fax +41 (0) 62 865 63 01
admin@bio-inspecta.ch

bio.inspecta Romandie
Route de Lausanne 14
CH-1037 Etagnières

Tel. +41 (0) 21 552 29 00
romandie@bio-inspecta.ch
www.bio-inspecta.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, Fleischzettel, Legenestel, Futterautomaten, Tränken, Eierschächten usw.

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



LINUS SILVESTRI AG

Nutztier-Systempartner

9450 Lüdingen

Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

kundendienst@lsag.ch

www.lsag.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüdingen 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.**



BIO Aktuell.ch

Die Plattform der Schweizer
Biobäuerinnen und Biobauern

Inhalt

Produktion

Bio-Viehtag 2018

8 Milch und Fleisch aus Gras

Am ersten Bio-Viehtag auf dem Burgrain in Alberswil LU dreht sich alles ums Rind: Von der Fütterung über die Tiergesundheit bis zur Zucht deckt der Anlass eine grosse Anzahl Themen ab.



- 10 Weniger Stress im Umgang mit Rindern
- 11 «Weiden werden häufig zu spät bestossen»
- 12 Arzneipflanzen für die Stallapotheke
- 13 Standort und Herz vereint

Rindvieh

- 15 Weidemast von Milchrassen ist am Start

Futterbau

- 16 Blackenland sanieren – so kriegen Sie das Kraut klein



Ackerbau

- 18 «Eine geeignete Bodenabdeckung ist extrem wichtig»
- 19 «Der Erhalt eines lebendigen Bodens ist entscheidend»

Bio Suisse und FiBL

FiBL International

- 20 Südkorea: Ein Apfel für acht Franken

Bio Suisse

- 22 DV: Ab 2022 nur noch Schweizer Futter für Wiederkäuer
- 25 Jahresbericht: «Direktvermarktung hat zugenommen»
- 26 Kurzfutter
- 28 Bio Gourmet Knospe mit Sonderauszeichnung
- 29 Jetzt anmelden für die Bio Gourmet Knospe

Verarbeitung und Handel

Lebensmittelqualität

- 30 Menge produzieren und Qualität garantieren

Vermarktung

- 32 Mit altem Wissen und neuen Ideen punkten

Hofverarbeitung

- 34 Fermentieren ist mehr als Sauerkraut



Rubriken

- 3 Impressum
- 6 Kurzfutter
- 14 Bilderrätsel

Nachhaltigkeit

- 36 Knospe-Betriebe unter der Lupe

Betriebsführung

- 38 Der Rechtsweg für Kontrollentscheide wurde präzisiert

- 40 Kurzfutter

Politik

- 42 Gentechnik im Parlament

- 43 Handel und Preise

- 44 Agenda

- 47 Leserbrief

Gesagt



«Das Rind kann mit Klauenstand oder Treiben umgehen. Aber nicht mit Stress, den wir machen.»

Philipp Wenz, Experte für Rinderhandling
→ Seite 10

Gezählt

3 bis 3,3 Kilo Sonnenblumenkerne benötigt die Ölmühle Sabo für einen Liter Biosonnenblumenöl.
Zum Vergleich: Für Rapsöl braucht es ungefähr 2,3 Kilo Rapsamen, für Olivenöl 5 bis 10 Kilo Oliven pro Liter.

→ Seite 28

Gesehen



Sie hat es schadlos überstanden: Eine Katze schleppte diese Zauneidechse an. Da das öfter passiert, lebt sie selten in Siedlungen. Anders als die viel häufigere Mauereidechse, läuft die behäbige Zauneidechse nie senkrecht Wände hoch. Ihr genügen Totholz, Altgrasstreifen und Krautsäume als Lebensraum und zur Eiablage kahle Stellen – etwa entlang alter Weidezäune. *Jahel Hämmerli; Bild: Michael Schlitner*

Anlaufstelle Hofübergabe

Noch immer schliessen täglich drei Schweizer Bauernbetriebe ihre Tore für immer. Oft übernehmen Betriebe aus der Nachbarschaft das Land und der Hof wird aufgelöst. Gleichzeitig suchen junge, gut ausgebildete Landwirtinnen und Landwirte oft jahrelang nach einem eigenen Hof. Die «Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergaben», die seit 2014 von der Kleinbauern-Vereinigung betreut wird, vermittelt junge Berufsleute an Betriebsleitende ohne Nachfolge. Seit Februar 2018 befinden sich weitere Informationen auf einer dreisprachigen, eigens dem Thema gewidmeten Website. *fra*

 www.hofuebergabe.ch

Ein Franken pro Liter

Die Gewerkschaft Uniterre fordert für alle Milchproduzenten 1 Franken pro Liter. Nur so können gemäss Studien die Produktionskosten überhaupt gedeckt werden. Marktstudien zeigen zudem, dass Konsumentinnen und Konsumenten bereit sind, mehr für die Milch zu bezahlen, wenn der Preisaufschlag den Produzentinnen und Produzenten zugute kommt. In einer Rekordzeit von nur vier Monaten kamen die nötigen 25 000 Unterschriften für die Petition zusammen, die am 27. März Bundesrat Johann Schneider-Ammann überreicht wurde – bis heute wartet man auf eine Antwort. *fra*

 www.uniterre.ch > Themen > Milch

Zecke weg dank Ameise

Einer Waldpolizistin gleich hält die Kleine Rote Waldameise blutsaugende Spinnentiere, die Tier und Mensch befallen, im Schach. Denn Waldameisen reduzieren lokale Zeckenvorkommen deutlich. Den Grund kennt man nicht genau. «Möglich wäre, dass die Ameisensäure rund um die Nester oder das räuberische Verhalten der Waldameisen eine abweisende Wirkung auf die Zecken hat», erläutert Silvia Zingg, Leiterin der Studie an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule. Sicher ist nur: je grösser, desto besser. Steigt das Volumen eines Ameisennestes von 100 auf 500 Liter an, sinkt die lokale Anzahl Zecken um rund zwei Drittel. *fra*

Die Mischung macht's

Wie können Bäuerinnen und Bauern mit intensivem Futterbau mehr produzieren und gleichzeitig weniger Ressourcen dafür aufwenden? Die Antwort lautet: mit Mischkulturen. Denn Gras-Klee-Mischungen mit nur vier Arten unterdrücken Unkräuter bereits um bis zu 75 Prozent stärker als die durchschnittlichen Monokulturen in intensiv bewirtschaftetem Grasland – so lautet das Fazit einer Studienreihe eines europäischen Netzwerks, das Agroscope mitorganisierte. Und nicht nur das: Mischbestände bringen auch mehr Ertrag und benötigen weniger Stickstoff-Dünger. Während nach wie vor in der Mehrheit der europäischen Regionen auf stark gedüngte Reinkulturen von Gräsern gesetzt wird, arbeiten die Schweizer Bäuerinnen und Bauern in der intensiven Graslandwirtschaft bereits heute mit Mischungen – mit Erfolg. *fra*



Preis für Ueli-Hof AG

Die Albert Koechlin Stiftung würdigt die Knospe-Betriebe und die Knospe-Verarbeiter der Ueli-Hof AG mit dem Umweltpreis 2018. Der Umweltpreis wird zum dreizehnten Mal vergeben und ist mit 40 000 Franken dotiert.

Die Geschichte der Ueli-Hof AG begann 2002 auf dem Biohof Mättwil nahe Luzern. Heute gehören zur Erzeugergemeinschaft mehrere Knospe-Betriebe. Diese halten ihre Tiere artgerecht nach den Richtlinien von Bio Suisse und der Ueli-Hof AG. Der Transportweg in das 2014 eröffnete Schlachthaus der Ueli-Hof Biofleischmanufaktur ist für die Tiere sehr kurz. In der Fleischmanufaktur wird das Biofleisch nach traditionellen handwerklichen Methoden zu

Bio in den 70er-Jahren

Damals sorgte das Werk für Furore in der Szene: «Der andere Landbau». Als eine der ersten ETH-Dissertationen über Biolandbau erschien sie zu einer Zeit, in der Experten Bio als nette, aber unrealistische Idee verwarfen. Für sein Werk befragte Autor Rätus Fischer 100 Biobauern. Die Resultate bespricht er jetzt im Bioaktuell-Kurzfilm «Beweggründe von Bauern in den 1970er-Jahren, auf Bio umzustellen». *Thomas Alföldi, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > Filme



Veganer Biolandbau

Veganer Biolandbau nach international gültigen Richtlinien ist eine Neuigkeit. Der weltweite Dachverband des Biolandbaus IFOAM hat 2017 die Biozyklisch-Veganen Richtlinien anerkannt. Im Anbau sind zum Beispiel Dünger und Hilfsstoffe auf rein pflanzlicher Basis vorgeschrieben. Hilfsstoffe auf der Basis tierischer Exkremente oder Körperteile sind verboten. Andere Kriterien sind mit denen des Biolandbaus praktisch identisch, Verarbeitungs- und soziale Anforderungen gehen weiter. Für Informationen zur Zertifizierung können sich interessierte Betriebe bei der Bio Inspecta melden. *Sigrid Alexander, FiBL*

Es locken 50 000 Franken

Bäuerinnen oder Bauern und Gruppen, die mit innovativen Projekten die wirtschaftliche Situation von Schweizer Landwirtschaftsbetrieben verbessern, können sich bis am 30. Juni für den Agropreis 2018 bewerben. Die Gesamtsumme aller Preise beträgt rund 50 000 Franken. Auch Biobetriebe gewinnen: Familie Räss aus Benken ZH stellte 2013 ihre 25 Hektaren Kartoffeln auf Beeren um und erhielt dafür 2016 die Nominierungsprämie von 5000 Franken. Ebenso im Jahr 2015 die Familie von Laurent Godel in Domdier FR. Er entwickelte ein neues System für die Hühnermast mit fixen Ställen, das die Effizienz steigert und die Arbeitsbelastung senkt. Der Hauptpreis ging letztmals 2013 mit 25000 Franken an einen Biobetrieb. Die Henchoz' aus dem Pays-d'Enhaut verkauften im Jahr 2000 ihre Kühe, um sich der Zucht von Schafen zu widmen und deren Milch zu verarbeiten und zu vermarkten. Das Preisgeld investierten sie in eine neue Käserei. *fra*

 www.agropreis.ch > Anmelden



Nominationsprämie gewonnen: Familie Godel

 www.uelihof.ch

 www.aks-stiftung.ch

Milch und Fleisch aus Gras

Bio-Viehtag 2018



Beim ersten Schweizer Bio-Viehtag am 12. Juni dreht sich alles um die erfolgreiche und standortgerechte Produktion von Milch und Fleisch.

Er soll zum Branchentreff der Bioviehalter werden: der erste Schweizer Bio-Viehtag auf dem Burgrain in Alberswil LU. Wer schon den Schweizer Bio-Ackerbautag besucht hat, kennt das System: An Themenposten mit konkreten Anschauungsobjekten vermitteln Forscher, Berater und Praktiker neue Erkenntnisse und altes Wissen und diskutieren mit dem Publikum. Hauptsächlich dreht sich am ersten Schweizer Bio-Viehtag denn auch alles um die Produktion von Milch und Fleisch vom Rind.

Die Organisatoren erwarten, dass etwa 10 Prozent der rund 4500 Biorindviehalter den Tag besuchen. «Wir haben bei den 14 Themenposten die Bereiche Milchproduktion, Mutterkuhhaltung und Rindviehmast berücksichtigt», erklärt Judith Köller. Sie betreut bei Bio Suisse mit dem Leiter Landwirtschaft, Thomas Pliska, den Anlass. Ergänzt werden die Themenposten durch Praxisreferate. In diesen kurzen Inputreferaten geben Praktiker ihr Wissen weiter und stehen den Zuhörern danach Rede und Antwort.

Daneben stellen Organisationen und Firmen auf dem Gelände ihre Dienstleistungen vor, und natürlich – wenn die Landwirtin und der Landwirt schon mal «frei nehmen» – soll auch feines Essen und Trinken nicht zu kurz kommen, das Restaurant Burgrain-Stube stellt die Verpflegung sicher.

Neues Ideal Kiwi Cross oder gar Grauvieh?

Von der Fütterung über die Tiergesundheit bis hin zur Zucht deckt der Bio-Viehtag eine grosse Anzahl Themen ab. So werden etwa am Posten «Die ideale Weidekuh» Kühe der Zuchtrichtungen und Rassen Kiwi Cross, Original Braunvieh, Swiss Fleckvieh und Grauvieh miteinander verglichen und anhand der Kühe die idealen Qualitäten einer Weidekuh diskutiert. «Wir wollen damit auch etwas provozieren und die Diskussion anregen», erklärt Josef Bircher, Präsident von Bio Luzern. Der Biolandwirt organisiert den Tierzucht-Posten mit Anet Spengler, Leiterin Tierzucht am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). «Viele Eigenschaften, auf die wir Jahre gezüchtet haben, sind für eine kostengünstige Produktion nicht wichtig. Wir wollen nun aufzeigen, was eine ideale Weidekuh mitbringt, um in der Biomilchproduktion die Kosten zu senken», erklärt Josef Bircher.

Um erfolgreiches Weiden geht es auch am Themenposten von Remo Petermann vom Luzerner Berufsbildungszentrum (BBZ) Natur und Ernährung. Fleisch und Milchproduzenten kommen beim Posten von Philipp Wenz, Berater für stressreduzierten Umgang mit Weidetieren, auf die Rechnung. Patrik und Daniela Birrer stellen im Rahmen eines Praktikerreferats ihre standortangepasste Mutterkuhhaltung vor. Auch die Herde und die Vollkostenrechnung des Gastgeberbetriebs Burgrain werden vorgestellt.

Unterstützt von Coop und der Albert Koechlin Stiftung

Der Bio-Viehtag wird organisiert von Agrovision Burgrain, Bio Suisse, Bio Luzern, BBZ Natur und Ernährung und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL. Unterstützt wird der Anlass unter anderem vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit, von der Albert Koechlin Stiftung (AKS) und von Bio Inspecta. «Wir finden das Konzept «Von und für Bauern» sehr sinnvoll und gleichzeitig decken sich die Zielsetzungen der naturnahen Milch- und Fleischproduktion mit unserem Engagement», erklärt Patrick Ambord, der bei der AKS auch für Tierwohlprojekte zuständig ist. Die Stiftung unterstützt in der Innerschweiz unter anderem Vorhaben im Tierwohl- und Biolandwirtschaftsbereich. *Stephan Jaun, freier Journalist*



Bio-Viehtag Aussteller

- Bio Test Agro AG
- Bio Inspecta
- Biomilchorganisationen
- Bio Suisse
- Braunvieh Schweiz
- BBZ Natur und Ernährung LU
- Camvet
- FiBL
- Grauvieh Schweiz
- Schweiz. Hinterwälder Zuchtverein
- IG Bio-Weidebeef
- IG Neue Schweizer Kuh
- IG Weidemilch
- Kometian
- Linus Silvestri AG
- Mutterkuh Schweiz
- Pro Specie Rara
- Schweizerische Medizinische Gesellschaft für Phytotherapie
- Select Star
- Swissgenetics
- Swissherdbook
- Viegut AG

Programm und Anfahrt

Das vollständige Programm sowie eine Beschreibung des Anfahrtsweges finden Sie auf der Website des Bio-Viehtags.

 www.bio-viehtag.ch

Biorinder stehen im Zentrum des ersten Bio-Viehtags auf dem Betrieb Burgrain. Bild: Marion Nitsch

Weniger Stress im Umgang mit Rindern

Rinder sind sehr lernfähig, weiss Philipp Wenz. Wer Geduld und Verständnis aufbringt, spart Zeit.

Stellen Sie sich vor, Sie sitzen im Wartezimmer beim Zahnarzt. Da geht die Tür auf, ein Assistent packt Sie am Arm, zerrt Sie ins Behandlungszimmer und fixiert Sie auf der Liege. Würden Sie je wieder diese Praxis betreten?

Ähnlich kann es den Tieren gehen, wenn wir mit ihnen arbeiten: Der Klauenschneider ist da, es muss schnell gehen – und ausgerechnet jetzt bockt das blöde Vieh. Schnell wird da am Halfter gezerrt und das Tier mit Stock und Stimme angetrieben. Schliesslich ist es im Klauenstand. Aber vermutlich wird es beim nächsten Mal nicht besser gehen.

Einen ganz anderen Ansatz verfolgt der Low Stress Stockmanship, der stressreduzierte Umgang mit der Rinderherde.



«Das Rind geht immer in die Richtung, in die es schaut. Es muss deshalb dorthin schauen, wo ich es hinbringen will.»

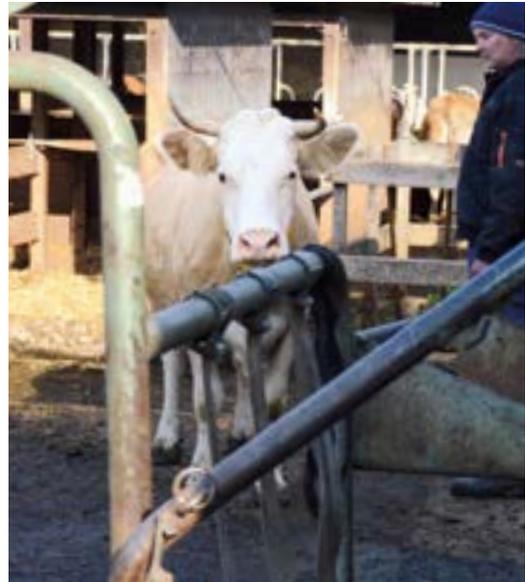
Philipp Wenz, Kuhtrainer

Philipp Wenz ist ein renommierter Profi auf diesem Gebiet. Er erklärt: «Die Kuh ist neugierig, sie will eigentlich den Klauenstand kennenlernen. Aber sie ist auch vorsichtig. Wenn wir ihr die Zeit nicht lassen und sie hineinzerrern, dann haben wir sie bald soweit, dass sie den Klauenstand nicht kennenlernen will.» Lasse man der Kuh Zeit, so verspricht der Kuhtrainer, dann werde sie Vertrauen fassen – dasselbe qualifizierte Vertrauen, das wir einem guten Zahnarzt entgegenbringen.

Konzentration auf das Ziel

Philipp Wenz erklärt die Technik des Low Stress Stockmanship anhand von fünf Prinzipien.

1. Das Tier muss mich sehen. Der Tierhalter muss das eingeschränkte Sichtfeld des Rindes kennen und sich nur darin bewegen.
2. Das Rind geht immer in die Richtung, in die es schaut. Um das Rind zu lenken, positioniert sich Philipp Wenz so, dass es dorthin schaut, wo er es hinbringen will.
3. Bewegung erzeugt Bewegung. Beim Treiben arbeitet man weder mit der Stimme noch mit den Armen, sondern nur mit dem natürlichen Abstand, den das Rind halten will. Dieser kann zehn oder auch nur einen Meter betragen.



Kühe sind neugierig, aber auch vorsichtig. Sie brauchen Zeit, um einen Klauenstand zu erkunden. Bild: Simone Bissig

4. Rinder haben wenig Geduld. «Wenn die Kuh nicht in den Klauenstand will, dann hat das nichts mit ihrer endlosen Geduld zu tun, sondern mit Angst», erklärt der Kuhtrainer. Zu wissen, dass die Kuh ein von Natur aus ungeduldiges Wesen ist, hilft ihm, Situationen besser einzuschätzen. Auf ein vermeintliches «Bocken» reagiert er nicht – wie in der traditionellen Rinderhaltung üblich – mit mehr Druck, sondern indem er Druck wegnimmt.

5. Rinder können sich nur auf eine Sache konzentrieren. Auch dieses Prinzip hilft Philipp Wenz, die Kuh besser zu verstehen: «Sobald die Kuh den Klauenstand nicht mehr anschaut, lass ich sie nicht in Ruhe, bis sie sich wieder auf das konzentriert, was ich von ihr will.»

Wer nach diesen fünf Prinzipien mit seinen Tieren arbeite – Philipp Wenz nennt sie fünf Gebote – werde die investierte Zeit um ein Vielfaches zurückerhalten. Rinder seien nämlich sehr lernfähig. Philipp Wenz: «Wenn die Landwirte dieses Potenzial einmal für sich erkannt haben, dann Halleluja!» Ursina Steiner, freie Journalistin



Philipp Wenz am Bio-Viehtag

Erleben Sie den renommierten Kuhtrainer Philipp Wenz live am Bio-Viehtag am 12. Juni 2018 auf dem Burgrain. Am Themenposten «Stressfreies Arbeiten am Klauenstand» zeigt er, wie die Prinzipien des Low Stress Stockmanship in der Praxis angewendet werden.

- www.stockmanship.de (Webseite von Philipp Wenz)
- www.bio-viehtag.ch

«Weiden werden häufig zu spät bestossen»

Eine optimale Weideführung ist der Schlüssel zu gesunden Kühen bei gleichbleibender Milchleistung. Weideprofi Remo Petermann erklärt, wie das Weiden gelingt.

Was macht ein erfolgreiches Weidesystem aus?

Remo Petermann: Ziel der Weideführung ist es, die Ansprüche der Wiesenpflanzen, der Kühe und der Bauernfamilie in eine Balance zu bringen. Dann entsteht sozusagen eine «Win-win-win-Situation», in der alle drei Beteiligten – Pflanze, Tier und Mensch – optimal leisten und profitieren. Am besten gelingt dies mit einem intensiven Weidemanagement.

Ist ein intensives Vollweidemanagement auch möglich ohne Kunstdüngergabe vor jedem Aufwuchs?

Klar, auf Biobetrieben fällt die Steuerung über die Kunstickstoffgabe weg. Der Kleeanteil ist dadurch besonders im Sommer meist höher. Aber auch Bioweiden können intensiv geführt werden. Der Milchviehbetrieb auf dem Burgrain in Alberswil LU ist ein exzellentes Beispiel dafür.

Eignet sich Rinder- oder Schweinegülle zum Einsatz im Vollweidesystem, ohne dass der Verzehr abnimmt?

Mit dem Schleppschlauch lassen sich auch Weiden güllen. Wichtig ist aber, dass nicht nur die Düngung, sondern auch die Nutzung intensiv erfolgt. Das heisst: früh und kurz bestossen. Besonders hier sehe ich noch viel Verbesserungspotenzial.

Was wird oft falsch gemacht?

Die Weiden werden häufig zu spät bestossen. Im Frühjahr sollten sie so früh wie möglich, das heisst wenn es grün wird, be-



Der Erstaustrieb erfolgt so früh wie möglich. Weitere Bestossungen sind ideal bei knöchelhochem Gras. Bild: zVg

stossen werden. Durch das frühe Abfressen und den Tritt wird die Bestockung wichtiger Weidegräser gefördert. Zugleich werden die unerwünschten Pflanzen in ihrer Entwicklung gehemmt. Alle Folgeaufwüchse sollten idealerweise bestossen



«Es gibt Kühe, die auf der Weide deutlich mehr über ihren Erhaltungsbedarf fressen als andere.»

Reto Petermann, Berater am BBZ Schüpfheim

werden, wenn das Gras knapp über die Knöchel reicht – das sind mit dem Weidemesser 15 Klicks. Dann ist die Futterqualität hoch, der Verzehr ist gut und das Gras kann ohne grosse Verluste tief abgeweidet werden.

Warum ist es wichtig, tief abzuweiden?

Weil so die Futterqualität im folgenden Aufwuchs viel besser ist. Insgesamt steigt die Effizienz des Systems: Die Kühe nutzen die gewachsene Biomasse besser und die Flächenproduktivität steigt. Auch die Grasnarbe wird durch tiefes Abweiden dichter. Neben der intensiven Weideführung und einem guten Grasbestand ist allerdings auch der richtige Kuhtyp entscheidend.

Wie sieht die perfekte Weidekuh aus?

Es gibt Wichtigeres als das Aussehen der Kuh. Eine Reihe von Exterieurmerkmalen, denen wir in der Zucht viel Beachtung schenken, sind kaum von wirtschaftlicher Bedeutung. Eine gute Weidekuh braucht eine hohe Stoffwechselstabilität und Nutzungselastizität, damit sie mit einem schwankenden Futterangebot konstant viel leistet, ohne krank zu werden. Entscheidend ist auch ihr Verhalten auf der Weide: Es gibt Kühe, die auf der Weide deutlich mehr über ihren Erhaltungsbedarf fressen als andere. Kühe müssen eine hohe Mobilität aufweisen und ein aggressives Fressverhalten zeigen, wenn wir mit Weidegras viel Milch produzieren wollen.

Interview: Ursina Steiner, freie Journalistin



Remo Petermann am Bio-Viehtag

Remo Petermann ist Landwirt, Agronom und Berater am Berufsbildungszentrum Schüpfheim LU. Für viele ist er vor allem eines: ein Vollweideprofi. Warum es sich lohnt, alle Karten auf die Weide zu setzen, erklärt er am Bio-Viehtag am 12. Juni 2018 auf dem Burgrain in Alberswil LU. An seinem Posten «Schlüsselfaktoren für erfolgreiches Weiden» erfahren Sie, wie Sie viel Milch und Fleisch auf Ihren Weiden produzieren können.

 www.bioviehtag.org

Arzneipflanzen für die Stallapotheke

Arzneipflanzen sind gut verträglich, preislich günstig und vielseitig einsetzbar. Sie sind jedoch aufwendiger in der Anwendung und können eine tierärztliche Behandlung nicht ersetzen.

Arzneipflanzen werden schon seit Jahrtausenden bei Mensch und Tier eingesetzt. Die steigende Anzahl resistenter Bakterien oder Rückstände in Lebensmitteln sind wichtige Argumente für die Reduktion von chemisch-synthetischen Tierarzneimitteln. Hier könnten Arzneipflanzen vermehrt zum Einsatz kommen. Vorausgesetzt, Haltung, Hygiene und Fütterung stimmen, sind sie zur Vorbeugung und Behandlung leichter Erkrankungen dienlich. Sie sind gut verträglich, meist preiswert und bieten vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.

Doch es gibt auch Grenzen der Hausmittel: Bei schmerzhaften Erkrankungen sowie lebensbedrohlichen Notfällen ist der Tierhalter in der Pflicht, adäquate Massnahmen zu treffen und den Tierarzt beizuziehen. Häufig lassen sich Hausmittel aber ideal mit der tierärztlichen Therapie kombinieren und unterstützen damit die Genesung. Da Arzneipflanzen meist eine mildere Wirkung als chemisch-synthetische Arzneimittel aufweisen, muss aber immer mehr Zeit für die Behandlung eingeplant werden, da oft mehrere Gaben notwendig sind.

Gerbstoffe gegen Durchfall

Zur Vorbeugung und Behandlung von Durchfallerkrankungen werden traditionell gerbstoffreiche Pflanzen wie Schwarztee, Eichenrinde oder Blutwurz eingesetzt. Als Tee mit einem Elektrolytpulver vermischt, werden sie zwischen den Mahlzeiten gegeben. Auch Kamille, Fenchel, Kümmel und Pfefferminze wirken entzündungshemmend, krampflösend, leicht antibakteriell und regen die Verdauung an. Traditionell werden sie nicht nur als Tee, sondern auch als Tinktur oder getrocknet im Futter verabreicht. Falls sich der Durchfall nicht innerhalb von zwei Tagen bessert, Anzeichen von Austrocknung (wie eingesunkene Augäpfel) vorliegen oder das Tier nicht mehr selbst frisst oder trinkt, muss der Tierarzt gerufen werden.

Ätherische Öle helfen gegen Husten und Stress

Leiden Tiere an Atemwegsproblemen, haben sich traditionell Tees aus Pflanzen mit einem hohen Gehalt an ätherischen Ölen wie Thymian oder Eukalyptus, schleimlösende Pflanzen wie Efeu oder reizlindernde Kaltauszüge der Eibischwurzel bewährt.

In stressigen Situationen wie Transport, Klauenpflege oder Umstellung kann das Versprühen von ätherischem Lavendelöl beruhigend wirken. Das lässt sich durch die angstlösende Wirkung von Lavendel erklären, die in verschiedenen Studien bei Pferden und Mäusen gezeigt werden konnte.

Wundpflege mit Tinktur und Salbe

Zur Reinigung von oberflächlichen Wunden können traditionell selbst hergestellte alkoholische Tinkturen aus Schafgarbe, Spitzwegerichblättern, Ringelblumenblüten, Kamille, Blutwurz und Johanniskraut eingesetzt werden. Zur anschliessen-



Sanfte Helfer für die Stallapotheke. Bild: Thomas Alföldi

den Wundabdeckung oder zur Pflege gereizter Haut kann man Salben verwenden. Dafür werden in eine Basis aus Pflanzenöl und Bienenwachs Auszüge aus Ringelblume, Kamille, Zauberjuss und Johanniskraut gemischt.

Wirksamkeit oft erst beim Menschen bewiesen

Die Sinnhaftigkeit vieler traditioneller Rezepturen wird vor allem in der Humanmedizin geprüft und bestätigt. Es gibt nur wenig Forschung zu Arzneipflanzen für Nutztiere, wie sie etwa am FiBL stattfindet. Hier wird derzeit untersucht, ob Echinacea, auch Purpursonnenhut genannt, das Immunsystem von Kälbern stärken kann und ob sich Knoblauchpulver zur Prophylaxe von Absetzferkeldurchfall eignet. Die Ergebnisse werden im Herbst 2018 erwartet. Hannah Ayrlé, FiBL



Rezepturen und Dosierungen

«Heilende Kräuter für Tiere: Pflanzliche Hausmittel für Heim- und Nutztiere» von Cäcilia Brendieck-Worm, Elisabeth Stöger und Franziska Klarer. Haupt-Verlag, ca. Fr. 37.-

Arzneipflanzen am Bio-Viehtag

Erleben Sie Arzneipflanzen mit allen Sinnen am Bio-Viehtag in Alberswil LU am 12. Juni 2018. Wie Hausmittel selbst hergestellt und angewendet werden, erläutern am Themenposten «Komplementärmedizin – Arzneipflanzen im Kälberstall» Romana und Walter Zumbühl vom Brunnamthof (l. u. r. im Bild) sowie die FiBL-Forschenden Hannah Ayrlé (Bildmitte) und Michael Walkenhorst (nicht im Bild).

 www.bio-viehtag.ch



Standort und Herz vereint

Daniela und Patrik Birrer züchten Simmentaler passend zu ihrem Standort, die Rasse ist für sie eine Herzenssache.

«Wir pachteten 2014 den Betrieb Oberaesch in Duggingen BL unter der Bedingung, dass wir Mutterkühe halten und auf Bio umstellen», erzählt Patrik Birrer. Beim Umbau des vorherigen Milchviehstalls brachten Birrers ihr Praxiswissen von gut zwanzig Jahren Arbeit mit Mutterkühen am Strickhof ein.

Daniela Birrer, ehemalige Beraterin bei Mutterkuh Schweiz, sagt: «Es gibt einiges, das man beim Stallbau beachten sollte, wenn Kälber mitlaufen.» Birrers haben zum Beispiel verschiedenen hohe Tränkestellen, die niedrigsten auf 45 Zentimetern. Das Tierschutzgesetz schreibt vor, dass Kälber vom ersten Tag an bequem trinken können müssen, in der Praxis ist das nicht immer leicht umzusetzen. «Genauso wichtig ist ein separater Futterplatz für Kälber und ein gut positionierter Kälberschlupf für ungestörte Ruhezeiten», hält Patrik Birrer fest.

Ruhiger und besonnener Umgang ist Gold wert

«Wir haben lange diskutiert, was zu unseren steilen Hängen, dem Juraboden und der Trockenheit passt», berichtet Daniela Birrer. «Simmentaler sind keine naheliegende Wahl. Sie sind eher eine Herzenssache, denn Patrik hat schon immer mit ihnen gearbeitet.» Patrik Birrer stimmt zu: «Die Auswertung des Standorts ergab, dass die lokale Futtergrundlage zu einer extensiven Rasse passt. Simmentaler sind mittelintensiv.» Daniela Birrer ergänzt: «Am Strickhof hatten wir sehr grossrahmige, schwere Simmentaler.» Sie wären für die Hanglage zu schwer gewesen. «Die Kühe, die wir jetzt züchten, passen aber gut hierher. Es ist ein mittelgrosser und früh- bis mittelreifer Typus. Für das Gedeihen der Kälber achten wir zudem auf eine gute Milchleistung der Kühe.»

«Eine Herde ist so ruhig und einfach im Handling, wie man ihr begegnet», weiss die Landwirtin. Weil die Tiere in einer ursprünglichen Herdenform zusammenleben, verhalten sie sich instinktiv. «Wir Menschen gehören da eigentlich nicht dazu.»

Deswegen sei der regelmässige Kontakt wichtig. Birrers pflegen eine ruhige und besonnene Art im Umgang mit den Tieren, auch mit den Stieren. «Ein Stier sollte immer dein bester Kollege sein», empfiehlt Patrik Birrer. «Man muss souverän sein und ein gutes Respektgefühl haben.» Er lernt den jeweiligen Charakter der Stiere kennen, indem er sie manchmal zum «Beflüstern» von der Herde wegführt und beobachtet, ob sie in dieser Extremsituation ruhig, gestresst oder gar aggressiv reagieren. Diese Beobachtungen entscheiden auch über den Werdegang des Stieres: «Nur Stiere mit ruhigem Charakter verkaufen wir an Produktions- und Zuchtbetriebe. Im Schnitt sind es ein bis drei Stiere pro Jahr», ergänzt Patrik Birrer.

Gute Fleischqualität trotz trockener Lage

Birrers produzieren Natura-Beef und verkaufen Zucht- und Produktionstiere. «Wir füttern Grassilage, Emd und Sorghum aus Eigenanbau», erklärt Patrik Birrer. Die Kühe und Rinder erhalten nur betriebseigenes Futter. «Den männlichen Kälbern, die Potenzial für die Zucht haben, geben wir ganz gezielt Mischfutter über eine Futterstation mit integrierter Waage», erläutert Patrik Birrer. Über einen Chip im Ohr können so ausgewählte Tiere eine vorbestimmte Menge fressen. Die übrigen Stierkälber werden kastriert, um mit dem Grundfutter eine bessere Fettabdeckung zu erreichen. Die Schlachttiere erreichen in der Fleischigkeit H bis C und beim Fettgewebe die Klasse 3. «Wir sind mit unserer Futterstrategie auf dem richtigen Weg», freuen sich Daniela und Patrik Birrer. *Tanja Hoch*

Grundlagen zur Biorindviehzucht in der Schweiz

www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Rindvieh > Zucht



Praktikerreferate am Bio-Viehtag

Am Bio-Viehtag vom 12. Juni 2018 auf dem Burgrain in Alberswil LU berichten neben Daniela und Patrik Birrer weitere Betriebsleitende über ihr Produktionssystem und stehen den Zuhörenden Red und Antwort.

www.bio-viehtag.ch



Patrik und Daniela Birrer setzen im Stall auf Liegeboxen, damit sie Gülle produzieren und die Nährstoffe aufs Feld bringen können. *Bild: Tanja Hoch*

Bilderrätsel

Welche FiBL-Fachfrau forscht und berät in welchem Ressort?



Auflösung Seite 47. Bilder: FiBL; Bild B: entomart




Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bio-Produkte
Ihr Partner für Bio-Futter

bio.COMPACT

Qualitätsfutter für Geflügel

- ✓ einzigartige Futterstruktur
- ✓ hervorragende Fressbarkeit
- ✓ verbesserte Futtermittelverwertung
- ✓ wenig Staub
- ✓ beste Fließbarkeit in Silos und Fütterungsanlagen

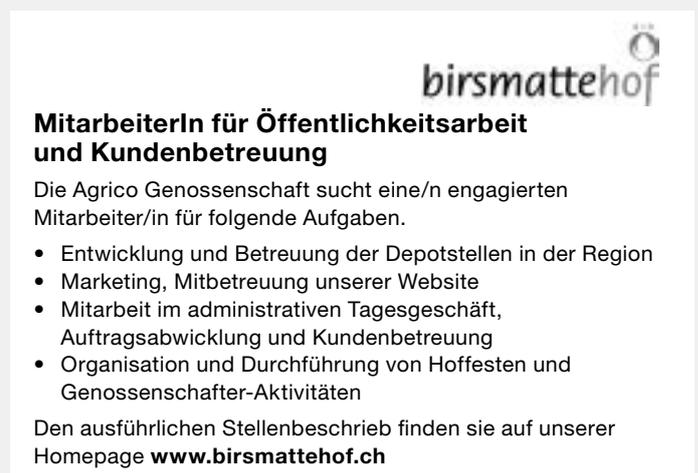
Wir beraten Sie gerne.
Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

Einmachgläser mit Deckel + Flaschen

Für alle Arten von Lebensmitteln
Marmeladen / Konfi / eingelegte Früchte u. Gemüse
Sirup / Fruchtsäfte / Milch / Spirituosen

Gläser und Flaschen
in verschiedenen Grössen u. Formen
für den Profi und Privathaushalt
Gratis Mustergläser + Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen
Via Rampa 4 - 6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84 Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com




**MitarbeiterIn für Öffentlichkeitsarbeit
und Kundenbetreuung**

Die Agrico Genossenschaft sucht eine/n engagierten Mitarbeiter/in für folgende Aufgaben.

- Entwicklung und Betreuung der Depotstellen in der Region
- Marketing, Mitbetreuung unserer Website
- Mitarbeit im administrativen Tagesgeschäft, Auftragsabwicklung und Kundenbetreuung
- Organisation und Durchführung von Hoffesten und Genossenschaftler-Aktivitäten

Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden sie auf unserer Homepage www.birsmatthof.ch

Weidemast von Milchrassen *ist am Start*

Endlich gibt es einen Bioabsatzkanal für Kälber der Milchrassen, bei dem Genetik und Geschlecht egal sind.

In der Biomilchproduktion fallen männliche und weibliche Kälber an, die meist mit 75 Kilogramm in die konventionelle Kälbermast verkauft werden – mitten im Immunitätsloch, was den Einsatz von Antibiotika erfordert. Daher müssen Biomilchbetriebe unbedingt ihre Verantwortung wahrnehmen. Unterstützung erhalten sie nun im Projekt «Weidemast von Milchrassen» mit einem neu aufgebauten, geeigneten Absatzkanal.

Kalb trinkt 800 Kilo – es lohnt sich trotzdem

Die Kälber bleiben mindestens fünf Monate auf dem Geburtsbetrieb und erreichen 175 bis 200 Kilogramm Lebendgewicht. Männliche Kälber müssen mit etwa zehn Tagen kastriert werden, damit sie weidetauglich werden. Mit fünf Monaten ist dann das Immunsystem der Kälber stabil. Sie können auf einen Bioweidemastbetrieb verschoben werden, ohne dass gesundheitliche Probleme entstehen. Nicht nur darum lohnen sich die mindestens 700 bis 800 Kilogramm Milch, mit denen sie abgetränkt werden müssen, wie die Tabelle zeigt.

Haltungsanforderungen ähnlich der Weidemast

Für die Ausmast gelten mindestens acht Stunden Weidegang während der Vegetationsperiode, täglicher Auslauf im Winter, ein Laufstall und weiche, eingestreute Liegeflächen. Das Grundfutter basiert auf Gras, Grassilage und Heu. Kraftfutter soll wenn möglich nicht eingesetzt werden. Im Talgebiet ist Silomais bis zur GMF-Grenze erlaubt. Eine graslandbasierte Produktion ist bis in die Bergzonen möglich, denn für das Zielgewicht von 280 bis 320 Kilogramm dürfen sie bis 900 Tage, also 30 Monate alt sein. Das Ziel der Schlachtkörper-Qualität reicht von A bis H mit der Fettstufe 2 bis 4. Erste Auswertun-



Das Projekt «Weidemast von Milchrassen» baut einen Bioabsatzkanal auf – auch für Ochsen. Bild: Franz J. Steiner

gen des FiBL zeigen beim Anteil der wertvollen Fleischstücke, der Ausbeute und der Qualität vergleichbare Resultate wie bei Kreuzungstieren mit Fleischrassen. Damit können Vorurteile gegenüber Fleisch von Milchrassentieren abgebaut werden.

Fixer Kilopreis, der ein Jahr gültig bleibt

Mit der Aldi Suisse AG wird ein stabiler Absatzkanal aufgebaut. Die Preisfindung wurde verhandelt: Der Preis wird einmal im Jahr ausgehandelt. Heuer liegt er bei Fr. 10.70 pro Kilogramm Schlachtgewicht für T3 mit Zuschlägen und Abzügen gemäss einer angepasster Proviande-Tabelle. Eric Meili, FiBL



Milchrassen-Kälber und Mastplätze gesucht

Haben Sie Interesse daran, Milchrassenkälber zu verkaufen oder zu mästen? Dann melden Sie sich bei Eric Meili.

→ eric.meili@fibl.org

Tel. 079 236 47 18

Vollkosten Milchrassenkalb

Händlerpreis Kalb 75 kg (228 kg Milch)	Fr. 300.-
Biovollmilch 572 kg à Rp. 70 (für Kalb ab 75 kg)	Fr. 400.-
Heu, Gras	Fr. 113.-
Transport, Begleitdokumente	Fr. 58.-
Mineralstoffe, Salz	Fr. 8.-
Tierarzt	Fr. 16.-
Entwürmen, Kastration, Enthornen	Fr. 45.-
Stroh, Iglu	Fr. 72.-
Ertrag für Arbeit 6 Min. pro Tag à Fr. 25.- pro Stunde	Fr. 280.-
Marktpreis Tier 5 Monate, 175 kg, 800 kg Milch	Fr. 1292.-

Vollkosten Milchrassen-Weidemast

Kosten Kalb 175 kg	Fr. 1292.-
Waaglohn	Fr. 7.-
Labelkontrolle	Fr. 6.-
Transport, Vermittlung, Abrechnung	Fr. 100.-
Mineralstoffe, Salz	Fr. 30.-
Tierarzt	Fr. 24.-
Entwürmen	Fr. 20.-
Ertrag für Arbeit, Futter, Gebäude: 20 Monate à Fr. 91.- oder Fr. 3.03 pro Tag (wie Aufzuchtrinder)	Fr. 1817.-
Marktpreis Tier -T3, 20 Mastmonate, 320 kg à Fr. 10.30	Fr. 3296.-

Quelle: Eric Meili, FiBL

Blackenland sanieren – so kriegen Sie das Kraut klein

Dieter Scheibler erzielt auf 40 Hektar ehemaligem «Blackenland» gute Erträge dank erprobter Strategien.

Den Betrieb vergrössern – das möchten viele. Aber was, wenn das Neuland voller Blacken ist? Einer, der zigmal vor dieser Frage stand, ist Biolandwirt Dieter Scheibler aus Oftringen AG. Erst mutig, später entspannt entschied sich der Mittfünfziger jeweils für das Blackenland – und vergrösserte so seinen Biobetrieb in 20 Jahren von 10 auf 40 Hektaren. Die Blacken sind immer noch da. Aber sie sind kein Problem mehr. «Wir haben sie im Griff», sagt der Mutterkuhhalter, Gemüse- und Ackerbauer. Gegenüber Bioaktuell erläutert er seine Erfolgsstrategie.

Keine Gülle auf Blackenwiesen

Wenn Dieter Scheibler eine Naturwiese mit Blacken übernimmt, stellt er erst mal die Güllengabe ganz ein. Bis die Grasnarbe dicht und die Blacken reduziert sind, bringt er auf solchen Flächen nur gut verrotteten Mistkompost aus. Der Biolandwirt kann sich das leisten: die Hälfte seiner Betriebsfläche ist Ackerland. Dort setzt er den grössten Teil der anfallenden Rindergülle ein.

Im Sommer kommt bei ihm keine Gülle auf Grünland. «Zu diesem Zeitpunkt würde ich damit vor allem die Blacken fördern», ist der Wiesenprofi überzeugt. Niklaus Messerli von der Bioschule Inforama Schwand gibt ihm recht: «Dank dem so genannten Wurzelteller in den oberen zehn Zentimetern saugt eine Blacke den schnell verfügbaren Stickstoff förmlich auf und reagiert sofort mit einem starken Wachstum.» Die lange Pfahlwurzel würde darüber hinwegtäuschen, dass Blacken auch sehr gewiefte Flachwurzler seien, so der Experte. «Das hoch effiziente Wurzelsystem gleich unter dem

Vegetationspunkt ist ein wichtiger Teil ihrer Doppelstrategie: dadurch kann die Pflanze Nährstoffe und Wasser sowohl oberflächlich als auch in der Tiefe schnell aufnehmen, was ihr einen grossen Vorteil gegenüber vielen anderen Pflanzen bringt.»

Mist kompostieren

Genau davor hat Dieter Scheibler grossen Respekt. Wie mit der Gülle, fährt er darum auch beim Mist eine strikte Linie: Gut kompostiert oder gar nicht gehöre der aufs Grünland, so Scheibler. «Die Mistfetzen decken das Gras ab und bringen an diese Stelle Nährstoffe und möglicherweise noch viele Blackensamen.» Kein Wunder also, wenn neben dem Gras auch eine neue Blacke durchwächst, wo frischer Mist gelegen ist.

Dieter Scheibler kompostiert seinen Mist am Feldrand, wo er ihn sechs bis acht Mal wenden lässt. «Das kostet mich jedes mal 200 Franken. Dazu kommen EM-Kulturen und Steinmehl im Wert von jährlich etwa 8000 Franken», rechnet er zusammen. «Aber ich gebe das Geld lieber so aus und habe dafür hohe Erträge und wenig Arbeit mit der Blackenbekämpfung.»

Dichte Grasnarbe aufbauen

Nur mit der richtigen Düngung ist allerdings noch keine Blackenwiese blackenfrei geworden. Auch bei Scheiblers muss das Unkraut gestochen werden. Zusätzlich führt Dieter Scheibler Übersaaten durch – je nach Wetterglück reicht eine. Sonst muss sie wiederholt werden. «In der Regel habe ich eine Blackenwiese mit meinem Mix aus Stechen, Aushungern lassen und Übersäen nach mindestens drei Jahren nahezu blackenfrei», sagt er. Auch ein schonender Umgang mit der Grasnarbe sei entscheidend für den Erfolg. «Besonders im Frühjahr und Sommer, wenn die Blacken besonders schnell keimen, vermeide ich Tritt- oder Fahrspurschäden absolut», so Scheibler.



Biolandwirt Dieter Scheibler saniert «Blackenland» innert drei Jahren. Das Stechen gehört zu den Massnahmen. Bilder: Ursina Steiner

Blackenkuren richtig durchführen

Wenn in der Vegetationszeit der Blackendruck gross und der Boden ackerfähig ist, führt Dieter Scheibler eine Blackenkur durch. Vier bis sechs Mal reisst er mit Flügelschargrubber oder Kulturregge die obersten 10 bis 15 Zentimeter auf und zieht die Blackenwurzeln an die Oberfläche, wo er sie austrocknen lässt. «Bei der Blackenkur kann man sich viel Arbeit ersparen, wenn man es richtig macht», erklärt Bioberater Niklaus Messerli – und verweist wieder auf die Natur der Blacke: «Nur die obersten 12 bis 15 Zentimeter einer Blackenwurzel sind keimfähig», so Messerli. «Am besten also, man schneidet mit einem überlappenden Flügelschargrubber die Wurzeln in dieser Tiefe ab und bearbeitet dann nur eine Schicht von 15 Zentimetern.»

Neuansaat spät im Jahr

Der grosse Samenvorrat einer Blackenparzelle bleibt auch nach der Kur im Boden. Damit die Neuansaat vor dem Unkraut keimt, braucht es erstens Wetterglück und zweitens Köpfchen. «Je später der Saatzeitpunkt, desto mehr Nachteile haben die Blackensamen im Keimwettlauf», weiss Dieter Scheibler. «Ich säe Ende August bis Mitte September und verzichte auf einen Herbstschnitt.» Wichtiger sei, dass der junge Grasbestand gesund und mit genügend Reserven in den Winter geht. «Dann können auch im Frühjahr weniger Blackensamen durchwachsen.» Niklaus Messerli empfiehlt, vor der Wiesenansaat das fertige Saatbett ein paar Tage ruhen zu lassen, um die gekeimten Blacken mit dem Striegel anschliessend zu zerstören. Dabei dürfe der Striegel aber nur sehr flach arbeiten, bis 2 Zentimeter. «Sonst kratzt man bei jedem Durchgang neue Samen aus tieferen Schichten hervor», so Messerli.

Problemparzellen in den Ackerbau

Wenn der Blackendruck sehr stark ist, nimmt Dieter Scheibler die Parzelle wenn möglich in die Fruchtfolge. Auch im Ackerbau achtet er darauf, dass der Boden möglichst nie brach liegt. «Wenn kein grosser Blackendruck da ist, säe ich Kunstwiesen oder Zwischenkulturen noch am Tag der Ernte, sobald der Mähdrescher das Feld geräumt hat», so Scheibler. Bioberater Messerli rät nur bei Kulturen zu Vorsicht, die wie etwa Hirse langsam auflaufen oder bei Kulturen wie Eiweisserbsen, die zur Spätverunkrautung neigen.



Blackenkur mit dem Flügelschargrubber. Bild: Dani Böhler



Nur die obersten 15 cm der Wurzel können austreiben.

Bild: Sabrina Ingold

Nulltoleranz mit Blackensamen

Ganz verschwinden werden die Blacken wohl nie, auch nicht auf dem Betrieb von Dieter Scheibler. «Dennoch ist es wichtig, den blackenfreien Betrieb als Ziel vor Augen zu haben», sagt der Biolandwirt. «Das hält mich davon ab, lasch zu werden und da und dort auch mal einen Samenständler zu tolerieren.» Bei Dieter Scheibler gilt eine absolute Nulltoleranz bei Blackensamen: Jeder Samenständler wird entfernt. «Sogar mein Lohnunternehmer ist angehalten, für jede blühende Blacke vom Mähdrescher zu steigen – er erhält dafür fünf Franken von mir», sagt er. Ursina Steiner, freie Journalistin

FiBL-Merkblatt «Blackenregulierung»

 shop.fibl.org > Best.-Nr. 1448

Film «Regulierung von Wurzelunkräutern mit Schälplflug oder Grubber»

 www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Ackerbau >

Unkrautregulierung > Problemunkräuter > Mehrjährige Unkräuter



Rezept: Blacke als Heilpflanze

Mit Blackensalbe können Wunden, Sonnenbrand und Insektenstiche behandelt werden, mit Blackenwurzelttee Durchfallerkrankungen bei Kälbern und Ferkeln. Beides ist leicht selbst herzustellen. Michael Walkenhorst, FiBL

 www.bioaktuell.ch > Magazin

«Eine geeignete Bodenbedeckung ist extrem wichtig»

Obwohl im Biolandbau der Verzicht auf Herbizide die Aufgabe erschwert, kann der pfluglose Anbau gelingen, findet Jean-Daniel Etter, Vorstandsmitglied des Vereins Swiss No-Till.

Konservierende Landbewirtschaftung zeichnet sich durch eine reduzierte bis wegfallende Bodenbearbeitung aus. Sie ist direktzahlungsberechtigt und macht im konventionellen rund 20, im Biolandbau rund 25 Prozent der offenen Ackerfläche aus. Herbizide erleichtern konventionellen Landwirten den pfluglosen Anbau, er kann aber mit oberflächlicher Bodenbearbeitung und geeigneter Bodenbedeckung trotz Herbizidverzicht auch bei Bio gelingen. Jean-Daniel Etter, Vorstandsmitglied im Verein für Direktsaat Swiss No-Till und seit 23 Jahren Pflanzenbauberater bei Prométerre, dem landwirtschaftlichen Beratungsdienst des Kantons Waadt, beantwortet unsere Fragen.

Direktsaat, minimale Bodenbearbeitung und konservierender Landbewirtschaftung – was sind die Unterschiede?

Jean-Daniel Etter: Die Direktsaat ist die reinste Form der minimalen Bodenbearbeitungsverfahren, da sie ganz ohne Bodenbearbeitung auskommt und das Saatgut in das intakte Gefüge des unbearbeiteten Bodens abgelegt wird. Mit der Direktsaat wie mit den übrigen minimalen Bodenbearbeitungsverfahren sollen die Bodenbewegungen möglichst reduziert werden. Die minimale Bodenbearbeitung, eine ausgewogene Fruchtfolge und eine Bodenbedeckung mit Gründüngern zur Versorgung des Bodens mit organischer Substanz stellen die drei Grundpfeiler der konservierenden Landbewirtschaftung dar.

Welche Biobetriebe eignen sich für den pfluglosen Anbau?

Meiner Meinung nach sind pflugloser Anbau und Direktsaat im Biolandbau relativ neu. Wir können erst auf wenige Erfahrungen zurückgreifen. Der pfluglose Wiesenumbau ist

«Pflugloser Anbau und Direktsaat sollen das agronomische Potenzial der Böden erhalten.»

Jean-Daniel Etter

besonders anspruchsvoll. Bezüglich der Mechanisierung sind alle Betriebe so ausgerüstet, dass sie auf das Pflügen verzichten könnten. Spezielle Geräte braucht es erst dann, wenn sich viel organisches Material an der Oberfläche anhäuft.

Welches ist die grösste Herausforderung?

Im Biolandbau werden keine Totalherbizide eingesetzt. Daher braucht es für pfluglosen Anbau mehr Arbeitsdurchgänge.



Jean-Daniel Etter. Bild: zVg

Wie kann man ohne diese Herbizide auskommen?

Eine ständige Bodenbedeckung mit Kulturen, die man abfrieren oder absterben lässt, scheint ein interessanter, wenn auch nicht ausreichender Lösungsansatz zu sein. Weitere interessante Strategien sind geeignete Fruchtfolgen sowie oberflächlich arbeitende Geräte, Messerwalze, elektrische Unkrautbekämpfung und andere.

Sind in naher Zukunft neue Lösungen zu erwarten?

Lösungen sind aus der Permakultur oder vom Einsatz von abfrierenden pflanzlichen Bodenbedeckungen und geeigneten «Ablösekulturen» zu erwarten. Biologische Herbizide oder elektrische Unkrautbekämpfung werden meiner Meinung nach nur als Zusatzmassnahmen zur Beseitigung von punktuellen Problemen von Bedeutung sein.

Interview: Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner

Das FiBL forscht seit 2004 zum Thema. Die Resultate sind im Merkblatt «Reduzierte Bodenbearbeitung» zusammengefasst.

shop.fibl.org > Best.-Nr.1652



Tag der bodenschonenden Biolandwirtschaft

Auf dem Hof von Damien Poget in Senarclens VD findet am 28. August 2018 der Tag der bodenschonenden Biolandwirtschaft statt, mit Direktsaat-, Untersaat- und Gründüngungs-Versuchen sowie Maschinen-Demos. Übersetzung ins Deutsche vorhanden. Organisation: FiBL, Swiss No-Till, ProConseil, Progana, Bio Vaud, Agridea.

www.bioaktuell.ch > Agenda > Pflanzenbau

«Der Erhalt eines lebendigen Bodens ist entscheidend»

Biolandwirt Patrick Affolter betreibt erfolgreich pfluglosen Anbau. Er setzt dabei auf Begrünungen.

Schon vor der Umstellung auf biologische Landwirtschaft im Jahr 2013 bestellte Patrick Affolter seine Parzellen während rund 10 Jahren mit minimalen Bodenbearbeitungsverfahren und Direktsaat. Flachgründige, relativ steinige Böden, deren felsiger Untergrund stellenweise bis an die Oberfläche ragt, waren die Auslöser zur Umstellung auf bodenschonende Verfahren. «Ich habe nicht auf die Berufskollegen gehört, die mir zur Rückkehr zum Pflug rieten, da ich überzeugt bin, dass der pfluglose Anbau die einzige Methode zur Wahrung eines lebendigen, gesunden Bodens ist», begründet er seine Haltung. Nach einigen Internetrecherchen kam er zum Schluss, dass Biolandbau und pflugloser Anbau vereinbar sind, wenn die richtigen Techniken angewendet werden. Ein ausgeprägter Lernwille und Experimentierfreude motivierten den Landwirt aus der Waadt, Erfahrungen mit der konservierenden Landbewirtschaftung zu sammeln.

Zuerst das Unkraut bändigen

Das Herzstück seines Maschinenparks ist ein Flachgrubber mit überschneidenden Gänsefusscharen, welche die ganze Oberfläche in einem Durchgang bearbeiten. «Breche ich eine Wiese um, schäle ich die Pflanzendecke im Frühjahr bei trockenem Wetter auf 2 bis 5 Zentimeter tief ab. Danach erfolgt ein Arbeitsgang mit der Federzahnegge, damit die Wurzeln austrocknen, bevor ich eine einjährige Futterkultur aussäe, auf die im Herbst die Hauptkultur folgt. Bei starkem Blacken- oder Que-

ckenbefall soll die Bearbeitungstiefe bei 10 bis 15 Zentimetern liegen, damit die Wurzeln genügend tief abgeschnitten und an die Oberfläche befördert werden», erklärt er.

«Bei Parzellen, die sehr stark mit Blacken durchsetzt sind, mulche ich vorgängig die Blackenblütenstände bei aufsteigendem Mond an einem Blatttag des Mondkalenders», erläutert er weiter. Zudem kompostiert Patrick Affolter den gesamten anfallenden Mist, dadurch werden die Unkrautsamen abgetötet und der Mist lässt sich leichter oberflächlich ausbringen.

Eine Bodenbedeckung, die Futter bringt

Bei einer konservierenden Landbewirtschaftung im Biolandbau ist die Wahl geeigneter Gründünger entscheidend. Für Patrick Affolter soll diese nicht nur der Unkrautregulierung und der Verbesserung der Bodenstruktur dienen, sondern auch als Viehfutter nutzbar sein. Ein im Frühjahr gesätes Zwischenfutter vor einer Herbstkultur wird mehrfach beweidet und dann

«Ich baue trockenheitsresistente Mischungen mit positiver Wirkung auf die Bodenstruktur an.»

Patrick Affolter

gemulcht. «Ich baue trockenheitsresistente Mischungen mit positiver Wirkung auf die Bodenstruktur an. Mit Sorghum-Luzerne- oder Sorghum-Rettich-Mischungen habe ich gute Erfahrungen gemacht. Es darf allerdings erst geweidet werden, wenn die Sorghumpflanzen eine Wuchshöhe von 80 Zentimetern erreicht haben, weil diese sonst wegen einer zu hohen Blausäurekonzentration für die Tiere giftig sein könnten.»

In der Fruchtfolge und als Bodendecker schätzt Patrick Affolter insbesondere kräftig wurzelnde Pflanzen wie Ackerbohne, Speise- und Ölrettich oder Luzerne. Sie wirken positiv auf Bodenstruktur und Bodendurchlüftung, wodurch die Wasseraufnahme und das Wurzelwachstum erleichtert werden. «Der Erhalt eines lebendigen Bodens ist entscheidend. Dafür scheint mir im Biolandbau derzeit die oberflächliche Bearbeitung in Kombination mit passenden Bodenbedeckungen am besten geeignet – auch wenn die Direktsaat mein mittelfristiges Ziel ist. *Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner*



Patrick Affolter aus Ferreyres VD. Bild: Christian Hirschi



Betriebsporträt

Patrick Affolter, Ferreyres VD

Biomischbetrieb, 560 m ü. M., voralpine Hügellzone

LN: 50 ha, davon 10 ha Ackerbau

Viehwirtschaft: Produktion von Gruyère AOP, 35 Milchkühe mit Aufzucht, Rasse Montbéliard

Arbeitskräfte: Betriebsleiter, 1 Lernender, regelmässige Mithilfe des Vaters.

Südkorea: Ein Apfel für acht Franken

In Südkorea ist gesundes und schönes Obst viel wert. Das fördert den Bioanbau, erfordert aber auch guten Pflanzenschutz. Daher steht Südkorea mit FiBL-Forschenden im Austausch.

Früchte erfreuen sich in Südkorea zunehmender Beliebtheit, sie werden aber bisweilen auch wie Luxusgüter gehandelt. Zwölf makellose Äpfel wandern schon mal für umgerechnet 90 Franken über den Ladentisch. Aufwendig und edel verpackt werden sie gerne als Geschenke überreicht. Der südkoreanischen Gesellschaft sind Qualität und Sicherheit der Nahrungsmittel sehr wichtig. Umweltskandale wegen Überdüngung und Pestizidbelastungen schockierten die Bevölkerung in den 90er-Jahren, verhalfen aber den Pionieren des südkoreanischen Biolandbaus zu mehr Absatz und staatlichen Förderprogrammen. Heute ist die Bioproduktion auf einem hohen Stand, das Zertifizierungssystem unter staatlicher Aufsicht und von der Schweiz, der EU und den USA anerkannt. Zur Absatzförderung im Inland trägt bei, dass in vielen Schulen die lokalen Behörden das Mittagessen mit Produkten aus umweltfreundlicher Produktion finanzieren. Für gesicherten Absatz sorgen auch die Produzenten-Konsumenten-Organisationen, die aus Solidarität mit der Landbevölkerung gegründet wurden, da das Bauernleben lange mit Armut gleichgesetzt wurde. Das Klischee nährt die Landflucht, wodurch die Landbevölkerung überaltert und Landwirtschaftsbetrieben die Nachfolge fehlt.



Im FiBL-Projekt in Südkorea locken Blühstreifen Nützlinge an.

Selbstgebraute Mittel für perfekte Früchte

Hügelige Landschaften und ähnliche klimatische Verhältnisse wie in Mitteleuropa zeichnen die südkoreanische Halbinsel aus. Hier produzieren ein bis drei Hektaren kleine Betriebe meist sehr spezialisiert, mit einer Hauptkultur wie etwa Ingwer, Chili, Ginseng, Äpfel oder Kirschen.

Die wichtigsten Krankheiten der Äpfel sind «White Rot», welche Früchte und Holz befällt, sowie Marssonina-Blattfall und Alternaria-Blatt- und -Fruchtflecken. Apfelschorf ist zwar bekannt, macht aber keine Probleme. In den letzten Jahren hat es auch erste Befallsherde mit Feuerbrand gegeben.

Der Einsatz von Hilfsstoffen in der südkoreanischen Landwirtschaft ist generell relativ hoch, im konventionellen wie auch im Bioanbau. Im Bioobstbau sind Schwefelkalk und Bordeauxbrühe die wichtigsten Fungizide. Diese Produkte werden oft auf den Betrieben selbst hergestellt und meist mit Radial-Sprühgeräten ausgebracht. Bioapfelanlagen sind im Herbst oft fast vollständig weiss überzogen. Die Äpfel werden vor der Verarbeitung dann in Waschanlagen gebürstet, gewaschen und sortiert.

Blumen statt Spritzen

Die Marktaussichten für die südkoreanischen Bioobst-Produzenten sind eigentlich gut. Damit aber die Biofläche weiter zunimmt ist unter anderem erfolgreicher Pflanzenschutz nötig. Das FiBL wurde daher angefragt, an vollumfänglich von Südkorea finanzierten Projekten teilzunehmen. In einem zweijährigen Projekt wurden Blühstreifen als Element der Schädlingsbekämpfung eingeführt. Die südkoreanischen Landwirtinnen und Landwirte interessieren sich für die Idee der Blühstreifen, können sie aber aus kulturellen und strukturellen Gründen oft noch nicht umsetzen. Im derzeit laufenden Projekt werden die bei uns bewährten Strategien für Biopflanzenschutz beim Kern- und Steinobst in Südkorea in der Praxis getestet und den dortigen Verhältnissen und Schädlingen angepasst. Die ersten Resultate sind ermutigend, denn es zeigt sich, dass deutliche Verbesserungen im Pflanzenschutz möglich sind, wenn der Einsatz der vorhandenen Biomittel optimiert wird. *Young-Hyun Ryu, GBARES; Hansjakob Schärer, FiBL*



Hoher Anteil Bioobstbaufläche

Der Anteil an Bioobst (8 % / 1600 ha) ähnelt in Südkorea dem der Schweiz (0,4 % / 580 ha). Der Anteil Biofläche (1,2 % / 20 000 ha) ist tiefer als 2016 in der Schweiz (13,5 % / 140 000 ha). Ob Bio oder Konventionell: Reis ist mit 1 000 000 ha die wichtigste Kultur Südkoreas.

 www.organic-world.net

Bioobstbaureise nach Südkorea 2019

Zwischen Mitte Juli und Mitte August 2019 können Sie an einer Reise in die Obstbaugebiete Südkoreas teilnehmen. 7, 10 oder 14 Tage sind möglich. Interessierte melden sich gerne frühzeitig.

→ hans-jakob.schaerer@fibl.org

Tel. 062 865 72 09



Das Qualitätsbewusstsein ist hoch und das verfügbare Einkommen steigt: Gute Voraussetzungen für Bioobstanbau in Südkorea. *Bilder: Hans Jakob Schärer*



Do it yourself: Hier fermentieren Dünger auf Basis von Mikroorganismen. Auch Mittel wie Schwefelkalk oder Bordeauxbrühe werden meist selbst gemacht.



Grosse, rote, süsse Früchte sind gefragt: Reflektierende Alufolie fördert besonders bei Spätsorten die vollständige Ausfärbung.

Ab 2022 nur noch Schweizer Futter für Wiederkäuer

Die DV entschied sich bei der Fütterung von Wiederkäuern für inländisches Knospe-Futter und reduziert den Anteil des Kraftfutters. Zudem fasste sie die Parolen zu zwei Volksinitiativen.

Selten wurden die traktandierten Geschäfte der Delegiertenversammlung (DV) im Vorfeld derart intensiv diskutiert wie diesmal. Sei es die Fütterung der Wiederkäuer, der Import aus Übersee, die Anbindehaltung bei Ziegen oder die Parolenfassung zu zwei Volksinitiativen – die Mitgliedorganisationen haben sich intensiv damit auseinandergesetzt und diverse Medien haben die Themen aufgegriffen.

Ja zu Kraftfutterreduktion auf 5 Prozent

Christian Butscher vom Vorstand eröffnete das Traktandum «Fütterung Wiederkäuer» mit den Worten, er wisse nicht, wie oft er den Delegierten das Thema nun schon vorgestellt habe. Dies unterstreicht, wie kontrovers in den letzten Jahren diskutiert wurde, ohne zu einer Entscheidung zu gelangen. Und es erklärt auch den Ordnungsantrag der Bärner Bio Bure und von Bio Jura. Sie beantragten, über die zwei Bereiche «Maximaler Kraftfutteranteil» und «100 Prozent Schweizer Knospe-Futter» getrennt abzustimmen. Diesem Antrag folgten die Delegierten mit grossem Mehr. Was dann folgte, war ein Lehrbeispiel konstruktiver Meinungsfindung in drei Schritten – souverän geleitet von Präsident Urs Brändli.

Bevor in einem ersten Schritt über den «maximalen Kraftfutteranteil für Wiederkäuer» abgestimmt wurde, brach Martin Ott, Präsident des FiBL-Stiftungsrats, eine Lanze für die graslandbasierte Fütterung der Wiederkäuer: «Ich gratuliere dem Vorstand für die vorgeschlagene Richtlinienänderung, den Kraftfutteranteil auf 5 Prozent zu reduzieren. Das kommt der Kuh entgegen, denn sie hat historisch betrachtet nie Kraftfutter gefressen. Sie soll keine Nahrung bekommen, die den Menschen direkt ernähren kann.» Nach diesem klaren Votum kam es zu keiner weiteren Diskussion und der Antrag des Vorstands wurde mit Zweidrittelmehrheit angenommen. Demnach können den Wiederkäuern ab dem 1. Januar 2022

nur noch maximal 5 Prozent Kraftfutter zugefüttert werden, ausgenommen Mühlennebenprodukte.

100 Prozent Schweizer Knospe-Futter

Emotionaler wurde es bei der Frage: Nur noch Schweizer Knospe-Futter für Wiederkäuer – Ja oder Nein? Der Vorstand legte folgende Änderung der Richtlinie zur Abstimmung vor: «Per 1. 1. 2020 stammen mindestens 90 Prozent des Futters aus Schweizer Knospe-Produktion, per 1. 1. 2022 sollen es 100 Prozent sein.» Den Diskussionsreigen eröffnete Thomas Herwig, der für den Änderungsantrag von Bio Jura plädierte: «Wir verlangen, dass ab dem 1. Januar 2020 90 Prozent des gesamten Futters Schweizer Knospe-Futter sein muss und ab 2022 100 Prozent des Futters aus Knospe-Anbau stammen. Davon sind mindestens 90 Prozent aus Schweizer Herkunft und maximal 10 Prozent importiert, ausgenommen Mühlennebenprodukte.» Der Antrag fand die Unterstützung mit einem Zusatzantrag von Prokana, im Auftrag von Bio Freiburg, Bio Genève, Bio Neuchâtel, Bio Valais und Bio Vaud. In ihrem Antrag verlangten sie zusätzlich, dass Bio Suisse Zahlen über die importierten Mengen an Knospe-Futter erheben und diese der DV im Herbst 2020 vorlegen soll, um dann die Situation neu zu beurteilen. «Die DV soll in drei Jahren, das heisst im Frühjahr 2021, erneut abstimmen, ob das gesamte Futter ab dem 1. Januar 2022 aus Schweizer Knospe-Herkunft stammen muss oder nicht», sagte Claude-Alain Gebhard von Prokana.

Auch Anita Gstöhl von Bio Liechtenstein fehlten die Fakten, um den Antrag des Vorstands zu unterstützen: «In einem ersten Schritt 90 Prozent Schweizer Knospe-Futter ist machbar und realistisch», sagte sie. «Aber der Schritt darüber hinaus auf 100 Prozent Schweizer Knospe-Futter per 1. Januar 2022, ohne Fakten zu den effektiv importierten Mengen an Biofuttermitteln zu haben, ist unrealistisch.» Bio Liechtenstein beantragte deshalb: Ab 1. 1. 2020 müssen 90 Prozent des gesamten Futters Schweizer Knospe-Futter sein, wie vom Vorstand vorgeschlagen. Ein Entscheid über 100 Prozent Schweizer Knospe-Futter soll aber erst an der Frühjahrs-DV 2021 gefällt werden.

Im zweiten Schritt der Abstimmung traten die Anträge von Bio Jura / Prokana und Bio Liechtenstein gegeneinander an. Die DV folgte dem Antrag von Bio Jura / Prokana, das heisst es dürften ab 2022 10 Prozent des Futters aus dem Ausland, aber

Stimmen aus der Delegiertenversammlung



«Die Milchbauern entziehen sich der Diskussion um die Importe und überlassen diese ihren Kollegen der Eier- und Schweineproduktion.»

Thomas Herwig, Bio Jura



«Die Kraftfutterreduktion finde ich gut. Im Glarnerland beweisen viele Milchproduzenten, dass es sogar ganz ohne Kraftfutter geht.»

Richi Bamert, Bio Glarus



Die Delegierten stimmten in mehreren Schritten über die Änderungen in der Richtlinie zur Wiederkäuerfütterung ab. Bild: Claudia Frick

in Knospe-Qualität importiert werden. Beim dritten Schritt musste sich dieser Antrag gegen den Antrag des Vorstands behaupten. Kein aussichtsloses Unterfangen, wie die Abstimmung zeigte. Die Delegierten folgten zwar dem Antrag des Vorstands, aber nur knapp mit rund zehn Stimmen mehr.

Mit dem Entscheid der DV steht fest: Ab dem 1. Januar 2020 müssen 90 Prozent des gesamten Futters für Wiederkäuer Schweizer Knospe-Futter sein. Ab dem 1. Januar 2022 muss das gesamte Futter dann zu 100 Prozent aus Schweizer Knospe-Anbau bestehen, ausgenommen Mühlennebenprodukte.

Abstimmung zu Import und MK verschoben

Auf zwei Richtliniengeschäften ist die DV nicht eingetreten: Das erste Geschäft betraf den Antrag von Bio Genf zum Import aus Übersee, der in zwei Varianten vorgelegt wurde. Variante 1 verlangte, dass Frischprodukte und auch Wein aus Übersee grundsätzlich nicht mit der Knospe ausgezeichnet werden können. Variante 2 verlangte, dass nur Produkte aus Übersee mit der Knospe ausgezeichnet werden können, die auf einer Positivliste aufgeführt sind. Die Liste der Produkte mit Angabe der Herkunftsgebiete soll alle vier Jahre von der DV bestätigt werden. Die Debatte rund um diesen Antrag wurde auf Antrag von Bio Jura um ein Jahr verschoben, wohl auch, weil der Import von Knospe-Wein aus Übersee vom Vorstand bis zur Frühlings-DV 2019 sistiert wurde. Dies sei ganz im Sin-

ne des Vorstands, erklärte Christian Butscher und wies darauf hin, dass Bio Suisse in den letzten drei Jahren eine Importstrategie erarbeitet habe: «Diese möchten wir mit der Basis diskutieren. Ich lade Bio Genf und die Unterstützer der Anträge ein, sich in diese Diskussion einzubringen.» Dies soll nun geschehen: An der Präsidentenkonferenz im Juni 2018 wird ein Workshop zum Thema «Imagekritische Importe» durchgeführt. Eine noch zu definierende Arbeitsgruppe wird danach über das zukünftige Vorgehen diskutieren und an der Herbst-DV über den Stand der Diskussion informieren. Die Arbeitsgruppe wird zudem eine Richtlinienänderung entwerfen und diese der DV im Frühling 2019 zur Abstimmung vorlegen.

Auch auf den Antrag von Bio Ostschweiz zu den Markenkommisionen Verarbeitung (MKV) und Import (MKI) wurde nicht eingetreten, nachdem Bio Ostschweiz selber für eine Verschiebung des Geschäfts einstand. Die Wellen rund um die geplante Aufhebung der MKV und MKI haben sich weitgehend gelegt. Vorstand und Geschäftsleitung haben nach der turbulenten Herbst-DV 2017 die Initiative übernommen und eine Arbeitsgruppe einberufen, um einen für alle Involvierten gangbaren Weg zu finden. Der Vorstand stellte daher den Ordnungsantrag, den Antrag von Bio Ostschweiz auf die Herbst-DV 2018 zu verschieben, um die Erkenntnisse der Arbeitsgruppe einfließen zu lassen und diesen nicht vorzugreifen. Diesem Antrag stimmte die DV zu. →



«Die DV zeigt: Wir Biobäuerinnen und Biobauern sind die Basis von Bio Suisse. Wenn wir uns einbringen, können wir mitgestalten.»

Monika Egli, Bio Ostschweiz



«Bio Grischun dankt für die Fristverlängerung, da einige Betriebe noch etwas Zeit für die Umstellung auf Laufstallhaltung benötigen.»

Fadri Riatsch, Bio Grischun



Die DV hat entschieden: Die Anbindehaltung bei Ziegen ist noch möglich bis am 31. Dezember 2022. Bild: Theresa Rebolz

Zwei weitere Richtliniengeschäfte wurden zügig behandelt. Die DV unterstützte den Antrag von Bio Grischun, die Frist für die Anbindehaltung bei Ziegen in den Richtlinien von Bio Suisse analog der Bio-Verordnung bis zum 31. Dezember 2022 zu verlängern. Auch der Antrag über die Einführung neuer Knospe-Betriebsleiter, sich mittels Einführungs- oder Weiterbildungskurs betreffend die Hintergründe und Methoden des biologischen Landbaus weiterzubilden, wurde gutgeheissen. Auf Antrag von Bio Luzern hat die DV die drei Ausbildungstage, die neu verlangt werden, auf fünf Tage aufgestockt.

Ja-Parole zur Fair-Food-Initiative

Mit Ausnahme der Frist für die Anbindehaltung bei Ziegen folgten die Delegierten bei allen Richtliniengeschäften dem Vorstand – nicht so bei der Parolenfassung zur Fair-Food-Initiative und zur Initiative für Ernährungssouveränität. Die DV unterstützte den Antrag von Felix Lang (Bio Nordwestschweiz) und beschloss mit 64 Stimmen die Ja-Parole zu Fair Food gegenüber 30 Stimmen für den Antrag des Vorstands zur Stimmfreigabe.

Bei der Initiative für Ernährungssouveränität beantragte die Bergheimat die Ja-Parole. Unterstützt wurde sie von über 110 Frauen rund um die Knospe-Bäuerin Ulrike Minkner. Es gehe um die Förderung der regionalen ökologischen Land-

wirtschaft und um nicht weniger als eine vorausschauende Organisation einer nachhaltigen Ernährungspolitik hier in der Schweiz, aber auch weltweit, sagte sie. Die sehr engagierte Diskussion um Pro und Contra führte zum Antrag von Rudi Berli (Bio Genf) auf Stimmfreigabe. Die DV entschied sich am Schluss für Stimmfreigabe und damit gegen ein Ja, wie sie die Bergheimat verlangte, sowie gegen ein Nein, wie sie der Vorstand beantragte.

Zu keinen Diskussionen kam es bei der Wahl der neu geschaffenen Unabhängigen Rekursstelle (URS). Gewählt wurden für vier Jahre Simon Buchli, Maurice Clerc, Franz Helfenstein, Hansjörg Schneebeli und Paul Knill. Wer sich für die Lebensläufe der einzelnen Mitglieder interessiert, kann dies in den DV-Unterlagen nachlesen. Die URS konstituiert sich selbst und bestimmt einen Präsidenten aus ihrer Mitte sowie zwei Ersatzmitglieder. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*



Protokolle und Unterlagen der DV

Die Unterlagen der Frühlings-DV sind auf der Webseite von Bio Suisse aufgeschaltet, ebenso wie die Protokolle der vergangenen DVs.

[www.biosuisse](http://www.biosuisse.ch) > Über uns > Verbandsintern > Delegiertenversammlung



«Für nachhaltige Lebensmittel und fairen Handel: Ich freue mich riesig, dass Bio Suisse unsere Initiative unterstützt.»

Maya Graf, Nationalrätin und Co-Präsidentin Fair-Food-Initiative



«Wir haben uns mehr Unterstützung gewünscht, sind aber froh, dass sich Bio Suisse nicht gegen die Ernährungssouveränität stellt.»

Rudi Berli, Initiator Initiative für Ernährungssouveränität

«Direktvermarktung hat letztes Jahr überdurchschnittlich zugelegt»

Der Jahresbericht 2017 zeigt: Die Knospe ist sehr gut unterwegs. Und es besteht noch grosses Wachstumspotenzial, sagt Jürg Schenkel, Leiter Marketing bei Bio Suisse.

Der Biomarkt ist auch im Jahr 2017 wieder gewachsen. Wo gab es das grösste Wachstum?

Jürg Schenkel: Die Umsätze und Marktanteile stiegen bei allen Produktkategorien. Wie in den Vorjahren erreichten die Eier den höchsten Marktanteil, mit über 26 Prozent. Gemüse mit 23 Prozent liegt auf Platz zwei, gefolgt vom Frischbrot mit 22 Prozent. Die grössten Umsatzträger im Biomarkt bleiben Milchprodukte und Käse. Was mich besonders freut: Nicht nur die Grossen konnten weiter zulegen, auch die Direktvermarktung hat mit 9 Prozent auf 144 Millionen Franken zugelegt. In diesem überdurchschnittlichen Wachstum zeigt sich auch das



«Bio wächst Jahr für Jahr und hat heute einen Marktanteil von neun Prozent.»

Jürg Schenkel, Bio Suisse

zunehmende Bedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten nach Produkten aus der Schweiz und dem persönlichen Kontakt zu Biobauern.

Bio Suisse hat in der Strategie Avanti 2025 festgelegt, den Marktanteil der nach Standard von Bio Suisse produzierten Bioprodukte am Schweizer Lebensmittelmarkt auf 15 Prozent zu steigern. In welchen Bereichen sehen Sie die grössten Wachstumsmöglichkeiten?

Bio wächst Jahr für Jahr und hat heute einen Marktanteil von 9 Prozent. Dieser Trend wird anhalten. Zudem plant der Handel – allen voran Coop – einen massiven Ausbau des Bioumsatzes. Das grösste Wachstumspotenzial ist beim Fleisch sowie bei den Frisch- und Convenience-Produkten zu sehen. Letztere wachsen seit fünf Jahren überdurchschnittlich. Diese beiden Entwicklungen widerspiegeln die gesellschaftlichen Trends, die Bio erfüllen kann – zum einen frisches, schmackhaftes Obst und Gemüse, zum anderen konsumgerechte Esswaren.

Avanti 2025 sieht auch vor, den Bioanteil der Schweizer Betriebe in den nächsten sieben Jahren von aktuell knapp 15 auf 25 Prozent zu erhöhen, davon mindestens 95 Prozent Knospe-Betriebe. Das wären rund 500 neue Betriebe jähr-

lich. Welche Betriebe sollen umstellen und was wird am Markt nachgefragt sein?

Bio Suisse wächst, weil der Markt wächst, sprich: Die Konsumenten sind der Schlüssel zum Erfolg. Die Knospe-Landwirte und -Verarbeiter haben ein feines Gespür für deren Bedürfnisse und erweitern das Angebot laufend. Für unsere Produzenten sehe ich Potenzial beim Brotgetreide, bei den Ölsaaten, den Früchten – insbesondere Beeren, Kirschen und Mostobst – sowie beim Fleisch, speziell beim Geflügel. Aber auch bereits starke Bereiche wie Eier und Gemüse werden weiter wachsen.

Wie wichtig ist der Import von Knospe-zertifizierten Produkten für Bio Suisse? Soll ein Teil des Marktwachstums auch durch mehr Importe erfolgen?

Knospe-zertifizierte Produkte aus dem Ausland sind eine sinnvolle Ergänzung und stärken den Stellenwert der Knospe. Sie überbrücken saisonale Schwankungen in der Schweiz oder erweitern das Angebot, beispielsweise mit Kaffee, Kakao oder Zitrusfrüchten. Selbstverständlich ist unsere primäre Aufgabe weiterhin, die Produkte unserer Knospe-Bauern zu verkaufen. Das zentrale Ziel unserer Strategien für die einzelnen Märkte ist ein Wachstum bei ausgeglichenem Markt.

Coop und Migros beherrschen den Biomarkt. Wie stellt Bio Suisse sicher, dass sich diese Abhängigkeit von den Grossverteilern nicht negativ auf die Knospe-Produzenten und -Verarbeiter auswirkt?

Eine Hauptaufgabe von Bio Suisse ist es, sich für einen fairen Produzentenpreis sowie für faire Bedingungen entlang der ganzen Wertschöpfungskette einzusetzen. In unseren Gesprächen mit Coop und Migros fliesst dies immer ein. Wir suchen frühzeitig nach Möglichkeiten, Angebotsschwankungen auszugleichen und das Angebot auszudehnen. Zudem unterstützen wir den Absatz mit Promotionen und suchen Absatzmöglichkeiten für Umsteller. Wichtig ist, dass wir unseren Biobäuerinnen und Biobauern eine nachhaltige Existenz, ein angemessenes Einkommen und die nötigen Investitionen ermöglichen können. Dies ist uns bisher gelungen.

Interview: Lukas Inderfurth, Bio Suisse



Jahresbericht 2017 von Bio Suisse

Per Ende 2017 arbeiteten 6423 Bauernbetriebe in der Schweiz und Liechtenstein nach den Richtlinien von Bio Suisse. Der Umsatz bei Biolebensmitteln hat mit über 2,7 Milliarden Franken einen Rekordwert erreicht.

Der gesamte Jahresbericht ist online aufrufbar. Diesem Heft ist eine Kurzversion des Jahresberichts beigelegt, diese ist auch online abrufbar auf der Webseite von Bioaktuell.

jahresbericht.biosuisse.ch

www.bioaktuell.ch > Magazin

Biofuttergetreidemarkt mit hohem Inlandanteil

Das inländische Angebot an Biofuttergetreide ist in den letzten Jahren dank zusätzlich gewonnenen Betrieben und Ackerflächen weiter gestiegen. Trotz unvorteilhaften Wetterbedingungen haben die Ernteerträge die Erwartungen vieler Produzenten übertroffen. Aus der Ernte 2017 konnten 29 069 Tonnen Futtergetreide übernommen werden. Bei sämtlichen Getreidearten konnten die Übernahmemengen teilweise massiv gesteigert werden. «Beispielhaft dafür steht der Körnermais, der mit 9120 Tonnen eine 200-prozentige Steigerung gegenüber dem Vorjahr hatte», erklärt Michele Hostettler, Produktmanager Ackerkulturen bei Bio Suisse. «In den vergangenen Jahren haben wir immer wieder darauf hingewiesen, dass beim Anbau von Futterhafer, Triticale und

Gerste, Zurückhaltung geboten sei. Trotzdem steigerten sich die Erntemengen gegenüber dem Vorjahr beim Futterhafer um 13 Prozent, bei Gerste um 53 Prozent und bei Triticale gar um 90 Prozent.» Der Anteil an inländischem Futtergetreide liege bei knapp 80 Prozent, so Michele Hostettler weiter. Körnermais und Futterweizen sind weiterhin gefragt. Der hohe Inlandanteil führte zu einer angespannten Situation im Futtergetreidemarkt. Die Mischfutterhersteller erkannten früh, dass ein hoher Inlandanteil zu erwarten ist und erhöhten dementsprechend ihre Futtermittelpreise, was sich wiederum bei den Tierhaltern bemerkbar machte. Die Branche geht davon aus, dass sich der hohe Inlandanteil an Schweizer Knospfutter in den nächsten Jahren halten wird. *psh*



Der Anteil an inländischem Futtergetreide liegt derzeit bei knapp 80 Prozent, Körnermais und Futterweizen sind weiterhin gefragt. Bild: zVg

Gute Marktchancen für Speisekulturen

So wie sich die Situation bei den Anbauflächen zeigt, bestehen für verschiedene Speisekulturen noch unausgeschöpfte Potenziale für die Aufnahme einer «neuen» Frühlingskultur. «An Betriebe, die die Fruchtfolgeplanung noch nicht abgeschlossen haben, wendet sich unsere Anfrage», sagt Hans-Georg Kessler, Leiter Landwirtschaft bei Biofarm. Insgesamt bestehe ein Bedarf von rund 120 Hektaren Hirse, 50 Hektaren Speisehafer sowie einige Hektaren für Schäl- und HO-Son-

nenblumen. «Marktchancen gibt es auch für andere Kulturen wie Lein, Linsen, Bohnen, Mohn und Hanf», sagt Hansueli Brassel, Berater und Produktmanager Getreide und Ackerbau-Spezialitäten bei Biofarm. «Diese können sowohl als Saatgut als auch als Rohware vermarktet werden», betont er. Gesucht seien auch Knosp-Betriebe, welche Futterweizen-Sorten gesät haben (30 Hektaren). Diesen könnte Biofarm als Flockenweizen gebrauchen. *Michele Hostettler, Bio Suisse*



Speisekulturen und Ackerbauspezialitäten sind gefragt. Bild: zVg



Speisekulturen

Nähere Auskünfte bezüglich Anbau, Saatgut, Preise oder Abgabestelle betreffend Biofarm erhalten Sie direkt bei der Biofarm-Genossenschaft.

- Hans-Georg Kessler
Leiter Landwirtschaft, Produktmanager Ölsaaten
Tel. 062 957 80 53
- Hansueli Brassel
Berater und Produktmanager Getreide und Ackerbau-Spezialitäten
Tel. 062 957 80 52

 www.biofarm.ch

Neue Managerin für die Prüfung der Importwarenflüsse

Flurina Forsblom ist die neue Import Supply Chain Managerin bei Bio Suisse im Geschäftsbereich Qualitätssicherung und Entwicklung. In dieser Funktion ist sie verantwortlich für die Prüfung der elektronischen Warenflüsse von importierten Knospe-Produkten. Ausserdem analysiert sie Risiken über alle Produktionsstufen hinweg vom Bioproduzenten im Ausland über den Exporthändler bis zum Importeur in der Schweiz. Bei diesen Aufgaben kommen der gebürtigen Tessinerin mit italienischer und deutscher Muttersprache ihre weiteren Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch und Spanisch zugute. Die studierte Lebensmitteltechnologin bringt zudem Berufserfahrung aus der Getränke-Industrie mit. *psh*

→ Flurina Forsblom, Tel. 061 204 66 79
flurina.forsblom@bio-suisse.ch



Verkauf von Schweizer Biozucker

Um den hiesigen Anbau von Knospe-Zuckerrüben durch eine Zusatzprämie zu fördern, haben Coop, Bio Suisse, der Verband der Zuckerrübenbauern und die Schweizer Zucker AG im Jahr 2017 ein Projekt ins Leben gerufen. Dadurch konnte innerhalb eines Jahres die Anbaufläche auf 19 Hektaren vergrössert werden, was einer Ernte von 1100 Tonnen entspricht. Für eine separate Zuckerproduktion ist diese Menge jedoch immer noch zu klein. Zum Vergleich: 20 000 Hektaren werden hierzulande



Das Ziel der Projektpartner bis 2023: 200 Hektaren Bioanbaufläche und somit 12 000 Tonnen Schweizer Biozuckerrüben. Bild: Pixabay

konventionell mit Zuckerrüben bewirtschaftet. Deshalb werden die Schweizer zusammen mit süddeutschen, nach den Richtlinien von Bio Suisse zertifizierten Zuckerrüben in der Zuckerfabrik in Frauenfeld TG verarbeitet. Gemeinsam möchten die Projektpartner neue Biozuckerrüben-Produzenten gewinnen. Durch Wissenstransfer und Praxisversuche soll das Know-how für den effizienten Zuckerrübenanbau in Bioqualität einfach vermittelt werden. Das gemeinsame Ziel bis 2023: 200 Hektaren Bioanbaufläche und somit 12 000 Tonnen Schweizer Biozuckerrüben. Dann ist auch eine separate Verarbeitung der Schweizer Zuckerrüben möglich.

Vorerst wird lediglich die Menge des Schweizer Anteils von rund 160 Tonnen Zucker mit der Knospe von Bio Suisse mit Schweizerkreuz ausgezeichnet. Bei dieser sogenannten Mengenzuordnung wird sichergestellt, dass nur so viel Schweizer Knospe-Zucker verkauft wird, wie rechnerisch auch aus den Schweizer Knospe-Rüben produziert wurde. Seit April 2018 ist der Schweizer Knospe-Zucker unter der Marke Naturaplan in Coop Supermärkten im Verkauf. In Zukunft soll dieser Zucker auch direkt von der Zuckerfabrik an gewerbliche und industrielle Kunden vermarktet werden können.

Beim Einsatz in verarbeiteten Produkten sind folgende Vorgaben zu beachten:

- Mit der Knospe von Bio Suisse mit Schweizerkreuz ausgezeichnete Zucker kann bei der Berechnung des Anteils der Schweizer Rohstoffe angerechnet werden. Für Produkte, die zu mindestens 90 Prozent aus in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein angebauten Rohstoffen bestehen, kann die Knospe mit dem Schweizerkreuz und dem Zusatz «BIO SUISSE» verwendet werden.
- Dieser Zucker muss in der Zutatenliste mit Herkunft «Schweiz, Deutschland» und einem Sternhinweis mit dem Wortlaut «Schweizer Zucker aus Mengenzuordnung. Siehe www.bio-suisse.ch» versehen sein. *Hans Ramseier, Bio Suisse*

 [www.bio-suisse](http://www.bio-suisse.ch) > Konsumenten > Produkte > Zucker

Das geht runter wie Öl: Bio Gourmet Knospe mit Sonderauszeichnung

Grosse Mengen, prämierte Qualität: Bei Oleificio Sabo wird das Knospe-Sonnenblumenöl für Coop produziert.

In Horn am Bodensee liegt der Produktionsstandort der Ölmühle Sabo. 17 000 Tonnen Speiseöl stellt das Unternehmen hier jedes Jahr her, einen beachtlichen Teil davon in Bioqualität. «25 Prozent unseres Umsatzes erwirtschaften wir mit Bioprodukten», berichtet Sabo-CEO Lorenzo Centonze und ergänzt, dass das Unternehmen bereits in den frühen 1980er-Jahren begonnen habe, Biosaaten zu verarbeiten. «Heute sind wir marktführend in der Schweizer Bioölproduktion.» So verwundert es nicht, dass Sabo eine breite Palette an Bioölen im Angebot hat – neben den Klassikern aus Raps, Oliven und Sonnenblumenkernen auch zahlreiche Spezialitäten wie Lein-, Sesam- oder Sojaöl.

Öl mit Auszeichnung

Für ihr Biosonnenblumenöl verarbeitet die Ölmühle in Horn pro Jahr 350 bis 400 Tonnen Schweizer Knospe-Sonnenblumenkerne, «schonend im Kaltpressverfahren», erläutert Lorenzo Centonze. Etwa 60 Prozent des Öls gehen unter der Bioeigenmarke «Naturaplan» über den Ladentisch von Coop – jährlich 150 000 bis 180 000 Halbliterflaschen. 2017 erhielt das Naturaplan-Sonnenblumenöl die Bio Gourmet Knospe von Bio Suisse sowie – neben vier weiteren Produkten – zusätzlich eine Sonderprämierung für die herausragende Qualität. «Sauberes, leuchtendes Gelb; kerniger, nussiger Geruch; frisches, intensives Aroma; lang anhaltender Abgang», so lautete das Juryurteil.



Sonniger Herbst ist gut für die Qualität

Doch wie lässt sich eine so gute Qualität erreichen? Für Lorenzo Centonze sind neben der Kaltpressung die möglichst schnelle Verarbeitung nach der Ernte und eine hohe Qualität der Ölsaaten entscheidend. «Nicht zuletzt brauchen wir für ein optimales Reifen der Kerne einen sonnigen Herbst», ergänzt er. Vieles in der Qualitätssicherung lässt sich jedoch besser steuern als das Wetter und so finden vor und nach der Pressung zahlreiche Qualitätskontrollen statt und es wird viel Wert auf eine optimale Lagerung gelegt.

Bei der Rohstoffbeschaffung kooperiert die Ölmühle mit Fenaco, die mit Knospe-Landwirten entsprechende Abnahmeverträge geschlossen hat. Die Reste aus der Ölgewinnung gehen zurück in die Landwirtschaft: Der proteinreiche Presskuchen wird zu Pellets für die Tierfütterung verarbeitet. *Theresa Rebholz*



Sabo-Mitarbeiterin Besjana Mazreku kontrolliert das korrekte Abfüllen des Knospe-Öls. Bild: Marion Nitsch



Sonnenblumenöl

Wertvolle Inhaltsstoffe in kaltgepresstem Sonnenblumenöl sind ungesättigte Fettsäuren und Vitamin E. Es hat ein intensives Aroma und ist für die kalte Küche und das Dünsten bei niedrigen Temperaturen geeignet. Milder ist Sonnenblumenkernöl aus geschälten Kernen. Sabo plant, dieses in Bioqualität auf den Schweizer Markt zu bringen. Zum starken Erhitzen eignet sich Öl aus High-Oleic-Sorten oder raffiniertes Öl. Beim Raffinieren gehen jedoch Geschmack, Farbe, Vitamine und weitere Inhaltsstoffe verloren.

Oleificio Sabo in Kürze

1845 von der Familie Bordoni gegründet.

2017 Verkauf des Unternehmens an Sabo-CEO Lorenzo Centonze und Unternehmensberater Alessandro Cavadini durch Management-Buy-out/-Buy-in.

Standorte: Hauptsitz in Lugano TI, Produktion in Horn TG. Partnerschaft mit Sabo Italien und Soloverde in Rumänien, die weiter im Besitz der Familie Bordoni sind.

Mitarbeiter: 85, davon 20 in Lugano und 65 in Horn.

Jahresumsatz: 75 Mio. Franken, 25 Prozent des Umsatzes mit Bioprodukten.

Absatz: 90 Prozent im Schweizer Markt

Jetzt anmelden für die Bio Gourmet Knospe

Die Bio Gourmet Knospe zeichnet jährlich qualitativ besonders gute Produkte aus.

Produzieren Sie Brot, Fleisch oder Fisch und sind Sie ein Knospe-Hofverarbeiter oder Lizenznehmer von Bio Suisse? Dann melden Sie Ihre Produkte für die Bio Gourmet Knospe an. Dieses Jahr können folgende Produkte eingereicht werden:

- Brot
- Roh-, Brüh-, Koch-, Brat- und Trockenwürste sowie Trockenfleisch und Mostbröckli
- geräucherter Fisch, Salzfisch und Fischkonserven

Eine Fachjury unter der Leitung des Sensorikers Patrick Zbinden wird alle eingereichten Produkte verkosten und Ihnen eine kompetente Rückmeldung zu Ihrem Produkt geben. Die Fachjury besteht aus Branchenspezialisten und ausgebildeten Sensorikerinnen und Sensorikern. Die Fachjury testet die Produkte nach verschiedenen Kriterien wie «Aussehen», «Geruch und Aroma», «Geschmack» und «Textur».

Die besten Produkte erhalten die Bio Gourmet Knospe. Die Auszeichnung wird am 16. November am Slow Food Market in Zürich verliehen. Dort werden zudem am Gemeinschaftsstand von Bio Suisse die verschiedenen ausgezeichneten Produkte präsentiert.

Sensorik-Schulung für Teilnehmende

Dieses Jahr sind alle Hofverarbeiter und Lizenznehmer, die ein Produkt eingereicht haben, eingeladen, am 7. September 2018 an einer kostenlosen Sensorik-Schulung unter der Leitung von Patrick Zbinden teilzunehmen. Diese findet auf der Bioschwand in Münsingen BE statt. Die mit der Bio Gourmet



Eine Fachjury verkostet die eingereichten Produkte.

Bild: Andrea Wullimann

Knospe ausgezeichneten Produkte werden von Bio Suisse bekannt gemacht. Das Interesse der Medien an den Produkten und deren Herstellern ist jeweils gross und hat in den letzten Jahren zugenommen.

Bitte melden Sie Ihre Produkte bis am 31. Juli 2018 an per Post oder per E-Mail mit dem unten stehenden Anmeldeformular oder mit dem Anmeldeformular auf der Webseite von Bio Suisse. *Valentin Ladner, Bio Suisse*

Anmeldung

→ www.bio-suisse.ch > Verarbeiter und Händler

Weitere Auskünfte

→ Bio Suisse, Valentin Ladner, Tel. 061 204 66 33
valentin.ladner@bio-suisse.ch

Anmeldung für die Bio Gourmet Knospe 2018

Name / Firma	_____	E-Mail	_____
Adresse	_____	Telefon -Nr.	_____
PLZ / Ort	_____	<input type="checkbox"/> Lizenznehmer Bio Suisse	<input type="checkbox"/> Hofverarbeiter Bio Suisse
Verantwortliche Person	_____	Zertifizierungsstelle / Nummer	_____
Produkte: (Produktname und Sachbezeichnung gemäss LIV angeben sowie Information, ob Knospe oder Knospe und Demeter)	_____ _____ _____		

Die Kosten für das Einreichen des ersten Produkts betragen 70 Franken, für jedes weitere Produkt je 50 Franken.

Bei neuen, noch nicht Knospe-lizenzierten Produkten ist die vollständige Rezeptur und der detaillierte Herstellungsbeschrieb einzureichen.

Bitte schicken Sie das Anmeldefomular ein bis am 31. Juli 2018 an die folgende Adresse:

Bio Suisse, Valentin Ladner, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel



Süßmost
MOHL
SEIT 1895

BIO
Süßmost
Schweizer Bio Obstsaft
MOHL
SEIT 1895

naturaplan
Rote Traube
Raisin rouge · Uva

BIO

Menge produzieren und Qualität garantieren

Der Markt ruft nach Bioprodukten. Dem Boom zum Trotz will die Knospe ihre hohen Qualitätsstandards bei der Verarbeitung beibehalten, um die Marke zu positionieren.

Bio Suisse hat sich ein ehrgeiziges Ziel gesetzt mit der Avanti-Strategie: Bis im Jahr 2025 soll der Marktanteil der nach dem Standard von Bio Suisse produzierten Bioprodukte am Schweizer Lebensmittelmarkt von aktuell 9 auf 15 Prozent steigen. Ein Grundsatz in den Verarbeitungs-Richtlinien von Bio Suisse sagt: «Quantität in der Produktion darf nicht auf Kosten der Qualität erzielt werden.» Dass diese Richtlinie auch bei einem Marktwachstum eingehalten wird, dafür sorgt auch die Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) von Bio Suisse. Die MKV prüft neue Verarbeitungsprozesse und lässt sie für die Produktion von Knospe-Produkten zu – sofern sie den Grundsätzen entsprechen. Die Qualität sei dabei immer ein wichtiges Kriterium, sagt MKV-Präsidentin Regula Bickel, Expertin für Lebensmittel am Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL: «Knospe-Qualität bedeutet, dass die hohe Qualität der Knospe-Rohstoffe auch bei der Verarbeitung erhalten bleibt».

Niklaus Iten, Präsident der IG Bio, der Vereinigung der Schweizer Biolebensmittel-Unternehmer, sieht in den hohen Anforderungen an die Verarbeitung von Knospe-Lebensmitteln aber auch Widersprüche: «Man kann nicht einerseits grosses Wachstum wünschen und fordern und andererseits die Verarbeiter mit immer noch strengeren Vorgaben einengen.»

Schonende Verarbeitung ist Mehrwert der Knospe

Wichtige Verarbeitungsgrundsätze der Knospe sind die schonende Verarbeitung und der Verzicht auf unnötige Verfahrensschritte. Dies soll auch so bleiben, sagt Regula Bickel: «Diese Grundsätze heben Knospe-Produkte von anderen Bioprodukten ab und sind ein Mehrwert der Knospe.» Wolle ein Verarbeiter industriell und in grossen Mengen produzieren, und dies nicht mit den Richtlinien von Bio Suisse vereinbar sei, so könne er die Produkte als «Bio», aber ohne Knospe ausloben. «Die MKV wird bei der Qualität kaum nachgeben und nur diejenigen neuen Verfahren zulassen, die den Erhalt der Qualität der Rohstoffe ermöglichen», ergänzt Regula Bickel.

So darf beispielsweise Knospe-Obstsaft nicht aus Konzentrat hergestellt werden, da dabei einerseits Geschmack verloren geht, andererseits Obstsaft durch das herkömmliche Pressen des Obstes genauso gut hergestellt werden kann. Bei anderen Verarbeitungsverfahren hat Bio Suisse Einschränkungen gemacht, beispielsweise bei der UHT-Milch. Dort ist das Direktverfahren zugelassen, dieses ist schonender für die Milch als das in der Milchindustrie häufiger angewandte indirekte Verfahren.

Niklaus Iten bedauert, dass unter dem Knospe-Label nicht alle Produkte möglich sind. «Meine Vision ist, dass der biologische Landbau weltweit zunimmt und der Konsument möglichst den gesamten Warenkorb auch in Bioqualität zur Verfügung hat. Nur so ist Wachstum möglich. Und nur so, das heisst wenn wir den konventionellen Lebensmitteln Marktanteile abluchsen, leisten wir einen Beitrag zu den weltweit drängenden Ressourcenproblemen. Die ewige Qualitätsdiskussion ist eine Luxusdiskussion, die nur wir reichen Schweizer uns leisten können, der Welt aber nichts bringt.» *Claudia Frick*

Knospe-Obst- und Gemüsesaft darf nicht aus Konzentrat rückverdünnt werden. *Bild: Claudia Frick*



Regula Bickel, Präsidentin der MKV.
Bild: FiBL



Niklaus Iten, Präsident der IG-Bio.
Bild: Claudia Frick



Tagung «Masse statt Klasse?»

Am 29. November 2018 gehen verschiedene Referenten und Referentinnen der Frage nach «Wie schaffen wir ein quantitatives Wachstum ohne Qualitätsverlust?». Die Tagung wird von Bio Suisse, bio.inspecta, bionetz.ch, Demeter, FiBL und IG Bio organisiert und findet in Bern statt.

Mit altem Wissen und neuen Ideen in der Verarbeitung punkten

Die Biobauern und Bioverarbeiter des Zentralschweizer Projekts RegioFair wickeln Anbau, Verarbeitung und Handel selbstständig ab und gehen in der Verarbeitung originelle Wege.

«Die Idee für das Projekt kam von Biobäuerinnen und Biobauern rund um den Vierwaldstätter- und den Zugersee», erzählt Andi Lieberherr, Geschäftsführer der RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG. «Sie wollten den Handel ihrer Bioprodukte selbst und ohne Miteinbezug von Grossverteilern organisieren.» Im August 2009 wurde RegioFair als Tochterfirma von Agrovision Burgrain AG gegründet. Heute besteht RegioFair aus etwa 150 Knospe-Produzenten und -Verarbeitern in den Kantonen Luzern, Ob- und Nidwalden, Schwyz, Uri und Zug. Zusammen stellen sie das Sortiment

aus rund 600 Produkten der beiden Eigenmarken RegioFair und BioPuur her. Die RegioFair-Produkte werden vollständig in den sechs Kantonen angebaut und verarbeitet. Die Marke BioPuur entstand im Jahr 2016 als zweites Standbein. Diese Produkte enthalten Rohstoffe, die aus klimatischen Gründen nicht oder erschwert in der Zentralschweiz angebaut werden können. Die Verarbeitung erfolgt zu hundert Prozent in der Schweiz. «Unser Ziel ist, mehr und mehr dieser aktuell noch zugekauften Rohstoffe in der Zentralschweiz anzubauen», ergänzt Andi Lieberherr.

Der Weg zur Selbstständigkeit

Die Zentralschweizer Kantone und der Bund übernahmen im Rahmen von «Projekte zur regionalen Entwicklung» (PRE) einen Teil der Finanzierung für das Projekt RegioFair. Den Rest mussten die Mitglieder und die Muttergesellschaft Agrovision Burgrain AG selbst stellen. «Für die Unterstützung mussten wir Anbau, Verarbeitung, Distribution und Marke-

Mit RegioFair will Andi Lieberherr die Existenz einer nachhaltigen Landwirtschaft und eines gesunden Bauernstandes sichern. Bild: Tanja Hoch



ting genau planen und dies den Finanzgebern präsentieren», schildert Andi Lieberherr. Im ersten operativen Jahr 2010 verkaufte RegioFair seine Produkte an Bioläden der sechs Zentralschweizer Kantone. Der Umsatz betrug eine halbe Million Franken. «Weil dieses Marktpotenzial eher klein ist, wollten wir städtische Märkte erschliessen.»

Andi Lieberherr arbeitete früher bei der Vanadis AG und kannte die Biofachhandel-Szene gut, als er die RegioFair-Produkte potenziellen Abnehmern vorstellte. Das Argument, mit dem er überzeugte: RegioFair vereine mit Regionalität und Saisonalität die Essenz des gesamten Biogedankens. So

*«Zuerst waren wir die Bittsteller.
Nun sagen uns die Bioläden,
was sie brauchen. Das sichert den
Produzierenden den Absatz.»*

Andi Lieberherr

kamen Bioläden aus Zürich, Winterthur, Basel und Bern dazu. Mit der Ausweitung des Absatzgebietes stieg der Umsatz jährlich um etwa eine halbe Million Franken. Seit dem sechsten Jahr ist das Projekt finanziell unabhängig. «Im Jahr 2017 stieg unser Umsatz noch einmal stark um rund 300 Prozent auf gut neun Millionen an. Dazu kam es, weil die Reformhaus- und Bioladen-Ketten Müller und Egli unsere Produkte in ihre Sortimente aufnahmen», erklärt Andi Lieberherr.

Mit Qualität die wachsende Nachfrage decken

«Die Nachfrage nach Produkten, wie sie RegioFair herstellt, wird zukünftig weiter ansteigen», prognostiziert Andi Lieberherr. «Die Marken RegioFair und BioPuur garantieren eine handwerkliche und schonende Verarbeitung der Rohstoffe, auch bei grösser werdenden Mengen.» RegioFair vertrete neben der Regionalität auch die Philosophie, Lebensmittel so zu verarbeiten, wie es vor der industriellen Produktion üblich war. «Das bedeutet oft, mehr Zeit zu investieren, zum Beispiel für das Aufgehenlassen von Brotteig über Nacht. Wer das kann, hebt sich vom gegenwärtigen Standard ab.»

Traditionelles Wissen fliesst in neue Produkte

RegioFair hat bereits viele Produkte mit originellen Herstellungsverfahren entwickelt. Dabei greift Andi Lieberherr auf das Wissen aus seinem Bekanntenkreis zurück. «Die älteren Menschen in der Region wissen noch, wie man ohne moderne Zusatz- und Hilfsstoffe arbeitet.» Neue Produkte setzte er fünf bis sechs Personen vor, die er gut kenne und denen er vertraue. Fällt deren Urteil mehrheitlich positiv aus, garantiere dies, dass das Produkt auch dem Durchschnittskonsumenten schmecke.

«Wenn man nur ein einziges, bahnbrechend neues Produkt herausfindet, dann hat man allen etwas voraus», betont Andi Lieberherr. Ein Beispiel dafür ist Rohmilchweichkäse. Weil es schnell zu unerwünschten Krankheitserregern im Produkt kommen kann, stellte vor RegioFair in der Schweiz niemand sonst diese Spezialität her. «Schnelligkeit ist wichtig. Vergärt man in den ersten Stunden nach dem Melken den Milchzucker zu Milchsäure, gibt es keine Probleme mit Bakterien und Viren.» Kurze Wege seien dafür essenziell. Weil RegioFair die

Verarbeitung ohne Probleme meistert, kommen verschiedene Fachspezialisten vorbei, um zu sehen, wie sie den Rohmilchweichkäse herstellen.

Die Qualität der Rohstoffe sei für die Verarbeitung ebenso massgeblich. «Für die Joghurt-Herstellung verwenden wir Milch von Jersey-Kühen. Sie hat neun bis zehn statt sieben-einhalb Prozent Fett und Eiweiss. Dies macht sie zum intensiven Geschmacksträger», erklärt Andi Lieberherr. Wichtig sei zudem, die Milch so gering wie möglich durch Pumpprozesse und andere mechanische Belastungen zu beeinflussen. «Bio Suisse verlieh unserem Quark die Sonderprämierung der Bio Gourmet Knospe, das ist für uns eine wichtige Qualitätsauszeichnung.»

Kopfsalat für Cervelats

Auch in der Fleischverarbeitung geht RegioFair unübliche Wege. «Wir stellen diverse Fleischprodukte ohne Zitrat, Phosphat, Glutamat und Nitritpökelsalz her», schildert Andi Lieberherr und betont: «Es ist durchaus möglich, darauf zu verzichten, man muss nur hartnäckig nach anderen Lösungen suchen.» Die meisten Verarbeiter verwenden Nitritpökelsalz beim Umröten – das ist der Vorgang beim Pökeln, der das Fleisch vollkommen rot macht. Ohne dieses Verfahren würde das Fleisch grau aussehen. «Unsere Cervelats röten wir zum Beispiel mit grünem Kopfsalat um. Das macht niemand sonst, aber es funktioniert. Die Haltbarkeit und der Geschmack sind gleich wie bei anderen Cervelats.»

Zurzeit entsteht auf dem Burgrain in Alberswil LU ein neues Logistikzentrum von RegioFair. «Ich hoffe, wir können noch dieses Jahr umziehen», meint Andi Lieberherr und fügt hinzu: «In Zukunft möchten wir weiterwachsen und unser Sortiment ausweiten. Wir streben aber nicht nach Wachstum um jeden Preis. Uns ist am wichtigsten, dass die Preise für die RegioFair-Mitglieder, aber auch für die Läden stimmen.» *Tanja Hoch*



RegioFair in Zahlen

Aktionär: Agrovision Burgrain AG

Anzahl liefernde Landwirte und Verarbeitungsbetriebe: 150

Anzahl Mitarbeiter Logistikzentrum: 18 Vollzeitstellen

Umsatz 2017: Über 9 Mio. Franken

www.regiofair.ch

www.vonbauernfuerbauern.ch > Regionale Vermarktung >

Filme Ansehen > RegioFair



Fermentieren ist mehr als Sauerkraut

Mit einfachen Mitteln kann jede und jeder auch in der eigenen Küche fermentieren. Diese Art der Haltbarmachung erlebt ein Revival.

Gleichmässig hackt Susanne Flückiger den Kabiskopf in dünne, bleiche Streifen. «Man kann ihn natürlich auch hobeln, was man lieber mag», sagt sie. Das zerkleinerte Gemüse kommt in ein Becken. Dort bestreut sie es mit Salz. Das Salz bewirkt, dass dem Kabis das Wasser entzogen wird. Es bildet sich ein schäumender Saft, in dem Flückiger nun den Kabis knetet. Ist das Ganze gut durchmischt, füllt sie es in Gläser.

Der Kabis wird nun etwa zehn Tage vor sich hin gären, bevor sie ihn an einen kühlen Ort bringen wird. Susanne Flückiger ist Biolandwirtin und Teilnehmerin des FiBL-Kurses «Handwerkliche Verarbeitung von Biolebensmitteln: Fermentieren», der im März am Forschungsinstitut für Biologischen Landbau in Frick stattfand.

Haltbar durch saures Milieu

Was Susanne Flückiger mit dem Kabis macht, nennt sich Fermentieren. Was sie bereits seit zehn Jahren betreibt, boomt zurzeit stark. Grossmutter's Art, die Lebensmittel haltbar zu machen, liegt voll im Trend. Und dabei geht es nicht nur um Sauerkraut. Ob Kabis, Rüebli, Kürbis oder Randen: Jedes Gemüse lässt sich fermentieren. Obst kann ebenfalls funktionie-

ren. Der viele Zucker fördert aber die Gärung, so dass schnell Alkohol entsteht. Die Konsistenz wird ausserdem rasch matschig. Obst, wie beispielsweise Birne, das nur ein oder zwei Tage fermentiert und dann gegessen wird, ist jedoch lecker.

Zum Fermentieren braucht es keine ausgefeilte Technik: Das kleingeschnittene Gemüse wird in ein Glas gefüllt, den Rest erledigen die Milchsäurebakterien. Das Praktische daran: Die Bakterien sind bereits auf dem Gemüse, man muss also nichts beimpfen. Erfahrungswerte zeigen auch, dass Biogemüse besser fermentiert, da es über eine gesunde Mischung an Mikroorganismen verfügt.

Fermentieren ist ein Oberbegriff für biochemische Prozesse, bei denen Mikroorganismen durch ihren Stoffwechsel Nahrungsmittel verändern. Milchsäurebakterien sind eine der wichtigsten Bakterienarten für die Fermentation. Sie leben unter Ausschluss von Sauerstoff und wandeln den Zucker, der im Gemüse enthalten ist, in Milchsäure um. Dadurch sinkt der pH-Wert und es entsteht eine Umgebung, die für schädliche Keime oder Schimmel nicht geeignet ist. So wird das Lebensmittel haltbar.

Saft, Gase und Schaum

Wer die Arbeit der Milchsäurebakterien beanspruchen will, muss einige Punkte beachten: Das A und O ist sauberes, gut schmeckendes Gemüse. Ist ein Teil des Gemüses schon schlecht, sollte der schlechte Teil grosszügig weggeschnitten werden. So ist gewährleistet, dass im Glas keine falschen, unerwünschten Gärungen einsetzen. Je feiner das Gemüse geschnitten wird, desto besser und schneller können die Bakte-



Fast alle Gemüsearten lassen sich fermentieren. Mit Biogemüse funktioniert es besonders gut. Bild: Barbara Assheuer

rien es zersetzen. Es kann aber auch etwa ein Blumenkohl als Ganzes in Salzwasser fermentiert werden – das dauert dann einfach länger.

Der Prozess des Fermentierens läuft in zwei Phasen ab: In der ersten Phase, der Gärphase, darf kein Sauerstoff an das zu fermentierende Gemüse gelangen. Dies wird am besten gewährleistet, indem ein schwerer Gegenstand, etwa ein Stein oder ein wassergefüllter Beutel, auf das Gärgut gelegt wird und es so unter die Gärflüssigkeit drückt. In dieser ersten Phase produzieren die Milchsäurebakterien Gase. Diese müssen entweichen können. Daher muss der schwere Gegenstand etwas kleiner sein als das Einmachglas. In der Gärphase beginnt die Gärflüssigkeit zu blubbern und zu schäumen. Es empfiehlt sich daher, einen Teller unter das Glas zu stellen, der die überschäumende Flüssigkeit aufnimmt. Die erste Phase dauert ungefähr sechs bis zehn Tage. Dann folgt die zweite Phase: Das Einmachglas wird verschlossen und kühl gelagert. So wird die Fermentierung abgebrochen und das Gemüse bleibt stabil und haltbar. Dieses Vorgehen gilt für alle Gemüsearten. Bei Gemüsearten, die nicht so viel Wasser enthalten, wie Meerrettich und Sellerieknolle, lohnt sich die Zugabe von gesalzenem Wasser in das Glas.

Sauerkraut für den Hofladen

Eine, die schon viele verschiedene Fermentier-Rezepte ausprobiert hat, ist Barbara Assheuer. Sie ist seit vielen Jahren ehrenamtlich bei Slow Food Deutschland aktiv und war eine der vier Referierenden am FiBL-Kurs. Vor sechs Jahren begann sie mit dem Fermentieren, auf die Empfehlung einer Freundin hin. «Ich vertrage saure Lebensmittel schlecht. Doch dann habe ich das Fermentieren ausprobiert und war begeistert, wie einfach die Herstellung ist und wie lecker das Resultat», erzählt sie. Auch ihre Verdauung habe sich nun an das fermentierte Gemüse gewöhnt, meint sie und schmunzelt. Was als Hobby begann, entwickelte sich weiter. Heute gibt Barbara Assheuer Kurse und schreibt Rezepte. Mittlerweile fermentiert sie vom Kabis über Meerrettich und Kürbis bis hin zur Birne fast alles. Barbara Assheuer experimentiert viel und



Der Klassiker: Kabis fermentieren. Foto: Deborah Rentsch

vertraut dabei auf ihre Augen sowie ihren Geschmacks- und Geruchssinn: «Ich sehe, rieche und schmecke, ob das Gemüse genügend fermentiert ist oder ob es schimmelt und ich es wegwerfen muss.» Rein optisch sei der Schimmel schlecht von harmlosen Hefen zu unterscheiden. Aber bei Schimmel sei der Geruch sehr unangenehm, erklärt Barbara Assheuer.

Susanne Flückiger will nun das im Kurs Erlernte ausprobieren. Neu ist das Fermentieren nicht für sie. «Ich stelle für mich jährlich drei bis vier Kilogramm Sauerkraut her, denn ich finde es sehr aromatisch», erklärt Susanne Flückiger. Bis jetzt hat sie den Kabis von einem Landwirt zugekauft. Nun will sie den eigenen Garten wieder auf Vordermann bringen und das Geerntete teils fermentieren und im eigenen Knospe-Hofladen anbieten. «Der Kurs hat mich inspiriert», sagt sie. Barbara Assheuers Rezepte zu fermentiertem Blumenkohl, Topinambur und Rüebl möchte sie selbst ausprobieren. Susanne Flückiger verkauft in ihrem Hofladen Forelle aus eigener Produktion, verschiedene Sirupe und Kräutermischungen, die sie selbst zubereitet. «Sauerkraut und andere fermentiertes Gemüse würden gut ins Sortiment passen. So könnte ich eine ganzheitliche Palette anbieten, was mir sehr wichtig ist», erklärt sie. *Deborah Rentsch, freie Journalistin*



Knospe-Richtlinien fürs Fermentieren

Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen Knospe-Qualität haben. Aromastoffe sind verboten. Falls Säuerungsmittel oder zusätzliche Kulturen für die Fermentation zugegeben werden, ist eine Verpflichtungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbots notwendig.

Nächster Fermentierkurs am FiBL

Das FiBL plant einen Praxiskurs zum Thema Fermentieren Ende 2018 / Anfang 2019. Das Datum wird ab Herbst 2018 in der Bioaktuell-Agenda aufgeschaltet. Interessenten können sich bereits jetzt bei der Kursleiterin Sigrid Alexander melden.

 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Verarbeitung, Vermarktung
→ sigrid.alexander@fibl.org
Tel. +49 170 734 40 57

Rezepte zum Fermentieren von Barbara Assheuer

Meerrettich

Zutaten
1 Meerrettichwurzel (ca. 400 g)
20 g Salz
1 l Wasser

Zubereitung

Das Salz in 1 Liter kochendem Wasser auflösen und erkalten lassen. Den Meerrettich reinigen, schälen, in möglichst feine Scheiben hobeln, in die Salzlake einlegen und darin 10 bis 12 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Meerrettichscheiben abgießen (die Lake aufbewahren), dicht in ein Einmachglas drücken. Lake dazu gießen, bis der ganze Meerrettich unter Wasser ist. Füllgut bedecken und beschweren. Gärungszeit: ca. 7 Tage, bei Zimmertemperatur. Danach das Glas gut verschliessen und an kühlem Ort lagern.

Ingwer-Karotten

Zutaten
700 g geraffelte Karotten
20 g Salz
geriebener Ingwer
gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Karotten, Ingwer, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Masse dicht in ein Einmachglas drücken, bedecken und beschweren. Gärungszeit: ca. 5 bis 10 Tage, bei Zimmertemperatur. Danach das Glas gut verschliessen und an kühlem Ort lagern.

Weitere Rezepte und Tipps von Barbara Assheuer finden Sie online und kostenlos in der Broschüre «Fermentieren».

 www.slowfood.de > Publikationen > Broschüren

Knospe-Betriebe unter der Lupe

Die Analyse SMART zeigt auf, wie nachhaltig Knospe-Betriebe sind. Das FiBL hat im Auftrag von Bio Suisse 185 Betriebe analysiert, erste Ergebnisse sind nun ausgewertet.

Bio Suisse liess in den letzten drei Jahren 185 Knospe-Betriebe mit der Methode SMART durch das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) untersuchen. Projektleiter Lukas Baumgart erklärt: «SMART ist sehr umfassend und bewertet die Nachhaltigkeitsleistungen von Betrieben einheitlich. Ein Merkmal der Methode ist die Möglichkeit, unterschiedliche Betriebe vergleichen zu können – innerhalb der Schweiz, aber auch global.» SMART analysiert einen Betrieb in 58 Themenbereichen, beispielsweise in Bezug auf die Bodenqualität und Arbeitssicherheit (siehe Kasten). Die Analyse beinhaltet alle Nachhaltigkeitsdimensionen: Ökologie, Wirtschaftlichkeit, soziales Wohlergehen und Unternehmensführung.

Die für die SMART-Analyse nach dem Zufallsprinzip ausgewählten 185 Knospe-Betriebe widerspiegeln die Gesamtheit der Knospe-Höfe hinsichtlich Betriebstypen und Zonen.

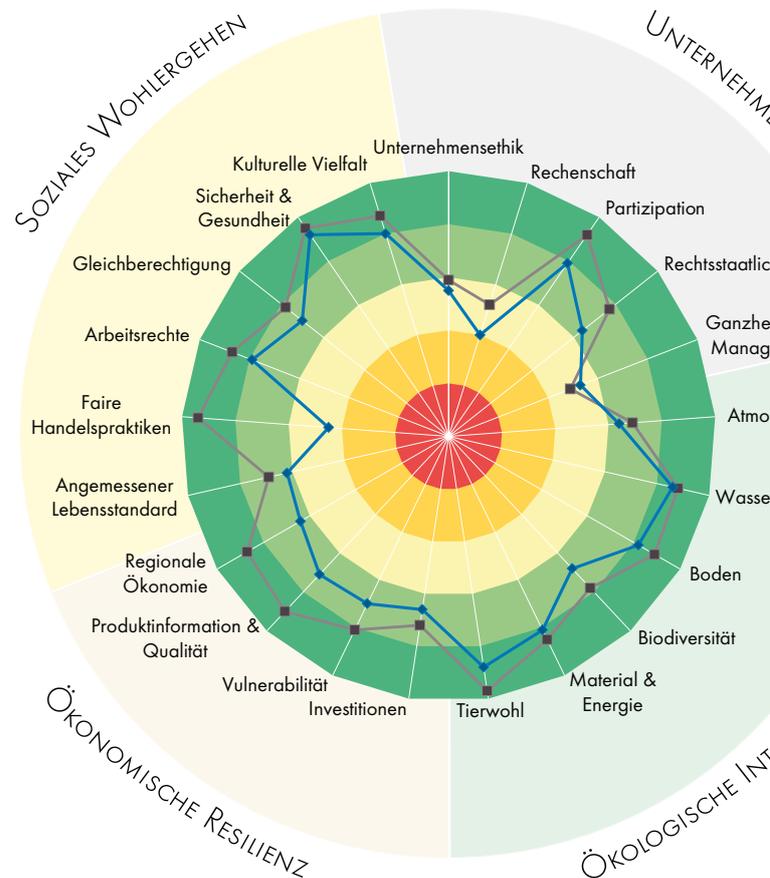
Ökologisch und wirtschaftlich top

Die Auswertung der 185 Knospe-Betriebe zeigt, dass die Betriebe in der Dimension Ökologie gut bis sehr gut abschneiden. Ein «sehr gut» gab es für die meisten Betriebe etwa bei Wasserverbrauch und -qualität, dank Verzicht auf chemisch-synthetische Dünger und Pestizide sowie Verzicht auf den prophylaktischen Einsatz von Antibiotika.

Knospe-Betriebe verbrauchen zudem im Vergleich zu durchschnittlichen Schweizer Landwirtschaftsbetrieben weniger Energie pro Fläche. Der Grund dafür liegt wohl in der extensiveren Bewirtschaftung – so ist etwa davon auszugehen, dass die Knospe-Restriktionen beim Heizen von Gewächshäusern zu Energieeinsparungen führen. Auch beim Tierwohl liegen die analysierten Knospe-Betriebe im sehr guten Bereich.

Im Mittel weisen die untersuchten Betriebe eine gute Profitabilität auf und können Investitionen tätigen. Auf rund 15 Prozent der Betriebe wurden in den letzten fünf Jahren Ar-

Zwei Milchviehbetriebe im Vergleich



beitsplätze geschaffen. Bei den arbeitsintensiven Spezialkulturen stieg die Zahl der Arbeitsplätze seit 2014 sogar bei der Hälfte der untersuchten Betriebe.

In der Dimension Soziales Wohlergehen erreichen sämtliche Betriebe ein hohes Niveau beim Unterthema Lebensqualität. Allerdings schnitten die Betriebe im Bereich der durchschnittlichen wöchentlichen Arbeitszeit eher schlecht ab. Wenig Ferientage für den Betriebsleiter und seine Familie sind generell und am ausgeprägtesten bei Milchviehbetrieben ein Problem.

Workshop für teilnehmende Betriebsleiter

Jeder Knospe-Betriebsleiter, der an der SMART-Analyse teilnahm, erhielt eine individuelle Auswertung für seinen Betrieb mit einer Grafik und Erläuterungen zu den Bewertungen. So bekommt er eine umfassende Übersicht darüber, inwieweit sein Betrieb die Nachhaltigkeitsziele erreicht und Stärken und Verbesserungspotenziale werden sichtbar. Zudem kann sich der Betriebsleiter mit ähnlichen Betrieben vergleichen. Ein teilnehmender Betriebsleiter meinte dazu: «Auch wenn wir Bauern darauf achten, was auf dem Hof richtig und was falsch läuft, kann der Bericht helfen, bewusst zu machen, wo wir anpacken müssen, um die Nachhaltigkeit weiter zu verbessern.»

Allerdings: Die Methode SMART und deren Auswertung ist komplex und das Lesen der Grafik muss geübt sein: Auf einer



Lukas Baumgart und SMART-Teilnehmer Fritz Sahli im Gespräch. Bild: Markus Gehrig

GUTE
UNTERNEHMENSFÜHRUNG
ÖKOLOGISCHE INTEGRITÄT

— Milchviehbetrieb A
— Milchviehbetrieb B

Ziel erreicht
 ■ 0 – 20 %
 ■ 20 – 40 %
 ■ 40 – 60 %
 ■ 60 – 80 %
 ■ 80 – 100 %

Die Grafik zeigt die SMART-Analysen zweier Milchviehbetriebe in den vier Nachhaltigkeitsdimensionen «Ökologische Integrität», «Ökonomische Resilienz», «Soziales Wohlergehen» und «Gute Unternehmensführung». Die in der Grafik gezeigten Bewertungen werden nachfolgend an ausgewählten Punkten erläutert:

Ökologische Integrität

Im Bereich «Tierwohl» schneiden beide Betriebe sehr gut ab. Dies aufgrund der guten Qualität der Stallungen. Ausschlaggebend für die bessere Bewertung von Milchviehbetrieb A war unter anderem, dass die Tiere nicht enthornt wurden sowie die kürzere Transportdauer zum Schlachthof. Zudem verzichtet Betrieb A auf hormonelle Behandlungen bei Brunstbeschwerden, während Milchviehbetrieb B diese bei wenigen Kühen einsetzt. Milchviehbetrieb B brachte seine Tiere im Sommer auf die Alp, was einen positiven Einfluss auf seine Bewertung hatte.

Ökonomische Resilienz

Im Thema «Regionale Ökonomie» wurde Milchviehbetrieb A besser bewertet, weil er in den letzten fünf Jahren Arbeitsplätze geschaffen hat und Rohprodukte auf dem Hof weiterverarbeitet. Milchviehbetrieb B wurde weniger hoch bewertet, da die Arbeitsbelastung der Betriebsleiterfamilie sehr hoch ist. Auf beiden Betrieben könnte die Bewertung verbessert werden, wenn Lehrstellen angeboten würden.

Soziales Wohlergehen

Die Bewertung beim Thema «Faire Handelspraktiken» ist bei beiden Betrieben recht unterschiedlich. Milchviehbetrieb A kauft nur Stroh sowie Milch zur Weiterverarbeitung von benachbarten Höfen ein. Milchviehbetrieb B kauft einen Teil seiner Betriebsmittel bei regionalen Herstellern sowie Kraftfutter von weiter her. Es ist deshalb nicht auszuschließen, dass ein Teil des Kraftfutters aus Ländern mit problematischen sozialen Bedingungen stammt, was negativ bewertet wurde.

Gute Unternehmensführung

Beide Betriebe wurden nicht so gut bewertet. Gründe dafür sind, dass sich beide Betriebe nicht schriftlich zu den Prinzipien der Nachhaltigkeit verpflichtet hatten. Zu einer besseren Bewertung hätte ausserdem ein Nachhaltigkeitsplan oder ein Nachhaltigkeitsbericht beigetragen. Allerdings: Dieses Kriterium zu erfüllen, macht meist nur für grössere landwirtschaftliche oder verarbeitende Betriebe Sinn. Milchviehbetrieb A engagiert sich im Bereich der Suchttherapie, was sich positiv auf die Bewertung in den Themen «Partizipation» und «Gleichberechtigung» auswirkt.

Skala von 0 bis 100 Prozent wird angezeigt, wie stark das Ziel erreicht wurde. Dabei bedeutet 0 Prozent, dass die Ziele gar nicht erreicht und 100 Prozent, dass das Ziel und damit auch die maximale Nachhaltigkeit vollständig erreicht wurde. Lukas Baumgart sagt dazu: «100 Prozent sind kaum erreichbar. Eine Bewertung von 68 Prozent kann je nach Thema durchaus gut und im normalen Bereich sein.»

Das FiBL und Bio Suisse organisieren im kommenden Herbst Workshops, in denen Methode, Ergebnisse und weitere Schritte hin zur nachhaltigen Entwicklung der Betriebe ausführlich erläutert werden. Zu diesem Workshop eingeladen sind alle Betriebsleiter, die an der SMART-Studie teilgenommen haben.

Weitere Auswertungen der Ergebnisse folgen

Die SMART-Analyse ist nicht nur für den einzelnen Betriebsleiter wertvoll. Die Gesamtauswertung wird Bio Suisse aufzeigen, in welchen Themenbereichen bei der Umsetzung der neuen Strategie Avanti 2025 bezüglich Nachhaltigkeit Schwerpunkte zu setzen sind. «Die erhobenen Daten bieten einen riesigen Fundus für weitere Auswertungen», sagt Christian Schader, Themenleiter Nachhaltigkeit am FiBL und Mitautor der Studie. Die Auswertungen werden das SMART-Team noch einige Zeit in Anspruch nehmen, zumal auch eine wissenschaftliche Publikation geplant ist. *Karin Nowack, Bio Suisse; Rolf Epple, FiBL*

i SMART kurz erklärt

Das FiBL hat die Methode SMART (Sustainability Monitoring and Assessment RouTine) zur Nachhaltigkeitsanalyse und Bewertung von landwirtschaftlichen Betrieben und Lebensmittelunternehmen entwickelt. Sie basiert auf den sogenannten «SAFA-Nachhaltigkeitsleitlinien» der Welternährungsorganisation FAO. Die darin

gesetzten Ziele in vier Dimensionen und 58 Themenbereichen sind weltweit und für alle Unternehmensformen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft gültig. Dabei wird der ganze Betrieb inklusive zugekaufter Betriebsmittel bewertet, nicht aber ein einzelnes Produkt. Die Methode wurde entwickelt, um landwirtschaftliche Betriebe bezüglich ihrer

nachhaltigen Entwicklung einheitlich bewerten zu können. *Karin Nowack*

→ Kontakt und weitere Informationen:

Lukas Baumgart
lukas.baumgart@fibl.org

 www.fibl.org/de/themen/smart.html

 Film über die SMART-Analyse:
youtu.be/nPYJauHnmeA

Der Rechtsweg für Kontrollentscheide *wurde präzisiert*

Landwirte können öffentlich-rechtliche Kontrollentscheide bis vor Bundesgericht anfechten.

Biolandwirte müssen viele Regeln einhalten. Neben den öffentlich-rechtlichen Gesetzen wie der Bio-Verordnung oder dem Tierschutz- und dem Gewässerschutzgesetz, sind das allenfalls auch private Richtlinien von Labels wie Bio Suisse oder Naturland. Praktischerweise sind die privaten Biokontrollstellen Bio Inspecta und Bio Test Agro befugt, einige öffentlich-rechtliche Gesetzesanforderungen im Rahmen der Biokontrolle gleichzeitig mit den Richtlinien von Bio Suisse zu kontrollieren. Das reduziert den administrativen Aufwand für die Landwirte. Die Kontrollstellen arbeiten dazu eng mit den kantonalen Landwirtschaftsämtern zusammen und tauschen Kontrollresultate aus.

Kontrollentscheide bis vor das Bundesgericht

Die Vermischung von öffentlich-rechtlichen Gesetzen und privatrechtlichen Richtlinien kann aber zu kniffligen Situationen führen. Zum Beispiel, wenn man gegen Entscheide der Kontrollstellen Beschwerde einlegen möchte. Je nachdem, welches Regelwerk betroffen ist, kommen unterschiedliche

Rechtswege zum Zuge. Die Rechtsmittelbelehrung auf dem Kontrollentscheid liefert dazu wichtige Hinweise.

In einem Fall aus dem Kanton Aargau (siehe «Der Fall») hat das Bundesverwaltungsgericht im Frühling 2017 ein entscheidendes Urteil zum Rechtsweg bezüglich der Bio-Verordnung gefällt. Unter anderem kam es zum Schluss, dass die Rechtsverhältnisse zwischen Biolandwirten und ihrer Zertifizierungsstelle öffentlich-rechtlicher Natur sind, soweit die Kontrollen im Rahmen der Bio-Verordnung gemacht werden. Dabei stützt sich das Bundesverwaltungsgericht auf ein Urteil des Bundesgerichts aus dem Jahre 2011. Entscheide zur Bio-Verordnung können demzufolge nach der internen Rekursstelle der Kontrollfirmen ans Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), ferner ans Bundesverwaltungsgericht und schliesslich an das Bundesgericht weitergezogen werden. Bisher war die allgemeine Auffassung, die Rekursstelle sei die letzte Instanz für die Entscheide der Kontrollstellen.

Kontroll- und Zertifizierungsentscheide von privaten Labels können ebenfalls bei der Rekursstelle der Kontrollfirmen angefochten werden. Will man die Beschwerde aber weiterziehen, muss man privatrechtlich gegen den Vertragspartner prozessieren. Massgebend ist dabei unter anderem der Gerichtsstand des Label-Vertragspartners.



Rekurse gegen Kontrollentscheide sind selten. Letztes Jahr hatten 85 Prozent der Betriebe gar keine Beanstandungen und nur sechs der beanstandeten Betriebe legten Beschwerde gegen den Kontrollentscheid ein. Bild: Adrian Krebs

Mehrgleisigkeit lässt sich nicht ganz vermeiden

Im genannten Fall hatte die Kontrollfirma dem betroffenen Betrieb die Biozertifizierung entzogen aufgrund von vom kantonalen Veterinäramt festgestellten Verstössen gegen das Tierschutzgesetz. Wenn sich Entscheide der Kontrollfirmen auf Entscheide von anderen Instanzen stützen, müssen diese separat über die dafür vorgesehenen Instanzen angefochten werden. «Hier lässt es sich auch in Zukunft nicht vermeiden, dass unterschiedliche Rechtswege gleichzeitig zum Tragen kommen», sagt Isabelle Pasche vom BLW. Die Verfügung des Veterinäramts müsste also auch in Zukunft beim kantonalen Amt angefochten werden, die Aufhebung der Zertifizierung hingegen bei der Rekursstelle. «Es ist aber anzustreben, dass die Rekursstelle ihr Vorgehen in solchen Fällen mit den kantonalen Behörden koordiniert.»

Fortschritt für die Biobauern oder Juristenfutter?

Dass das Bundesverwaltungsgericht den Rechtsweg präzisiert hat, bringt Konsistenz ins Rechtssystem: Entscheide zur Bio-Verordnung erhalten nun den ihnen zustehenden Rechtsweg garantiert. Hingegen verursacht der Rechtsweg über das BLW bis zum Bundesgericht auch mehr Verwaltungsaufwand und Kosten – falls er denn genutzt wird.

Bei Bio Suisse hofft man, dass es nicht wieder so weit kommt. «Aberkennungen haben für die Betroffenen grosse Auswirkungen, auch finanziell. Die Rekursstelle ist sich dieser Verantwortung bewusst», sagt Hans Ramseier von Bio Suisse. «Beim vorliegenden Fall handelt es sich um einen Einzelfall. Ein Restrisiko, dass ein Produzent oder eine Produzentin öffentlich-rechtlich prozessiert, bleibt immer.»

Das Bundesverwaltungsgericht hat es in seinem Urteil so ausgedrückt: «(Ausuferndes Prozessieren) ist weder im Interesse des Justizwesens noch im Interesse des Portmonnaies der Beschwerdeführerin.» *Markus Spuhler, freier Journalist*



Der Fall

Die Kontroll- und Zertifizierungsstelle Bio Test Agro (BTA) hatte der Leiterin eines Biobetriebs die Biozertifizierung wegen Verstössen gegen das Tierschutzgesetz entzogen. Dagegen wehrte sich diese einerseits beim kantonalen Veterinäramt, welches die Verstösse festgestellt hatte, und andererseits bei der von den beiden Kontrollstellen Bio Inspecta AG und BTA gemeinsam betriebenen Rekursstelle. Diese wies den Rekurs ab und die Landwirtin zog die Beschwerde an das Bundesamt für Landwirtschaft weiter. Nachdem das kantonale Veterinäramt die Landwirtin in seinem Beschwerdeentscheid entlastete, erhielt der Betrieb von BTA die Biozertifizierung zurück und das Bundesamt für Landwirtschaft schrieb das Beschwerdeverfahren als gegenstandslos geworden ab. Dieses gelangte in der Folge aber trotzdem an das Bundesverwaltungsgericht in St. Gallen, weil die Landwirtin Entschädigung ihrer Anwaltskosten forderte. Das Bundesverwaltungsgericht entschied unter anderem, dass das BLW als Folgeinstanz tatsächlich zuständig ist und die Landwirtin Anspruch auf Parteientschädigung hat.

Der Rechtsweg

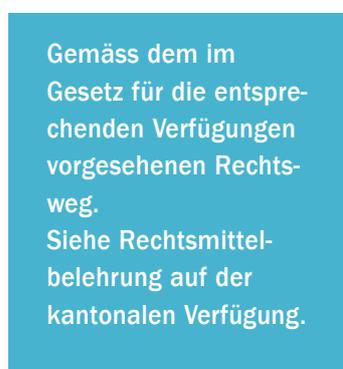
Entscheide der Kontrollfirmen Bio Inspecta und Bio Test Agro sowie Verfügungen von öffentlichen Ämtern müssen eine Rechtsmittelbelehrung enthalten, die Auskunft über den gültigen Rechtsweg gibt. Hier eine Übersicht über die drei häufigsten Fälle bei Kontrollentscheiden.

Kontrollentscheide gemäss Bio-Verordnung



Von öffentlichen Ämtern kontrollierte Gesetze und Verordnungen

z. B. Tierschutz, Gewässerschutz



Privatrechtliche Regeln

z. B. Richtlinien von Bio Suisse, Bio Weide-Beef



Quelle: spu; Grafik: Bioaktuell

Was in den Biogarten darf

Es ist eine Einkaufshilfe für alle, die einen Biogarten pflegen: In der neuen «Positivliste» finden sich Produkte, die in biologischen Kleingärten eingesetzt werden dürfen und in praktischen Kleinmengen zu kaufen sind. In der Liste finden sich zudem Infos zur Anwendung und Zusammensetzung der Dünger, Erden, Nützlinge und Pflanzenschutzmittel. Die Liste wird jährlich vom FiBL aktualisiert. Auftraggeberin ist die Dienstabteilung «Grün Stadt Zürich». Denn auf den Flächen, die dieses Amt vermietet, ist Biobewirtschaftung Vorschrift. Als Hilfestellung zur Liste haben Grün Stadt Zürich und die Bodenschutzstiftung Stadt Zürich die Broschüre «Biologisch gärtnern – mit Positivliste» herausgegeben. *fra*

- 📄 www.betriebsmittelliste.ch > Biologische Kleingärten > Positivliste 2018
- 📄 www.stadt-zuerich.ch/kleingaerten > Biologisch gärtnern – mit Positivliste



Die Positivliste enthält alle Hilfsstoffe für biologische Kleingärten. Illustration: Margit Mühler

Verbuschung im Griff?

Werden bei der Kontrolle einer Alp zu viele Problempflanzen festgestellt, können im Wiederholungsfall Direktzahlungen gekürzt werden. Neue Merkblätter der Konferenz der Landwirtschaftsämter der Schweiz (Kolas) zeigen das weitere Vorgehen für betroffene Alpbewirtschaftler auf. Wie verschiedene Kontrollstrategien wirken, zeigen FiBL-Alpvisiten am 27. Juni, 4. und 11. Juli, 17. August sowie in der Romanie am 6. Juli. *Franz J. Steiner, FiBL*

- 📄 www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Grünland > Unkrautregulierung
- 📄 www.bioaktuell.ch > Agenda > Alpvisite



Wildbienen fördern – Erträge sichern

Je mehr verschiedene Bestäuber eine Blüte besuchen, desto besser ist der Samen- und Fruchtansatz. So führt der Rückgang der Wildbienen zu empfindlichen Ertragsseinbussen. Fast die Hälfte



der rund 620 Schweizer Wildbienenarten sind gefährdet. Das ist alarmierend, zumal bei uns rund 80 Prozent der Blütenpflanzen auf bestäubende Insekten angewiesen sind – auch Kulturpflanzen. Ein neues FiBL-Merkblatt zeigt, wie sich Wildbienenförderung mit Landwirtschaft sinnvoll kombinieren lässt. Zum Thema Biodiversität in der Landwirtschaft finden Sie online weitere Informationen, siehe Link am Textende. *Lukas Pfiffner, FiBL*

- Merkblatt «Wildbienen fördern – Erträge und Pflanzenvielfalt sichern». Online kostenlos oder als Druckversion per Post für Fr. 9.10
- 📄 shop.fibl.org > Best. Nr. 1083
- 📄 www.agri-biodiv.ch

Pestizide mit Folgen

Wir kennen zwar viele längerfristige Effekte der Pestizide auf die Ökosysteme und die Wildtierpopulationen noch nicht, aber was wir heute schon wissen, ist alarmierend. So lautet das Fazit der jährlichen Fachtagung der Schweizerische Gesellschaft für Wildtierbiologie (SGW). Bis 95 Prozent der eingesetzten Gifte würden gemäss SGW nicht bei den

Zielpflanzen landen, sondern gelangen direkt in die Umwelt. So werden unsere Wildtiere schleichend vergiftet. Eine deutsch-holländische Studie hat bei fundierten Analysen einen Rückgang der Fluginsekten um mehr als 75 Prozent festgestellt und kam zum Schluss, dass die Hauptursache für den Rückgang der Insektenmasse die Pestizide sind. *mgt*

Tipps für Permakultur

Einen Bestseller des Russen Nikolay Kurdyumov mit vielen Tipps aus seinem Selbstversorger- und Permakulturgarten haben die Nebenerwerbsbiobauern Olga und Franz Felix ins Deutsche übersetzt. Das Buch kostet rund 30 Franken. *tre*



 www.olv-verlag.de > Suche:
Clever Gärtnern

Salat für alle Lebenslagen

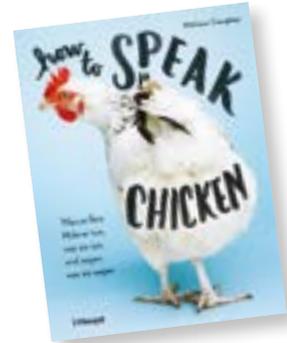
Die bekannte britische Gärtnerin Joy Larkcom, über 80 Jahre jung, veröffentlicht eine überarbeitete Neuauflage ihres Klassikers aus den 1980er-Jahren. Erhältlich auf Deutsch für 48 Franken. *fra*



 www.haupt.ch > Suche:
Der Salat Garten

Clever wie ein Huhn

Wussten Sie, dass die Kommunikationsfähigkeit von Hühnern derjenigen von Primaten kaum nachsteht, sie komplexe Probleme lösen und viel Mitgefühl für Artgenossen zeigen? Mehr dazu in «How to Speak Chicken» für 25 Franken. *fra*



 www.haupt.ch > Suche:
How to Speak Chicken

Wasser und Schatten in der Weidesaison

Ab Temperaturen von 25 bis 28 °C muss bei Rindern von beginnendem Hitzestress ausgegangen werden. Die Atemfrequenz erhöht sich, die innere Körpertemperatur nimmt zu, Futteraufnahme und Milchleistung gehen zurück und insgesamt steigt die Stoffwechselbelastung an. Dieser Stress reduziert die Abwehrkräfte der Tiere, sodass auch vermehrt Euterentzündungen auftreten können. Abhilfe bieten können an heißen Tagen eine Sprinkleranlage oder zusätzliche Schattenplätze, etwa durch freien Zugang zum Stall, verkürzte Weidedauer oder Sonnensegel in Wartebeichen. Nicht nur bei Hitze braucht es eine gute Wasserversorgung, damit Rinder schnell und viel trinken können. Wassertemperaturen unter 15 °C er-

schweren Schadkeimen die Vermehrung, Wassermangel oder -verschmutzungen führen zu schlechterer Futteraufnahme, erhöhen den Stress der Tiere und belasten Stoffwechsel und Tiergesundheit. 2003 stellte eine Studie fest, dass Weidebetriebe erhöhte Zellzahlen aufweisen, wenn Wasserversorgung oder -qualität nicht ausreichen – oder schlicht zu wenige Tränken vorhanden waren. Auch ein zu grosser Abstand zwischen Liegefläche und Tränke hat einen Einfluss auf die Zellzahlen. Mehr Weideinfos finden Sie auf der Online-Plattform des österreichischen Bio-Instituts Raumberg-Gumpenstein. *fra*

 www.raumberg-gumpenstein.at/weideinfos



Blacken-Brot

Die Blacke, auch Stumpffblättriger Ampfer genannt, und ihr grosser Bruder, der Alpenampfer, sind möglicherweise ein einheimisches Superfood, welches der Entdeckung harrt – Nährstoffanalysen stehen aber noch aus. Sicher ist nur: Selbstgebackenes Blackenbrot schmeckt vorzüglich und ist gut verdaulich. Dazu werden die gefürchteten ausgereiften Samenstände gesammelt, die Samen abgestreift und in einem Mörser samt ihren Häutchen zerstampft. Vom Ergebnis werden 50 Gramm zu einem Kilo Mehl gemischt und dann zu Brot verbacken. Auch die jungen Schosse der Blacke lassen sich kurz blanchiert wie Spinat verzehren. Unsere Urgrosseltern assen gar die ganzen Pflanzen gerne fermentiert als Sauerkraut. *Franz J. Steiner, FiBL*



Genetische Züchtungsmethoden: *Parlament lässt sich beraten*

Die parlamentarische Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur will es wissen. Sie hört verschiedene Experten zu neuen Züchtungstechniken an. Mit dabei: Bio Suisse.

Die Politik tut sich schwer mit der Einschätzung der neuen gentechnischen Verfahren wie CRISPR/Cas, Gene Drive oder ODM. Mit diesen können Genabschnitte präziser verändert werden als mit früheren Methoden. Für die neuen Verfahren hat die Agro-Industrie den verharmlosenden Begriff «Genome Editing» etabliert, was auf Deutsch ungefähr bedeutet «Erbgut schneiden und aufbereiten». Damit wird Gentechnik auf dem Papier zu einem Editieren von ein paar Wörtern in einem genetischen Text. In Labors der Agro-Industrie wird so mit den komplexen Grundlagen allen Lebens herumexperimentiert. Die meisten Konsumenten lehnen solche Eingriffe ab, die Richtlinie von Bio Suisse verbietet sie konsequent.

In einigen Ländern – beispielsweise in den USA – sind mit Genome Editing hergestellte Pflanzensorten zugelassen. Die EU hingegen wartet auf einen Entscheid des Europäischen Gerichtshofs. Dieser soll grundsätzlich entscheiden, ob Genome Editing unter das Gentechnikgesetz fällt oder wie eine herkömmliche Züchtungsmethode behandelt wird.

Genetechnik unnötig in der Schweiz

In der Schweiz beschäftigt sich die parlamentarische Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur ebenfalls mit dem Thema Gentechnik. An einer Anhörung im Parlament legten verschiedene Experten und Interessenvertreter ihre Sichtweise dar, so auch Martin Bossard, Leiter Politik bei Bio Suisse. Er verwies auf die enormen Fortschritte, die in der konventionellen Züchtung auch ohne Gentechnik erzielt wurden. Hühner, die früher in 70 Tagen schlachtreif waren, erreichen die Schlachtreife heute in der halben Zeit und sind doppelt so schwer. Der Ertrag von Winterweizen hat sich seit 1960 mehr als verdreifacht.

Diese Ertragsmaximierung hat aber auch unübersehbare Nachteile: Tierleid, Pflanzenschutzmittel-Rückstände in den Gewässern und Antibiotikaresistenzen. Ein Paradigmenwechsel in Richtung Bio ist angezeigt. Nach Einschätzung des Vorstands von Bio Suisse können die neuen gentechnischen Verfahren kaum etwas dazu beitragen. Im Gegenteil, sie treiben die industrielle und auf chemisch-synthetisch gestützte landwirtschaftliche Produktion noch stärker voran. Die grössten Gentechnik-Firmen sind gleichzeitig auch die grössten Produzenten von Agrochemie: ChemChina (ehemals Syngenta), Bayer, BASF, Monsanto sowie DowDuPont (fusioniert aus Dow Chemical und DuPont).

Der Vorstand von Bio Suisse verlangt darum zusammen mit vielen weiteren Organisationen, dass die Schweiz weiterhin auf gentechnische Verfahren verzichtet oder zumindest

deren Zulassung strikt reguliert wird. Das aktuelle Gentechnikgesetz bietet dazu eine ausreichende Grundlage. Momentan ist der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen in der Landwirtschaft bis ins Jahr 2021 per Moratorium verboten.



Bio Suisse setzt sich im Parlament für Biozüchtung ohne gentechnische Methode ein. *Thomas Alföldi, FiBL*

Dieses soll so lange als möglich beibehalten werden. Stattdessen soll sich der Staat finanziell stärker für die Förderung der Bio- und der klassischen Züchtung bei Tieren und Pflanzen engagieren. Die Züchtung soll auf die nachhaltigen Produktionssysteme wie die biologische oder Integrierte Produktion (IP) ausgerichtet werden. *Martin Bossard, Bio Suisse*



Keine Gentechnik durch die Hintertür

Die Schweizer Allianz Gentechfrei (SAG) lanciert die Petition «Keine Gentechnik durch die Hintertür» mit der Forderung an den Bundesrat und das Parlament, die neuen gentechnischen Verfahren unter das Gentechnikgesetz zu stellen. Bio Suisse ist eine der 26 Trägerschaftsorganisationen der SAG. Die Petition kann von der Webseite heruntergeladen und dann unterschrieben werden.

 www.keine-neue-gentechnik.ch

 www.gentechfrei.ch

Milch: Absatz wächst weiterhin



Milch

Der Biomilchmarkt befindet sich strukturell im Wandel. Die Gründung der Mooh Mitte 2016 und der Zusammenschluss von Biomilchpool und Mooh per 1. April 2018 sorgten für einige Verschiebungen. Der Wandlungsprozess nimmt mit der Abspaltung der Berner Biomilch-Gesellschaft vom Biomilchpool seinen weiteren Lauf. 2017 war im Biomilchmarkt eher ein ungewöhnliches Jahr. Die Produktionsmengen blieben trotz neuer Produzenten niedrig, die verarbeitete Milchmenge hingegen stieg an. Gesamthaft stieg die produzierte Menge um 2,2 Prozent gegenüber 2016; die verarbeitete Milchmenge um 3,7 Prozent. Der Umsatz stieg um 2,3 Prozent auf 322 Millionen Franken.

Für 2018 werden rund 6 Millionen Kilogramm Milch durch Produzenten erwartet, welche die Umstellzeit abgeschlossen haben. Der Absatz ist voraussichtlich gesichert, auch durch die vielen Aktivitäten, die Coop aufgrund des 25-Jahr-Jubiläums von Naturaplan durchführt. Mit Überschüssen ist eher nicht zu rechnen.

Das Butterlager war bis Anfang April 2017 praktisch leer, was für Knappheit während der Sommermonate sorgte. Zu Importen von Biobutter kam es jedoch nicht, da die Produktion ab Mitte des Jahres wieder anzog. Das Butterlager befindet sich Mitte April auf 164 Tonnen, was sich dem Niveau von 2016 wieder annähert. *Eldrid Funck, Bio Suisse*

Pilze

Biopilze sind weiter im Trend. Die Biopilzproduktion ist 2017 wiederum gewachsen, die Nachfrage nach Biopilzen ist immer noch stark steigend.

Die Edelpilzproduktion (Austernseitlinge, Kräuterseitlinge und Shiitake) ist 2017 um gut 20 Tonnen auf total 275 Tonnen angestiegen. Bei den Edelpilzen liegt der Bioanteil im Detailhandel bei über 50 Prozent. Seit 2017 werden nun auch Biochampignons in der Schweiz angebaut. Die Wauwiler Champignons AG und die Fine Funghi AG haben die Bioproduktion aufgebaut und konnten bereits rund 80 Tonnen Biochampignons absetzen. Die neuen Schweizer Biochampignons realisieren im Detailhandel höhere Preise als die ausländischen Produkte, der Preisunterschied zwischen Bio- und konventionellen frischen Champignons ist deshalb angestiegen. Der Bioanteil bei den Champignons im Detailhandel liegt bei rund 9 Prozent. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Gemüse

Die Vereinigung «Biogemüse Schweiz» nimmt Fahrt auf. Lange haben die Biogemüseproduzenten dafür gekämpft beim Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) eine eigene Sektion zu erhalten. Nachdem dies 2017 endlich gelungen ist, gewinnt die Vereinigung nun an Stärke und kann sich endlich ihrer eigentlichen Auf-

gabe, der Vertretung der Interessen aller Biogemüseproduzenten, widmen. Aktuell sind bereits knapp 50 Biogemüseproduzenten Mitglied, sie decken rund drei Viertel der Schweizer Biogemüsefläche ab. Für 2018 hat der Vorstand verschiedene Tätigkeiten geplant. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf dem Thema Züchtung. Im September soll eine Reise zu Züchtern nach Holland organisiert werden, und Ende Jahr ist ein Workshop zum Thema vorgesehen. Ein weiterer Schwerpunkt ist gemäss Hans-Ulrich Müller, dem Präsidenten, die verstärkte Interessenvertretung der Biogemüseproduzenten beim VSGP, bei Bio Suisse und auch bei Abnehmern. Dazu sollen Mitglieder der Vereinigung «Biogemüse Schweiz» für die diversen Gremien in der Branche Einsitz nehmen dürfen. Weitere Mitglieder sind herzlich willkommen. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Mitglied werden bei Biogemüse Schweiz

→ www.bioaktuell.ch > Magazin >

Archiv 2017 > Magazin Nr. 4|2017 >

Mitglied werden bei Biogemüse Schweiz

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

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

Ackerbau

Bio-Ackerbau

Themen

- Kameragesteuerte Hacktechnik der neuesten Generation: Schmotzer GVS Okio WLAN mit Hangneigungssensor
- Wirtschaftlichkeit von Biojoja
- Biomais und Bioweizen

Wann und wo

DI 12. Juni, 19 Uhr
Bei Daniel Schaller
Elswil FR
Treffpunkt: Autobahnüberführung Friesenheid

Auskunft

IAG Grangeneuve
Adrian von Niederhäusern
Tel. 026 305 58 83
adrian.vonniederhaeusern@fr.ch

Tierhaltung, Tiergesundheit

Bio-Viehtag

An verschiedenen Posten in und um den Stall werden Themen zu Fütterung, Zucht, Tiergesund-

heit und Tierwohl diskutiert. Daneben stellen Praktiker ihre Betriebssysteme vor. Im Ausstellerbereich stehen Partnerorganisationen Red und Antwort.

Wann und wo

DI 12. Juni 2018
Burgrain, Alberswil

Veranstalter

Bio Suisse, FiBL, Bio Luzern, BBZN, Agrovision Burgrain

Auskunft

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

Alpwirtschaft

Komplementärmedizin auf Alpen

Themen

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

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 Problempflanzen: 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
- ② MI 4. Juli 2018
Zentralschweiz
- ③ MI 11. Juli 2018
Bern / Freiburg
Genaue Ortsangabe wird bekanntgegeben.

Leitung

Franz Josef Steiner, FiBL

Anmeldung

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

Themen

- Effiziente Nahrungsmittelproduktion bei steigenden Erwartungen der Gesellschaft
- Markt, Handel und andere Aktualitäten

Wann und wo

MI 11. Juli 2018, 19 Uhr
Betrieb Barbara und Markus Schütz, Strengelbach AG

Leitung, Auskunft

Peter Suter, LZ Liebegg
Tel. 062 855 86 83
peter.suter@ag.ch
Martin Koller, FiBL
Tel. 062 865 72 34
martin.koller@fibl.org

Futterbau

Sensekurse Zürich

Sie lernen unter Anleitung das Dengeln und Wetzen des Senseblattes und das Mähen. Wer seine eigene Sense mitbringt, kann diese von einem Fachmann beurteilen, richten und einstellen lassen.

Referenten

Hans Grob, Gärtner, Zürich
Martin Strub, Sensenbauer

Wann und wo

- ① MI 16. Mai 2018
8.30 bis 16 Uhr
Stadtgärtnerei, Zürich
Veranstalter:
Grün Stadt Zürich
- ② SA 30. Juni
8.45 bis 15.30 Uhr
Sihlwald
Veranstalter:
Wildnispark Zürich
- ③ SA 7. Juli
8.30 bis 16 Uhr

Männedorf, Zürich

Veranstalter: Wildnispark Zürich

Auskunft und Anmeldung

Beim jeweiligen Veranstalter, Angaben unter www.bioaktuell.ch > Agenda > Pflanzenbau

Besichtigung Sortenversuch Biomais

Der Anbau von Mais als Hackkultur ist produktionstechnisch interessant, der Einsatz als Futtermittel aber kontrovers diskutiert. Die Selektion bei der Züchtung von Biosorten soll sich stärker nach den Bedürfnissen des Biolandbaus richten. Dazu prüft das FiBL auf verschiedenen Standorten Maissorten.

Wann und wo

MI 29. August 2018, 19 Uhr
Betrieb Florian Reich
Hauptstrasse 15, Brunegg AG

Leitung

Matthias Klais, Christophe Notz und Hansueli Dierauer, FiBL; Peter Suter, LZ Liebegg

Information

Angaben unter www.bioaktuell.ch > Agenda > Pflanzenbau

Rebbau

Einführung in den Biorebbau

Der Kurs für umstellungsinteressierte Winzerinnen und Winzer. Mit Informationen zu Anbautechnik, Sortenwahl, Kulturpflege, Wirtschaftlichkeit, Entscheidungshilfen und einer Betriebsbesichtigung.

Wann und wo

FR 31. August 2018, FiBL, Frick AG

Leitung

Andreas Häseli, FiBL

Anmeldung

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

Kelterkurs Biowein

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. Im mehrtägigen Kurs lernen Sie, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu kelteren.

Wann und wo

- DO 4. Oktober 2018
- FR 5. Oktober 2018
- DO 25. Oktober 2018
- DO 15. November 2018
- DO 24. Januar 2019
- DO 7. März 2019

DO 25. April 2019
FiBL, Frick AG

Auskunft
Andreas Häseli, FiBL
Tel. 062 865 72 64
andi.haeseli@fibl.org

Leitung
Andi Tuchschnid, FiBL

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

Obstbau, Beeren

Erfahrungsaustausch Biosteinobstanbau

Themen
Aktuelle Themen aus Forschung,
Beratung und Praxis für den
Biosteinobstanbau. Mit Besichti-
gung 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@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Erfahrungsaustausch Biohochstammanbau

Besichtigung von Hochstamm-
betrieben, 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@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Erfahrungsaustausch Biobeerenanbau

Besichtigung von Praxisbetrieben
mit modernem Beerenanbau, mit
Diskussion von aktuellen Themen
aus Forschung, Beratung und
Praxis.

Wann und wo
MI 15. August 2018
Kanton Zürich und Kanton Aargau

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

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

Ökologie, Naturschutz

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 und 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.

Messen

Bio-Agri & Bio-Vino

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

1. SCHWEIZER BIO-WEINMESSE
«BIO-VINO 2018»
Ehregast: 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 AG

Diverses

Grundkurs Trockenmauerbau

Ziel der Kurse ist es, von Grund auf den Aufbau der Trockenmauer (Stützmauer) und die Bearbeitung der Steine theoretisch wie praktisch zu begreifen: Neubau einer Stützmauer mit Anpassung an bestehende Mauern (Aushub, Hangsicherung, Fundament, Profil

erstellen, Mauerbau mit Hinterfüllung, Abdeckung).

Wann und wo
2. bis 6. Juli 2018
Bavonatal TI

Leitung
Thomas Wizemann

Information, Anmeldung
Sabina Bucher Bachmann
Tel. 091 745 28 09
www.adhikara.com/trockenmauern
www.erholungsoasetessin.ch

Marktplatz

SUCHE

Suche günstigen Traktor oder Transporterli, auch Oldtimer, zum Restaurieren sowie ein Motormäher und ein Mofa.
Tel. 062 299 04 36

Suche Biowurstwerkstatt zur Zusammenarbeit und Produktion meiner Langenthaler Biowurst- und -Fleischwaren. Natürlich gut, besser und anders sein.
www.bio-coaching.ch

Engagierter Biobetrieb sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine Mitarbeiterin oder einen Mitarbeiter. Stellenbeschreibung auf www.gerbehof.ch

BIETE

Biete Siloballen-Gabel mit zusätzlichen Palettgabeln und Gussspitzen für Grossballen. KAT 2 1500 kg, neu Fr. 880.-
Tel. 062 299 04 36

Auf unserem Biohof am Stadtrand von Winterthur, mit ÖV-Anschluss, ist eine 2-Zimmer-Wohnung frei. Wir wünschen uns jemanden, der die Stallablösung (Mutterkühe, Pferde, Hühner) für 5 bis 6 Tage/Mt. übernehmen kann (ca. Hälfte der Miete). Erfahrung mit Kühen und Pferden ist erwünscht. Restmiete Fr. 650.- inkl. NK. NichtraucherIn ohne Haustiere willkommen.
www.binzenloo.ch

Grosszügige loftartige Wohnung auf Biobauernhof in der Nordwestschweiz ab sofort zu vermieten. Schöne ruhige Lage 20 Autominuten von Basel. Anstatt Miete ist Mithilfe möglich. Vorerst befristet auf ein Jahr, kann eventuell verlängert werden.

Bei Interesse bitte kurze Vorstellung unter Chiffre. FiBL, Chiffre 109_20180411, Ackerstrasse 113, 5070 Frick

Biete Emd und Heu belüftet in kleinen Ballen ab Stock gepresst (blackenfrei).
Marcel Neff, Stegen 570, 9308 Lömmenschwil
Tel. 076 481 56 38



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

www.hauenstein.ch

unter Profis

Rafz | Oftringen | Landquart | Orbe | S. Antonino



Gesucht:
**Bio Legehennenhalter
und Aufzüchter**

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

hosberg
Bio aus Leidenschaft



BIO TEST AGRO AG

Biokompetenz mit Praxisbezug

Die BIO TEST AGRO AG kontrolliert und zertifiziert biologisch geführte Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe kompetent und praxisorientiert.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Biokontrollleurinnen / Biokontrollleure

in den Regionen Bern, Berner Seeland, Nordwestschweiz, Aargau und Zentralschweiz.

Sie bringen mit

- Erfahrung als Biolandwirtin/Biolandwirt
- Fundierte Kenntnisse im Acker- und Gemüsebau sowie dem Anbau von Spezialkulturen
- Kenntnisse in der Tierhaltung
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen

Das bieten wir Ihnen

- Gründliche Einführung in eine spannende Aufgabe
- Flexibles und selbständiges Arbeiten in einem motivierten Team
- Pensum: 30-50 Tage/Jahr (vorwiegend Februar-September)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an thomas.waber@bio-test-agro.ch oder BIO TEST AGRO AG, Schwand 2, 3110 Münsingen.

Für weitere Fragen steht Ihnen Thomas Waber gerne zur Verfügung: 031 722 10 74.





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

Erhältlich in verschiedenen Verpackungsarten.
Weitere Produkte auf Anfrage.

Jetzt aktuell

Luzerne

Das Qualitäts-Strukturfutter

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

Leserbrief

«Geringe Lenkung der Lenkungsabgabe»



Zum Artikel «Trinkwasserinitiative»
Bioaktuell 2 | 18

Mit grossem Interesse habe ich den Beitrag zur Trinkwasserinitiative im Bioaktuell 2|18 gelesen. Die meisten Aussagen kann ich nur unterstützen. Erstaunt hat mich jedoch, dass am Ende des Artikels erst die wenig ehrgeizige Pestizidstrategie des Bundes beklagt und dann eine Lenkungsabgabe auf Pestizide gefordert wird. Dass die Lenkungsabgabe in Dänemark zu 40 Prozent Pestizideinsparungen geführt haben soll, stimmt nicht. Das war wohl das Ziel, aber es wurde deutlich verfehlt. Die Erfahrungen aus mehreren Ländern zeigen im Gegenteil, dass solche Lenkungsabgaben wenig bewirken, aber ein Heer Beamter beschäftigen. Die Bauern spritzen ja nicht zum Spass, sondern, um die Anforderungen der Abnehmer zu erfüllen. Und die werden kaum mehr bezahlen oder geringere Anforderungen stellen, wenn Spritzmittel teurer werden. Für die Konsumenten ändert sich folglich nichts. Solange Lebensmittel billig genug sind, nehmen die meisten von ihnen in Kauf, dass diese unter Einsatz von Pestiziden erzeugt wurden – sonst würden sie ja Bio kaufen.

Der Konsum ist der Motor. Wenn alle Konsumenten Bio kaufen würden, wären viele Probleme gelöst. Hier müsste man ansetzen und etwa auf konventionelle Lebensmittel eine

Pestizidsteuer oder noch besser eine differenzierte Umweltbelastungssteuer erheben. Die müssten dann nicht die Kartoffel- oder Apfelproduzenten, sondern die Kartoffel- oder Apfelkonsumenten zahlen, und zwar auch bei Importware. Technisch wäre das Problem zweifellos lösbar, denn wenn man für jedes Pestizid eine Lenkungsabgabe berechnen kann, kann man sie genauso gut auch für das Produkt festlegen. Würde man diese Steuereinnahmen dazu verwenden, den Biolandbau zu fördern und Forschung, Sortenzüchtung, Methodenentwicklung zu unterstützen, würden Biolebensmittel bald günstiger und konventionelle Lebensmittel teurer. Dann würde vermehrt Bio gekauft und die Schweiz hätte sehr schnell, vermutlich innerhalb weniger Jahre, eine weitgehende Biolandwirtschaft.

Wenn Bundesrat Schneider-Ammann für seine Freihandelspläne einfach die Mehrwertsteuer erhöhen kann, um die Einnahmehausfälle der Bauern zu kompensieren, sollte es ja wohl auch möglich sein, eine Steuer mit Umweltbelastungspunkten einzuführen und den Biolandbau damit zu pushen.

Schade, dass Bio Suisse nicht solche Ideen verfolgt, sondern sich lieber auf nachweislich wenig wirksame Massnahmen wie die Lenkungsabgabe einschießt.

Eveline Dudda
Hinterforst SG

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.-.

Auflösung Bilderrätsel von Seite 14: 1D/2A/3C/4B

- 1 Blumen und Insekten danken es ihr: Véronique Chevillat setzt sich für Biodiversität in der Landwirtschaft ein.
- 2 Anet Spengler Neff arbeitet an standortgerechter Biorindviehzucht und erforscht das Fress- und Wiederkäuerhalten der Kühe.
- 3 Barbara Früh macht das Glückssymbol glücklich: Sie fördert die artgerechte Haltung und Fütterung von Schweinen.
- 4 Claudia Daniel erfindet wirksame Mittel gegen kleine Plagegeister wie etwa abschreckende Duftstoffe gegen den Rapsglanzkäfer.

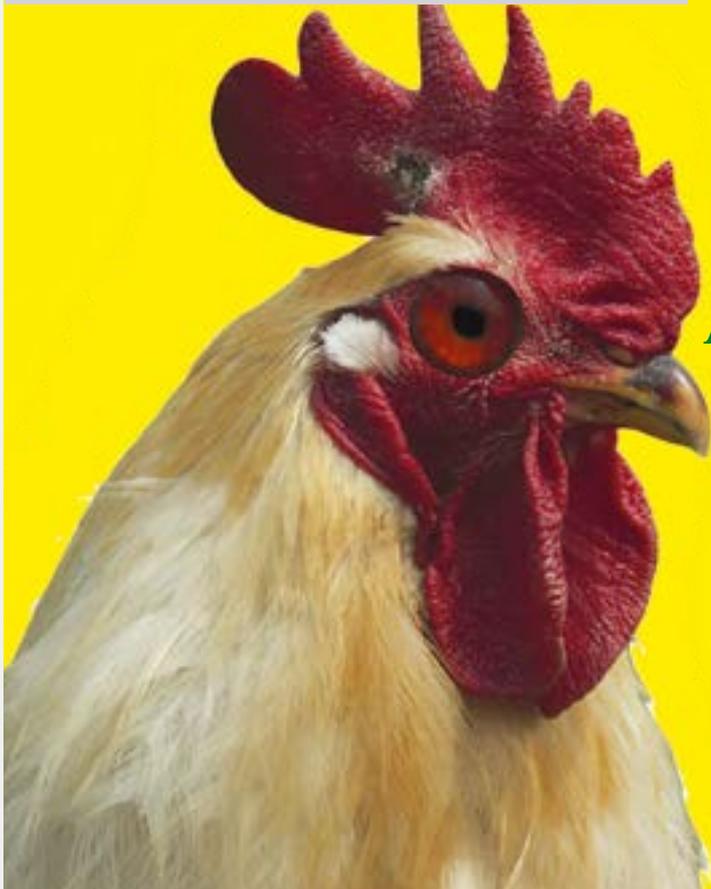
Bio-Untersaaten von UFA-Samen

Wellness für
Ihre Böden

UFA 
SAMEN | SEMENCES

www.ufasamen.ch

Biofutter ist Vertrauenssache



Augen auf bei der Futterwahl

**Biofutter ist und bleibt
Vertrauenssache**



Der richtige Weg
mit UFA-Geflügelfutter

- Ihr starker Bio-Partner
- Innovatives Sortiment
- Kompetent und verlässlich
- Individuelle Beratung
- National/international vernetzt

ufa.ch

In Ihrer
LANDI



NeemAzal-T/S

**Natürlicher Pflanzenextrakt
gegen Blattläuse**

- Hervorragende, anhaltende Wirkung gegen Blattläuse
- Nützlingschonend



Andermatt
Biocontrol

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

YEARS
3