

# BIO

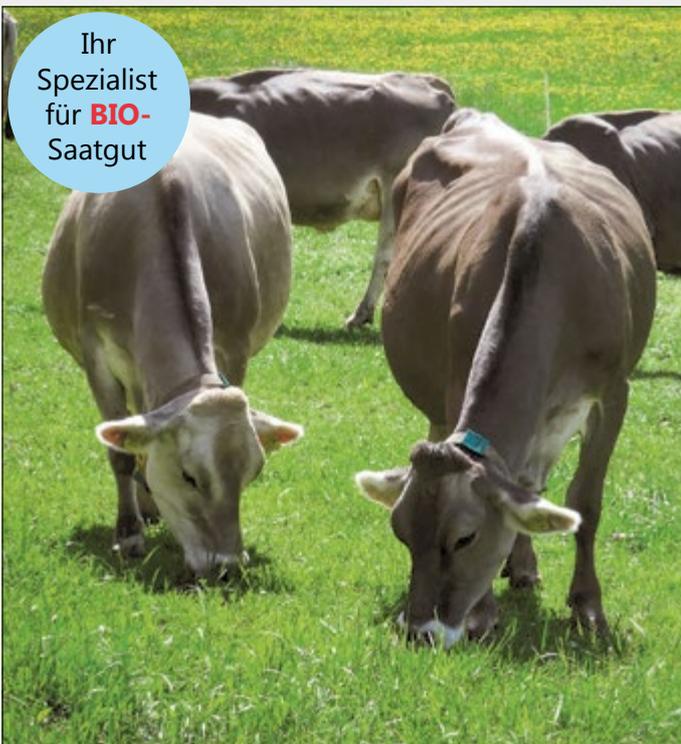
## *Aktuell*

Das Magazin der Biobewegung

3 | 20  
APR



Ihr  
Spezialist  
für **BIO-**  
Saatgut



**OHS** Otto  
Hauenstein  
Samen  
bekannt für bestes Saatgut

Otto Hauenstein Samen  
Bahnhofstrasse 92  
CH-8197 Rafz  
Tel. 044 879 17 18  
www.hauenstein.ch



## Bio Elterntiere Bio Aufzucht Bio Legehennenhaltung

hosberg AG, Neuhofstrasse 12, 8630 Rüti  
Tel 055 251 00 20, [www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)

**hosberg**  
Bio aus Leidenschaft



## Impressum

### 29. Jahrgang, 2020

Bioaktuell (D), Bioactualités (F),  
Bioattualità (I)

Das Magazin erscheint in allen  
drei Sprachausgaben zehnmal  
pro Jahr.

Preis Jahresabo Schweiz: Fr. 53.-  
Preis Jahresabo Ausland: Fr. 67.-  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Magazin

### Auflage

Deutsch: 6851 Exemplare  
Französisch: 1012 Exemplare  
Italienisch: 280 Exemplare  
Total gedruckt: 9069 Exemplare  
Total versendet: 8143 Exemplare  
(notariell beglaubigt, 2019)

### Herausgeber

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,  
4052 Basel, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)  
und  
FiBL, Forschungsinstitut für  
biologischen Landbau,  
Ackerstrasse 113, Postfach 219,  
5070 Frick, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

### Druck

AVD Goldach AG, [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

### Papier

BalancePure (80 g/m<sup>2</sup>),  
Blauer Engel, EU Ecolabel,  
100 % FSC-Recyclingfasern

### Gestaltungskonzept

Büro Häberli  
[www.buerohaerberli.ch](http://www.buerohaerberli.ch)

### Chefredaktion

Claudia Frick (*cf*), Bio Suisse  
[redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch)  
Tel. +41 (0)61 204 66 63

### Redaktion

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL  
René Schulte (*schu*), Bio Suisse

### Layout

Simone Bissig, FiBL

### Korrektorat

Susanne Humm

### Chefredaktion online

Ania Biasio (*abi*) und  
Res Schmutz (*rs*), FiBL

### Inserate

Erika Bayer, FiBL  
Postfach 219  
5070 Frick  
[werbung@bioaktuell.ch](mailto:werbung@bioaktuell.ch)  
Tel. +41 (0)62 865 72 00

### Verlag

Petra Schwinghammer, Bio Suisse  
Peter Merian-Strasse 34  
4052 Basel  
[verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)  
Tel. +41 (0)61 204 66 66

### [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)

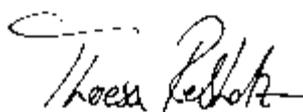
Magazin herunterladen (PDF):  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Magazin  
Benutzer: bioaktuell-3  
Passwort: ba3-2020

Titelseite: In der regenerativen Landwirtschaft wird auf den Boden  
ein besonderes Augenmerk gelegt. Bild: Jeremias Niggli

# Humusaufbau ins Zentrum stellen

Als ich vor einigen Jahren das erste Mal den Begriff «Regenerative Landwirtschaft» hörte, konnte ich mir nur wenig darunter vorstellen: Was genau ist damit gemeint? Ist das das gleiche wie Bio? Und wenn nicht, was sind die Unterschiede? Für diese Ausgabe habe ich mich eingehend mit dem Thema beschäftigt. Dabei habe ich gemerkt: Was genau mit regenerativer Landwirtschaft gemeint ist, ist nicht ganz klar zu beantworten. Dies liegt daran, dass keine allgemeingültige Definition besteht. Zudem gibt es innerhalb der Bewegung, die ihre Anfänge in den USA der 1970er-Jahre hat, verschiedene Ansätze. Sicher ist, dass regenerative Landwirtschaft nicht das gleiche ist wie Biolandbau, aber ähnliche Prinzipien hat: Es geht um eine Landwirtschaft, die nicht ausbeuterisch ist, die ohne massive Inputs von aussen funktioniert und bei der Bodenfruchtbarkeit und Humusaufbau im Zentrum stehen. Mit welchen Methoden dies erreicht wird, ist unterschiedlich. Das zeigen auch Ruedi Bühler und Philipp Hegglin in unserem Schwerpunkt. Beide sind Landwirte, die vor Kurzem auf die Knospe umgestellt haben und mit Begeisterung regenerative Methoden anwenden.

Mit Themen wie Klimawandel oder Insektensterben steht die Landwirtschaft vor grossen globalen Herausforderungen. Das derzeitige Interesse an alternativen Ansätzen zeigt für mich, dass sich immer mehr Landwirtinnen und Landwirte diesen Herausforderungen stellen und die notwendigen Veränderungen für eine nachhaltigere Landwirtschaft in die Hand nehmen wollen.



Theresa Rebholz, Redaktorin



## Inhalt

### Produktion

*Regenerative Landwirtschaft*

- 6 Den Boden regenerieren
- 8 Das Bodenleben steht im Fokus
- 9 Kompost für einen lebendigen Boden

*Rindvieh*

- 10 Wasserbüffel: Neugierig und menschenbezogen

*Bio-Viehtag*

- 12 18. Juni: Bio-Viehtag im Jura

*Futtermittel*

- 13 Nur biokonforme Futtermittel einsetzen

*Beratung*

- 14 *Beratung*
- 15 Kartoffelkäfer kontrollieren

*Gemüse*

- 16 Knospe-Gewächshäuser: Klimaneutral heizen ist das Ziel

### Verarbeitung und Handel

*Verarbeitung*

- 18 Dem Osterhasen zu Diensten

### Bio Suisse und FiBL

*Bio Suisse*

- 20 Biostroh für Geflügel und Schweine
- 21 Anmelden für die Bio Gourmet Knospe
- 22 Kurzfutter
- 23 Interview mit Philipp Wyss, Coop

*FiBL*

- 24 Urs Niggli: Abschied nach 30 Jahren als Direktor

### Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 27 Handel und Preise
- 28 Agenda / Marktplatz
- 31 Leserbrief

## Gesagt



«Mit Fermenten bewirke ich, dass die rottefördernden Mikroorganismen im Boden das Sagen haben.»

Ruedi Bühler, Heimenhausen  
→ Seite 8

## Gezählt

# 50'000

gefärbte Eier laufen vor Ostern stündlich bei der Eico vom Band. 10 bis 15 Prozent davon sind Knospe-Eier.

→ Seite 18

## Gesehen



Es gibt mehrere Arten, ein Ei auf hochglanz zu polieren – oder ganz banal gesagt, von allfälligem Dreck zu säubern. Auf dem Legehennenbetrieb von Knospe-Landwirt Peter Lüscher in Holziken AG wird dafür ein Winkelschleifer mit Schleifvlies eingesetzt. Schliesslich geht es bei Eiern nicht nur um die inneren Werte. Sie müssen auch äusserlich etwas hergeben. Umso mehr, wenn Ostern vor der Tür steht. *schu*

## Tickets gewinnen: Regenerative Landwirtschaft

Am 9. Mai organisiert der Verein «Agricoltura Regeneratio» am Ebenrain-Zentrum in Sissach den eintägigen Anlass «Meisterklasse regenerative Landwirtschaft» mit Joel Salatin, dem bekannten US-Farmer und Pionier der regenerativen Landwirtschaft. In den letzten 20 Jahren hat er 12 Bücher geschrieben, davon schaffte es eines auf die Bestsellerliste der «New York Times». Unermüdlich kämpft er gegen eine immer grösser werdende Agrarbürokratie, die industrielle Grossbetriebe bevorzugt. Auf unterhaltsame Art und mit vielen Bildern zeigt Joel Salatin an diesem Tag auf, dass Wertschöpfung, Effizienz und

Profitabilität durch regenerative Landwirtschaft verbessert werden. Der Tag richtet sich an Landwirte, Berater und weitere Fachleute, die sich mit Gleichgesinnten austauschen, sich inspirieren lassen und neue Ideen umsetzen wollen. Die Rede wird simultan auf Deutsch übersetzt. Bio Suisse verlost zwei Tickets im Wert von 240 Franken. *cf*

### Ticket gewinnen für den 9. Mai 2020

Schicken Sie ein E-Mail oder eine Postkarte bis am 13. April mit Ihrer Adresse an:  
→ [wettbewerb@bioaktuell.ch](mailto:wettbewerb@bioaktuell.ch), Betreff: Ticket  
→ Bio Suisse, Bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel

## Agro-Star: Erwin Gamper

Chicorée-Produzent Erwin Gamper ist im Rahmen der Tier & Technik in St. Gallen zum Agro-Star Suisse 2020 gewählt worden. Der ehemalige Geschäftsführer von Gamper & Co. Gemüsekulturen im thurgauischen Stettfurt wurde für seine Verdienste als innovativer Schweizer Chicorée-Produzent der ersten Stunde mit dem Preis für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Seit 2016 baut der Betrieb auch Knospe-Chicorée an.

«Agro-Star Suisse» zeichnet jedes Jahr eine Persönlichkeit aus, die sich in besonderer Weise um die Schweizer Landwirtschaft verdient gemacht hat. *Medienmitteilung Tier & Technik*

## Agroscope unterzeichnet Absichtserklärung für eine pestizidfreie Landwirtschaft

Gemeinsam mit über 20 europäischen Forschungsinstitutionen hat Agroscope eine Absichtserklärung zur Förderung eines nachhaltigen europäischen Agrar- und Ernährungssystems unterzeichnet. Im Rahmen der Internationalen Landwirtschaftsausstellung in Paris hat die Leiterin von Agroscope, Eva Reinhard,



das Memorandum of Understanding (MoU) «Towards a Chemical Pesticide-Free Agriculture» zusammen mit über 20 weiteren Vertreterinnen und Vertretern von europäischen Forschungsinstitutionen unterzeichnet. Das schreibt das Kompetenzzentrum für landwirtschaftliche Forschung Agroscope. Die Absichtserklärung markiere den Startschuss für die Realisierung der ehrgeizigen Vision einer europäischen Landwirtschaft ohne chemische Pflanzenschutzmittel. Eva Reinhard sieht laut Mitteilung grosse Chancen in der Kooperation auf internationaler Ebene, insbesondere im internationalen Wissensaustausch: «So kommen wir dem gemeinsamen Ziel einer nachhaltigeren Landwirtschaft einen bedeutenden Schritt näher.»

Die Partner werden zusammen mit anderen relevanten Akteuren eine gemeinsame Forschungsagenda entwickeln. Ziel ist ein umweltfreundlicher, nachhaltiger, fairer und wettbewerbsfähiger Agrarlebensmittelsektor über die ganze Wertschöpfungskette hinweg. LID

[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) > Aktuell >  
Newsroom: 24.2.2020

## 1.-August-Brunch

Laden auch Sie Herrn und Frau Schweizer am 1. August auf Ihren Betrieb zum Zmorge ein! So können Sie Ihr hofeigenes Angebot optimal präsentieren und zeigen, wie viel Leidenschaft darin steckt. Der Schweizer Bauernverband, die Brunch-Verantwortlichen der kantonalen Bauernverbände und die Spon-



soren unterstützen Sie vom Anfang an bis nach der Durchführung bei der Kommunikation rund um den Anlass, mit Sponsoring- und Werbematerial sowie mit Orientierungshilfen und Checklisten. Alle Dienstleistungen sind für Sie als Gastgeberhof kostenlos, und diverse Dokumente sind online verfügbar. Bio Suisse unterstützt den 1.-August-Brunch als Sponsor. cfr

[www.bauernportal.ch](http://www.bauernportal.ch)

## Messe Biofach weiterhin auf Wachstumskurs

Biofläche und Biomarkt wachsen weiterhin, sowohl in Europa als auch weltweit. Dies zeigen Statistiken, die an der Biofach 2020 vom 17. bis 20. Februar in Nürnberg vorgestellt wurden. 2019 stellten in Deutschland täglich durchschnittlich fünf Bauern ihren Betrieb auf ökologische Landwirtschaft um. Gemäss dem Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft BÖLW stieg die Biofläche in Deutschland um rund sechs Prozent, somit wirtschaften rund zwölf Prozent der Bauern biologisch. Der Markt in allen Vertriebswegen ist dynamisch, der Bioabsatz von Lebensmitteln und Getränken in Deutschland stieg um rund zehn Prozent auf insgesamt knapp zwölf Milliarden Euro. Auch weltweit setzt sich der positive Trend fort. An einem während der Biofach stattfindenden Kongress ging es beispielweise um die Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus als nachhaltige Anbauform. Staatliche Förderprogramme setzen etwa

vermehrt auf Bio – weil es die effizienteste Möglichkeit ist, um verschiedene Umweltziele gleichzeitig zu erreichen. «True Cost Accounting», also die Berechnung aller Kosten und Nutzen von landwirtschaftlichen Betrieben, zeigt auf, dass Biobetriebe weit mehr Nutzen und weniger externe Kosten aufweisen als konventionelle Betriebe. Bio wird somit nicht nur eine ökologische, sondern auch eine ökonomische Notwendigkeit, was sich auch im grossen Interesse von Banken und Wirtschaftsprüfern für derartige Berechnungen widerspiegelt. Die Messe verzeichnete mit 3792 Ausstellern einen neuen Ausstellerrekord, wegen des Corona-Virus war die Besucherzahl geringer als im Vorjahr. Die Ausstellungsfläche wurde um zwei Hallen vergrössert. Wiederum gab es viel Neues zu sehen. Aufgefallen sind drei Trends: Vegan, Convenience sowie natürliche und nur wenig verarbeitete Produkte.

Stark vertreten an der Messe wie auch an der gleichzeitig stattfindenden Konferenz der Biostädte war das Thema Bio-Produkte in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. So hat etwa die Stadt Wien mit dem Programm «Ökokauf» für die ökologische Beschaffung den Anteil von Biolebensmitteln auf rund 40 Prozent gesteigert. Karin Nowack, Bio Suisse



Vegan bleibt weiterhin ein Trend. Bild: zVg

# Den Boden *regenerieren*



## Regenerative Landwirtschaft ist in aller Munde. Doch den Begriff zu definieren, ist nicht ganz einfach. Ein zentrales Element ist die Bodenfruchtbarkeit.

Begriffe wie «Humusaufbau» und «regenerative Landwirtschaft» sind seit geraumer Zeit Thema an landwirtschaftlichen Tagungen und in der Fachpresse. Seit einigen Jahren werden Kurse zum Thema angeboten. Doch was die regenerative Landwirtschaft genau ist, ist schwierig zu greifen. Bei der Suche nach einer Definition stösst man zum Beispiel auf diesen Satz der australischen Bodenbiologin Christine Jones: «Landwirtschaft ist regenerativ, wenn Böden, Wasserkreisläufe, Vegetation und Produktivität kontinuierlich besser werden, statt nur gleich zu bleiben oder langsam schlechter zu werden.»

### Humusaufbau ist zentraler Grundsatz

In der regenerativen Landwirtschaft gilt dem Boden ein besonderes Augenmerk. Denn er ist die Grundlage für sauberes Wasser, gesunde Nahrungsmittel und somit für die Gesundheit von Mensch und Tier. Zentraler Grundsatz ist dabei, durch den Humusaufbau die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern. Um dies zu erreichen, werden unterschiedliche Ansätze verfolgt. Dazu können zum Beispiel die pfluglose Bodenbearbeitung, die ständige Bodenbedeckung, aerobe Kompostierung oder der Einsatz von effektiven Mikroorganismen (EM) oder Komposttee gehören.

Regenerative Methoden sind bisher an keine Richtlinien gebunden und werden von biologisch wie auch konventionell wirtschaftenden Landwirten praktiziert. Trotzdem stehen sie dem Biolandbau sehr nahe. So entspricht beispielsweise folgender Auszug aus den Richtlinien von Bio Suisse bezüglich Bodenfruchtbarkeit in vielen Teilen Ansätzen der regenerativen Landwirtschaft: «Die Pflege eines lebendigen Bodens und damit die Erhaltung und Steigerung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit steht im Zentrum aller Massnahmen. Ein vielseitiger Bewuchs und eine möglichst lückenlose Bodenbedeckung bieten dazu die besten Voraussetzungen. Im biologischen Landbau wird eine gezielte Humuswirtschaft betrieben.» Die regenerative Landwirtschaft kann also auch eine Chance sein, diese Grundsätze der Biolandwirtschaft wieder mehr in den Vordergrund zu stellen. Die Präsenz des Themas zeigt zudem, dass das Bedürfnis nach einem besseren Verständnis der vielfältigen Zusammenhänge im Boden, in der Pflanze und im gesamten System der Land- und Ernährungswirtschaft gross ist.

### Bislang kaum wissenschaftliche Untersuchungen

Die Umsetzung regenerativer Methoden geht jedoch nicht mit einer einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung. Vielmehr gilt es, Prozesse zu beobachten und Veränderungen zu verstehen. Das an Kursen oder durch Selbststudium erworbene Wissen kann beim Einstieg helfen. Um die für den eigenen Betrieb und die dortigen Boden- und Klimaverhältnisse geeigneten Lösungsansätze zu finden, muss jedoch ausprobiert werden. Hilfreich kann zudem sein, sich über die eigenen Erfahrungen, ob positiv oder negativ, mit Berufskolleginnen und -kollegen auszutauschen. Eine gute Plattform dazu bieten Arbeitskreise oder Flurgänge.

Die Ansätze der regenerativen Landwirtschaft wurden bisher kaum wissenschaftlich untersucht. Viele regenerativ wirtschaftende Landwirte berichten jedoch, dass die Veränderungen auf dem eigenen Betrieb bei Boden und Pflanzen augenfällig seien. Um die Anbaumethoden weiterzuentwickeln und zu untersuchen, startet das FiBL zwei Forschungsprojekte, in denen die Ansätze der regenerativen Landwirtschaft untersucht werden (siehe Kasten). *Jeremias Niggli, FiBL*



#### Flurgänge

Flurgänge zum Thema werden auf [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) bekannt gegeben.

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda

#### Arbeitskreise

Einige kantonale Beratungsstellen bieten Arbeitskreise zur regenerativen Landwirtschaft an.

#### Verein Agricultura Regeneratio

Der Verein wurde im Herbst 2019 gegründet, mit dem Ziel, regenerative Methoden zu fördern.

[agricultura-regeneratio.org](http://agricultura-regeneratio.org)

#### Betriebe für Versuche gesucht

Das FiBL führt in den Jahren 2020 bis 2023 auf Praxisbetrieben Versuche zur regenerativen Landwirtschaft durch. Dabei soll unter anderem in Streifenversuchen die Wirkung regenerativer Methoden im Vergleich zu einem nicht regenerativen Verfahren untersucht werden. Für die Versuchsdurchführung sucht das FiBL Landwirtinnen und Landwirte, die Interesse an den Streifenversuchen haben, verschiedene Bewirtschaftungsansätze auf ihrem Betrieb ausprobieren möchten und/oder mit regenerativer Landwirtschaft beginnen wollen. Die teilnehmenden Betriebe werden während der Versuchsdauer vom FiBL wissenschaftlich begleitet und für die entstehenden Unkosten entschädigt.

→ Jeremias Niggli, Departement für Bodenwissenschaften, FiBL  
[jeremias.niggli@fibl.org](mailto:jeremias.niggli@fibl.org)  
Tel. 062 865 63 89

In der regenerativen Landwirtschaft gilt dem Humusaufbau ein besonderes Augenmerk. *Bild: Ursina Steiner*

# Das Bodenleben steht im Fokus

Seit Ruedi Bühler vor zwei Jahren auf die Knospe umgestellt hat, arbeitet er mit Ansätzen der regenerativen Landwirtschaft. Die Erträge zeigen, dass es sich lohnt.

Ruedi Bühler sticht den Spaten in die krümelige Erde und nimmt eine Probe nach oben: Gefühlt ein Dutzend Regenwürmer kringeln sich darin. «Ist das nicht wunderbar, wie dieser Boden lebt? Die runden Krümelstrukturen, die feine Durchwurzelung – ein solcher Boden wird mir die schönsten Erträge liefern.» Der Oberaargauer Landwirt sprüht vor Begeisterung. Vor gut zwei Jahren hat er seinen 33 Hektaren grossen Milch- und Ackerbaubetrieb in Heimenhausen auf die Knospe umgestellt und folgt seither konsequent den Ansätzen der regenerativen Landwirtschaft. «Als leidenschaftlicher Kartoffelbauer sind mir gute Erträge und unkrautarme Felder wichtig. Ich habe Kurse bei Dietmar Näser und Friedrich Wenz, zwei Pionieren der regenerativen Landwirtschaft, besucht. Diese haben mir das Vertrauen gegeben, dass das auch bei Bio möglich ist – wenn wir das Bodenleben fördern und nutzen», erzählt er.

## Abends mit der Spritze aufs Feld

Ruedi Bühler wird bald 60 und wollte die Früchte seiner Arbeit noch sehen, bevor er den Betrieb übergibt. Also setzte er alle Karten auf die regenerative Landwirtschaft. Er rüstete seinen Maschinenpark mit einem Geohobel der österreichischen Firma Rath Maschinenbau auf und installierte im Schopf ein «Chemielabor», wie er es nennt. Dort stellt er Komposttees und Rottelenker her. Beim Letzteren handelt es sich um effektive Mikroorganismen, die während zwei Wochen in Melasse, Kräutergemenge und Wasser anaerob fermentiert wurden. «Das gab in der Nachbarschaft natürlich zu reden: Da stellt einer auf Bio um und fährt abends mit der Spritze aufs Feld», erzählt Ruedi Bühler. Doch das Ausbringen der Fermente in der Dämmerung mache Sinn, denn viele Mikroorganismen seien lichtsensibel. Mit den Rottelenkern steuert Ruedi Bühler die Aktivität in seinem Boden. «Die grosse Mehrheit der Bodenmikroben kann sich sowohl an Fäulnis- als auch an Rotteprozessen beteiligen», erklärt er. «Mit meinen Fermenten bewirke ich, dass die rottefördernden Mikroorganismen im Boden das Sagen haben.» Nach derselben Logik soll der Komposttee den natürlichen mikrobiellen Schutzfilm auf den Blättern der Kulturen stärken. Ruedi Bühler stellt diesen in einer 200-Liter-Kompostteemaschine her, indem er lauwarmes Wasser mit gutem Kompost aus der eigenen Miete, Melasse sowie Bio-Lit und Keramikpulver während 20 Stunden verrührt.

## Nahrung für das Bodenleben

Als Futter für seine Bodenlebewesen sät Ruedi Bühler Getreideuntersaaten und Gründüngungen an. Seine Äcker liegen nie brach. «So kann das Sonnenlicht fast ununterbrochen genutzt werden, um Zucker und Biomasse für die Mikroorganismen zu produzieren», sagt er. Er habe gehört, dass eine Hektare Bodenlebewesen gleich viel Futter benötige wie 20 Kühe. So ist



Ruedi Bühler arbeitet ohne Pflug und setzt unter anderem auf den Geohobel. Bild: Ursina Steiner

sich der Montbéliard-Züchter nicht reuig, das kniehohe Klee gras vor der Saat in den Boden einzuarbeiten – mit Geohobel und Spatenrolle, denn auf den Pflug wird konsequent verzichtet.

Ruedi Bühler ist überzeugt, dass sich der Aufwand lohnt: «Ich habe seit der Umstellung Kartoffelerträge wie zuvor.» Und mit Problemunkräutern hätte er viel weniger zu kämpfen, seit er auf das Verhältnis der Nährstoffe im Boden achte. Trotzdem musste er auch Lehrgeld zahlen. «Und zwar über 10 000 Franken», sagt Ruedi Bühler. Wegen Frassschäden konnte er letztes Jahr 40 Tonnen Kartoffeln nicht verkaufen. Was andere ernüchtern würde, nimmt der ehrgeizige Ackerbauer als Ansporn, noch mehr zu lernen. «Irgendetwas musste auf dieser Parzelle das ökologische Gleichgewicht gestört haben. Ich werde es herausfinden.» Ursina Steiner, freie Journalistin •



### Kurse und weiterführende Informationen

Informationen zur Herangehensweise, zu Kursen, Online-Seminaren etc. von Friedrich Wenz und Dietmar Näser:

- [www.gruenebruecke.de](http://www.gruenebruecke.de)
- [www.humusfarming.de](http://www.humusfarming.de)

Informationen zum Geohobel:

- [www.reductivefarming.ch](http://www.reductivefarming.ch)

# Kompost für einen lebendigen Boden

Familie Hegglin bringt aerob geführten Humuskompost aus dem Mist ihrer Kühe aus. Damit verbessert sie seit drei Jahren ihre Böden – und sieht bereits jetzt deutliche Veränderungen.

Seit drei Jahren bringen Philipp und Regula Hegglin den Mist ihrer Milchkühe nicht mehr direkt auf den Feldern aus, sondern kompostieren ihn zuerst. Dabei achtet Philipp Hegglin darauf, dass die Mikroorganismen in den Kompostmieten jederzeit genügend Sauerstoff und Feuchtigkeit zur Verfügung haben und die Temperatur in der Miete 65 Grad Celsius nie übersteigt. «Gelenkte aerobe Kompostierung nach Lübke-Hildebrandt» nennt sich dieses Verfahren. Dank der guten Sauerstoffversorgung tritt keine Fäulnis ein und der so hergestellte Humuskompost stinkt nicht. Damit dies so ist, muss der frisch angesetzte Kompost in der ersten Woche täglich gewendet werden, danach nimmt der Aufwand ab. Fürs Wenden haben sich Hegglin einen Kompostwender angeschafft und



Philipp Hegglin stellt mittels gelenkter aerober Kompostierung Humuskompost her. Bild: Claudia Frick

zudem einen Kompostplatz erstellt, um genügend Platz für die Mieten zu haben. Nach sechs bis acht Wochen kann der Kompost aufs Feld ausgebracht werden.

Hegglin bewirtschaften in Hünenberg ZG einen 25 Hektaren grossen Milchviehbetrieb mit rund 45 Kühen. Hauptkultur sind Natur- und Kunstwiesen, dazu kommen einige Hektaren Futtermais und Getreide. Seit diesem Januar ist der Betrieb im ersten Umstellungsjahr zur Knospe.

## Der Boden steht im Zentrum

Vor einigen Jahren hat Philipp Hegglin einen Bodenkurs mit Bodenchromatografie besucht und anschliessend den Kompostkurs bei Urs Hildebrandt und Angela Lübke. «Seither betrachte ich die Düngung von einer ganz anderen Seite.» Die schönen und humusreichen Böden von Landwirten, die seit Jahren Humuskompost ausbringen, hätten ihn beeindruckt und es sei klar gewesen: Auch bei ihm muss der Boden im Zentrum des betrieblichen Kreislaufes stehen. Der Verzicht auf chemische Hilfsstoffe war eine logische Konsequenz: «Bodenverdichtung und chemische Hilfsstoffe bringen den Boden aus dem Gleichgewicht und stören die Kommunikation zwischen Pflanzen und Bodenlebewesen. Diese wiederum sind sehr wichtig, denn sie stellen die Nährstoffe fürs Pflanzenwachstum bereit», erklärt er. Der Humuskompost nährt die Mikroorganismen, die wiederum den Pflanzen spezifische Nährstoffe bereitstellen. So sorgen sie für ein gesundes Pflanzenwachstum. «Der Kompost ist keine Düngung. Die Bodenlebewesen müssen daraus erst noch etwas machen.»

Philipp Hegglin streut den Humuskompost auf die gemähte Kunstwiese und gibt eine Kompostextraktimpfung dazu. Diese liefert dem Boden humusaufbauende Bakterien und Pilze. Den Kompost arbeitet er danach mit der Spatenmaschine ein und sät den Mais mittels Direktsaat. Zudem legt er eine Untersaat an. «Bezüglich Unkraut habe ich die Erfahrung gemacht, dass ich in den letzten zwei Jahren mit Hacken und Untersaat das Beikraut in Schach halten konnte. Ich gehe davon aus, dass ich weniger hacken muss, wenn die Bodenstruktur noch besser wird.»

## Richtige Mischung ist wichtig

Damit der Kompost zu einer hohen Bodenaktivität und Humusaufbau beitragen kann, ist die richtige Mischung des Kompostmaterials zentral. Dazu gehört der Mist. Philipp Hegglin bereitet diesen bereits im Stall vor: Auf die Laufgänge und das Stroh streut er Pflanzenkohle. Diese mindert Ammoniakverluste und bindet Nährstoffe. Die Gülle lässt er dann durch einen Separator laufen. Dort wird die Frischgülle ausgepresst und es bleibt ein fast trockenes und beinahe geruchsneutrales Material zurück. Dieses vermischt er in einem definierten Verhältnis mit Mist, frischem Schreddermaterial aus dem Gartenbau, bereits fertigem Kompost sowie tonhaltiger Erde. Zusätzlich gibt er mehrmals Bionika-Kompostextrakt und Pfeiffer-Lübke-Bodenkompoststarter dazu.

Der grosse Aufwand lohne sich, sagen Philipp und Regula Hegglin: «Wir sehen auf den Feldern deutliche Veränderungen. Die Böden sind im Frühling früher aktiv und die Erträge stabil auf einem guten Niveau.» Ziel sei, wieder fruchtbare und lebendige Böden zu haben. «Das ist unsere Form der regenerativen Landwirtschaft.» Claudia Frick



### Kurse zu Humuskompost

- [www.kompost.ch](http://www.kompost.ch) > Veranstaltungen
- [www.verora.ch](http://www.verora.ch) > Qualitätssicherung, Kurse > Beratung, Kursangebot



Einige Wasserbüffel weiden auf den Streuwiesen und haben Zugang zu einem eingezäunten Flussabschnitt. Bild: Keystone-SDA, Urs Flüeler

## Neugierig, friedliebend und menschenbezogen

Mit Begeisterung und auch etwas Mut hat Familie Villiger mit der Haltung von Wasserbüffeln begonnen. Die Vermarktung der Produkte war allerdings schwieriger als erwartet.

Josef und Edith Villiger melken auf dem Brunnenhof im aargauischen Sins 50 Wasserbüffel. Seit 1995 bewirtschaften sie den Betrieb nach Knospe-Richtlinien. 2010 haben sie ihre Braunviehherde durch die exotisch anmutenden Tiere ersetzt. «Kühe melken ist einfacher als Wasserbüffel», sagt der Betriebsleiter rückblickend. Damals war er neugierig und wollte etwas Neues wagen. Der Weg allerdings war nicht ganz einfach.

An den schwarzen Tieren fallen die starken, nach hinten geschwungenen Hörner auf. Zusammen mit dem breiten Kopf wirken sie fast Furcht einflössend. Doch Josef Villiger beschreibt sie als menschenbezogen, neugierig und friedliebend. Der Umgang mit ihnen sei ähnlich wie mit behornten Kühen. «Sie sind ‹gspürig›», ergänzt Lehrling Jann Meier, das heisst, man kann eine gute Mensch-Tier-Beziehung aufbauen.

Wie Hausrinder haben auch Wasserbüffel eine feste Rangordnung. Führt man neue Tiere in die Herde ein, kann es zu heftigen Auseinandersetzungen kommen, bei denen die Hörner eingesetzt werden. Wichtig ist deshalb, dass die Wasserbüffel genügend Platz haben, um einander ausweichen zu können. Im Gegensatz zu den Hausrindern suchen Wasserbüffel immer etwas zum «Rigle». Sie schaben ihre Hörner an

den Holzpfosten, sodass Josef Villiger diese mit starken Blechtafeln schützen muss.

### Keine grossen baulichen Veränderungen

Weder im Side-by-Side-Melkstand noch im Laufstall mit integriertem Laufhof waren grosse bauliche Anpassungen für die Haltung nötig. Es gelten dieselben Tierschutzmassnahmen wie für Rinder. Empfehlenswert ist, bei den Stallmassnahmen den Empfehlungen des FiBL-Merkblattes «Laufställe für horntragende Tiere» zu folgen. In den Tiefstreu-Liegeboxen steuert der Landwirt die Tiere zum Liegen etwas weiter nach hinten, damit sie das Bett weniger vernässen, denn bei Büffeln komme es relativ häufig vor, dass sie im Liegen harnen. Neben den Kühen halten Villigers auch 70 Stück Jungvieh, sowohl für die Aufzucht als auch für die Mast. Stier Ady läuft bei den Büffelkühen mit und sorgt für den Nachwuchs.

Ganz «kuhlos» ist der Brunnenhof allerdings nicht. Drei Fleckvieh- und zwei Braunviehkühe dienen als Ammen für die Büffelkälber; sie entwickeln sich gut mit Kuhmilch. Die Erfahrungen mit den Ammenkühen und ihren Kälbern bezeichnet Josef Villiger als durchwegs positiv, vor allem deshalb, weil die Kälber an den Kühen saugen können und es praktisch keine Kälber mehr gibt, die sich untereinander besaugen.

### Aufwand für Vermarktung unterschätzt

Die grosse Herausforderung liege nicht in der Haltung der Tiere, sondern in der Vermarktung der Produkte, sagen die Wasserbüffelhalter. «Ich habe damals nach einer Nische gesucht, aber den Aufwand für die Vermarktung habe ich eher etwas unter-

schätzt», hält Josef Villiger rückblickend fest. Zusammen mit seinen Verarbeitern, einer Käserei und regionalen Metzgereien, muss er kontinuierlich für den Absatz der Produkte sorgen. Da Wasserbüffel während etwa 270 Tagen nur um die 2500 Kilogramm Milch geben und rund zehneinhalb Monate tragen, muss der Milchpreis entsprechend höher sein als bei Kühen. Er schwankt zwischen zwei und drei Franken pro Kilogramm, je nach Jahreszeit und je nachdem, ob die Milch frisch oder eingefroren ist. Einen Teil der Milch müssen Villigers im Winter tiefkühlen und in einem Gefrierwagen lagern. Mozzarella zum Beispiel ist vor allem im Sommer gesucht, sobald die Tomaten reif sind, hat Josef Villiger feststellen müssen. Entsprechend ist in der kalten Jahreszeit die Nachfrage flau.

Die Spezialitätenkäserei Berglinde in Buttwil AG verarbeitet die Büffelmilch allerdings nicht nur zu Mozzarella, sondern auch zu Aargauer Büffelkäse und weiteren Büffelmilchspezialitäten. Dank ihres hohen Fettgehalts von bis zu acht Prozent eignet sich die Milch vor allem zur Herstellung von geschmeidigem, vollrahmigem Käse. Der Aargauer Büffelkäse, ein würziger Halbhartkäse aus Rohmilch, setzt aber eine silofreie Fütterung voraus. Villigers verfüttern daher ihren Wasserbüffeln nur Heu, Kraftfutter benötigen sie keines.

### Naturschutzgebiete pflegen und Weidemast

Dass Wasserbüffel weniger Milch geben und weniger hochgezüchtet sind, bringt auch Vorteile. Sie sind robust und werden bis zu 20 Jahre alt. Dank ihrer widerstandsfähigen Klauen eignen sie sich gut zur Beweidung und Pflege von feuchten Naturschutzgebieten. Wasser gehört denn auch – wie es der Name bereits sagt – zum Lebensraum von Wasserbüffeln. Da ihre Haut nur wenige Schweißdrüsen aufweist, müssen sie sich in Gewässern oder Suhlen kühlen. Die Schlammsschicht und die dicke Haut bieten zudem Schutz vor Stechmücken. Die Tiere des Brunnenhofs, vor allem die Trockensteher und



Spezialitätenkäse aus Büffelmilch. Bild: Edith Villiger

die weibliche Aufzucht, weiden im Sommer auf den Streuwiesen der Reussauen. Für die Kühe, die auf den Wiesen um den Hof weiden, haben Villigers extra ein künstliches Bad geschaffen, das vom Dachwasser der Remise und dem Überlauf einer Quelle gespeisen wird.

Auch beim Fleisch ihrer Mastrinder und -ochsen müssen Villigers für Absatz sorgen. In der Catering-Metzger Rufer in Schlossrued AG haben sie einen Partner gefunden, der speziell für das Schlachten von Wasserbüffeln eingerichtet ist und daraus Fleisch- und Wurstspezialitäten herstellt. «Wasserbüffel-fleisch für nachhaltigen und gesunden Fleischkonsum» ist der Slogan. Daneben haben sich Villigers der regionalen Online-Verkaufsplattform «Buur on Tour» angeschlossen. Über diese können Konsumentinnen und Konsumenten Lebensmittel von Höfen aus ihrer Region ordern. In einem Verteilzentrum werden die Produkte zusammengestellt und per Post in einer Tasche frei Haus geliefert. «Regional, saisonal und nachhaltig», wirbt die Plattform, und der Preis geht vollumfänglich an die Landwirte. Michael Götz, freier Journalist



#### Brunnenhof, Sins AG

50 Wasserbüffelkühe, 70 Jung- und Masttiere, ein Stier  
5 Ammenkühe (Fleck- und Braunvieh)  
28 ha Naturwiesen und Weiden, 10 ha Getreide, 10 ha Körnermais,  
10 ha Kunstwiesen

[www.brunnenhof-sins.ch](http://www.brunnenhof-sins.ch)



Edith und Josef Villiger mit Wasserbüffel. Bild: Michael Götz

#### Wasserbüffel in der Schweiz

Die Schweizer Wasserbüffel stammen vom asiatischen Büffel ab, der heute fast ausschliesslich domestiziert vorkommt. Die ersten Wasserbüffel kamen 1996 aus Rumänien in die Schweiz. Villigers haben ihre Wasserbüffel von Schweizer Züchtern gekauft. Nach einem Boom, der bis etwa 2012 andauerte, hat sich der Bestand in der Schweiz kaum mehr erhöht. Der Bestand lag gemäss Zahlen der Tierverkehrsdatenbank in den letzten fünf Jahren zwischen etwa 2100 und 2300 Tieren. Swiss Herdbook führt das Herdebuch der Tiere und stellt Abstammungsausweise aus. Einen eigentlichen Zuchttierhandel gibt es nicht, sagt Philipp Eisenegger, Präsident des Schweizerischen Wasserbüffelzuchtvereins SWBZV. In diesem Verband sind etwa 25 Wasserbüffelhalter zusammengeschlossen.

Information zur Haltung von Wasserbüffeln

- [www.tierschutz.com](http://www.tierschutz.com) > Publikationen > Nutztiere > Stallbauten > Merkblätter: Wasserbüffel im Laufstall
- [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Tierhaltung > Rindvieh > Milchviehhaltung > Wasserbüffel
- [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > Bestell-Nr. 1513: Laufställe für horntragende Milchkühe

# 18. Juni: Bio-Viehtag im Jura

Im Juni ist es wieder so weit: Zum zweiten Mal findet der Schweizer Bio-Viehtag statt. Wie schon bei der ersten Durchführung vor zwei Jahren bietet der Anlass ein abwechslungsreiches Programm mit 19 Themenposten, 4 Referaten, 1 Workshop und diversen Ausstellern. Neu stehen nicht nur die Rinder im Fokus der Aufmerksamkeit, sondern auch Schweine, Pferde und Kleinwiederkäuer.

Der Anlass findet am 18. Juni 2020 in Courtételle bei Delémont im Jura auf dem Knospe-Betrieb der Familie Boillat-Beuret statt. Der Bio-Viehtag wird von Bio Suisse, dem FiBL, der Fondation rurale interjurassienne (FRI), Bio Jura sowie der Domaine de Courtemelon organisiert. *Judith Köller, Bio Suisse*



Am Bio-Viehtag gibt es vier Posten zur Schweinehaltung.

Bild: Flavia Müller, Bio Suisse

[www.bio-viehtag.ch](http://www.bio-viehtag.ch)

## 19 Themenposten zu Rindern, Schweinen, Pferden und Kleinwiederkäuern

Thema	Referenten
<b>Die ideale Weidekuh:</b> Weidekuhtypen und standortgerechte Zuchtstrategien.	Anet Spengler, FiBL, und BiozüchterInnen
<b>Futterbau-Mischungen:</b> Mischungen für Wiesen und Weiden im Kontext des Klimawandels und der Notwendigkeit der Selbstversorgung in der Wiederkäuerfütterung.	Olivier Huguenin, Agroscope David Frund, Agroscope
<b>Weidemanagement:</b> Qualität der Weide und ideale Wuchshöhe für die Beweidung.	Julien Berberat, FRI; Michael Sutter, HAFL; Susanne Käch-Pitt, Biobäuerin
<b>Kälberaufzucht:</b> Risikofaktoren für Jungtiererkrankungen im Rahmen der Kälberaufzucht und -mast, Optimierungsmöglichkeiten.	Martin Kaske, Kälbergesundheitsdienst; Grégoire Theubet, Tierarzt
<b>Pferde:</b> Therapien beim equinen Sarkoid.	Ophélie Christen, FiBL
<b>Obsalim:</b> Symptome in einer Milchviehherde erfassen und Fütterung analysieren.	Bruno Giboudeau; Andi Wälle, Biobauer
<b>Mutter- und Ammengebundene Kälberaufzucht:</b> Verschiedene Systeme.	Claudia Schneider, Rennie Eppenstein, FiBL
<b>Klauengesundheit:</b> Einblick in die verschiedenen Klauenerkrankungen und in die korrekte Klauenpflege.	Maria Welham-Ruiters, Vetsuisse; Jean-Marie Thiévent, Klauenpfleger
<b>Kräuter und Arzneipflanzen:</b> Möglichkeiten und Grenzen von Kräutern und Arzneipflanzen beim Einsatz im Stall bei Kälbern, Ferkeln und Sauen.	Michael Walkenhorst, FiBL; Céline Boillat, Domaine de Courtemelon
<b>Homöopathie bei Rindern:</b> Möglichkeiten und Grenzen, Präsentation von akuten und chronischen Fällen.	Véronique Frutschi Mascher, FRI; Pamela Staehli, Tierärztin
<b>Kleinwiederkäuer:</b> Wichtigste Weideparasiten und Kontrollmassnahmen, Moderhinke.	Steffen Werne, FiBL
<b>Parasiten:</b> Bewertung des Parasitenrisikos auf den eigenen Weiden, Reduktion des Befalls bei Rindern und Resistenzrisiken.	Pierre-Alain Juillerat, Marc Ritter, FRI
<b>Hofschlachtung:</b> Voraussetzungen für eine stressfreie Hofschlachtung.	Cäsar Bürgi, Biobauer
<b>Weidemast:</b> Schlüsselfaktoren für den Erfolg der Mast von Kälbern aus Milchrassen. Praktische Übung zur Taxierung am lebenden Tier.	Jean-Claude Girardin, Biobauer, FRI; Romain Beuret, Biobauer
<b>Wiederkäuer-Fütterung:</b> Präsentation von Strategien, wie mit den neuen Fütterungsrichtlinien erfolgreich Biomilch produziert werden kann.	Jocelyn Altermath, Hervé Choffat, FRI; Christophe Notz, FiBL; Biobäuerinnen/-bauern
<b>Zucht- und Mastschweinehaltung:</b> Einblick in den Betrieb der Familie Boillat-Beuret.	Vincent Boillat, Domaine de Courtemelon
<b>Eigenremontierung</b> in der Schweinehaltung und lineare Beschreibung von Jungsauen.	Sarah Waldvogel, Suisag; Barbara Früh, FiBL
<b>Alternative Schweinerassen:</b> Welche Rassen sind verfügbar?	Anna Jenni, FiBL
<b>Schweinefütterung:</b> Integration von Nebenprodukten und Raufutter.	Mirjam Holinger, FiBL; Marion Girard, Agroscope

# Nur biokonforme Futtermittel einsetzen

Auf Knospe-Betrieben dürfen nur Futtermittel eingesetzt werden, die auf der Betriebsmittelliste aufgeführt sind. Unterdessen gibt es viele Produkte für verschiedene Einsatzbereiche.

Tierärzte geben häufig Produkte ab, die zur Fütterung bestimmt, nicht aber auf der Betriebsmittelliste gelistet sind, und auf Knospe-Betrieben daher nicht eingesetzt werden dürfen. Für diese Produkte kann zwar beim FiBL eine Ausnahmegewilligung angefragt werden, doch ist nicht sicher, dass diese erteilt wird. Es lohnt sich daher zu prüfen, ob es biokonforme Alternativen gibt. Einige sind nachfolgend aufgelistet.

- **Milchfieberprophylaxe und -behandlung:** Propeller (Ca-Trunk) und P-Pill (P-Bolus) von Vuxxx und Calci-Phos-Bolus von Agro Weber. Hier gilt 2020 eine Übergangslösung: Wer noch Produkte am Lager hat, die nicht gelistet sind, oder langsam umstellen möchte, kann eine Ausnahmegewilligung ohne Tierarztverordnung beantragen, die bis Ende Jahr (kostenfrei) gegeben wird.
- **Ketose:** Kroni 374 Energovit Natura und Kroni 375 Energovit Roboter Natura von Kroni.
- **Durchfall bei Jungtieren / Elektrolytlösungen:** Jonovit verde von Vital und Bi-Pill von Vuxxx.
- **Vitamine und Spurenelemente (Selen / Eisen) für Jungtiere nach der Geburt:** Das grüne Kalb-Express von Alltech, Seleno Star Natura von Künzle, Ferro Kick Natura von Multiforsa, Chevivit E-Selen K von Provect
- **Vitaminpräparate:** Multivitamin WL von Vital (Hühner), MultiVIT von Walser (Wiederkäuer, Schweine, Pferde)
- **E.-Coli-Infektionen bei Hühnern:** Prophorce Classic NC von Anitech, Biacton Farm green und Clostat HC SP green dry von Naveta, Vitacidorg und Bactocell Drink von Trinova. Als Einzelkomponente nicht gelistet, aber auch möglich: Bio-Apfelessig 1 Prozent.



Biokonforme Futtermittel tragen zu einem hohen Tierwohl bei. Bild: Hans und Christa Ede, Adobe Stock

Für die Aufnahme von neuen Produkten in die Betriebsmittelliste ist das von Bio Suisse beauftragte FiBL-Futtermittelteam zuständig. Es nimmt gerne Rückmeldungen zu Futtermitteln oder Lücken für bestimmte Einsatzzwecke entgegen. Das Team ist in Kontakt mit den Herstellern und versucht, neue biokonforme Produkte zu finden. Zudem empfiehlt es sich, die Mineralstoffhersteller direkt auf Lücken anzusprechen, damit diese den Bedarf spüren.

## Vorbeugen besser als Heilen

In jedem Fall ist die Prävention aber das A und O für die Erhaltung der Tiergesundheit. Das gilt vor allem für die Bereiche, in denen auf konventionellen Betrieben Futtermittel und Zusätze zum Einsatz kommen, die aber im Biolandbau verboten sind. Für diese Produkte werden im Normalfall keine Ausnahmegewilligungen erteilt. Biobetriebe können deshalb beispielsweise bei Problemen mit der Klauengesundheit oder der Fruchtbarkeit nicht mit biotin- oder betacarotinhaltigen Mineralfuttermitteln ausgleichen. Verbesserungen müssen mit Anpassungen bei Genetik, Haltung, Fütterung und im Management erzielt werden. Das gilt auch bei Problemen mit der Energieversorgung nach dem Abkalben, denn eine vorbeugende Verabreichung oder das Lagern von Propylenglykol sind auf Knospe-Betrieben nicht erlaubt. Die Behandlung akuter Ketosen durch den Tierarzt ist ohne Ausnahmegewilligung möglich, muss jedoch im Behandlungsjournal festgehalten werden.

Mit den verfügbaren biokonformen Mineralstoffen ist die Versorgung der Tiere mit Vitaminen und Spurenelementen normalerweise gewährleistet. So gibt es auch biokonforme Produkte mit einem Selengehalt von 50 Milligramm, dem Höchstwert laut Futtermittelrecht. Da die Tiere auf Knospe-Betrieben die Futtermittel selbst aufnehmen sollen, ist das zwangsmässige Verabreichen von Futtermitteln verboten. Erlaubt sind Boli, Pasten und Produkte zum Einschütten bei Milchfieber und für die Spurenelementversorgung von Jungtieren direkt nach der Geburt. Auch die Gabe von Natriumbicarbonat bei Durchfall bei Jungtieren ist erlaubt. Der Einsatz ist im Behandlungsjournal einzutragen, auch wenn die Produkte biokonform sind. *Claudia Schneider, FiBL*



### Ausnahmegewilligung beantragen

Wenn der Tierarzt ein Produkt verschreibt, das nicht auf der Betriebsmittelliste aufgeführt ist, kann eine Ausnahmegewilligung beantragt werden (Kosten: Fr 50.-). Schicken Sie dazu den Produktnamen und die Rezeptur mit der vorgesehenen Behandlungsdauer und Begründung für die Notwendigkeit an das FiBL-Futtermittelteam:

→ FiBL-Futtermittelteam,  
Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick  
Tel. 062 865 72 72  
claudia.schneider@fibl.org, barbara.frueh@fibl.org  
 [www.betriebsmittelliste.ch](http://www.betriebsmittelliste.ch)

## Direktsaat von Mais *nur bedingt empfehlenswert*



Die Direktsaat ist vor allem für erosionsgefährdete Standorte eine Alternative zum Pflug. Das FiBL führte zwischen 2012 und 2019 daher zehn Praxisversuche mit Direktsaaten von

Biomais durch. Als Vorfrucht wurden unterschiedliche Gründüngungen gesät, die mit einer Messerwalze kurz vor der Saat gequetscht oder gemulcht wurden. Die Maissaat erfolgte in separatem Durchgang mit einer herkömmlichen Direktsämaschine. Über alle Jahre hinweg ergab die Direktsaat im Vergleich zum Pflug immer tiefere Erträge, je nach Gründüngung und Jahr zwischen 7 und 25 Prozent. Es hat sich gezeigt, dass sich die Direktsaat von Mais am ehesten auf leichten Böden mit geringem bis mittlerem Unkrautdruck, mit einer Winterfuttererbse als Gründüngung und in klimatisch eher trockenen Gebieten

anbietet. Am wenigsten empfehlenswert ist die Direktsaat in Grünschnitttrogen, auf Böden, die langsam abtrocknen und bei mittlerem bis hohem Unkrautdruck. Biobetriebe, die einen Versuch mit Direktsaat machen und an einer Begleitung durch das FiBL interessiert sind, können sich gerne melden. *Hansueli Dierauer, FiBL*

### Beratung Ackerbau

→ [hansueli.dierauer@fibl.org](mailto:hansueli.dierauer@fibl.org)  
Tel. 062 865 72 65



## Taxierung von Weiderindern *mittels Ferndiagnose*



Ohne Erfahrung ist es in der Weidemast relativ schwierig, festzustellen, zu welcher Fettklasse ein Tier gehört. Tiere mit einem hohen Anteil Milchgenetik werden in der Fettabdeckung oft schlechter eingeschätzt als sie wirklich sind. So

bedeutet beispielsweise ein runder oder eingefallener Stotzen nicht automatisch, dass ein Tier fett oder mager ist. Im Rahmen des Projektes «Aldi Bio Weide Rind» hat das FiBL mit Ferndiagnosen sehr gute Erfahrungen gemacht. Via Messaging-Apps wie WhatsApp kann ein erfahrener Lebendtiertaxeur relativ schnell und zuverlässig mit einer Ferndiagnose den Mästern beim Feststellen des Ausmastgrades behilflich sein. Dafür braucht es vom Mäster Bilder des Tieres von der Seite und von hinten, Taxierungen von früher geschlachteten Tieren und Angaben zu Alter, Geschlecht, Rasse und Gewicht sowie zur Fütterung.

*Franz J. Steiner, FiBL*

### Taxierungskurse

Das Taxieren selbst zu lernen ist am 23. März in Mosnang SG an einem Kurs möglich. Ein Taxierungskurs im Mittelland folgt, Ort und Datum sind noch offen.  
📄 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda

### Beratung Taxierung

FiBL-Berater Franz Steiner bietet Ferndiagnosen an. Für Mäster des Programmes «Aldi Bio Weide Rind» sind diese gratis.

→ [franz.steiner@fibl.org](mailto:franz.steiner@fibl.org)  
Tel. 079 824 44 45



## Blühstreifen *helfen gegen Insektensterben*



Blühelemente auf dem Acker können viel zur Erhaltung und Förderung von Insekten beitragen. Saatzeit ist je nach Element zwischen März und Mitte Mai. Als Biodiversitätsförderflächen sind Bunt- und Rotationsbrachen, Säume auf Acker-

flächen sowie Blühstreifen für Bestäuber und andere Nützlinge anerkannt. Bunt- und Rotationsbrachen sind mehrjährige, mit einheimischen Wildkräutern angesäte Streifen oder Flächen auf Ackerland. Buntbrachen werden für maximal acht Jahre angelegt, Rotationsbrachen bleiben bis zu drei Jahre am gleichen Ort. Regelmässige Kontrolle auf Unkräuter und invasive Pflanzen ist nötig. Säume auf Ackerflächen sind mehrjährige, extensiv genutzte Streifen von maximal zwölf Meter Breite auf trockenen bis feuchten Standorten. Blühstreifen für Bestäuber und andere Nützlinge sind Wildblumenmischungen,

die für eine Saison angelegt werden. Die Mischungen sind extra für die Förderung von Nützlingen oder Bestäubern zusammengestellt. *Véronique Chevillat, FiBL*

### Anlage und Pflege der Ökoelemente

📄 [www.agri-biodiv.ch](http://www.agri-biodiv.ch)

### Beratung Biodiversität

→ [veronique.chevillat@fibl.org](mailto:veronique.chevillat@fibl.org)  
Tel. 062 865 04 12



# Kartoffelkäfer *kontrollieren*

Gegen den Kartoffelkäfer wirkt das Mittel Novodor, doch es war in den letzten Jahren Ende Saison oft ausverkauft. Sich frühzeitig einzudecken wird empfohlen.

Biokartoffeln sind eine aufwendige Kultur, können aber in guten Jahren mit schönen Erträgen und Erlösen belohnen. Die Kraut- und Knollenfäule kann jedoch hohe Ausfälle verursachen. In den letzten Jahren war aber häufig nicht diese Pilzkrankheit problematisch, sondern ein der Hitze und Trockenheit gut angepasstes Insekt: der Kartoffelkäfer. Die hohen Temperaturen der letzten Sommer führten dazu, dass er mehr als nur einen Entwicklungszyklus pro Saison abschliessen konnte und fast das ganze Jahr über Larven zu finden waren. Weil zudem wegen der milden Winter Ausfallkartoffeln nicht mehr erfroren, konnten sich auch dort die Kartoffelkäfer ungestört vermehren.

Gegen den Kartoffelkäfer wird im Biolandbau das Mittel Novodor FC eingesetzt. Es enthält Bakterien des Stammes *Bacillus thuringiensis tenebrionis*. Frisst die Larve ein damit besprühtes Blatt, gelangen die Bakterien in den Darm der Larven und werden dort aufgelöst. Dabei werden Toxine aus den Bakterien freigesetzt, die die Darmwand der Larven durchlöchern und zum Tod führen. Das Mittel wirkt sehr spezifisch, das heisst Nützlinge werden kaum beeinträchtigt. Ein guter Einsatzzeitpunkt ist, wenn die Larven das zweite Larvenstadium erreicht haben und ungefähr zwei bis vier Millimeter lang sind. Die Schadschwelle ist bei durchschnittlich einem Eigelege oder zehn Larven je Pflanze erreicht, die Wirkung entfaltet sich nach drei bis fünf Tagen. Wichtig ist, dass in dieser Zeit kein Regen fällt, da das Mittel leicht von den Blättern abgewaschen wird. Je grösser die Larven sind, desto weniger wirkt Novodor. Das Mittel ist bei fünf bis zehn Grad gut ein Jahr lagerfähig.

Allerdings war Novodor in den letzten Jahren im Frühsommer regelmässig ausverkauft. In der EU ist das Mittel nicht mehr zugelassen, in der Schweiz noch wenige Jahre. Es ist daher davon auszugehen, dass das Produkt bald vom Markt verschwindet. Landwirte, die Novodor einsetzen möchten, decken sich idealerweise frühzeitig mit Novodor ein, um Lieferengpässe während der Saison zu vermeiden.



Kahlfrass durch Kartoffelkäfer.

## Neem-Produkte nur bei Bedarf und befristet

In den vergangenen Jahren hat die Markenkommission Anbau von Bio Suisse zum Zeitpunkt des Ausverkaufs von Novodor Alternativprodukte auf der Basis von Neembaumöl zugelassen, beispielsweise NeemAzal-T/S. Diese Produkte enthalten den Wirkstoff Azadirachtin und entfalten ihre Wirkung über rund zehn Tage. Sie wirken häutungs- und frasshemmend und vermindern die Fruchtbarkeit der Kartoffelkäfer. Die Mittel wirken vor allem auf kleine Larvenstadien. Gegenüber Novodor haben sie den Vorteil, dass sie auch bei Regen gut an den Blättern haften bleiben. Für die Saison 2020 ist vorgesehen, dass wiederum Neem-Produkte zugelassen werden, sobald Novodor ausverkauft ist. Neem-Produkte werden am besten zum Zeitpunkt der höchsten Schlupfrate eingesetzt.

Die Markenkommission Anbau möchte Neem-Produkte für Kartoffeln nicht grundsätzlich zulassen, da diese Produkte im Gegensatz zu Novodor weniger spezifisch wirken. Der Wirkstoff Spinosad, der ebenfalls gegen Kartoffelkäfer wirkt, wird ebenfalls nicht für den Kartoffelbau zugelassen, da dieses Mittel zu unspezifisch ist und teilweise als bienengefährlich eingestuft wird. *Tobias Gelencsér, FiBL*

Für den Biolandbau zugelassene Mittel sind in der Betriebsmittelliste aufgeführt. Änderungen während des Jahres sind online nachgeführt.

- [www.betriebsmittelliste.ch](http://www.betriebsmittelliste.ch)
- [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Pflanzenbau > Ackerbau > Kartoffeln > Regulierung des Kartoffelkäfers



Larven des Kartoffelkäfers im vierten Stadium (links) und dritten Stadium (rechts). *Bilder: Tobias Gelencsér*

# Klimaneutral heizen ist das Ziel für Knospe-Gewächshäuser

Gewächshäuser für Biogemüse sollen langfristig zu hundert Prozent mit erneuerbaren Energien beheizt werden. Bio Suisse will die Richtlinie entsprechend präzisieren.

Biogemüsegärtner David Maurer aus dem bernischen Diessbach heizt seine Gewächshäuser seit neun Jahren mit der Wärme aus dem Blockheizkraftwerk der Biogasanlage gleich nebenan. Diese gilt als klimaneutral und die Menge reicht in den Wintermonaten problemlos aus, um Salate, Kresse oder Stangensellerie frostfrei unter fünf Grad zu halten. Mehr ist im Biolandbau gar nicht erlaubt, ausser wenn das Gewächshaus sehr gut isoliert ist (siehe Kasten). Während konventionelle Gemüseproduzenten im Januar Tomaten setzen, startet die Saison für diese Warmkulturen für David Maurer frühestens am 1. März. So sehen es die Richtlinien von Bio Suisse vor. Tomaten und Gurken brauchen dann deutlich mehr Wärme als die Wintergemüse. Gibt es Minustemperaturen, braucht es plötzlich für ein paar Stunden viel Energie – mehr als die Biogasanlage auf einmal liefern kann. Dann startet in Diessbach die Ölheizung. «Ich brauche diese, um die Verbrauchsspitzen abzudecken», erklärt David Maurer.

Und das wird nun zum Problem. Denn vor einem Jahr gab die Migros bekannt, dass sie ab 2025 nur noch Gemüse aus komplett mit erneuerbaren Energien beheizten Gewächshäu-

sern beziehen will. Pech für ihn, denn er liefert einen Teil seines Gemüses an den Grossverteiler. Diesen interessiert wenig, dass der Ölbrenner vor drei Jahren komplett erneuert wurde, alle alten Pumpen durch energieeffiziente ersetzt wurden oder Fotovoltaikmodule auf dem Dach stehen. «Wir haben viel in erneuerbare Energien und Effizienz investiert in den letzten zehn Jahren», sagt Maurer ernüchtert. Nicht nur er, sondern auch der Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) und Bio Suisse wurden von den Plänen der Migros überrascht.

## Bio Suisse präzisiert Weisung

Zurzeit legen die Bio-Suisse-Richtlinien die minimale Dämmung von neuen Gewächshäusern sowie die Heizperioden fest und verlangen, dass die Heizsysteme bis 2039 auf erneuerbare Energien umgestellt werden. Die Markenkommission Anbau von Bio Suisse beschäftigte sich im letzten Jahr intensiv mit der Umsetzung des Umstiegs und wird in diesem Sommer eine präzisierte Weisung in die Vernehmlassung schicken. Diese sieht vor, dass bis am 1. Januar 2030 in allen Biogewächshausbetrieben 80 Prozent der fürs Heizen eingesetzten Energie aus erneuerbaren Quellen stammen müssen. Zudem soll der Wärmeverlust in neu gebauten Gewächshäusern bei einem Wärmedämmwert (auch U-Wert) von 2,1 Watt pro Quadratmeter und Kelvin liegen. Von all dem vorläufig nicht betroffen sind Gewächshausbetriebe, die «nur» frostfrei heizen.

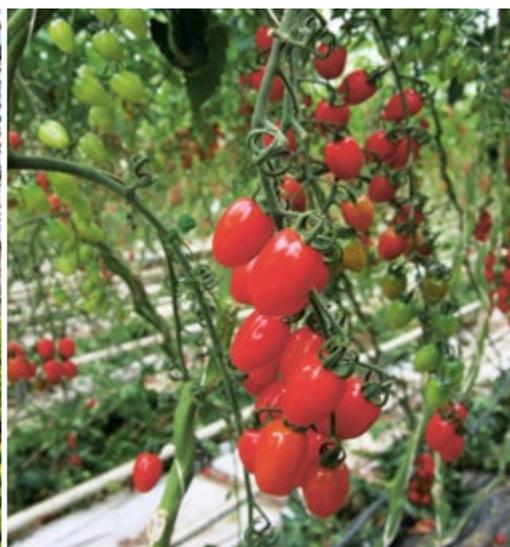
Mit der angepassten Weisung orientiert sich Bio Suisse an der Branchenstrategie des VSGP. Mit dieser will die gesamte Gemüsebranche dazu beitragen, dass der Bund sein in der



Gemüseproduzent David Maurer unter dem Heizrohrsystem seines Gewächshauses. Gespeist wird es mit Warmwasser, erhitzt vom Blockheizkraftwerk einer Biogasanlage. Bild: David Eppenberger



Ab 2030 muss die Heizungswärme für Knospe-Gewächshäuser zu 80 Prozent aus erneuerbaren Quellen stammen. Bild: David Eppenberger



Gewächshäuser mit Knospe-Tomaten dürfen erst ab dem 1. März über 10 Grad beheizt werden. Bild: cfr

Klimastrategie formuliertes Ziel eines Netto-Null-Ausstosses von Treibhausgasen bis 2050 erreicht.

### Nur erneuerbare Energie ab 2040 für alle

Die grossen Biogewächshausproduzenten arbeiten alle schon länger an fossilfreien Heizlösungen oder haben diese bereits eingeführt: Holzschnittel, Fernwärme oder Biogas sind erneuerbare Energieträger, die sich aufdrängen. Der im zürcherischen Steinmaur ansässige Gemüseproduzent Stephan Müller heizt seit 15 Jahren mit einer Holzschnittelheizung. Diese funktioniert für die Abdeckung der Grundlast gut. Aber eben: Bei einem Kälteeinbruch oder zum Abtauen von Schnee muss auch bei ihm der Ölbrenner aushelfen. Diesen vollständig durch erneuerbare Energien zu ersetzen, wie von der Migros gefordert, ist zwar technisch machbar, wird aber von Experten zurzeit als unwirtschaftlich beurteilt.

Trotzdem wird es hier langfristig Lösungen brauchen, denn sowohl die Weisung von Bio Suisse als auch die Branchenstrategie des VSGP sehen vor, dass ab 2040 hundert Prozent der in den Gewächshäusern für das Heizen eingesetzten Energie mit erneuerbaren Energieträgern gedeckt werden sollen. Egal ob für Frostfreihaltung, Trockenheizung, CO<sub>2</sub>-Düngung oder eben zur Abdeckung der Grund- und Spitzenlast. Deshalb müssen sich alle Biogemüsegeärtner mit geschütztem Anbau besser früher als später mit dem Thema auseinandersetzen.

### Maurer denkt an Wärmeverbund

David Maurers Gewächshäuser in Diessbach sind rund 30 Jahre alt. Da er sowieso nächstens einen Neubau plant, investiert er nur noch das Nötigste in Energiesparmassnahmen. Das neue Gewächshaus wird dann mit modernster energieeffizienter Technologie ausgestattet werden. Dazu gehören beispielsweise Energieschirme, die unter dem Gewächshausdach montiert und je nach Bedarf geschlossen oder geöffnet werden können. Richtig eingesetzt, lassen sich die Energiekosten dadurch um bis zu 50 Prozent reduzieren. Doch die grosse Frage bleibt: Wie soll er künftig im neuen Gewächshaus die Spitzenlast mit erneuerbaren Energien abdecken? Für das Migros-Problem hat er keine schnelle Lösung parat. Theorie

wäre Biodiesel denkbar. Dieser ist aber teuer und müsste mehrheitlich im Ausland beschafft werden.

Mittelfristig denkt David Maurer an einen möglichen Anschluss an den Wärmeverbund im Dorf. Er zuckt mit den Schultern: «Vielleicht gibt es in ein paar Jahren ja ganz andere technische Möglichkeiten?» Er dachte auch schon an ein Comeback des Holzvergasers. In diese Richtung geht Biogemüsegeärtner Christian Gerber in Fehraltorf im Kanton Zürich bereits. Er will diesen Sommer den Prototyp einer Pyrolyse-Anlage in Betrieb nehmen und deren Abgase als Heizungswärme für die Gewächshäuser nutzen. David Eppenberger, freier Journalist



### Heizen von Knospe-Gewächshäusern

In leicht isolierten Knospe-Gewächshäusern darf vom 1. November bis 31. März nur frostfrei (maximal fünf Grad) geheizt werden. In gut isolierten Gewächshäusern mit einem mittleren U-Wert von maximal 2,4 W/m<sup>2</sup>K oder mit isolierten Wänden und Dachflächen sind in der Zeit vom 1. Dezember bis 28. Februar im Gemüsebau und der Topfkräuterproduktion maximal zehn Grad erlaubt.

Ab 2021 soll die Weisung ergänzt werden mit der Anforderung, dass bis am 1. Januar 2030 in allen Knospe-Gewächshäusern 80 Prozent der fürs Heizen eingesetzten Energie aus erneuerbaren Energien stammen müssen. Ausgenommen davon sind Gewächshäuser, die nur zur Frostfreihaltung (< 5 °C) geheizt werden. Zudem soll der Wärmeverlust in neu gebauten Gewächshäusern bei einem U-Wert von maximal 2,1 W/m<sup>2</sup>K liegen. Die Weisung kommt Mitte Juli 2020 in die Vernehmlassung.

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Pflanzenbau > Gemüsebau > Anforderungen an die Energieeffizienz im Biogewächshaus

→ Judith Köller, Bereich Landwirtschaft, Bio Suisse  
judith.koeller@bio-suisse.ch  
Tel. 061 204 66 39

# Dem Osterhasen zu *Diensten*

Bei Eico rollen derzeit stündlich bis zu 50 000 bunt bemalte Ostereier vom Band. Doch Farbe ist nicht gleich Farbe. Gerade bei Bioeiern muss diese aus natürlichen Stoffen bestehen.

Der Osterhase lebt in Bern. Nur weiss das fast niemand, denn er hält sich gut versteckt. Sein buntes Treiben findet hinter der grauen Fassade eines unscheinbaren Industriegebäudes in der Peripherie statt. Wer davor steht, käme niemals auf die Idee, dass hier derzeit stündlich bis zu 50 000 Ostereier in allen Regenbogenfarben vom Band laufen. Genug, um den Hunger von Herrn und Frau Schweizer auf das traditionelle Festtagsprodukt zu stillen.

Und der Hunger ist gross, wie Hannes Messer zu berichten weiss. Als Geschäftsleiter der Firma Eico – ihres Zeichens Marktführerin im Eierfärbegeschäft – ist er so etwas wie die rechte Hand des Osterhasen. «Von den vielen Millionen Eiern, die wir jedes Jahr kochen und färben, entfallen fast die Hälfte auf die zehn Wochen vor Ostern», sagt er. 10 bis 15 Prozent davon sind Knospe-Eier.

## Picknick mit Hello Kitty

Die bunten Lebensmittel sind spätestens seit den frühen 1990ern kein reines Saisonprodukt mehr. «Je nach Absatzkanal machen sie in der Schweiz bereits 15 Prozent aller verkauften Eier aus», sagt Hannes Messer. Das sei Weltrekord. Den Markt für diese sogenannten Picknick- oder Salateier hat das zur Fenaco-Gruppe gehörende Unternehmen stark mitgeprägt. Auch dank eigens kreierten In-out-Produkten, also solchen, die jeweils nur für kurze Zeit in den Ladenregalen zu finden sind. Darunter rote 1.-August-Eier mit Schweizerkreuz. «Wir hatten auch schon Fussball-EM- und sogar einmal Hello-Kitty-Eier im Angebot», sagt Hannes Messer.

Den grössten Teil ihrer Eier bezieht Eico von rund hundert Legehennenbetrieben in der ganze Schweiz. Diese werden dreimal pro Woche abgeholt und nach Bern gebracht. Ein zweiter Produktionsstandort, jedoch ohne Färberei, befindet sich im thurgauischen Märstetten. Darüber hinaus gehören auch Importeier (nur konventionelle) sowie Eier anderer einheimischer Handelsunternehmen zum Geschäft. «Wir sehen uns als Schnittstelle zwischen den Produzenten und insbesondere den Detailhändlern, aber auch allgemein als Plattform für den Handel», sagt Hannes Messer. Zu den Kunden von Eico gehören Migros, Coop, Denner und Volg sowie interne Kanäle, die die Gastronomie oder direkt den Endkonsumenten bedienen.

Eico verfügt in Bern über vier Koch- und Färbeanlagen. Eine davon wurde erst letztes Jahr in Betrieb genommen und gilt schweizweit als die grösste ihrer Art. Jeden Abend wird alles gründlich gereinigt, sodass am nächsten Morgen jeweils die Bioeier als Erste verarbeitet werden können. «Damit verhindern wir Querkontaminationen», sagt Hannes Messer. Kochverfahren gibt es deren zwei, was schlicht damit zu tun hat, dass nicht alle Anlagen vom selben Hersteller stammen. So werden die Eier bei etwas über 90 Grad entweder im Wasserbad oder in Wasserdampf gekocht. «Gerade so lange, dass der Dotterkern noch leicht feucht ist», sagt Hannes Messer. Keinesfalls aber flüssig.

## Von Annatto-Orange bis Schildlaus-Karmin

Auch fürs Färben gibt es zwei Varianten. Zum einen das Sprühverfahren, das für eine gleichmässig lackierte Schale sorgt und derzeit vor allem im konventionellen Bereich zur Anwendung kommt. Zum anderen das Rollverfahren, bei dem die Eier über farbgetränkte, drehende Schwämme rollen, woraus ein Batikmuster resultiert. «Das passt insofern etwas besser zu Bio, als es organischer aussieht», sagt Hannes Messer. Trotzdem möchte er nicht ausschliessen, dass einst auch Knospe-Eier gesprüht werden.



Eico-Chef Hannes Messer vor Farbsprühanlage.



Farbgetränkte, rotierende Schwämme verleihen Knospe-Eiern ein Batikmuster.



Mit geschultem Auge und flinken Händen sortieren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entlang der Anlage jene Ostereier aus, die beschädigt sind. Bilder: René Schulte

Die Farben selbst müssen natürlichen Ursprungs sein. Eico bezieht sie in Form von Fertigmischungen aus Deutschland. Die Richtlinien von Bio Suisse erlauben unter anderem natürlich färbende Frucht- und Gemüsesäfte, Gewürze, Hölzer und andere Pflanzenteile sowie Farbstoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und nach physikalischen Verfahren gewonnen werden. So kommt bei Eico für die Farben Orange und Gelb Annatto zum Einsatz, das aus den Samen des Orleanstrauchs gewonnen wird. Chlorophylline, also das Blattgrün aus Pflanzen und Algen, liefern Grün und Blau. Weiteres Blau wird aus der Gruppe jener Anthocyane gewonnen, die etwa Kornblumenblüten oder Brombeeren ihre Farbe verleihen. Als Basis für Rot dient Karmin, eine aus Cochenille-Schildläusen gewonnene Substanz. «Der einzige Nachteil der Biofarben ist, dass sie nicht lichtfest sind und daher schneller ausbleichen, was bei künstlich hergestellten Pigmenten weniger der Fall ist», sagt Hannes Messer.

Damit die Farbe an der Schale haften bleibt, braucht es eine entsprechende Trägersubstanz respektive ein Überzugsmittel. Dieses besteht aus einer Mischung aus Schellack und Ethanol. Schellack wird aus den harzartigen Ausscheidungen der Lackschildlaus gewonnen und hat vor allem zwei positive Eigenschaften: Zum einen verleiht er der Farbe etwas mehr Glanz, zum anderen versiegelt er die Poren der Eierschale, was den Schutz gegen das Eindringen von Keimen erhöht. «Dafür muss aber die Konsistenz stimmen», sagt Hannes Messer. Sei das aufgetragene Farbgemisch zu dünnflüssig, könne man das daran erkennen, dass die Farbe ins Innere gelange und das Ei weiss färbe.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Wahl geeigneter Eier. So werden fürs Kochen und Färben vor allem kleine bis mittelgrosse Eier von jungen Legehennen verwendet. Diese haben eine dickere, robustere Schale als die tendenziell grösseren,

fragileren Eier älterer Tiere. Trotzdem sind sie nicht «unkaputtbar». Daher werden alle Eier vor dem Kochen präventiv auf 60 Grad vorgewärmt, um ein allfälliges Sprengen der Schale zu verhindern. Sollte es doch passieren, bleibt das nicht unbemerkt. So stehen entlang der ganzen Produktionslinie mehrere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit geschultem Auge und flinken Händen beschädigte Eier sofort aussortieren. Oder jene Eier, die nicht rundum gefärbt sind, nochmals auf die Farbbrollen legen.

### PET oder Eierkarton, das ist hier die Frage

Was die Verpackung der Knospe-Ostereier anbelangt, befindet sich Eico gerade in einem Wandel. «Unsere bisherigen Standardgebilde bestehen aus PET-Schalen. Doch gerade bei Bio entsprechen Plastikverpackungen nicht mehr dem Zeitgeist», sagt Hannes Messer. Was vor allem mit den Erwartungen der Konsumenten zu tun habe. Er selbst wolle Plastik nicht grundsätzlich verteufeln. So sei es zum Beispiel leichter als Karton, was sich gerade beim Transport positiv bemerkbar mache. «Zudem wissen viele nicht, dass die Verpackung eines solchen Produkts nur drei oder vier Prozent des gesamten ökologischen Fussabdrucks ausmacht.»

Nichtsdestotrotz hat Eico damit begonnen, testweise zwei neue Verpackungsvarianten einzuführen: einerseits einen Hybriden bestehend aus Eierkartonschale mit PET-Deckel, womit rund 40 Prozent Plastik eingespart werden; andererseits einen reinen, klassischen Eierkarton, jedoch mit Gucklöchern, um die gekochten Eier als solche erkennbar zu machen. Was davon wie gut bei den Konsumenten – oder beim Osterhasen – ankommt, muss sich erst noch zeigen. René Schulte

## Biostroh für Geflügel und Schweine

Seit letztem Jahr muss in Schweineställen auf Knospe-Höfen Biostroh eingesetzt werden, seit Anfang dieses Jahres gilt diese Regelung auch für Geflügel. Betriebe, die Bio- oder Knospe-Stroh verkaufen oder kaufen möchten, können dazu die Online-Biobörse nutzen. Bei Geflügel werden nebst gehäckseltem Stroh häufig Strohpellets verwendet, auch diese müssen nun Bioqualität aufweisen. Betriebe, die noch konventionelle Pellets von 2019 auf ihrem Betrieb haben, können diese 2020 noch aufbrauchen ohne Sanktionierung. Auf [bioaktuell.ch](http://bioaktuell.ch) sind die Bio Suisse bekannten zertifizierten Biostrohpellets-Hersteller und -Händler aufgeführt. Sollte ein Hersteller oder ein Händler dort nicht aufgeführt sein, bittet Bio Suisse um eine Meldung. Um Strohpellets in Bioqualität herzustellen oder zu verkaufen, müssen Hersteller und Händler zertifiziert sein. Das Vorgehen dazu ist das Folgende:

1. Der Pellethersteller oder -händler meldet sich bei einer Kontrollstelle (Bio Inspecta, BTA, Ecocert, Procert) an, damit diese die Pelletherstellung Bio-zertifiziert. Die Anmeldung ist an kein Datum gebunden.
2. Die Pelletherstellung wird durch die beauftragte Kontrollstelle kontrolliert, die Pellets werden danach Bio-zertifiziert. Bei der Kontrolle werden unter anderem die Aufzeichnungen des Zu- und Verkaufes sowie die korrekte Trennung von Bio- und nicht biologischen Produkten geprüft.
3. Lobt ein Pellethersteller seine Bio-produkte ohne Knospe, sondern nur als «Biopellets» aus, so muss er im Minimum über eine Zertifizierung gemäss Bioverordnung für die Biopellets verfügen. Wenn ein Pellethersteller seine Pellets zusätzlich mit der Knospe ausloben will, muss bei Bio Suisse zusätzlich ein Knospe-Lizenz beantragt werden.

Beatrice Scheurer, Bio Suisse

Biostroh anbieten oder kaufen:

 [www.bioboerse.ch](http://www.bioboerse.ch)

Liste mit Anbietern von Biostrohpellets:

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Tierhaltung > Geflügel

Knospe-Lizenz beantragen:

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Verarbeiter und Händler > Lizenz für die Knospe

→ Beatrice Scheurer, Bereich Landwirtschaft, Bio Suisse

[beatrice.scheurer@bio-suisse.ch](mailto:beatrice.scheurer@bio-suisse.ch)

Tel. 061 204 66 18



Nur noch Biostroh für Geflügel. Bild: schu



« Ein umfassendes Risikomanagement ist in der Landwirtschaft eine betriebswirtschaftliche Notwendigkeit. »

Marcel Stirnimann  
Obstbauer, Buchrain/LU



Schweizer Hagel  
Suisse Grêle  
Grandine Svizzera

140 Jahre  
Années  
Anni

[www.hagel.ch](http://www.hagel.ch)  
[info@hagel.ch](mailto:info@hagel.ch)  
044 257 22 11

  
**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte  
Ihr Partner für Bio-Futter

# Bio-Hühner würden Rytz-Futter kaufen

Wir beraten Sie gerne.  
Mühle Rytz AG, Biberen, Tel 031 754 50 00  
[www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch), [mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch)

# Anmelden für die Bio Gourmet Knospe

Dieses Jahr werden Obst-, Gemüse-, Getreide- und Ölsaatenprodukte, Gewürzsaucen, Senf, Mayonnaise und Essig sowie Schokolade, Honig und Zuckerwaren bewertet.

Für die einen ist sie die Bestätigung langjähriger Qualitätsarbeit, anderen bietet sie ein Sprungbrett in die breite Öffentlichkeit – die Bio Gourmet Knospe. So auch für Lucia und Willy Schmid-Zwimpfer aus dem luzernischen Willisau. Ihr Doppelrahm-Frischkäse mit Meerrettich wurde letztes Jahr nicht nur mit der Bio Gourmet Knospe ausgezeichnet, sondern sie durften auch eine Sonderprämierung entgegennehmen. Dies war für sie in vielerlei Hinsicht wertvoll: «Wir schätzen die Anerkennung für unser kreatives Schaffen rund um den Meerrettich. Zugleich ist sie eine positive Rückmeldung, dass unser Produkt, der Frischkäse mit Schlossere-Meerrettich, den Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten entspricht.»

Die Bio Gourmet Knospe berücksichtigt jedes Jahr eine andere Produktgruppe. Letztes Jahr war dies die Gruppe Backwaren und Milchprodukte ohne Weich-, Halbhart- und Hartkäse. Total 68 Produkte wurden eingereicht, 37 erhielten die Bio Gourmet Knospe. Dieses Jahr bewertet die Jury Obst-, Gemüse-, Getreide- und Ölsaatenprodukte, Gewürzsaucen, Senf, Mayonnaise und Essig sowie Schokolade, Honig und Zuckerwaren.

Die eingereichten Produkte werden von der Jury unter Leitung des Lebensmittelsensorikers Patrick Zbinden bewertet hinsichtlich Aussehen, Aroma, Geschmack, Textur, Harmonie und Abgang. Zu jedem Produkt gibt die Jury ein differenziertes fachliches Feedback, das der Hersteller dann zur Weiterentwicklung des Produktes nutzen kann. «Die Qualität der getesteten Produkte ist in den letzten Jahren stetig gestiegen», so Jurypräsident Patrick Zbinden.

Die am höchsten bewerteten Produkte werden zusätzlich von einer Jury aus Gourmetköchen verkostet (siehe Abbildung). Wenn das Produkt auch diese Jury überzeugt, erhält es die Auszeichnung «sonderprämiiert», letztes Jahr erhielten sechs Produkte eine solche.



Dieses Jahr werden unter anderem Essig, Speiseöle und Pasta von der Jury bewertet. Bild: Andrea Wullimann

Mit der Teilnahme an der Bio Gourmet Knospe profitieren Sie von folgenden Vorteilen:

- Kostenlose Teilnahme am Sensorik-Workshop unter der Leitung des Sensorikers Patrick Zbinden.
- Zu allen Produkten, die Sie zur Prämierung anmelden, erhalten Sie eine detaillierte fachliche Rückmeldung der unabhängigen Sensorik-Jury.
- Bio Suisse macht die Produkte, die mit der Bio Gourmet Knospe ausgezeichnet werden, bekannt und informiert die Schweizer Medien.
- Prämierte Produkte erhalten die Bio Gourmet Knospe für drei Jahre.

Ist Ihr Interesse geweckt? Melden Sie Ihre Produkte bis am 30. Juni 2020 an per E-Mail mit dem online verfügbaren Anmeldeformular. 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. *Valentin Ladner, Bio Suisse*

Weitere Auskünfte und Anmeldeformular (online herunterladen)

→ [valentin.ladner@bio-suisse.ch](mailto:valentin.ladner@bio-suisse.ch)

Tel. 061 204 66 33

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Verarbeiter und Händler > Aktuell

## Der Weg zur Bio Gourmet Knospe

**Bis 30. Juni**  
Produkte  
anmelden

Rezepturprüfung  
durch Bio Suisse

**August**  
1. Verkostung

durch Jury, bestehend aus Sensorikern und  
Branchenspezialisten

**Sensorik-Workshop**

für Personen, die ein Produkt  
angemeldet haben

**Oktober**

**2. Verkostung für Sonderprämierung**

der besten Produkte aus der 1. Verkostung durch  
Jury, bestehend aus Gourmetköchen

**November**  
Preisverleihung  
Bio Gourmet  
Knospe



# Distributionspolitik wird umgesetzt

Die Distributionspolitik regelt, wie Detailhändler auf Eigenmarken die Knospe nutzen können. Bio Suisse ist im Gespräch mit verschiedenen Detailhändlern.

Die Knospe, die Marke von Bio Suisse, können alle nutzen: Produzenten und Verarbeiter dürfen ihre Produkte mit der Knospe auszeichnen, wenn sie die Richtlinien von Bio Suisse einhalten. Detailhändler können alle Knospe-Produkte verkaufen. Auf ihren Eigenmarken jedoch dürfen sie die Knospe nur verwenden, wenn sie nebst den Richtlinien von Bio Suisse zusätzlich die Anforderungen der von Bio Suisse definierten Distributionspolitik erfüllen.

Im letzten Jahr hat Bio Suisse diese Distributionspolitik überarbeitet, dabei wurde die Verbandsbasis eng miteinbezogen: Am 2. Juli 2019 wurde in Olten an der «Konferenz zur Distributionspolitik» das neue 3-Stufen-Modell vorgestellt. Die 110 Teilnehmenden folgten dem Vorschlag des Vorstandes von Bio Suisse in einer Konsultativabstimmung mit sehr grosser Mehrheit und stimmten dem neuen Modell zu.

Das 3-Stufen-Modell regelt die Anforderungen, die erfüllt sein müssen, damit Detailhändler auf Eigenmarken und in

der Kommunikation die Knospe verwenden können. Es gelten folgende Grundanforderungen: Breite des Biosortiments, faire Marktpartnerschaften, Engagement für die Bioforschung und -entwicklung. Die Distributionspartner können also selbst entscheiden, wie stark sie sich für den Biolandbau und letztlich für die Knospe engagieren wollen.

- Auf Stufe 1 kann in eigenen Medien kommuniziert werden, dass sämtliche Biorohprodukte aus der Schweiz von Bio-Suisse-Betrieben stammen.
- Auf Stufe 2 kann das Logo «Bio Suisse» auf Eigenmarken und in der Kommunikation verwendet werden.
- Auf Stufe 3 gelten die höchsten Anforderungen. Wer diese erfüllt, kann auf Eigenmarken und in der Kommunikation die Knospe verwenden.

Bio Suisse führte im vergangenen halben Jahr mit den Schweizer Detailhändlern Gespräche, ob für sie eine der Stufen in Frage kommt. Alle schätzen die klaren Spielregeln und klären nun ihre Positionierung in Bezug auf die drei Stufen ab. Einige Detailhändler sehen aktuell noch keine Möglichkeit diese umzusetzen, bei einem Detailhändler laufen konkrete Verhandlungen. Bis jetzt erfüllt nur Coop die Bedingungen für Stufe 3 und darf somit auf der Eigenmarke Naturaplan die Knospe verwenden. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

## Anmelden für Weinpreis bis 30. April

Organisiert von der Fachzeitschrift «Vinum» und der Organisation Bio-Vino unter dem Patronat von Bio Suisse, werden auch in diesem Jahr die besten Schweizer Bioweine gekürt. Machen Sie mit und werden Sie Biowinzer des Jahres 2020. Anmelden können Sie sich bis spätestens 30. April 2020. Die technische Organisation der Degustation wird durch die beauftragte Agentur GWS neu nach den international geltenden OIV-Richtlinien durchgeführt. Weine können in folgenden Kategorien angemeldet werden:

1. Chasselas (max. 4 g/l Restzucker)
2. Traditionelle weisse Rebsorten, exkl. «PIWI» (sortenrein, max. 4 g/l Restzucker)
3. «PIWI» weisse Rebsorten (sortenrein, max. 4 g/l Restzucker)
4. Traditionelle weisse Rebsorten, inkl. «PIWI» (Assemblagen, max. 4 g/l Restzucker)
5. Pinot Noir (max. 4 g/l Restzucker)
6. Traditionelle rote Rebsorten, exkl. «PIWI» (sortenrein, max. 4 g/l Restzucker)
7. «PIWI» rote Rebsorten (sortenrein, max. 4 g/l Restzucker)

8. Traditionelle rote Rebsorten, inkl. «PIWI» (Assemblagen, max. 4 g/l Restzucker)
9. Roséweine, Blanc de Noir und Schaumweine
10. Edelsüsse Weine (ab 8 g/l Restzucker)

Die Preisverleihung und die Bekanntgabe der Sieger-Produzenten sowie die Ernennung des Schweizer Biowinzers des Jahres 2020 werden am 25. Juni im Rahmen eines Publikumsevents mit Verkostung in Bern stattfinden. Weitere Informationen und Details sind auf der Webseite zu finden. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

[www.bioweinpreis.ch](http://www.bioweinpreis.ch)



## Rückblick Kontrolljahr

Landwirtschaftliche Betriebe mit einer Knospe-Zertifizierung sind verpflichtet, sich jährlich kontrollieren und neu zertifizieren zu lassen. Bei dieser Kontrolle auf dem Betrieb wird geprüft, ob der Betrieb alle Vorgaben der Bioverordnung und die Richtlinien von Bio Suisse einhält. In der Schweiz werden diese Kontrollen von zwei Organisationen geleistet: Bio Inspecta führte letztes Jahr rund 6000 Kontrollen durch, Bio Test Agro rund 2000, darin inbegriffen sind auch angemeldete und unangemeldete Zusatzkontrollen. Zehn Prozent der Kontrollen erfolgen unangemeldet gemäss Bioverordnung.

Im vergangenen Jahr wurden bei 84 Prozent der Kontrollen keine Verstösse gegen die Richtlinien festgestellt. Bei den Kontrollen mit festgestellten Abweichungen handelt es sich bei 77 Prozent um leichte Verstösse mit 0 bis 10 Punkten, bei 23 Prozent wurden die Betriebe mit kostenpflichtigen Sanktionsschreiben (11–109 Punkte) sanktioniert. Bei vier Betrieben musste die Knospe-Zertifizierung aberkannt werden. *Dieter Peltzer, Bio Suisse*

# «Coop wird das Knospe-Sortiment weiter ausbauen»

Coop verstärkt die Zusammenarbeit mit der Knospe. Doch auch IP-Suisse-Produkte werden ins Sortiment aufgenommen. Marketingleiter Philipp Wyss erklärt, wieso.

Coop und Bio Suisse haben in den letzten Monaten intensiv über die Ausrichtung und Weiterentwicklung ihrer Partnerschaft diskutiert. Wie sieht diese neu aus?

Philipp Wyss: Bio Suisse und Coop haben ihre mehr als 25 Jahre alte Partnerschaft erneuert und vertieft. Wir haben uns auf die gemeinsame Vision «Bioland Schweiz» geeinigt und wollen den Biomarkt in der Schweiz weiter fördern. Coop bekennt sich zum Beispiel zu dem Ziel, ihren Bioumsatz in der Schweiz bis 2025 auf zwei Milliarden Franken zu steigern.

**Inwiefern wird sich das im Knospe-Sortiment von Coop bemerkbar machen?**

Um das ambitionierte gemeinsame Ziel zu erreichen, werden wir natürlich das Knospe-Sortiment von heute rund 3500 Produkten weiter ausbauen. Alleine unter der Bioeigenmarke Naturaplan lancieren wir jedes Jahr 70 bis 100 Neuheiten. Ein besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf Schweizer Knospe-Produkten. So wollen wir beispielsweise die Naturaplan-Sublinien «Miini Region Bio» oder «Bio Campiuns», also Superfood-Produkte aus der Schweiz, sowie Schweizer Demeter-Produkte gezielt fördern. Weiter beschäftigen uns auch die aktuellen Ernährungstrends. So bauen wir die erfolgreiche Vegi-Eigenmarke Karma weiter aus. Viele der Karma-Produkte sind Knospe-zertifiziert.

**Wie sieht Coop die Entwicklung der Marke Naturaplan und damit der Knospe in den nächsten fünf Jahren?**

Auch wenn die Biosortimente unserer anderen Eigenmarken wie eben «Karma» oder «Pro Montagna», aber auch die Marken anderer Hersteller stark zulegen werden, bleibt Naturaplan unser Flaggschiff im Biobereich. Damit wollen wir das breiteste und qualitativ hochwertigste Biosortiment der Schweiz anbieten, das punkto Standards dank der Knospe-Richtlinien top und gleichzeitig preislich attraktiv ist. Also bestes Bio für jeden Tag.

**Ab diesem Frühsommer bietet Coop neu auch IP-Suisse-Produkte an. Mehl, Zucker und Rahm werden mit dem Käfer-Logo von IP-Suisse gekennzeichnet. Wieso diese neue Zusammenarbeit?**

Unsere Basis-Eigenmarke «Qualité & Prix» und unsere Preiseinstiegsmarke «Prix Garantie» unterscheiden sich punkto Auftritt, Rezeptur sowie ökologische und soziale Mindestanforderungen kaum noch. Mit der Einführung von «Qualité & Prix»-Produkten mit dem Label IP-Suisse bieten wir unseren Kunden einen klaren Mehrwert im mittleren Preissegment.



Philipp Wyss, Leiter Marketing/Beschaffung bei Coop.  
Bild: zVg

Gleichzeitig helfen wir damit, den Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden in der Schweizer Landwirtschaft weiter zu senken.

**IP-Suisse bezeichnet sich als naturnahes, tierfreundliches Label. Zudem sind die Produkte mit dem Käfer günstiger als jene mit der Knospe. Konkurrenzieren sich die beiden nicht?**

Für uns bleiben auch in Zukunft klar Naturaplan sowie die Knospe-Produkte im Zentrum, wenn es um nachhaltige Sortimente geht – auch im Bereich Marketing und Kommunikation. Die Knospe-Mehrwerte spielen dabei eine entscheidende Rolle. IP-Suisse bietet gegenüber der konventionellen Produktion viele Mehrwerte, ist jedoch kein Biolabel. Das ist auch den meisten Kunden und Kundinnen bekannt.

Interview: Claudia Frick



## Philipp Wyss

Philipp Wyss ist seit 1. April 2012 stellvertretender Vorsitzender der Coop-Geschäftsleitung und Leiter der Direktion Marketing und Beschaffung. Der gelernte Kaufmann und Metzger ist seit 1997 bei Coop und hat bereits in diversen Führungspositionen gearbeitet, unter anderem leitete er von Juni 2009 bis Ende 2011 als Mitglied der Geschäftsleitung die Direktion Retail. In seiner Karriere bei Coop lancierte und entwickelte Philipp Wyss bislang diverse bekannte Linien und Labels sowie verschiedenste Konzepte. Philipp Wyss wohnt im Kanton Luzern, ist verheiratet und hat drei Kinder.

# Abschied nach 30 Jahren als Direktor

Ende März gibt Urs Niggli die Leitung des FiBL Schweiz ab. Zwei langjährige Wegbegleiter blicken zurück.

## Visionär mit Risikofreude

Mr. FiBL, Querdenker, Biolobbyist, Geldaufreiber, Visionär, Generalist, Einzelkämpfer, Unternehmer, Optimist und Macher. Diese Substantive kommen mir intuitiv in den Sinn, wenn ich Urs Niggli mit Stichwörtern umschreiben soll.

Als Mitbegründer von Coop Naturaplan lernte ich Urs Niggli vor rund 30 Jahren kennen. Mit wem konnte Coop beim Aufbau der Biolinie zusammenarbeiten? Bei der Kontaktsuche nach den wenigen Biocracks stiess ich auf den jungen Urs Niggli beim Mini-FiBL in Oberwil. Natürlich traute er Coop anfänglich auch nicht. Aber er sah rasch die Chance für die Biobewegung und damit auch fürs FiBL. Bezeichnend für Urs: Zum Start von Naturaplan hielt er stolz einen Check von 600 000 Franken für die Forschung zu Bioäpfeln in die Kamera des Schweizer Fernsehens.

Zu diesem Zeitpunkt war der Biolandbau noch wenig strukturiert. Urs setzte sich im Vorstand der damaligen VSBLO für den Umbau zur modernen und stolzen Bio Suisse ein. Er vereinigte Kontrolle und Zertifizierung in der unabhängigen Bio Inspecta AG und er fokussierte das FiBL auf Forschung, Bildung und Beratung. Mit jedem Umsatzwachstum von Bioprodukten in der Schweiz wuchs parallel dazu auch das FiBL. Zuerst die Überzeugungsarbeit bei Otto Stich, der als prominenter Präsident des FiBL-Stiftungsrates die Türen für Urs in Bern und anderswo öffnete. Dann der clevere Deal von Urs mit der Aargauer Regierung, der den Umzug in die ehemalige landwirtschaftliche Schule in Frick ermöglichte. Und er holte die Migros ins Boot, ohne Coop als grossen Partner allzu sehr zu verärgern. Dies vor allem, weil die Forscher am FiBL effektiv nützliche Arbeit leisten und viel zur Glaubwürdigkeit und zur Qualität von Bioprodukten beitragen. Damals wie heute.

Natürlich war dem Macher Urs Niggli die Schweiz bald viel zu klein. In Deutschland, Österreich, Ungarn, Frankreich und Brüssel entstanden FiBL-Standorte. Auch der frühe Einstieg in die EU-Forschung brauchte Risikofreudigkeit, ist aber heute ein wichtiges FiBL-Standbein geworden.

Keine Freude hatte er jeweils bei den Diskussionen im Stiftungsrat zu den Themen finanzielle Risiken, Stellvertretung und Planung der Nachfolge. Und deshalb muss sein Abgang als Mr. FiBL auch Nebengeräusche hinterlassen.

Probleme haben Urs nie gross interessiert. Er ist und bleibt ein lösungsorientierter Macher ohne ideologische Scheuklappen. Das FiBL, Bio Suisse, Coop und alle Engagierten im Biokuchen haben Urs Niggli unglaublich viel zu verdanken. Lassen wir uns weiterhin von diesem Visionär und Querdenker überraschen. Viva Urs und vielen Dank!

Felix Wehrle  
Mitbegründer von Coop Naturaplan  
Ehemaliger FiBL-Stiftungsrat



## Bioforschung für universelle Lösungen

Ich habe Urs Niggli aus drei verschiedenen Perspektiven kennen und schätzen gelernt. Zuerst als ETH-Professor (Forschungskollege), dann als BLW-Direktor (staatlicher Sponsor) und schliesslich als Mitglied des FiBL-Stiftungsrates (intern). Eine Konstante, die mich an Urs Niggli beeindruckte und immer mehr überzeugte, ist seine Visionskraft kombiniert mit einer Portion Risikofreudigkeit. Er hat etwas von einem «Gamechanger». Paradigmen sind da, um hinterfragt zu werden.

Naturwissenschaftliche Forschung heisst Erkenntnisgewinn, um Zusammenhänge zu verstehen und bisherige Grenzen zu sprengen. In der systemischen Forschung wird dies ergänzt durch ein breiteres Verständnis von Zusammenhängen, um zu vermeiden, dass Fortschritte auf Kosten anderweitiger Rückschritte gemacht werden. Dies wurde in der sogenannten Grünen Revolution im letzten Jahrhundert vernachlässigt. Urs Niggli hat die Fähigkeit, Zusammenhänge zu verstehen und bei der Suche nach Lösungswegen Grenzen zu sprengen.

Dank seiner visionären Kraft gelang es ihm, sein Team zu motivieren, Finanzen in Bern und Brüssel zu beschaffen und das FiBL in der Schweiz und international zu erweitern. Urs Niggli ist nicht der Mensch, der Projekte nach genormtem Standard angeht und die Checklisten zehnmal durcharbeitet, bevor der nächste Schritt gemacht wird. Er baut vielmehr mit unermüdlichem Einsatz Sondierstollen mit der Überzeugung, dass es für den Tunnelbau und dessen Ausgestaltung genügend Unterstützer gibt.

Urs Niggli versteht Bioforschung nicht nur als Forschung, um den Lösungsraum innerhalb der Biorichtlinien zu erweitern, sondern auch um universelle Lösungen zu suchen, die allen Produktionsformen zugutekommen. Jene, die das nicht verstehen oder nicht akzeptieren wollen, können damit ihre Mühe haben. Für mich ergibt sich eine Parallele zum kalifornischen Autobauer Tesla. Die Firma baut zwar weniger als ein halbes Prozent der weltweiten Autoproduktion, hat es aber geschafft, die weltweite Automobilwirtschaft so weit zu bringen, dass die Auslaufphase der erdölbasierten Mobilität begonnen hat. Dies ist möglich, weil es Alternativen gibt. In diesem Sinne ist das Werk von Urs Niggli ähnlich. Dank Fortschritten in der Bioforschung sind neue Erkenntnisse und Alternativen für alle verfügbar. Die andiskutierten Absenkpfade für Pflanzenschutzmittel und Stickstoff werden dadurch realistisch und mehr und mehr akzeptiert.

Daher hoffe ich, dass Urs Niggli noch lange die Transformation zu einer nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung mitprägt, ja provoziert.

Bernard Lehmann  
Ehemaliger BLW-Direktor und ETH-Professor  
FiBL-Stiftungsrat





Nach seinem Rücktritt wird sich Urs Niggli als Präsident von FiBL Deutschland, FiBL Österreich und FiBL Europe weiterhin für die Bioforschung engagieren und sein Know-how auch im Agroscope-Rat einbringen. Bild: Samuel Schalch



In der Anfangszeit von Bioaktuell, zu Beginn der 1990er-Jahre, war Urs Niggli in der Redaktion aktiv. Ihm war es stets ein Anliegen, dass das FiBL – zum Beispiel mit Merkblättern – neues Wissen für die Praxis zugänglich macht.



1994 besuchte der Gesamtbundesrat auf seiner Schulreise das FiBL in Oberwil. V.l.n.r.: Bundespräsident Otto Stich, Bundesrat Kaspar Villiger und Urs Niggli. Otto Stich wurde nach seinem Rücktritt als Bundesrat Präsident des FiBL-Stiftungsrates (1996–2007).



Das FiBL organisierte 2000 die 13. Internationale IFOAM-Konferenz mit 1400 Teilnehmenden in Basel. V.l.n.r.: Regierungsrat Ralph Lewin; Hardy Vogtmann, 1. FiBL-Leiter; Friedrich-Wilhelm Gräfe zu Bahringdorf, Leiter Agrarausschuss des EU-Parlaments; IFOAM-Präsidentin Linda Bullard; Maria del Carmen Perez, Landwirtschaftsministerin Kuba; Urs Niggli; Otto Stich; Bundesrat Joseph Deiss; BLW-Direktor Manfred Böttsch; Richard Bartak, Vize-Landwirtschaftsminister Tschechien.



Beim Spatenstich für den neuen Forschungs- und Bildungscampus 2018 (Regierungsrat Markus Dieth, 3. von links, Urs Niggli, 4. von rechts).



Eröffnung der Wintertagung 2020 des Ökosozialen Forums in Wien: EU-Agrarkommissar Janusz Wojciechowski, Jannes Maes, Präsident des Europäischen Rats der Jungen Bauern, Urs Niggli und Elisabeth Köstinger, österreichische Landwirtschaftsministerin (v.l.n.r.). Bilder: zVg



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

**Vermarktung und Beratung:**

Remo Ackermann, Bissegg TG  
 Linus Silvestri, Lüchingen SG  
 Jakob Spring, Kollbrunn ZH

Natel 079 424 39 08  
 Natel 079 222 18 33  
 Natel 079 406 80 27

**Wir suchen neue Bio Weiderind Produzenten**

- Basis Bio Suisse Vollknope
  - Interessanter Preis in einem wachsenden Absatzmarkt
- Haben Sie Interesse? Melden Sie sich bitte bei uns. Wir beraten Sie gerne.

**Ihr Partner in der Vermarktung von Bio Rindvieh**

Wir vermarkten Bio Weide-Beef, Bio Mastremonten aus Bio- und Umstellbetrieben, Bio Tränker, Bio Kühe und Bio Nutztvieh.  
**Neu auch: Demeter Schlachtkühe und Demeter Bankvieh.**  
 Rufen Sie uns an.



**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, Flexnetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

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

**agrisano**

Mit uns vermeiden Sie Lücken: kompetent beraten!

**Für die Landwirtschaft!**  
 Alle Versicherungen aus einer Hand.

Regionalstelle kontaktieren und Termin vereinbaren!








- ✓ Stroh
- ✓ Heu und Emd
- ✓ Luzerneheu
- ✓ Luzernewürfel
- ✓ Vollmaispflanzenwürfel
- ✓ Vollmaispflanzensilage
- ✓ 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



**Find 1000 Gründe, länger zu bleiben.**

**ENDLICH WIEDER BEA**  
 24.4.-3.5.2020

Jetzt Tickets online kaufen:  
 bea-messe.ch/ticket

Veranstalterin: **BERNEXPO** GROUPE  
 Partner: **Blick**, **BZ BERNER ZEITUNG**, **ENERGY**, **libero**, **BBB CFF FFS**

# Biogeflügel bleibt Nischenprodukt

## Poulet

Der Biopouletmarkt entwickelte sich auch 2019 positiv. Mit rund 1,6 Millionen geschlachteten Tieren stiegen die Schlachttzahlen gegenüber dem Vorjahr um gut 11 Prozent. Dies entspricht beinahe einer Verdoppelung seit dem Jahr 2015. Die Wachstumszahlen der Vorjahre von bis zu 25 Prozent konnten jedoch nicht mehr erreicht werden.

Trotz dem kontinuierlich steigenden Absatz bleibt Biogeflügel weiterhin ein Nischenprodukt. Während im Schweizer Detailhandel der Marktanteil aller Bioprodukte im Jahr 2018 knapp 10 Prozent erreichte, blieb er beim Biopoulet auf einem tiefen einstelligen Prozentbereich.

Auch für die kommenden Jahre wird mit einer wachsenden Nachfrage im Biopouletbereich gerechnet. Diese Wachstumskurve könnte jedoch im Vergleich zu den letzten Jahren langsamer ansteigen. Eine besondere Herausforderung liegt in der Vermarktung des gesamten Tieres. Besonders gefragt sind Brüstli, Schenkel und Flügel hingegen sind weniger gefragt.

Aufgrund dieser Herausforderungen nutzen die Verarbeitungsbetriebe das Jahr 2020 zur Konsolidierung der Marktsituation. Aktuell werden denn auch keine neuen Knospouletmastbetriebe aufgebaut. Einstiegsmöglichkeiten bestehen erst wieder im nächsten Jahr. So sucht Bell ab 2021 jährlich vier bis fünf neue Bioproduzentinnen und -produzenten. Interessierte können sich bereits jetzt bei der Fleischverarbeiterin melden. Micarna prüft situativ mit interessierten Betrieben die Möglichkeiten. Die Pouletmastproduktion bietet auch kleineren Betrieben Einstiegsmöglichkeiten. Als Norm gilt der Aufbau von sechs mobilen Ställen mit einer Kapazität von je rund 500 Tieren sowie eines Voraufzuchtstalls. Die Vermarktung der Produkte ist bereits während der Umstellung möglich.

*Corinne Wälti, Bio Suisse*

## Schwein

2019 wurden gut 47 500 Bioschweine geschlachtet. Dieser Zuwachs von 12 Prozent gelang aber nur zu einem deutlich tieferen Preis. Er lag im Schnitt bei Fr. 6.28 pro Kilogramm Schlachtgewicht und damit 90 Rappen tiefer als 2018 und sogar Fr. 1.20 tiefer als 2017, dem Jahr mit dem



*Bild: Carmen Büeler*

höchsten Preis. Der Preis geriet 2019 so stark unter Druck, dass die Produktionskosten nicht mehr gedeckt waren. Aktuell ist die Marktlage ausgeglichen, der Preis hat sich leicht erholt, wenn auch noch nicht ausreichend. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

## Rind und Kalb

Die Anzahl Banktiere ging 2019 zurück. Es wurden 9 Prozent weniger Rinder und Ochsen geschlachtet als im Rekordjahr 2018. Jedoch lag die Zahl 2019 sichtbar über allen Jahren vor 2018.

Die Anzahl geschlachteter Bioverarbeitungstiere blieb stabil. Der Abwärtstrend bei den Kälbern setzte sich hingegen fort und lag bei 2675 Tieren. Zudem war der Preis für Biobankkälber tiefer. Er lag bei durchschnittlich Fr. 15.59 pro Kilogramm. 2018 waren es Fr. 15.78. Remonten für die Weidemast können eine Alternative zur Kälbermast sein.

*Michèle Hürner, Bio Suisse*

## Lamm

Letztes Jahr wurden erneut acht Prozent weniger Lämmer gezählt, die im Biokanal abgesetzt werden konnten. Deren Durchschnittspreis war mit Fr. 13.51 pro Kilogramm, der tiefste seit 2013.

*Michèle Hürner, Bio Suisse*

## Tafeläpfel

Die Lagerminderung von Bioäpfeln im Januar belief sich auf rund 936 Tonnen. Wiederum ein Rekordwert, der stark über den Zahlen der letzten Jahre liegt. Die Minderungen von Gala (347 Tonnen), Topaz (224 Tonnen), Pinova (55 Tonnen) und Braeburn (52 Tonnen) trugen am meisten zu dieser hohen Zahl bei. Nicht weiter am Lager sind die Sorten Elstar, Kanada Reinette und Rubinette.

Somit umfassen die Lager per Ende Januar rund 1830 Tonnen Bioäpfel, etwa halb so viel wie letztes Jahr zu diesem Zeitpunkt. Die verbleibende Menge setzt sich aus diversen Sorten zusammen, wobei Gala (437 Tonnen), Braeburn (270 Tonnen) und Golden Delicious (125 Tonnen) den Hauptanteil ausmachen. Von der Sorte Topaz sind aufgrund des hohen Bedarfs nur noch rund 16 Tonnen am Lager. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

## Alle Marktinfos

Produzentenrichtpreise, Richtpreise franko Handel sowie Preisempfehlungen für die Direktvermarktung sowie das Milchpreismonitoring sind online abrufbar.

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Markt

# Agenda

Wir veröffentlichen gerne auch Ihre Termine im Magazin und unter [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda. Auskunft dazu erhalten Sie beim FiBL-Kurssekretariat. [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)

## Grundbildung, Weiterbildung

### Umstellung auf Biolandbau

Die 7 Kurstage können einzeln oder als Ganzes besucht werden. Die meisten Kurse werden an mehreren Standorten durchgeführt.

**Veranstalter**  
Inforama

#### FUTTERBAU

- ⓐ DI 21. April 2020  
Schwand, Münsingen BE
- ⓑ MI 22. April 2020  
Römerrain, Pfäffikon SZ
- ⓒ DO 23. April 2020  
Waldhof, Langenthal BE

#### BODEN/DÜNGUNG

MI 6. Mai 2020, BBZN Hohenrain

#### ACKERBAU

- ⓐ MO 25. Mai 2020  
Schwand, Münsingen BE
- ⓑ MO 25. Mai 2020  
Wohlenschwil AG

#### Auskunft

Niklaus Sommer, Tel. 031 636 42 68  
[niklaus.sommer@vol.be.ch](mailto:niklaus.sommer@vol.be.ch)  
[www.inforama-weiterbildung.apps.be.ch](http://www.inforama-weiterbildung.apps.be.ch)

#### Anmeldung

Kurssekretariat Inforama  
Tel. 031 636 42 40  
[inforama.waldhof@vol.be.ch](mailto:inforama.waldhof@vol.be.ch)  
Anmeldefrist: 14 Tage vor Kursbeginn

## Tierhaltung, Tiergesundheit

### Mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht

Mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung: Sie lernen dieses System kennen, welches in hohem Masse versucht, die natürliche Kuh-Kalb-Beziehung zu ermöglichen. Aus den Erfahrungen von Praxisbetrieben und wissenschaftlichen Untersuchungen werden Formen dieses Aufzuchtssystems, Vorzüge und Herausforderungen

sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen vorgestellt.

#### Wann und wo

DI 28. April  
9-16.30 Uhr  
Inforama Bio-Schule Schwand, Münsingen BE

#### Referentinnen

Claudia Schneider, FiBL;  
Mechthild Knösel, Bäuerin,  
Hofgut Rengoldshausen

#### Information und Anmeldung

[www.inforama.ch](http://www.inforama.ch) > Berufsbildung  
> Weiterbildung > Alle Kurse

## Low Stress Stockmanship

Low Stress Stockmanship (LSS) ist eine Methode, um mit Herdentieren stressfrei zu arbeiten. Die Methode beruht auf Techniken, welche sich auf das natürliche Verhalten der Tiere beziehen. Die Reduktion von Stress im Stall und auf der Weide bringt mehrfachen Gewinn. Ruhige Tiere bringen bessere Zunahmen, mehr Milch, sind gesünder und haben eine bessere Fleischqualität.

#### LSS IM LAUFSTALL

MI 6. Mai 2020  
8.30-16.30 Uhr  
Inforama Bio-Schule Schwand, Münsingen BE

#### LSS - STRESSFREIER UMGANG MIT WEIDETIEREN

DO 7. Mai 2020  
Inforama Rütli, Zollikofen und Umgebung

#### LSS INTENSIVSEMINAR

8.-9. Mai 2020  
9-16.30 Uhr  
Inforama Rütli, Zollikofen und Umgebung

#### Information und Anmeldung

[www.inforama.ch](http://www.inforama.ch) > Berufsbildung  
> Weiterbildung > Alle Kurse  
[www.stockmanship.de](http://www.stockmanship.de)

## Komplementärmedizin auf Alpen

Homöopathie und Kräuterheilkunde: Behandlung der häufigsten Erkrankungen auf Alpen (Panaritium, Verletzungen, Euter, Stoffwechsel)

#### Themen

- Besonderheiten der Behandlung im Alpengebiet (z. B. Verabreichung)
- Wichtigste Mittel aus der homöopathischen Stallapotheke
- Anwendungen von Hausmitteln

- und Heilpflanzen
- Fallbesprechungen

#### Wann und wo

DI 2. Juni 2020, 9-16 Uhr  
Plantahof, Landquart GR

#### Voraussetzungen

Etwas Grundwissen im Bereich Homöopathie / Komplementärmedizin

#### Auskunft und Anmeldung

Martin Roth, Plantahof  
Tel. 081 257 60 76  
Anmeldeschluss: 12. Mai 2020

## Bio-Viehtag

Der 2. Bio-Viehtag bietet ein vielfältiges Angebot an Themenposten und Referaten zur Nutztierhaltung. Neben der Rindviehhaltung wird neu auch die Schweinehaltung thematisiert. Im Ausstellerbereich stehen Branchenpartner Red und Antwort, für das leibliche Wohl sorgt die Festwirtschaft.

#### Wann und wo

DO 18. Juni 2020  
Courtemelon bei Delémont JU

#### Veranstalter

Bio Suisse, FiBL, Fondation Rurale Interjurassienne FRI, Bio Jura, Biobetrieb Boillat

#### Information

[www.bio-viehtag.ch](http://www.bio-viehtag.ch)  
Judith Köller, Bio Suisse  
Tel. 061 204 66 39  
[judith.koeller@bio-suisse.ch](mailto:judith.koeller@bio-suisse.ch)

## Ökologie, Naturschutz

### Professionelles Kompostieren

Qualitätskompost produzieren statt nur Grüngut entsorgen: Vom Erlernen biologischer Grundkenntnisse über den fachgerechten Kompostplatzbau auf der Kompostieranlage bis zur Beurteilung von Kompost im Labor.

#### Wann und wo

15.-18. April 2020  
Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung, Hohenrain LU

#### Veranstalter

Kompostforum Schweiz  
Tel. 043 205 28 82  
[forum@kompost.ch](mailto:forum@kompost.ch)

#### Information und Anmeldung

[www.kompost.ch/veranstaltungen](http://www.kompost.ch/veranstaltungen)

## Flurbegehung Biodiversität

Wie kann ich auf meinem Betrieb die Biodiversität fördern? Die doppelt geführte Flurbegehung

liefert Tipps sowohl für die Anlage und die Pflege von Biodiversitätsförderflächen als auch für Massnahmen in den Kulturen.

#### Wann und wo

ⓐ MI 10. Juni 2020  
ⓑ MI 17. Juni 2020  
Ort noch offen

#### Kursleiterin

Véronique Chevillat, FiBL

#### Information und Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat  
[kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

## Futterbau

### Sense dengeln und Handmähen

Sie lernen das traditionelle Wissen und Handwerk: das Mähen von Hand ohne Kraftaufwand, das Dengeln und die Pflege durch Wetzen.

#### Wann und wo

Mehrere Tageskurse, jeweils SA:  
6. Juni / 27. Juni / 29. August /  
26. September 2020  
Biohof Fruchtwald  
Homberg bei Thun

#### Auskunft und Anmeldung

Marc Schlotterbeck  
[mschlotterbeck@bluewin.ch](mailto:mschlotterbeck@bluewin.ch)  
Tel. 033 442 12 22

## Obstbau, Beeren

### Erfahrungsaustausch Biosteinobstanbau

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

#### Wann und wo

DO 7. Mai 2020  
Ort noch offen

#### Kursleiter

Andreas Häseli, FiBL

#### Information und Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat  
[kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

## Blühstreifen im Obstbau

Blühstreifen in den Fahrgassen von Obstanlagen tragen massgeblich zur Verbesserung der Ökosystemdienstleistungen bei: Nützlingsförderung,

## BIETE

Zu vermieten: idyllisch gelegene 3½-Zimmer-Stöckli-Wohnung im Kt. SH. Möglichkeiten für die Haltung von Kleintieren und das Bewirtschaften von eigenem Garten. Benjamin und Rebekka Gasser, Tel. 052 680 13 30

Zu verkaufen: **Reform-Motormäher** (gleich Rapid Swiss) mit Mähbalken und Gitterrad. Tel. 079 220 46 24

Zu verkaufen wegen Aufgabe der Milchwirtschaft: **Leistungsstarke RH-, SF- und H-Kühe** aus Bio-Suisse-Zuchtbetrieb. Laktierende Kühe, Galtkühe, Rinder (trächtig), Junggrinder. Tiere müssen bis spätestens 30. 4. 2020 abgeholt werden. Barzahlung bei Abholung. Kontakt: Reto Greminger, 9503 Stehrenberg Tel. 078 815 04 44, reto.greminger@hotmail.com

Ab Ende März gibt das FiBL 100 **Hubbard-Mastelertier-Hennen** und 16 -Hähne (9 M. alt) ab. Die Tiere wurden in einem Fütterungsversuch mit verschiedenen Vitamin-B2-Dosierungen gefüttert. Sie sind bei bester Gesundheit und haben eine hohe Legeleistung. Es können kleine Gruppen, mit oder ohne Hahn, oder alle Tiere günstig übernommen werden. hannah.ayrle@fibl.org, Tel. 062 865 72 87 / 076 244 52 70

Wir verkaufen günstig eine sehr gepflegte und voll funktionsfähige **Dosieranlage** der Firma Wild, DO 18. Die Anlage müsste in 4229 Beinwil abgeholt werden. Gerne schicken wir Bilder per Mail. Kontakt am besten telefonisch, abends zwischen 19 und 21 Uhr. Tel. 061 511 21 18, hof@bogenthal.ch

## SUCHE

Wir suchen **Biomilchbetriebe/Käsereien** (Ostschweiz, Berggebiet) für ein Austauschprojekt mit Bhutan: Ausbildung von drei bis vier Bäuerinnen/Käserinnen für eine bis zwei Wochen im Juni / Juli 2020. Voraussetzungen: Bereitschaft, Lernende auszubilden, Grundkenntnisse Englisch, Offenheit gegenüber anderen Kulturen, Bereitstellung von Kost und Logis. Kontakt: Tina Roner, Tel. 079 795 56 49, info@mountain-grassroots.org

**Hof gesucht** (Pacht oder Kauf)  
Auf dem Hof, den wir momentan in Pacht bewirtschaften, können wir leider nicht länger bleiben. Wir suchen einen 10-30-ha-Betrieb in der Bergzone 2, 3 und 4, idealerweise mit Wald dazu, ausschliesslich Grünland. Bevorzugte Regionen: Jura, Romandie, Fribourg, Emmental, Oberraargau. Kontakt: Tel. 078 605 64 14, lapi@immerda.ch

Biohof in der Nordwestschweiz sucht **Pächterfamilie** oder -paar. 29 ha LN, Mutterkühe, Pensionspferde, Obst, Ackerbau und viel Biodiversität. Kurzbewerbung unter Chiffre Mtp1\_114\_20200303, c/o FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick

## Diverses

### Meisterklasse regenerative Landwirtschaft

Meisterklasse mit dem bekannten US-Farmer und Pionier der regenerativen Landwirtschaft, Joel Salatin. Für alle Landwirte, Berater und weitere Fachleute, die sich inspirieren lassen und neue Ideen umsetzen wollen.

**Wann und wo**  
SA 9. Mai 2020  
Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung

**Veranstalter**  
Verein Agricultura Regeneratio

**Auskunft, Anmeldung**  
www.eventbrite.ch > Suche:  
Regenerative Landwirtschaft

### Effektive Mikro- organismen in Haus, Garten und Stall

Wie kann man mit effektiven Mikroorganismen Mist aufwerten, die Fliegenplage eindämmen oder positive Effekte auf die Verdauung der Nutztiere erzielen? EM lassen sich vielseitig im Garten einsetzen, sogar als chemiefreies Reinigungsmittel.

**Wann und wo**  
MI 3. Juni 2020  
Familie Schütz, Vorderer Birnbaum  
Zollbrück BE

**Information und Anmeldung**  
www.inforama.ch > Berufsbildung  
> Weiterbildung > Alle Kurse

### Solarkocher bauen

Bauen Sie sich Ihren eigenen Solarkocher! Kochen mit der Sonne macht Spass, spart Energie und schont das Klima. Unter fachkundiger Anleitung kann ein Solarkocher hergestellt werden. Die einzelnen Teile sind vorgefertigt, damit in der gut ausgerüsteten Schreinerei der erfolgreiche Zusammenbau eines Kochers gewährleistet ist.

**Wann und wo**  
SA 25. April 2020  
9-17 Uhr  
Sommer Holzwerkstatt GmbH  
Rifferswil ZH

**Veranstalter**  
Sommer Holzwerkstatt GmbH  
und ADES

**Information und Anmeldung**  
www.adesolaire.org/  
kochermodelle-schweiz-de  
info@adesolaire.org  
Anmeldefrist:  
9. April 2020

Bestäubung und Bodenfruchtbarkeit. Diskussion der Chancen und Herausforderungen auf einem Praxisbetrieb. Möglichkeiten zur Förderung der Biodiversität.

**Wann und wo**  
FR 5. Juni 2020  
Uettligen BE

**Leitung**  
Véronique Chevillat und  
Beatrice Steinemann, FiBL

**Information und Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat  
kurse@fibl.org  
www.bioaktuell.ch > Agenda  
www.anmeldeservice.fibl.org

### Erfahrungsaustausch Biobeerenanbau

Besichtigung von Praxisbetrieben mit modernem Beerenanbau. Austausch zu aktuellen Themen aus Forschung, Markt, Beratung und Praxis.

**Wann und wo**  
MI 24. Juni 2020  
Ort noch offen

**Leitung**  
Patrick Stefani, FiBL  
patrick.stefani@fibl.org

**Information und Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat  
kurse@fibl.org  
www.bioaktuell.ch > Agenda  
www.anmeldeservice.fibl.org

### Verarbeitung, Handel

### Kennzeichnung von biologischen Lebensmitteln

Wie deklarieren ich Bioproducte richtig? Die Teilnehmenden lernen anhand von Beispielen und Übungen, die Anforderungen der Lebensmittelverordnung, der Bioverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse umzusetzen.

Ⓢ **KENNZEICHNUNGSKURS  
FÜR DIE HOFVERARBEITUNG**  
DO 14. Mai 2020  
FiBL, Frick AG

Ⓢ **KENNZEICHNUNGSKURS  
FÜR ALLE**  
FR 15. Mai 2020  
FiBL Frick AG

**Leitung**  
Ursula Kretzschmar, FiBL

**Information und Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat  
kurse@fibl.org  
www.bioaktuell.ch > Agenda  
www.anmeldeservice.fibl.org



*Ernte von Naturaplan-Fenchel in Bibern SO*

## 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.

# Leserbrief

## «Nur einheimisches Futter zu füttern ist eine riesige Chance»



Zum Artikel «So können Bauern die wegfallenden Futterimporte kompensieren», Bioaktuell 1 | 20

Ich finde es ziemlich schade, dass die komplexe Thematik der einheimischen Raufutterversorgung gleich in zwei Artikeln auf eine sehr einseitige und nur rein marktwirtschaftliche Weise abgehandelt wird. Ich möchte keinesfalls bezweifeln, dass der porträtierte Bauer Kurt Janzi mit dem Dazupachten von Ackerland für den Luzerneanbau eine gute Wahl für seinen Betrieb getroffen hat. Aber dies ist ja nur eine von vielen Möglichkeiten. Die Option, den Viehbestand leicht zu reduzieren wird dabei nur ganz zum Schluss in einem kurzen Satz erwähnt, und dies, ohne positive Lösungsansätze aufzuzeigen: «... wenn alle anderen Optionen ausgeschöpft sind, bleibt nur noch eine Reduktion des Viehbestandes oder der Wechsel auf eine Rasse, die mit dem vorhandenen Futter besser zurechtkommt.» Doch den Viehbestand um einige Grossvieheinheiten zu reduzieren, muss ja nicht einmal automatisch für jeden Betrieb mit dramatischen wirtschaftlichen Einbussen verbunden sein, es gibt dabei in vielen Fällen durchaus auch gewisse Spar- oder Entwicklungspotenziale, beispielsweise keinen Futterzukauf mehr, eventuell mögliche Reduzierungen bei Lohn- oder Infrastrukturkosten, mehr Direktzahlungen für wenig intensive Wiesen oder Ökoflächen, vielleicht sogar den Impuls, interessante neue Betriebszweige in Betracht zu ziehen und anderes mehr.

Die Knospe zeichnet sich durch Glaubwürdigkeit und durch das Konzept der Gesamtbetrieblichkeit aus. Dies könnte ja unter anderem auch den Gedanken beinhalten: «Ich bewirtschafte xx ha Landwirtschaftsfläche; wie viele Tiere kann ich maximal von dieser Fläche ernähren, und wie kann ich damit meinen Betrieb gesund und überlebensfähig gestalten?» Es könnte sogar auch den Gedanken beinhalten: «Wie sinnvoll ist es, auf gutem Ackerboden Viehfutter zu produzieren oder gäbe es möglicherweise noch andere, wirtschaftlich interessante Varianten?» Und natürlich braucht jede Betriebsumstellung Zeit, die nötige Beratung und genaues Betrachten der eigenen Ressourcen und Möglichkeiten – und jeder Betrieb findet dabei individuelle Lösungen.

Von Artikeln im Bioaktuell über die Umstellung auf einheimische Raufutterversorgung würde ich erwarten, dass nebst der Wirtschaftlichkeit wenigstens ansatzweise auch Themen wie Klimaschutz, Ernährungsressourcen oder Erhalt der Artenvielfalt zur Sprache kommen, die einen engen Bezug zum Thema Raufutter haben. Ich finde es sehr schade, wenn die Diskussion dieser Thematiken nur anderen, eher landwirtschaftsfernen Interessengruppen überlassen wird, wie vielleicht der Klimajugend, streng veganen Vereinigungen oder Umweltorganisationen. Die Umstellung auf eine Fütterung unseres Viehbestandes mit rein einheimischem Futter beinhaltet doch auch eine riesige Chance, dabei ebendiese Themen zu beleuchten und neue Potenziale aufzuzeigen – unter anderem auch für eine mögliche zukünftige Landwirtschaft mit geringerem Tierbestand – und dies mit fundiertem landwirtschaftlichen Know-how!

Ute Kettler, Knospe-Landwirtin  
Braggio GR

## BIO - Strohwürfel

- ✓ sehr hohe Saugfähigkeit
  - ✓ Tiere sind weniger verschmutzt
- ➔ gesackt + Big-Bag

Leibundgut AG, 3550 Langnau 034 402 15 26

[www.bio-schule.ch](http://www.bio-schule.ch)

NEU: komplette berufsbegleitende Nachholbildung an der INFORAMA-Bio-Schule Schwand.

## Danke für das Vertrauen in uns!

Wir beraten Sie gerne. Besuchen Sie [www.niederhaeuser.com](http://www.niederhaeuser.com) oder rufen Sie uns an unter 041 289 30 20.

 **NIEDERHÄUSER**  
FUTTERWERK, CH-6023 ROTHENBURG

Gesucht:

## Junger dynamischer Landwirt

Mit Demeter- und Bio-Erfahrung und Freude an Tieren sowie vertiefte Kenntnisse in Obst- und Beerenkulturen für ca. 4 Tage pro Woche, spätere Übernahme (Pacht) von 5 ha Demeter Hof (oberhalb Zürichsee) möglich.  
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

CHIFFRE BA\_113\_20200212

‰ FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick

**Bio Stroh-Pellets\* zur Einstreu**  
**Ab sofort bei uns erhältlich**  
**in Big Bag à 650 kg**



\* Gemäss Bio Suisse ist Bio-Einstreu für Geflügel und Schweine vorgeschrieben

Rufen Sie uns an,  
 wir beraten Sie gerne 0800 201 200

**BIO** Exklusiv® **Alb. Lehmann**  
**BIOFUTTER**  
 5413 Birnenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch



**AKTION**

**MINEX – Für meine Familie nur das Beste**

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

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

**Fr. 60.– Rabatt**  
 zu 600 kg MINEX 980

Aktionen gültig bis 01.05.20

Entdecken Sie MINEX: [ufa.ch](http://ufa.ch)

In Ihrer  
**LANDI**

**topcat**

**Die Wühlmausfalle.**

Tipps und weitere Informationen  
 zu topcat finden Sie unter  
[www.topcat.ch](http://www.topcat.ch)



Andermatt  
**Biocontrol**  
 • • • • • Suisse

Andermatt Biocontrol Suisse AG  
 Stahlmatten 6 · 6146 Grossdietwil  
 Telefon 062 917 50 05 · [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)