

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

4120
MAI



FiBL



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 Vollknospe
 - 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 Nutzvieh.
Neu auch: Demeter Schlachtkühe und Demeter Bankvieh.
Rufen Sie uns an.



Jetzt einsteigen: in die Produktion von Schweizer Biohonig!

Möchten Sie in die Bioimkerei einsteigen oder verfügen Sie bereits über eine Zertifizierung?

Coop unterstützt im Rahmen eines gemeinsamen Projektes mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL die Produktion von Schweizer Bio Knospe-Honig. Das FiBL verfügt über entsprechendes Know-how und bietet Ihnen Beratung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne FiBL-Mitarbeiter und Bioimker Salvador Garibay.
salvador.garibay@fibl.org
Tel. 062 865 72 82

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



Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit
unterstützt dieses Projekt.



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 > 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
und

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

Druck

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel, EU Ecolabel,
100 % FSC-Recyclingfasern

Gestaltungskonzept

Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

Chefredaktion

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

Redaktion

Beat Grossrieder (*bg*), FiBL
Claire Muller (*cm*), Bio Suisse
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
René Schulte (*schu*), Bio Suisse

Layout

Simone Bissig, FiBL

Korrektorat

Susanne Humm

Chefredaktion online

Ania Biasio (*abi*), FiBL

Inserate

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

Verlag

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

www.bioaktuell.ch

Magazin herunterladen (PDF):
www.bioaktuell.ch > Magazin
Benutzer: bioaktuell-4
Passwort: ba4-2020

Mastrinder geniessen die Frühlingsweide. Bild: Marion Nitsch

Vieles ist anders

Der Frühling 2020 wird uns allen in Erinnerung bleiben. Ein Virus hat das tägliche Leben durcheinandergebracht. Für viele landwirtschaftliche Betriebe ging zwar die Arbeit wie bis anhin weiter. Wer jedoch auf das Eintreffen von ausländischen Arbeitskräften hoffte, seine Produkte nicht mehr auf dem Markt verkaufen konnte oder Überstunden im gut besuchten Hofladen oder im Onlineverkauf leistete, wusste: Vieles ist anders dieses Jahr.

Auch wir von der Redaktion mussten uns an die neue Situation anpassen. Diese Ausgabe haben wir im Homeoffice erstellt. Zum Glück haben wir einige Artikel bereits vor dem Lockdown geschrieben. So kommen Sie doch noch in den Genuss von Reportagen, für die unsere Redaktoren vor Ort waren. Eigentlich wollten wir Sie in dieser Ausgabe mit mehreren Artikeln gluschtig machen auf den Bio-Viehtag, der für Juni geplant war. Nun ist er verschoben und unsere dazu geplanten Berichte ebenfalls. Doch aufgeschoben ist nicht aufgehoben, hoffen wir und die Organisatoren. Auch auf die zwei Seiten Agenda verzichten wir in diesem Heft, zu unsicher sind die Daten der Anlässe.

Eine spezielle Zeit war der April zudem für unseren neuen Redaktor Beat Grossrieder und unsere neue Redaktorin Claire Muller. Auch sie starteten direkt im Homeoffice. Wir freuen uns, dass sie Teil des Bioaktuell-Teams sind.

Wohin auch immer dieses Virus Gesellschaft und Individuum bringen wird: Die Landwirtschaft ist und bleibt die Grundlage, denn Nahrungsmittel benötigen wir alle und jederzeit. Ich wünsche mir, dass dank Corona wieder mehr ins Bewusstsein rückt, wie wichtig qualitativ gute, lokal und nachhaltig produzierte Lebensmittel sind.

Claudia Frick

Claudia Frick, Chefredaktorin



Inhalt

Produktion

Rindvieh

- 6 **Fleischbranche leidet unter Lockdown**
- 8 **Etwas Fett muss dran sein**
- 9 **Hofschlachtung: Warten auf die Verordnung**

Tierhaltung

- 10 **Mit vorbeugenden Massnahmen gegen Stallfliegen**

Milch

- 11 **Per 1. Juni werden die Wartelisten aufgehoben**

Pflanzenbau

- 12 **Invasive Arten kennen und bekämpfen**

Dünger

- 14 **Kompost und Gärgut: Der Plastik muss raus**

Beratung

Politik

- 18 **Agrarpolitik am Scheideweg**

Care Farming

- 20 **Ein neues Zuhause auf dem Bauernhof**

Verarbeitung und Handel

Bioläden

- 23 **Selbstbestimmter Konsum ist en vogue**
- 24 **Épicerie Autrement – das etwas andere Geschäft**

Gastronomie

- 26 **Bio im Restaurant sichtbar machen**

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 16 **Kurzfutter**

FiBL

- 29 **Kurzfutter**

Rubriken

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

Gesagt



«Per 1. Juni werden die Wartelisten für Biomilchproduzenten aufgelöst, da die Butterlager leer sind.»

Katia Schweizer, Bio Suisse

→ Seite 11

Gezählt

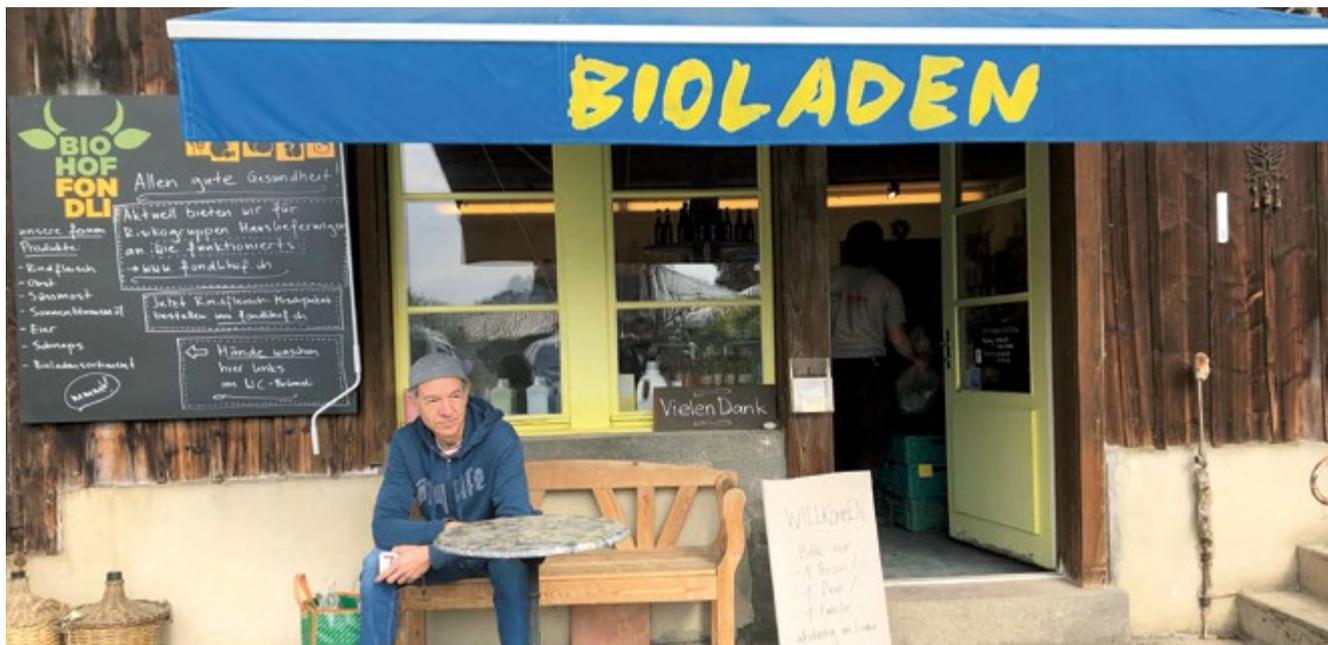
40

der über 700 in der Schweiz vorkommenden Neophyten gelten als nachweislich

schädlich, 17 Arten als potenziell schädlich.

→ Seite 12

Gesehen



Ein Neukunde, der sein Biosortiment sonst auf dem Wochenmarkt einkauft, wartet Mitte April vor dem Hofladen Fondli in Dietikon ZH auf Einlass. Aufgrund der Corona-Krise verzeichnen Direktvermarkter zwar mehr Kundschaft, diese muss aber gestaffelt eintreten, die Hände waschen und Abstand halten; so fällt der übliche Schwatz über Gott und die Welt etwas distanzierter aus. *Bild und Text: bg*

Neue Filme zu Kälbermast an Ammen und Müttern

Die natürlichste Aufzucht von Kälbern ist, wenn sie am Euter der Mutter oder einer Amme trinken können. Wie dies auf Milchviehbetrieben praktisch möglich ist, zeigen drei neue Filme.

Auf dem Gemischtbetrieb der Familie Blattmann in Sihlbrugg ZG wird Bio-käsereimilch produziert. Alle Kälber bleiben auf dem Betrieb und werden durch Ammen aufgezogen. Die nicht zur Nachzucht benötigten Kälber werden gemästet. Die Ammen laufen in der Milchviehherde mit, werden aber nicht gemolken, sondern treffen zweimal am Tag die Kälber.

Auf dem biodynamischen Milchbetrieb der Familie Huber in Renan BE wird die muttergebundene Aufzucht und Mast

der Kälber so organisiert, dass die Kälber den halben Tag bei den Kühen sind, auf der Weide oder im Winter im Laufhof. In der Nacht sind die Kälber separat im Kälberstall untergebracht. Die Kühe werden am Morgen gemolken und nur bei Bedarf auch am Abend.

Die Familie Kobel bewirtschaftet einen Betrieb in Trubschachen BE. Sie kauft zu den eigenen Kälbern zusätzlich Kälber von Partnerbetrieben zu. Diese werden von Ammenkühen aufgezogen als Mastkälber oder Remonten. Durch diese Kombination kann die Familie auf die Marktnachfrage reagieren und die Milch flexibel einteilen. *cf*

www.bioaktuell.ch > Filme

Bio-Viehtag: 17. Sept.

Der Bio-Viehtag ist ein wichtiger Anlass in der Agenda der Viehhalter geworden. Vor zwei Jahren besuchten rund 800 Personen den ersten Anlass auf dem Betrieb Burgrain in Alberswil LU. Der 2. Bio-Viehtag hätte nun am 18. Juni stattfinden sollen. Wegen des Verbotens aufgrund der Corona-Pandemie wurde der Anlass frühzeitig verschoben. Nun ist er für den 17. September geplant. Stattfinden wird er auf dem Biobetrieb Domaine de Courtemelon in Courtételle bei Delémont im Jura. Nebst Themen rund ums Rindvieh stehen dieses Jahr auch Schweine und Kleinwiederkäuer im Fokus. *cf*

www.bioviehtag.ch

Genusswoche: Anmelden

Vom 17. bis 27. September findet die diesjährige Genusswoche statt. An diesen Tagen wird die Freude am Genuss und an der Geselligkeit ins Zentrum gerückt. Auch landwirtschaftliche Betriebe können ihre Angebote noch bis am 31. Mai anmelden. Für Mitglieder von Bio Suisse ist dies kostenlos. *cfr*

 www.gout.ch

Salate testen

Sativa Rheinau und Pro Specie Rara suchen dieses Jahr wieder Hobbygärtner und -gärtnerinnen, die verschiedene Salatsorten anbauen und deren Mehltoleranz beobachten. Sativa Rheinau verschickt dazu kostenloses Saatgut, das bis im Juni gesät werden muss. Im August müssen die Salate beurteilt und die Mehltoleranz bis Ende Herbst im Internet eingegeben werden. Die Anmeldung und Saatgutbestellung erfolgt via Website bis am 17. Mai. *cfr*

 www.mit-vereinten-gaerten.org

App gegen Food Waste: «Too Good To Go»

Auch im Hofladen gibt es immer wieder einmal überschüssige Backwaren, Gemüse, das nicht den gängigen Normen entspricht, sowie Obst oder Salate vom Vortag. Diese nach wie vor geniessbaren Produkte können nun dank der App «Too Good To Go» verkauft werden.

Der Konsument bestellt dazu via App die Überraschungsportion, bezahlt den Betrag und holt sie zur angegebenen Zeit auf dem Hof ab. Der Betrieb wird informiert sobald eine Überraschungsportion von einem Konsumenten reserviert wurde, bereitet die entsprechenden Lebensmittel vor und übergibt sie dem Konsumenten, wenn dieser zur definierten Zeit vorbeikommt. Die Anmeldung für Landwirtschaftsbetriebe erfolgt online. Die Anzahl Portionen und Abholzeiten können fortlaufend angepasst werden. Der Schweizer Bauernverband arbeitet mit der App zusammen, auch Bio Suisse unterstützt sie. *cfr*

 www.toogoodtogo.ch



Biobörse: Arbeit finden

Die Biobörse auf bioaktuell.ch steht neu allen offen, die an einer Tätigkeit auf einem Landwirtschaftsbetrieb interessiert sind. Damit unterstützt die Biobörse Landwirtschaftsbetriebe, die aktuell in einer schwierigen Situation sind, weil Mitarbeitende aus dem Ausland wegen den Reisebeschränkungen zur Eindämmung des Corona-Virus nicht einreisen wollen oder können.

Die Biobörse ist der Online-Biomarktplatz für den Handel mit Tieren, Futtermitteln und Stroh sowie Düngern, aber auch für Einrichtungen, Gebäude, Land, Holz, Lebensmittel, Maschinen sowie für Saat- und Pflanzgut. *cfr*

 www.bioboerse.ch: Kategorie Arbeit

Aktuelles zu Corona

Auf Bioaktuell.ch sind diverse Links zu Seiten mit Informationen zum Corona-Virus aufgelistet. Auch Bio Suisse beantwortet Fragen nach der aktuellen Marktsituation auf ihrer Homepage. *cfr*

 www.bioaktuell.ch > Startseite: Corona

Knospenhof.ch

Die Massnahmen zur Eindämmung des Corona-Virus haben auch grosse Auswirkungen auf die Landwirtschaft. Insbesondere das Verbot der Märkte hat viele Betriebe stark getroffen. Die Konsumenten kauften aber vermehrt auf Hofläden ein. Für sie ist die Seite knospenhof.ch eine wichtige Informationsquelle, um Höfe mit Direktverkauf in der Nähe zu finden. Es lohnt sich daher, den eigenen Hof auf der Website einzutragen. Auf der Seite können auch Anlässe oder Übernachtungsmöglichkeiten eingetragen werden. Die Anmeldung ist kostenlos. *cfr*

 www.knospenhof.ch > Anmelden



Lucius Tamm, Knut Schmidtke, Beate Huber, Marc Schärer (v.l.n.r.). Bild: Andreas Basler, FiBL

Neue Direktion beim FiBL

Zum 1. April hat ein Dreierteam die Leitung des FiBL übernommen. Der Agrarwissenschaftler Knut Schmidtke fungiert als Direktor für Forschung, Extension und Innovation, der Betriebswirtschaftler Marc Schärer als Direktor für Finanzen und Administration und der Agronom Lucius Tamm als Direktor für Kooperationen. Er wird weiterhin das Departement für Nutzpflanzenwis-

senschaften des FiBL leiten. In Fragen der Unternehmenskultur unterstützt Beate Huber die Direktion. Sie leitet das Department für Internationale Zusammenarbeit. Beate Huber und Lucius Tamm bildeten seit 2017 die stellvertretende Direktion. *tre*

 www.fibl.org > Infothek > Presse/Medien > Medienmitteilung; 2. April 2020

Fleischbranche *leidet* *unter Lockdown*



Auch für Biofleisch sind die Preise seit der Schliessung der Restaurants gefallen. Die Branche will den Markt nun stabilisieren und hat dazu Massnahmen ergriffen.

Während in den meisten landwirtschaftlichen Branchen die Nachfrage nach Produkten eher zugenommen hat, leidet die Fleischbranche. Seit die Restaurants im Rahmen des Lockdowns per bundesrätlichem Dekret am 17. März geschlossen wurden, kann Fleisch, das für die Gastronomie bestimmt war, nicht mehr verkauft werden. Bereits zu Beginn der Corona-Krise hat der Branchenverband Proviande deshalb Massnahmen gefordert. Anfang April sprach der Bund schliesslich 3,1 Millionen Schweizer Franken zur Entlastung des Fleischmarkts. Proviande wird dieses Geld nun einsetzen, um einen Teil des Fleisches, das für Restaurants und Kantinen vorgesehen war, einzufrieren. Damit soll verhindert werden, dass zu viel Fleisch auf dem Markt ist und die Preise zu stark sinken.

Weil deutlich mehr Biofleisch im Detailhandel verkauft wird als in der Gastronomie, ist der Lockdown für Biofleisch weniger dramatisch als für konventionelles Fleisch. Michèle Hürner, Produktmanagerin Fleisch bei Bio Suisse, erläutert: «Mit Ausnahme von Kalb waren Angebot und Nachfrage im Biofleischsegment im März und April relativ ausgeglichen, auch weil das Angebot an Fleisch eher tief war.» Trotzdem sind die Preise für Biovieh seit dem Lockdown deutlich gesunken: Zwischen Mitte März und Mitte April wurde der Richtpreis für Biokühe und -rinder um rund 60 Rappen reduziert. Dies, weil die Biopreise denjenigen des konventionellen Fleisches folgen. Michèle Hürner erklärt, warum: «Wenn konventionelles Fleisch zu besonders günstigen Preisen angeboten wird, ist es schwierig, im Detailhandel Biofleisch zum gewöhnlichen höheren Preis anzubieten, da die Kunden nur einen gewissen Mehrpreis zu bezahlen bereit sind.» Doch selbst wenn der Detailhandel vielleicht mehr Biofleisch hätte verkaufen können, hätten die Verarbeiter zeitweise nicht mehr Fleisch verarbeiten können, da die Kapazitäten ausgeschöpft waren.

Andere Vermarktungskanäle prüfen

Weiterhin schwierig ist die Situation bei den Biokälbern. «Kalbfleisch ist ein typisches Gastronomieprodukt. Die Corona-Krise fällt in eine Zeitperiode, in der sowieso viel Kalbfleisch auf dem Markt ist», sagt Michèle Hürner. Der Produzentenpreis ist im April wegen einer sehr starken Überversorgung erneut gesunken. «Produzenten mit Biokälbern sollten sich überlegen, im ersten Halbjahr Mastremonten für die Bioweideprogramme abzutränken, denn der Markt ist nach Ostern jedes Jahr überversorgt», empfiehlt Michèle Hürner. «Bedingt durch den Lockdown fielen die Preise für Tränker mit Mastrassennachweis Anfang April sogar unter die Mastremontenpreise.» Eine Möglichkeit, Kälber von Milchrassen aufzuziehen, sei das Label «Aldi Bio Weide Rind» für weibliche oder kastrierte männliche Kälber. In diesem Programm müssen Remonten mindestens 150 Tage auf dem Geburtsbetrieb aufgezogen worden und vor dem Verkauf an einen Weidemastbetrieb von der Milch entwöhnt sein.

Wer seine Tiere nicht in ein Labelprogramm geben kann oder will, für den könnte die Direktvermarktung ein möglicher Absatzkanal sein. Schätzungsweise 20 Prozent des gesamten Biofleischumsatzes werden bereits über Direktvermarktung erzielt. «So kann den Kunden der Mehrwert der Knospe und das damit verbundene Tierwohl direkt aufgezeigt werden», sagt Michèle Hürner. Grosses Potenzial sieht sie in der voraussichtlich ab Sommer schweizweit zugelassenen Hofschlachtung. «Viele Kunden wie auch Produzenten wünschen, dass es den Tieren von der Geburt bis zur Schlachtung gut geht und dass sie für die Schlachtung nicht noch transportiert werden müssen. Dies wird mit der Hofschlachtung möglich.» *Claudia Frick*

Während der Corona-Krise nicht mehr möglich: Ein feines Stück Biofleisch im Restaurant geniessen. Bild: Belokoni Dmitri / Shutterstock



Fleischmarkt

Aktuelle Informationen zum Biofleischmarkt, zu den aktuellen Preisen sowie ein Vergleich der verschiedenen Label-Programme sind online verfügbar.

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Fleisch > Vieh > Richtpreise

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Fleisch > Vieh > Rinder > Marktübersicht Biorindfleisch

→ Michèle Hürner, PM Fleisch, Bio Suisse
michele.huerner@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 43

Aldi Bio Weide Rind

Bei Fragen zum Programm wenden Sie sich ans FiBL.

→ Franz J. Steiner, Gruppe Tierzucht, FiBL
franz.steiner@fibl.org
Tel. 079 824 44 45

Etwas Fett muss dran sein

Nur Tiere mit einer guten Fettabdeckung sollten geschlachtet werden, da der Erlös bei weniger gedeckten Tieren sehr gering ist. Tiere richtig zu taxieren, ist deshalb wichtig.

Der Schlachtpreis eines Rindviehs richtet sich auch nach der Fettabdeckung. Kälber und Rinder sollten daher erst geschlachtet werden, wenn sie gemäss CH-Tax von Proviande in die Fettgewebeklasse 3 fallen, das heisst, eine mittlere gleichmässige Fettabdeckung aufweisen. Diese hält das Fleisch zart, verstärkt den Geschmack und verhindert das Austrocknen. Bei ungedeckten, also zu mageren Tieren der Fettklasse 2 gibt es einen Preisabzug. Bei der Klasse 1 wird für Biotiere in der Regel nur noch der konventionelle Preis mit einem Abzug bezahlt. Eine schlechte Klassierung trifft Bioproduzenten deshalb besonders hart. Das Fleisch kann aber trotzdem als Knospe-Fleisch verkauft werden. Michèle Hürner, Produktmanagerin Fleisch bei Bio Suisse, weiss: «Dieser Umstand macht die betroffenen Landwirte oft wütend.» Doch sie verstehe auch die Seite der Metzger: «Wenn ein Tier zur Schlachtung angemeldet ist, muss der Metzger es nehmen, auch wenn er dieses Tier selber nicht auswählen würde. Denn ungedeckte Tiere benötigen genauso viel Zeit beim Zerlegen wie gedeckte, ergeben jedoch weniger Fleisch, das zu einem guten Preis verkauft werden kann.»

Die Schlachttiere besser einschätzen zu lernen, ist der erste Schritt zu einer besseren Schlachtkörper-Qualität. «Am ganzen Tierkörper sollte es eine ausgeglichene Fettschicht haben», erklärt Franz Steiner, Rindviehberater beim FiBL. «Rinder setzen das Fett zuerst vorne an und erst danach hinten.» Deshalb sei es wichtig, das ganze Tier zu betrachten. «Ein regelmässiges Abtasten hilft, die Tiere einzuschätzen. Zudem

gewöhnen sie sich so an die Berührung», ergänzt Franz Steiner. Der Lempengriff ist einer der sichersten und einfachsten Griffe. Damit lässt sich abschätzen, wie viel Fett in der Bauchhöhle eingelagert ist. Wichtig ist auch zu wissen: Milchrassen setzen im Vergleich zu Fleischrassen schneller Fett an, weibliche Tiere ebenfalls schneller als männliche.

Nicht zu früh zur Schlachtung anmelden

Wer Schwierigkeiten damit hat, dass die eigenen Tiere die Fettklasse 3 erreichen, sollte sich Gedanken zur gewählten Rasse machen. Denn wahrscheinlich können die Tiere mit dem vorhandenen Grundfutter nicht so gefüttert werden, dass sie Fett ansetzen. Manchmal liegt eine ungenügende Fettabdeckung auch daran, dass die Tiere nach der Geburt einen schwierigen Start mit zu wenig Milch und Krankheiten hatten. Sollte dies der Fall sein, lohnt sich eine Beratung durch den Kälbergesundheitsdienst.

Tiere, die in der Fettklasse 1 landen könnten, sollten am besten gar nicht zur Schlachtung angemeldet werden. Abgetränkte weibliche sowie kastrierte männliche Kälber können als Mastremonten an einen Weidemäster verkauft werden. Bei ungedeckten Rindern für die Labels Natura Beef oder Bio Weide-Beef sollten die Produzenten Rücksprache mit ihrem Systemlieferanten nehmen, ob nicht ein anderes Programm infrage komme, bei dem die Tiere älter werden dürfen.

Wird ein geschlachtetes Tier aber doch mit der Fettklasse 1 klassiert, kann dies beanstandet werden. Dazu muss die Person, die das Tier dem Schlachthof verkauft hat, sofort nach der Schlachtung intervenieren und eine zweite Einschätzung verlangen. Ergibt auch diese eine schlechte Klassierung, bleibt die Option, den Schlachtkörper zurückzunehmen. In diesem Fall muss sich der Vermarkter beziehungsweise der Landwirt innert weniger Stunden nach der Schlachtung melden, die Schlachtung bezahlen und einen Kühltransport für den Rücktransport des Schlachtkörpers organisieren. *Claudia Frick*



Der Lempengriff gibt einen guten Eindruck über die Fettabdeckung des Tieres. Bild: Franz J. Steiner

Warten auf die Verordnung

Hof- und Weideschlachtungen sollen in der Schweiz ab Mitte Sommer erlaubt sein. Der finale Verordnungstext liegt aber noch nicht vor. Sobald es so weit ist, wird das FiBL ein Merkblatt publizieren.

Gerade noch stand das junge Rind nichts ahnend an der Futtertraufe auf dem heimischen Hof. Jetzt liegt es betäubt am Boden, wird kopfüber aufgehängt und entblutet. Bilder wie diese sind bekannt, wenn auch selten. In der Schweiz gibt es derzeit sechs landwirtschaftliche Betriebe, die Hof- oder Weideschlachtungen durchführen dürfen. Was heute nur mit Sondergenehmigung des Kantons möglich ist, soll bald grundsätzlich allen offenstehen. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ist daran, die eidgenössische Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) entsprechend anzupassen. Der Bundesrat wird voraussichtlich im Sommer über die revidierte Fassung entscheiden. Stimmt er zu, könnte sie im Juli in Kraft treten – sofern es wegen der Corona-Krise zu keinen Verzögerungen kommt.

Bis anhin ist es so, dass Schlachtvieh (primär Rind, Schaf, Ziege, Schwein, Pferd), Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild und Laufvögel nur in bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden dürfen. Ausnahmen sind etwa die Schlachtung verunfallter Tiere oder die Hausschlachtung für den Eigengebrauch. Mit der neuen Verordnung soll ein Teil dieser Einschränkungen wegfallen. So heisst es im Entwurf des BLV: «Die Hofschlachtung ist zulässig für Schlachtvieh, die Weideschlachtung für Tiere der Rindergattung» (Artikel 9a. VSFK). Dafür brauche es jedoch weiterhin eine Bewilligung des zuständigen kantonalen Veterinärdienstes. Bei der Hofschlachtung gilt es, die Tiere in einer geeigneten Einrichtung zu fixieren und durch eine Fachperson betäuben zu lassen. Bei der Weideschlachtung dürfen die Tiere nur von einer Person mit Jägerpatent geschossen werden. Dies alles unter amtstierärztlicher Aufsicht. Das Ausweiden und Zerteilen ist wie gehabt nur in einem bewilligten Schlachtbetrieb erlaubt.

Gut 100 Betriebe und Metzgereien interessiert

Im Rahmen der Vernehmlassung, die im August 2019 endete, konnten Kantone, Industrie und Interessengruppen zum Entwurf Stellung nehmen. Dabei wurde unter anderem verlangt, dass von Betäubung oder Tötung statt von Schlachtung gesprochen werden müsse. Weitere Forderungen waren: der Entblutungsstich/-schnitt muss durch eine ausgebildete Fachperson erfolgen; Jungtiere unter vier Monaten sind vom Distanzschuss auf der Weide auszunehmen; Angaben zur Zeitdauer zwischen Entblutung und Ankunft in der Schlachttanlage sind nötig; eine schriftliche Dokumentation des gesamten Prozesses muss Pflicht sein; und schliesslich: die «mobile Schlachttanlage» gehört ebenfalls in die Verordnung. Einige Kantone lehnten die Revision gänzlich ab. Sie bezweifelten, dass eine Tötung auf Hof oder Weide stets tierschutzkonform erfolgen könne. Auch der erhöhte Ressourcenaufwand wurde moniert.



Soll allen offenstehen: die Weideschlachtung, aber auch die Hofschlachtung. Bild: Gabriela Müller

Trotz der Kritik, die Revision ist auf dem Weg. Und auch wenn der genaue Wortlaut noch nicht im Detail bekannt ist, stellen sich immer mehr Landwirtinnen und Landwirte darauf ein. Laut Eric Meili, der als Berater am Departement für Nutztierwissenschaften des FiBL tätig ist und das Thema seit fast zehn Jahren vorantreibt, interessieren sich bereits 98 Betriebe und Metzgereien in 20 Kantonen für die Hof- oder Weideschlachtung. Für Weidemast- und Mutterkuhbetriebe, sagt er, könne die Verordnung eine Chance sein, sich neu zu positionieren. Fleisch und Erzeugnisse von Tieren, die nicht lebend transportiert, stressfrei getötet und womöglich noch vom lokalen Metzger verarbeitet wurden, könnten gerade in der Direktvermarktung entscheidende Verkaufsargumente sein. Gleichzeitig müsse man sich aber bewusst sein, dass Hof- und Weideschlachtungen mit Mehraufwand und Kosten verbunden seien. Worauf zu achten ist, welche Methoden es gibt, wie vorzugehen ist und was es alles braucht, ist neu in einem umfassenden Merkblatt des FiBL zusammengefasst. Es wird publiziert, sobald die Verordnung definitiv steht. René Schulte ·



Infos und Beratung

 www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Schlachtung
FiBL, Departement für Nutztierwissenschaften

→ Eric Meili (Beratung)

eric.meili@fibl.org

Tel. 079 236 47 18

→ Anet Spengler Neff (Merkblatt)

anet.spengler@fibl.org

Tel. 062 865 72 90

Stallfliegen: Mit vorbeugenden Massnahmen viel bewirken

Steigen die Temperaturen, steigt auch die Anzahl Fliegen im Stall. Verschiedene Massnahmen können helfen, das Aufkommen gering zu halten.

Sobald die Temperaturen auf etwa 18 Grad steigen, vermehren sich die Stallfliege (*Musca domestica*, Grosse Stubenfliege) und der Wadenstecher (*Stomoxys calcitrans*, Gemeine Stechfliege) sehr rasch. Beide Arten sorgen als Stressfaktor für Leistungseinbussen bei den Tieren. Zudem können sie Bakterien und andere Krankheiten übertragen. Stubenfliegen entwickeln sich vorwiegend im Stall, sie können folglich durch vorbeugende Massnahmen recht gut erfasst werden. Wadenstecher vermehren sich hingegen meist ausserhalb des Stalles, weshalb ihre Kontrolle schwieriger ist.

Wie bei allen schädlichen Insekten ist auch bei der Fliegenbekämpfung die Vorbeugung von grösster Bedeutung. Unter günstigen Bedingungen kann dadurch die Fliegenplage ohne Einsatz von Insektiziden, also fliegentötenden Mitteln, auf ein erträgliches Mass reduziert werden. *Veronika Maurer, FiBL*



Fliegen erzeugen bei den Tieren Stress, was in der Folge auch zu Leistungseinbussen führt. Bild: Thomas Alföldi, FiBL

Massnahmen

Allgemeine Stallhygiene

Mit einer gründlichen Stallreinigung kann die Fliegenplage massgebend eingedämmt werden, da so Eier und Larven entfernt werden. Generell meiden Fliegen Luftzug und werden deshalb in gut belüfteten Ställen weniger zur Plage.

Brutstätten im Stall sanieren

Die wichtigste vorbeugende Massnahme ist die Sanierung (Löcher verschliessen, trockenlegen) von Brutplätzen im Stall und in der Umgebung des Stalles. Die Kälberbox ist eine ideale Brutstätte, da die Fliegenlarven dort gehaltreichen Mist und Milchresten vorfinden. Auch schlecht zugängliche Ecken und Hohlräume mit sich zersetzenden Futterresten bieten den Larven eine günstige Umgebung. Weitere bedeutende Brutstätten sind die Tiefstreu in Laufställen und die Schwimmedecke auf der Gülle. Bei Tiefstreu ist es hilfreich, sie gut zu verdichten und möglichst trocken zu halten. Sofern keine Güllefliegen eingesetzt werden, sollte die Schwimmschicht der Gülle durch Rühren oder Umpumpen regelmässig zerstört werden, damit die Fliegenlarven absterben.

Natürliche Feinde schonen und fördern

Schwalben fressen grosse Mengen von Fliegen und sind nicht zuletzt deshalb gern gesehene Gäste im Stall. Zudem leben in der Einstreu natürlicherweise zahlreiche Insekten- und Milbenarten, die sich unter anderem von Fliegenlarven ernähren. Zudem gibt es im Handel Nützlinge zu kaufen: Schlupfwespen für den Einsatz in Tiefstreu und Güllefliegen für Güllekanäle. Diese natürlichen Feinde spielen eine bedeutende Rolle bei der Regulierung der Fliegen. Beim Einsatz von Insektiziden werden auch sie vernichtet. Informationen zu den Bezugsquellen finden sich in der Betriebsmittelliste.

Fliegen fangen

Die ganze Saison über empfiehlt sich das Fangen von Fliegen mittels Fliegenfänger. Besonders lohnenswert ist es, früh im Frühjahr die überwinterten Fliegen wegzufangen, da dadurch auch spätere Generationen von Fliegen eingedämmt werden. Es sind verschiedenartige Fliegenfänger im Handel. Zur Schonung der Schwalben sind besonders die Fliegenschnüre zu empfehlen, sie müssen jedoch sehr nahe an der Decke befestigt werden. Zudem hat es sich bewährt, parallel zur Fliegenschnur ein Plastikband – beispielsweise gelbes Vogelschreckband – zu spannen, damit die Vögel der Schnur ausweichen.

Direkte Bekämpfung

Falls nötig, dürfen auf dem Biobetrieb auch Mittel zur direkten Bekämpfung eingesetzt werden. Diese müssen in der aktuellen Betriebsmittelliste aufgeführt sein.

 www.betriebsmittelliste.ch

«Per 1. Juni werden die Wartelisten für Biomilch aufgehoben»

Weil die Biobutterlager leer sind, braucht es nun doch mehr Biomilch als geplant. Katia Schweizer, Produktmanagerin Milch bei Bio Suisse, erklärt, wie es dazu kam.

Bis jetzt konnten per 1. 1. 2020 lizenzierte Knospe-Betriebe ihre Milch nicht in den Biomilchkanal liefern, da sie von den Biomilchorganisationen auf Wartelisten gesetzt wurden. Nun lösen alle sechs Organisationen diese auf. Wieso?

Katia Schweizer: Der Grund dafür sind die Lockdown-Massnahmen zur Eindämmung des Corona-Virus. Seit der Schliessung der Restaurants und des Grenzverkehrs sowie dem Aufruf, zu Hause zu bleiben, ist die Nachfrage nach Biomilchprodukten aussergewöhnlich stark gestiegen. Der Umsatz wuchs vor allem bei haltbaren Bioprodukten wie Butter, UHT-Milch und Hartkäse um durchschnittlich 20 bis 30 Prozent. Vermehrt gekauft wurden aber auch Frischprodukte für den alltäglichen Gebrauch wie Pastmilch, Reibkäse und Frischkäse. Während im Sommer 2019 sehr viel Biobutter an Lager war, sind jetzt die Butterlager fast leer.

Es könnte also bald zu wenig Schweizer Biobutter haben?

Nein, das soll nicht eintreten. Nach reiflicher Überlegung und in enger Absprache mit den Verarbeitern und dem Detailhandel heben alle Biomilchorganisationen aus diesem Grund per 1. Juni 2020 die Wartelisten für Neulizenzierte auf. So ist zusätzliche Milch vorhanden, um Butter herzustellen und vor Sömmerungsbeginn mit der Aufstockung der Lager zu beginnen. Eine Folge könnten Deklassierungen von Magermilch im Herbst sein, aber jetzt waren pragmatische Lösungen nötig.

Werden Umsteller, die im Januar 2021 den Vollknospe-Status erlangen werden, ohne Wartelisten Milch liefern können?

Es ist aktuell noch zu früh, um eine Prognose für 2021 zu wagen. Es ist aber davon auszugehen, dass erneut Wartelisten geführt werden. Die Biomilchorganisationen werden voraussichtlich im Spätsommer die Marktlage im Detail analysieren. Ich bin überzeugt, dass wir wieder eine grosse Solidarität zwischen den Biomilchproduzenten und den Biomilchorganisationen spüren werden. Denn alle sind bestrebt, gemeinsam den bestmöglichen Weg zu finden, mit den Milchmengen umzugehen. Das ist schön und nicht selbstverständlich.

Sie hatten für das milchstarke Frühjahr besonders viele Promotionen und absatzfördernde Aktivitäten geplant. Was geschieht damit?

Die Notwendigkeit dieser Massnahmen wurde letztes Jahr sehr deutlich, als es mehr Milch gab als verkauft werden konnte. Aus diesem Grund hatten wir für diesen Frühling mehr Preisaktionen, Wettbewerbe und Degustationen in den



Katia Schweizer, Produktmanagerin Milch. Bild: Bio Suisse

Verkaufsläden geplant. Die Corona-Pandemie hat die Planung über den Haufen geworfen. Wir sind mit den Detailhändlern im Gespräch und entscheiden fortlaufend, welche Aktivitäten machbar sind. Alle Degustationen haben wir bereits vom Frühjahr in den Herbst verschoben. Aktivitäten, die Biowissen vermitteln, möchten wir unbedingt beibehalten. Bei Preispromotionen wägen wir von Fall zu Fall mit den Verarbeitern und den Detailhändlern sorgfältig ab, was sinnvoll ist, denn es darf keine Lieferengpässe geben. Wir sind froh, dass die Detailhändler uns so kooperativ unterstützen.

Wer finanziert diese Promotionen und Degustationen?

Dazu setzen wir die Gelder der Milchmarktrunde ein. Das sind Gelder, die die Biomilchorganisationen von den Biomilchproduzenten einziehen, basierend auf der abgelieferten Milchmenge. Zusätzlich haben wir die Gelder zur Verfügung, die die Biomilchproduzenten an den Verband Schweizer Milchproduzenten SMP abgeben. So werden die Vorzüge von Biomilch, der Tierhaltung nach den Richtlinien von Bio Suisse sowie die Marke Knospe und ihre Werte noch bekannter. Das bewegt hoffentlich viele Konsumenten und Konsumentinnen dazu, weiterhin und verstärkt Knospe-Produkte zu kaufen.

Interview: Claudia Frick



Aktuelle Informationen zum Biomilchmarkt

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Milch

→ Andreas Bisig, Produktmanager Milch

andreas.bisig@bio-suisse

Tel. 061 204 66 68

Katia Schweizer ist ab Juni 2020 im Mutterschaftsurlaub.

Invasive Arten *kennen und bekämpfen*

«Neue Pflanzen» heissen Neophyten wörtlich übersetzt. Wobei: Neu ist hier relativ zu verstehen, denn zu den Neophyten zählen gebietsfremde Pflanzen, die in den letzten 500 Jahren bewusst oder unbewusst eingeführt wurden und sich etabliert haben. Die meisten Neophyten sind harmlos, einzelne wie Kartoffeln haben sogar grosse Bedeutung für die Landwirtschaft. Einige Neophyten breiten sich jedoch so stark aus, dass sie die einheimische Flora verdrängen und Lebensräume degradieren. Einzelne Neophyten sind zudem gefährlich für die Gesundheit, andere können Bachufer destabilisieren oder durch eindringende Wurzeln sogar Bauten schädigen. Schädliche Arten bezeichnet man als invasive Neophyten. Zurzeit gibt es in der Schweiz über 700 Neophyten. Davon gelten 40 Arten als nachweislich schädlich und 17 Arten als potenziell schädlich.

Viele invasive Neophyten sind für die Landwirtschaft relevant, da sie zu Ertrags- oder Qualitätsminderungen oder zur Aberkennung beitragsberechtigter Biodiversitätsförderflächen führen können. Arten wie Kanadische Goldrute, Buddleja, Drüsiges Springkraut, Einjähriges Berufkraut oder Japanknöterich sind bereits recht bekannt. Auf dieser Doppelseite sind vor allem Arten vorgestellt, die noch wenig bekannt sind.

Erfolgreiche Ausbreitungsstrategien

Invasive Neophyten sind so erfolgreich, weil sie sehr konkurrenzfähig sind. Sie wachsen in der Regel schnell und haben ein

hohes Regenerationsvermögen. Das heisst, sie bilden oft grosse Mengen an Samen mit hoher Keimfähigkeit oder vermehren sich vegetativ. Zudem verfügen viele invasive Neophyten über ein hohes ökologisches Spektrum, fühlen sich also an unterschiedlichen Standorten wohl. Bei der Ausbreitung hilft ihnen zudem, dass sie hier kaum natürliche Feinde haben.

Rasches Handeln ist wichtig

Die Regulierung von invasiven Neophyten ist relativ einfach, solange nur wenige Pflanzen vorhanden sind. In der Regel ist das Ausreissen mit der Wurzel die beste Methode. Die Stellen sollten jährlich kontrolliert werden. Haben sich die Pflanzen ausgebreitet, wird die Bekämpfung mühsam und zeitintensiv. Die invasiven Arten kommen oft ausserhalb der Landwirtschaft vor, zum Beispiel an Bahndämmen, am Waldrand oder in Gruben. Sie sollten auch dort möglichst im Anfangsstadium bekämpft werden, um ihre Ausbreitung auf Agrarflächen zu verhindern. Da bei vielen invasiven Neophyten aus kleinsten Pflanzenteilen wieder neue Pflanzen wachsen können, ist es sehr wichtig, das Material richtig zu entsorgen. Kleine Mengen können über den Hauskehricht in Verbrennungsanlagen gegeben werden. Grössere Mengen sollten in Absprache mit den kantonalen Behörden nach Voranmeldung in einer professionellen Kompostier- oder Vergärungsanlage abgegeben werden. *Véronique Chevillat, FiBL; in Zusammenarbeit mit Info Flora*



Aufrechte Ambrosie (*Ambrosia artemisiifolia*)

Die Ambrosie ist auf Ruderalflächen, in Sommerkulturen, vor allem Sonnenblumen, und in Gärten zu finden. Eine Pflanze produziert 3000 bis 60000 Samen. Fressen Kühe die Pflanze, wird die Milch geschmacklich ungeniessbar. Der Pollen der Ambrosie kann starke Allergien auslösen. Bestände unbedingt bei Gemeinde oder Kanton melden.

Bekämpfung

- Vor der Blüte (Mai bis Juli) ausreissen.
- Grössere Bestände zweimal pro Jahr vor der Blüte (Mitte Juli und Ende August) bodennah mähen. Wird zu oft gemäht, bilden sich die Blüten in Bodennähe und werden beim Mähen nicht mehr erreicht.
- Eine gut gewählte Fruchtfolge kann die Pflanze zurückdrängen.



Chinesische Samtpappel (*Abutilon theophrasti*)

Die Chinesische Samtpappel kommt besonders in nährstoffreichen Hackfrucht-Sommerkulturen vor, wo sie die Kulturen verdrängt. Insbesondere bei Soja-, Rettich- und Maiskulturen hat sie eine allelopathische Wirkung. Sie wächst auch in offenen Flächen wie Ruderalflächen, Ackerland, ungenutzten oder brachliegenden Flächen, an Strassenrändern, in Wiesen, Weiden oder Gärten.

Die Blüten ziehen zahlreiche Bestäuber an, wodurch einheimische Pflanzen bei der Befruchtung benachteiligt werden.

Bekämpfung

- Zwei Jahre lang ein- bis zweimal pro Jahr vor der Blüte (Juni und August) ausreissen.
- Zurückgebliebenen offenen Boden ansäen um Wiederansiedlung zu verhindern.



Erdmandelgras (*Cyperus esculentus*)

Das Erdmandelgras ist mehrjährig und breitet sich vor allem über Knöllchen aus. Besonders in Hackfruchtkulturen ist es ein Problemunkraut mit allenfalls grossen Ertragsverlusten. Die Knollen werden mit den Maschinen von Feld zu Feld transportiert. Auch in wechselfeuchten Wiesen kann sich die Pflanze stark ausbreiten.

Bekämpfung

- Die Kontrolle ist sehr schwierig, daher kann eine Fachberatung von Vorteil sein.
- Maschinen und Werkzeuge im infizierten Feld säubern und auf Knollen kontrollieren.
- In Trockenperiode Wurzeln und Knollen an die Oberfläche bringen, austrocknen lassen und entsorgen.
- Rotation wichtig, evtl. Hackfrucht aufgeben.



Glattes Zackenschötchen (*Bunias orientalis*)

Das Glatte Zackenschötchen breitet sich momentan in Mittel- und Osteuropas rasch aus und besiedelt Ruderalflächen, Wiesen, Weiden und Weinberge. Es wird wegen seines unangenehmen Geruchs vom Vieh gemieden und vermindert die Futterqualität. Die Blüten ziehen viele Bestäuber an, wodurch einheimische Pflanzen bei der Befruchtung benachteiligt werden.

Bekämpfung

- Zwei Jahre lang ein- bis zweimal pro Jahr vor der Blüte ausstechen (Mai und Juni), dabei das gesamte Wurzelwerk entfernen.
- Grössere Bestände fünf Jahre lang zweimal pro Jahr (Mai und Juli) möglichst bodennah mähen.
- Zurückgebliebenen offenen Boden ansäen.



Verlotscher Beifuss (*Artemisia verlotiorum*)

Der Verlotsche Beifuss bildet dichte Bestände und kann in landwirtschaftlichen und gärtnerischen Kulturen sowie frisch angesätem Grünland Probleme verursachen. Man findet ihn an Eisenbahnlinien, in Weinbergen sowie auf steinigem Böden nahe bei Fließgewässern. Unterschiede zu anderen Beifussarten sind unter anderem zahlreiche lange Ausläufer, zweifarbige Blätter (oben grün und kahl, unten grau und behaart), Blüte von September bis November, Kampfergeruch.

Bekämpfung

- Einmal jährlich (Juli bis August) ausreissen. Dabei die Ausläufer vollständig entfernen.
- Grössere Bestände zweimal pro Jahr (Juli und August) mähen.



Schmalblättriges Greiskraut (*Senecio inaequidens*)

In der Schweiz ist das Schmalblättrige Greiskraut vor allem entlang von Autobahnen und anderen Verkehrswegen stark verbreitet. Vereinzelt kommt es aber auch auf Pionierstandorten, in Rebbergen, Kiesgruben oder Weiden vor. Es verdrängt die einheimische Flora auf artenreichen Trockenstandorten. Von den meisten anderen Kreuzkräutern unterscheidet es sich durch seine schmalen, ungeteilten Blätter. Die Pflanze enthält Alkaloide, ist für Mensch und Tier giftig und auf Weiden für das Vieh eine grosse Gefahr.

Bekämpfung

- Vor der Fruchtbildung ausreissen.
- Grössere Bestände mähen.



Vielblättrige Lupine (*Lupinus polyphyllus*)

Die Vielblättrige Lupine wurde in Europa als Zier- und Futterpflanze sowie zur Bodenverbesserung und zum Schutz gegen Erosion eingeführt. In vielen Regionen kommt sie heute spontan vor, dringt in schützenswerte Bergwiesen ein und verdrängt die einheimische Flora. Sie kommt in Höhenlagen von 400 bis 2000 Metern vor. Blätter und Samen enthalten für das Vieh giftige Alkaloide.

Bekämpfung

- Mindestens zwei Jahre lang die Pflanzen vor der Blüte (Mai und Juli) ein- bis zweimal pro Jahr ausreissen. Oder drei bis fünf Jahre lang die Pflanzen vor der Blüte zweimal pro Jahr (Mai und Juli) mähen.



Syrische Seidenpflanze (*Asclepias syriaca*)

Die Syrische Seidenpflanze besiedelt offene Flächen in Acker- und Grünland. Dichte Bestände verdrängen die einheimische Vegetation. In grosser Zahl können die haarigen Flugschirme der Samen Lüftungen von Landmaschinen verstopfen. Die Blüten ziehen viele Bestäuber an, wodurch einheimische Pflanzen bei der Befruchtung benachteiligt werden. Für das Vieh ist die Pflanze giftig.

Bekämpfung

- Handschuhe tragen, da die Pflanze klebrigen Milchsaft enthält, der zu Kontaktirritationen führen kann.
- Ein- bis zweimal pro Jahr vor der Blüte (Mai und Juni) ausreissen. Werden die Stängel abgemäht, wird das Wachsen unterirdischer Sprossknospen angeregt.



Infoblätter und Kurs

Zahlreiche Informationen zum Thema Neophyten sind auf der Website von Info Flora zusammengestellt. Hier finden sich zum Beispiel Infoblätter zu den einzelnen Arten mit detaillierten Informationen zur Biologie der Pflanzen, zur Ausbreitung und Bekämpfung.

Am 4. September veranstaltet Info Flora den «Grundkurs Neophyten: Arten erkennen und richtig damit umgehen».

www.infoflora.ch > Neophyten

Beratung

Wer eine invasive Art entdeckt hat oder sich nicht sicher ist, wendet sich für Beratung und weitere Abklärungen an die zuständige Stelle des Kantons. Eine Liste der Stellen ist online verfügbar.

www.agri-biodiv.ch > Beratung > Beratungsstellen > Kantonale landwirtschaftliche und Naturschutzämter

Der Plastik *muss raus*

Kompost und Gärgut sollten frei sein von Plastikstücken. Oft ist dies jedoch nicht der Fall. Bio Suisse beschränkt daher den Anteil an Kunststoff in Recyclingdünger auf Knospe-Betrieben.

Wenn der Grüngutlastwagen in Pratteln BL seine Heckklappe öffnet und das eingesammelte Material herauskippt, ist das immer ein bisschen eine Wundertüte. Wie viele Fremdstoffe tauchen heute zwischen den Ästen, verblühten Blumen oder dem Grünschnitt auf? Der Mitarbeiter des Recycling-Unternehmens Leureko AG steht mit der Greifzange bereit, um unerwünschte Objekte zu entfernen. Seine geübten Augen entdecken sofort einen Rahmportionenbecher sowie eine Packung mit Gorgonzola-Käse. Am Vortag stiess er auf eine ungeöffnete Packung mit Lachs.

Nur noch kontrollierter Kompost

Rund 50 Tonnen Plastik landen jährlich mit Kompost und Gärgut auf Schweizer Äckern und Wiesen. Leureko-Geschäftsführer Martin Leuenberger ist auch Gärtnermeister und weiss, wie ein brauchbarer Kompost aussieht; Plastik ist darin unerwünscht. Wenn Landwirte bei ihm null Prozent Kunststoffgehalt in seinem Kompost einfordern, erteilt er ihnen sogleich eine Absage: «Dafür ist der Fremdstoffanteil im abgelieferten Ausgangsmaterial schlicht zu hoch.» Besonders bei von Privathaushalten gesammeltem Grünabfall, wie er an diesem Tag in Pratteln angeliefert wird, ist dieser erfahrungsgemäss besonders hoch. Martin Leuenberger hat seine vier Kompostierungsanlagen aber mittlerweile technisch so weit, dass sie die in der Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung (ChemRRV) verlangten Maximalgehalte von 0,1 Prozent Kunststoff in der Trockensubstanz im Endprodukt problemlos erfüllen. «Bisher wird die Einhaltung des in der ChemRRV verlangten Maximalwerts in der Praxis kaum durchgesetzt», bedauert Martin Leuenberger.

Bio Suisse macht diesen Maximalwert nun für Knospe-Betriebe verbindlich. Ab 2021 dürfen Knospe-Landwirte nur Kompost, Gärgülle, Gärmist und flüssiges oder festes Gärgut auf ihren Feldern ausbringen, die maximal einen Fremdstoffanteil von 0,1 Prozent aufweisen. Dies muss mit Analysen einer unabhängigen Kontrollstelle dokumentiert sein. Das Produkt muss zudem auf der FiBL-Betriebsmittelliste aufgeführt sein (siehe Infokasten). Per 2024 wird der maximale Anteil an Kunststoff nochmals reduziert auf 0,05 Prozent.

Schweres Gerät ist nötig

Den Anteil von Plastik im Kompost und Gärgut zu reduzieren, ist jedoch sehr zeit- und personalintensiv. Entscheidend für die Reduktion von Plastik in Kompost sei die erste Sichtung des abgelieferten Grüngutes durch die Mitarbeiter, erklärt Martin Leuenberger. Bei dieser ersten Sichtung werden bereits möglichst viele Fremdstoffe aussortiert. Besonders ärgerlich seien beispielsweise Kaffeekapseln: «Man kann auf die Schnelle nicht unterscheiden zwischen biologisch abbaubaren und konventionellen Kapseln.»

Nach diesem ersten Entfernen von Fremdstoffen wird das Material in der Lagerhalle in Pratteln in einem 2-Wellen-Langsamläufer Crambo 5000 zerkleinert. Auf dem Rollband gelangt es auf das Sternsieb, das kleine und grobe Fraktionen trennt. Ein Steinabscheider entfernt zuvor die grossen Steine, Metallgegenstände werden vom Überbandmagnet eingefangen. Der Haufen mit den grösseren Teilen wird direkt der Kompostierung zugeführt. Das feinere Material wird im Fermenter der Biogasanlage zusammen mit flüssigen organischen Abfällen vergärt. Nach der Vergärung erfolgt die Auftrennung des Gärguts in flüssiges und festes Material. Letzteres erfährt in Pratteln eine sechswöchige Nachkompostierung. «Nach der anaeroben Zeit im Fermenter braucht der Kompost diese aerobe Nachbereitung», erklärt Martin Leuenberger.

Das feste Gärgut wird schliesslich je nach Bedarf zu den Leureko-Kompostierungsanlagen nach Leibstadt, Rheinfelden,



Dieser Plastik wurde bei der Anlieferung des Grünguts von Hand aussortiert.



Der Windabscheider entfernt Plastikteile, die noch im Kompost verblieben sind, und sammelt sie in einem Container.



Martin Leuenberger vom Recyclingunternehmen Leureko AG fischt einen nicht biologisch abbaubaren Plastiksack aus dem angelieferten Grüngut. Bilder: David Eppenberger

Riehen oder Spreitenbach transportiert, um dort in drei weiteren Monaten zum Kompost auszureifen.

An diesen Standorten steht den Mitarbeitern für die Aus-siebung eine mobile 3-Fraktionens-Sternsieb-anlage mit zusätzlich doppeltem Windsichtungssystem zur Verfügung. Der Windabscheider trennt die Plastikreste aufgrund der Schwerkraft und sammelt sie in einem Container. Martin Leuenberger ist überzeugt, dass es Kompostierer ohne Windabscheider künftig schwer haben werden, die 0,1-Prozent-Limite einzuhalten. «Erst recht, wenn sie die von Bio Suisse bis 2024 geplante Reduktion auf maximal 0,05 Prozent erfüllen wollen.»

Grüngut aus Haushalten enthält viel Plastik

Gewerbliche Grüngutverwerter wie Leureko sind von der Plastikproblematik mehr betroffen als beispielsweise landwirtschaftliche Biogas- oder Kompostanlagen, die nur wenig Material aus den besonders belasteten öffentlichen Grüngut-sammlungen verwenden. Eine von Bio Suisse unterstützte Studie aus dem Jahr 2015 zeigte, dass von 50 Proben Kompost, Gärgut fest und flüssig sowie von Gärgülle nur 37 die Anforderung von maximal 0,1 Prozent an Fremdstoffen erfüllten. Letztlich liege es im Interesse des Landwirts, dafür zu sorgen, dass sauberes Material auf seinem Acker landet, findet Martin Leuenberger. «Wenn Gärgut gratis abgegeben wird, ist sicher schon einmal Vorsicht geboten.» Bei ihm bezahlt der Landwirt für den Kubikmeter Kompost ab Platz Fr. 1.80.

Martin Leuenberger pickt einen vergilbten Knospe-Kleber aus dem fertigen Kompost heraus, wie sie an Früchten und Gemüse angebracht sind. «Sie sind etwas vom Schlimmsten, verrotten nicht und lassen sich mit noch so viel Aufwand

kaum eliminieren», sagt er. Solange es hier nicht ein Umdenken gebe, sei Zero Plastic in seinem Kompost nicht möglich.

David Eppenberger, freier Journalist



Weisung für Kunststoff in Kompost und Gärgut

Langfristig sollen auf Knospe-Flächen nur noch kunststoff-freie Dünger ausgebracht werden. Bio Suisse setzt dieses Ziel mit einer neuen Weisung schrittweise um. Diese schreibt vor, dass ab 1. 1. 2021 zugeführtes Gärgut flüssig und fest, Gärgülle, Gärmist und Kompost in der FiBL-Betriebsmittelliste (BML) aufgeführt sein müssen. Das gilt auch für eigene, in Biogas- oder Kompostier-anlagen aufbereitete Nährstoffe. Der Höchstwert für Kunststoffanteile beträgt ab 2021 0,1 Prozent (bezogen auf die Trockensubstanz des Endprodukts), ab 2024 0,05 Prozent. Kompostierer und Vergärer müssen Kunststoffanalysen vorweisen, um auf die FiBL-Betriebsmittel-liste aufgenommen zu werden. Anlagen mit weniger als 100 Tonnen zugeführten biogenen Abfällen (Frisch-substanz) pro Jahr müssen nur im Verdachtsfall Analysen durchführen.

Die Anmeldebedingungen dafür sind auf der Website der Betriebsmittelliste aufgeschaltet.

 www.betriebsmittelliste.ch > Anmelden > Anmeldung Betriebsmittelliste

→ Christoph Fankhauser
christoph.fankhauser@bio-suisse.ch
Tel. 061 385 96 55



Neue Redaktorin

Seit Anfang April arbeitet Claire Müller für die Zeitschrift Bioaktuell. Die erfahrene Agrarjournalistin war zuvor 14 Jahre für die Westschweizer Zeitung «Terre & Nature» tätig. Claire Müller hat ihren Arbeitsplatz bei der Antenne Romande von Bio Suisse in Lausanne, sie wird auch Aufgaben für die Unternehmenskommunikation übernehmen. Die Agronomin ist die Nachfolgerin von Christian Hirschi und wohnt mit ihrer Familie in Châtel-Saint-Denis FR. *cf*

Delegiertenversammlung

Wegen der Massnahmen zur Eindämmung des Corona-Virus mussten auch Anlässe von Bio Suisse verschoben werden. So wird die für den 15. April geplante Frühlings-DV am 12. Juni nachgeholt. Folgende Geschäfte sind traktandiert: Abnahme der Jahresrechnung und Zielerreichung 2019 inklusive Bericht Revisionsstelle und GPK und URS, Anpassung Beitragsreglement für Knospe-Gemüsebeiträge sowie Wahl Präsidium Vorstand Bio Suisse und Gesamterneuerungswahl Vorstand. Zudem ist auch die Parolenfassung für zwei Volksinitiativen traktandiert. Sollte die DV auch im Juni noch nicht stattfinden können, werden die wichtigsten DV-Entscheide schriftlich gefällt. *cf*

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



Produktmanagement Milch sowie Eier

Sowohl Katia Schweizer, Produktmanagerin Milch als auch Corinne Wälti, Produktmanagerin Eier, Geflügel, Fisch sind ab Juni 2020 für mehrere Monate im Mutterschaftsurlaub.

Die Stellvertretung für Katia Schweizer übernimmt Andreas Bisig. Er studierte Unternehmensführung mit Schwerpunkt Nachhaltigkeitsmanagement. Andreas Bisig bringt Praktikumserfahrung unter anderem in der Konsumgüterindustrie mit. Seine Eltern führen einen Milchbetrieb.

Die Stellvertretung für Corinne Wälti übernimmt Adrian Schlageter. Der Biologe war in den letzten Jahren für Coop im Bereich nachhaltige Beschaffungs- und Tierwohlprojekte sowie als Einkäufer im Bereich Eier und Milch tätig. Adrian Schlageter wird nebst der Stellvertretung auch Projekte zu Tierwohl bei Bio Suisse leiten und ab Oktober ausschliesslich dafür tätig sein. *cf*

Jahresbericht und Bio in Zahlen

In diesem Heft ist der Jahresbericht 2019 von Bio Suisse eingehftet. Er ist auch online verfügbar, ebenso das Dokument «Bio in Zahlen». Beide Berichte zeigen: Auch das vergangene Jahr war ein erfolgreiches Knospe-Jahr. In der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein wirtschafteten per Ende 2019 insgesamt 6962 Betriebe nach den Richtlinien von Bio Suisse – 243 Knospe-Höfe mehr als im Vorjahr. Die biologisch bewirtschaftete Fläche stieg von 15,4 Prozent im Jahr 2018 auf 16,2 Prozent. Der Umsatz mit Biolebensmitteln nahm um 5,6 Prozent zu, erstmals liegt der Marktanteil über 10 Prozent.

Ende 2019 arbeiteten 71 Personen auf der Geschäftsstelle in Basel und bei der Antenne Romande in Lausanne. *David Hermann, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch > Über uns > Medien > Bio in Zahlen



Gesundheitsprogramm für kleine Betriebe

Ab dem 1. April 2021 müssen alle Schweinebetriebe, die für das Programm QM Schweizer Fleisch produzieren, an einem der zwei Plus-Gesundheitsprogramme von Suisag oder Qualiporc teilnehmen. Doch für kleinere Betriebe ist die Teilnahme an diesen Programmen sehr kostspielig. Deshalb hat Suisag nun für Betriebe mit bis 60 Mastplätze das Gesundheitsprogramm «SuisKlein» geschaffen. Die Kosten belaufen sich einmalig auf 100 Franken für die Aufnahme des Betriebes. Danach fällt jährlich ein Betrag von 100 Franken für die Datenerfassung und -auswertung an. Individuelle zusätzliche Leistungen der Tierärztinnen und Tierärzte des Schweinegesundheitsdienstes (SGD) werden mit 160 Franken

pro Stunde in Rechnung gestellt, Sachbearbeitung zu 100 Franken pro Stunde. Für kombinierte Zucht-Mast-Betriebe mit weniger als vierzig Mastplätzen wird künftig im SuisSano-Programm nur noch der Beitrag für Zuchttiere verrechnet. Für Zuchtbetriebe mit sehr wenigen Schweinen gibt es derzeit keine Alternative, aber Bio Suisse wird sich weiter dafür einsetzen.

Wichtig ist, sich umgehend für eines dieser Gesundheitsprogramme anzumelden, damit die Aufnahme per 1. April 2021 sichergestellt ist. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

www.suisag.ch > SuisSano-Gesundheitsprogramm
qualiporc.ch/safety-plus/richtlinien

Ergänzungsfuttermittel *biokonform* anwenden



Gemäss Knospe-Richtlinien haben natürliche Mittel Vorrang bei der Behandlung von Nutztieren. Werden diese innerlich angewendet, also verfüttert, sind die Regelungen für Futtermittel zu be-

achten: Produkte aus oder mit Kräutern und Gewürzen, die nicht als Heilmittel deklariert sind, müssen wie andere Futtermittel in der Betriebsmittelliste gelistet sein. Denn Mischprodukte oder Produkte mit Handelsnamen können Stoffe enthalten, die nicht biokonform sind. Das FiBL-Futtermittelteam nimmt gerne die Anmeldung natürlicher Produkte entgegen, um sie zu prüfen und allenfalls in die Betriebsmittelliste aufzunehmen. Ein einzelnes Kraut oder Gewürz muss nicht gelistet sein. Es sind in Summe sogar ein Prozent konventionelle Kräuter, Gewürze und Melassen in der Ration erlaubt. *Claudia Schneider, FiBL*

Übersicht Ergänzungsfuttermittel

Online verfügbar sind Informationen zu allen Regelungen bezüglich Ergänzungsfuttermittel, zur Verfügbarkeit von biokonformen Futtermitteln und zur Antragstellung auf Ausnahmebewilligung.

📄 www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Futtermittel auf dem Biobetrieb

Beratung Futtermittel

→ claudia.schneider@fibl.org
Tel. 062 865 72 28



Kartoffeln *mit Vorsicht* hacken



Das Unkraut wird in Biokartoffeln in der Regel durch einen Wechsel von Abstriegeln und Anhäufeln der Dämme reguliert. Um die Erde an den Dammflanken zu bearbeiten und möglichst voluminöse Dämme zu bilden, gibt es eine Vielzahl

an Geräten. Beispiele sind Häufelgeräte, die Sternhacke oder die Dammfräse. Damit dabei möglichst wenig Blätter bedeckt werden, wird früh morgens gehäufelt, wenn das Laub durch den hohen Zelldruck aufrecht steht. Beim Hacken ist es wichtig, dass die Hauptwurzeln und Stolonen nicht beschädigt werden. Wenn Enden der Stolonen verletzt werden, reduziert sich die Anzahl Knollen je Staude, der Ertrag wird direkt geschmälert und die verbleibenden Knollen wachsen rascher aus dem marktfähigen Kaliber. Werden Hauptwurzelstränge durchtrennt, geraten die Stauden gerade in der wüchsigen Jugendphase in eine Stresssituation. Plötzlich werden weni-

ger Wasser und Nährstoffe aufgenommen, um den wachsenden Blattapparat zu versorgen. Das kann sich in Nekrosen auf Blattteilen äussern (siehe Bild). Daher sollte beim Hacken immer wieder das Arbeitsbild auf verletzte oder frei liegende Hauptwurzeln und Stolonen kontrolliert und die Maschine korrekt eingestellt werden. *Tobias Gelencser, FiBL*

Beratung Ackerbau

→ tobias.gelencser@fibl.org
Tel. 062 865 72 51



Gewächshauskulturen *vor Hitze* schützen



An Hitzetagen steigt die Temperatur in Gewächshäusern schnell auf 40 Grad oder mehr. Die Folge sind Stress für die Pflanzen und Probleme wie Brennköpfe bei Gurken oder Blütenendfäule bei Toma-

ten. Eine Möglichkeit, dem vorzubeugen, ist das Schattieren von Gewächshäusern. Schattiernetze eignen sich vor allem für kleinere Folientunnel. Sie haben die beste Wirkung, wenn sie aussen angebracht werden, ohne die Lüftung zu beeinträchtigen. Schattierfarbe kann kostengünstig aus Wasser und kohlenstoffreichem Kalk, Roggenmehl oder der am häufigsten verwendeten Spritzkreide angerührt werden. Die Schattierschicht wird jedoch allmählich vom Regen abgewaschen und muss nach wenigen Wochen erneuert werden. Laut Richtlinien von Bio Suisse sind diese natürlichen und abbaubaren Mittel zu bevorzugen. Alternativ gibt es im Handel

abriebfeste Schattierfarben, welche vor den Winterkulturen mit einem für den Biolandbau passenden Reinigungsmittel entfernt werden müssen. Beim Anbringen und Entfernen ist Vorsicht geboten, etwa, dass keine Rückstände auf das Erntegut oder in Regenwassertanks gelangen. *Samuel Hauenstein, FiBL*

Beratung Gemüsebau

→ samuel.hauenstein@fibl.org
Tel. 062 865 72 34





Was die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft anbelangt, haben nicht alle das Heu auf derselben Bühne. Bild: rebaisilvano / depositphotos.com

Agrarpolitik *am Scheideweg*

Die Landwirtschaft soll ökologischer und sozialer werden. Biobäuerinnen und -bauern dürften profitieren – wenn das Parlament den eingeschlagenen Weg der Agrarpolitik 2022+ weiterverfolgt.

Am 12. Februar schickte der Bundesrat die Botschaft zur Agrarpolitik 2022+ in die parlamentarische Beratung. Darin enthalten sind viele Änderungswünsche aus der letztjährigen Vernehmlassung. Bis Ende Jahr werden nun die eidgenössischen Räte die entsprechenden Gesetzesänderungen beraten und die Weichen bis 2030 stellen. Die Herausforderungen sind gross. Klima, Biodiversität, Böden, Wasser sind durch die intensive Landwirtschaft unter Druck, und mit mehreren Initiativen fordert die Zivilgesellschaft Lösungen. Bio ist ein Teil davon.

Absenkpfade und Grenzen

Schon lange fordert Bio Suisse eine standortangepasste Landwirtschaft, einen strengeren ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) und gesetzlich verankerte Absenkpfade. Grund dafür sind die massiven Stickstoff- und Phosphorbelastungen, die seit rund 20 Jahren gleich geblieben sind. Gewässer, Wälder

und Moore sind seit Jahren über die ökologischen Grenzen hinaus belastet. Es sollen Absenkpfade beschritten werden. Stickstoff und Phosphor sollen bis 2030 um 20 Prozent und die Risiken von Pflanzenschutzmitteln bis 2027 um 50 Prozent reduziert werden.

Mit nur noch 2,5 statt 3 Düngergrossvieheinheiten pro Hektare gilt zukünftig die Grenze, wie sie die Richtlinien von Bio Suisse bereits heute kennen. Die 10-Prozent-Toleranz bei der Suisse-Bilanz soll abgeschafft werden. Über die Pflicht zur Bilanzierung des Hofdüngerflusses hinaus soll es eine Offenlegungspflicht für Nährstofflieferungen (Kraft- und Raufutter sowie Mineraldünger) geben. Besonders ehrgeizig sind die Massnahmen anbetriebs der Umweltschäden nicht. Es bleibt zu hoffen, dass die Massnahmen die parlamentarische Beratung überstehen. Auch wenn der Aufwand steigt: Biobetriebe erfüllen die Vorgaben und dürften profitieren.

Obergrenze für Direktzahlungen

Die Direktzahlungen sollen ab 150 000 Franken pro Betrieb und Jahr schrittweise abgestuft werden. Das Maximum beträgt neu 375 000 Franken pro Betrieb, wobei eine Zweier-Betriebsgemeinschaft die doppelte Obergrenze beanspruchen kann. Sämtliche heutigen Abstufungen und Begrenzungen von Direktzahlungen sollen aufgehoben werden, auch die

Standardarbeitskraft-Obergrenze, was die Administration und die Planbarkeit wesentlich erleichtert. Die Obergrenze dürfte jedoch umstritten sein, weil sechsstellige Direktzahlungen gegenüber den Steuerzahlern schwer zu erklären sind. Zum Vergleich: In der EU werden diese ab 60 000 Euro abgestuft, und bei 100 000 Euro ist Schluss; dafür werden die ersten 20 bis 30 Hektaren mit einer Zusatzprämie gefördert.

Einige grosse Biobetriebe gehören zu den grössten Bezüchern. Sie könnten stark betroffen sein, wenn tiefere Grenzen beschlossen werden.

Besserer Versicherungsschutz für Ehegatten

In einer umfangreichen Untersuchung zur Stellung der Frau in der Landwirtschaft stellte der Bund erhebliche Mängel bei den Sozialversicherungen fest. Um Direktzahlungen erhalten zu können, wird neu ein minimaler Sozialversicherungsschutz für mitarbeitende Ehegatten beziehungsweise eingetragene Partnerinnen und Partner verlangt. Vorsorge (Säulen 2b oder 3a/3b) wird obligatorisch, ebenso Krankentaggeld- und Unfallversicherung. Dies entspricht einer langjährigen Forderung des Bäuerinnen- und Landfrauenverbands, die von Bio Suisse in der Anhörung unterstützt wurde.

Neue Produktionssystembeiträge

Die meisten Neuerungen sind im Bereich der Produktionssystembeiträge zu erwarten. Die heutigen Beiträge für Bio, Extenso, Tierwohl und schonende Bodenbearbeitung werden weiterentwickelt.

- Der Verzicht auf Pestizide soll weiterhin belohnt und auf weitere Kulturen ausgedehnt werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft hat zugesichert, dass Biobetriebe alle Beiträge geltend machen können, wie dies heute bei Extenso der Fall ist. Bio Suisse hat für diese Gleichberechtigung gekämpft, ebenso für die ungeschmälernte Beibehaltung des Biobeitrags. Dieser wird für die anspruchsvolle Gesamtbetrieblichkeit ausgerichtet und wird immer wieder infrage gestellt.
- Mehr Stickstoffeffizienz wird unterstützt. Es ist geplant, einen gestaffelten Beitrag für Düngerbilanzen ab einer Deckung des Stickstoffbedarfs von weniger als 95 Prozent auszurichten. Dies hilft dem Klima und den belasteten Gewässern. Die meisten Biobetriebe dürften diese Beiträge abholen können.
- Die Bodenfruchtbarkeit und der Humusgehalt werden mit verschiedenen Massnahmen unterstützt. So wird das Führen einer Humusbilanz unterstützt, die dafür sorgen soll, dass Humus auf- statt abgebaut wird. Auch dies eine Bio-Selbstverständlichkeit.
- Im Tierbereich gibt es mehr Geld für Weidehaltung im RAUS-Programm (regelmässiger Auslauf im Freien) und für Ammoniakreduktionsmassnahmen. Die Begrenzung der Rohproteinzufuhr in der Wiederkäuerfütterung soll belohnt werden, ebenso die längere Nutzungsdauer für Milch- und Mutterkühe. Die Phasenfütterung für Schweine wird hingegen im Rahmen des ÖLN für obligatorisch erklärt.

Bio Suisse: Das grosse Bild im Auge behalten

Die alarmierenden Erkenntnisse der Wissenschaft sind ernst zu nehmen. Nicht nur das Klima erfordert mutige und umfassende Massnahmen. Die Wissenschaft stuft den Verlust der Biodiversität als noch gravierender ein. Das Verschwinden von 75 Prozent der Insektenmasse innert zwei Jahrzehnten, weiterhin rückläufige Zahlen bei Vögeln und Amphibien, tote Gewässer: das alles ist äusserst beunruhigend. Und wenn Pestizide in schädlichen Konzentrationen in den meisten Gewässern, im Trinkwasser, auf Bioparzellen, auf Kinderspielplätzen und im Urin von Mensch und Tier erscheinen, ist entschlossenes Handeln gefragt.

Die neue Agrarpolitik wird einiges bewegen, weshalb sie teilweise auf heftigen Widerstand stösst. Der Bauernverband spielt mit dem Feuer, wenn er versucht, die Vorlage zurückzuweisen, um eine «Neuaufgabe mit massiven Verbesserungen» zu erreichen – sprich: die ökologischen Fortschritte zurückzunehmen. Er riskiert damit, dass die Bevölkerung mit den hängigen Initiativen ein Machtwort spricht. Und er gefährdet längerfristig die Unterstützung der Landwirtschaft durch die Steuerzahlerinnen und -zahler.

Und der nachhaltige Konsum?

Noch fokussiert die Agrarpolitik auf die Produktion und vernachlässigt den Konsum. Dies ist eine grosse Schwäche, die viele andere Länder mit Entschlossenheit und Erfolg überwunden haben. Schulen, Spitäler, Altersheime setzen dort stark auf Bio. Die Umstellung des Konsums auf «nachhaltig» ist dringend notwendig, vor allem auch bei den öffentlichen Institutionen. Und die Agrarpolitik sollte die tägliche Abstimmung mit dem Einkaufszettel erleichtern. Dies wirkt schneller als jede Initiative.

Wichtige Rolle von Bio, IP und Co.

Labels und Marken, insbesondere die Knospe, sind wichtig. Ihre Arbeit soll von der Agrarpolitik stärker unterstützt werden. Biobetriebe dürfen von der Agrarpolitik 2022+ Fortschritte erhoffen, auch wenn sie weder besonders mutig ist und ihre Wirksamkeit erst noch beweisen muss. Sie ist aber ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung und verdient Unterstützung. *Martin Bossard, Leiter Politik, Bio Suisse*



Weiterführende Infos und Standpunkte zur Agrarpolitik 2022+

- 📄 www.blw.admin.ch > AP22+
- 📄 www.bio-suisse.ch > Über uns > Politik > Agrarpolitik 2022+ Botschaft
- 📄 www.agrarallianz.ch > Standpunkte > Agro Forte 2022+
- 📄 www.sbv-usp.ch > Themen > Politik > Agrarpolitik



Bäuerin Barbara Gerber und ihr Wohngast. Er wohnt in einem Zimmer auf dem Hof und ist Teil der Familie geworden. Bilder: Andrea Söldi

Ein neues Zuhause *auf dem Bauernhof*

Am Mittagstisch von Familie Gerber sitzen stets auch zwei Menschen mit speziellen Bedürfnissen. Sie wohnen auf dem Hof. Dies ist eine Bereicherung, aber auch mit Aufwand verbunden.

Nach dem Mittagessen ist meist die Zeit für ein Spiel. Kindergärtner Jan breitet sein Puzzle auf dem Küchentisch aus und sucht gemeinsam mit einem älteren Herrn nach den passenden Teilen. Er ist Wohngast auf dem Bauernhof und für den Sechsjährigen unterdessen fast wie ein Grossvater. Auch mit dem Uno- oder dem Leiterlispel können die beiden halbe Nachmittage verbringen.

Seit dem letzten Mai wohnt der 65-Jährige bei Barbara und Beat Gerber und ihren Kindern auf dem Knospe-Hof im Emmental oberhalb von Zollbrück. Hier fühlt er sich sichtlich wohl. «Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen», erzählt er. Daher sei er sich an den Umgang mit Tieren gewohnt. Später zog er dann aber vom Hof weg und arbeitete auf dem Bau. Zuletzt wohnte er allein in einer Wohnung in der Nähe von Bern. Weil die Beistandin diese Situation nicht mehr ideal fand, suchte sie nach einer betreuten Wohnmög-

lichkeit und wandte sich an die Vermittlungsorganisation WoBe AG.

Wenn Bäuerin Barbara Gerber das Ziegengehege reinigt, die Hühner füttert oder den Pferdestall ausmistet, ist der Wohngast stets ein treuer Begleiter. Er hilft beim Rechen und Wischen, füttert die Gitzi mit Maiswürfeln und bringt ihnen frisches Wasser. Auch beim Kochen, Putzen und Wäschezusammenlegen ist er meist mit dabei. Häufig schaut er der Bäuerin einfach zu. Wenn es pressiert, geht er ihr auch mal beim Kartoffelschälen oder beim Wenden von Fleisch in der Pfanne zur Hand. Jeden Mittag sitzen etwa zehn Personen am Tisch: Neben Barbara und Ehemann Beat Gerber essen deren vier Kinder mit, ein Lernender, ein Mitarbeiter, der Wohngast und eine junge Frau mit einer geistigen Behinderung, die ebenfalls von der Familie betreut wird. «Da kommen schnell mal zweieinhalb Kilo Fleisch sowie ein ganzes Becken Kartoffeln weg», sagt Barbara Gerber.

Rund um die Uhr präsent

Die 39-Jährige ist bereits auf dem Hof auf 900 Meter über Meer aufgewachsen. Seit Generationen wurde er von ihren Vorfahren geführt. Gerbers halten 13 Milchkühe, 10 Mutterkühe sowie Mastkälber und Aufzuchtrinder. Dazu kommen 60 Ziegen und 6 Pferde. Zudem bauen sie Kräuter an. Unten

im Tal haben sie etwas Land für den Ackerbau. Und stets haben auf dem Hof auch Menschen mit speziellen Bedürfnissen ein Zuhause gefunden. Die Grosseltern hatten diverse Verdingkinder aufgenommen, und über Jahrzehnte gehörte ein gehörloser Mann zur Gemeinschaft. Barbara Gerber hatte ihn schon als Jugendliche mitbetreut. Später machte sie eine pflegerische Ausbildung und arbeitete Teilzeit in einem Pflegeheim. Ihre Eltern wohnten in der separaten Kleinwohnung, halfen auf dem Hof und kümmerten sich auch um die Kinder.

Als die Eltern vor zwei Jahren starben, entschieden sich Barbara und Beat Gerber, einen weiteren Betreuungsplatz anzubieten. Sie kündigte ihre Stelle, um voll und ganz für Familie und Betrieb da zu sein. Denn auf dem abgelegenen Gehöft ist vieles mit Aufwand verbunden: Viermal täglich muss sie die Kinder – drei Knaben und ein Mädchen zwischen 13 und 6 Jahren – in die Schule hinunterfahren und wieder abholen.

Die Betreuung der beiden Gäste geht gut mit Gerbers sonstigen Aufgaben einher. Dennoch dürfe man den Aufwand nicht unterschätzen, räumt die lebensfrohe Frau ein. «Man ist schon nicht so flexibel.» Bei Bedarf sind sie und ihr Mann rund um die Uhr ansprechbar. Die Gäste sind zwar nicht körperlich pflegebedürftig und im Alltag noch relativ selbstständig. Doch im Hintergrund stellt Barbara Gerber stets sicher, dass sie ihr Zimmer regelmässig reinigen, hilft ihnen beim Wäschewaschen, begleitet sie zum Arzt und sorgt dafür, dass sie regelmässig ihre Medikamente einnehmen. Dabei komme ihr die Erfahrung in der Krankenpflege zugute, sagt Barbara Gerber – zum Beispiel beim 65-jährigen Wohngast, der zuckerkrank ist und sich täglich Insulin spritzen muss. Eine Bedingung für die Zuteilung eines Gastes ist die Pflegeausbildung aber nicht.

Organisation vermittelt und begleitet

Die Betreuungsfamilien müssten sich darauf einstellen, dass die Privatsphäre mit den Gästen eingeschränkt sei, gibt Priska Fleischlin, Geschäftsführerin der Vermittlungsorganisation WoBe AG zu bedenken. «Manche persönlichen Themen kann man nicht mehr am Mittagstisch besprechen.» Das Team der Organisation strebt an, dass Gäste und Familien möglichst gut zueinander passen, und begleitet sie besonders in der



Der Wohngast hilft bei den Arbeiten mit, wenn er möchte.

Anfangszeit eng. Die Entschädigung richtet sich nach dem Betreuungsaufwand. Weil viele der vermittelten Personen zuvor alleine gewohnt haben, stellt sich oft erst zu Beginn des Betreuungsverhältnisses heraus, wie viel und welche Art von Unterstützung sie benötigen. Die Einstufung erfolgt gemäss kantonalen Vorgaben. Im Kanton Bern beträgt der Tagesstarif zwischen 95 und 235 Franken, wovon ein Teil an die Vermittlungsorganisation geht. Wenn die Familie mal etwas Entlastung braucht, organisiert das WoBe-Team auch einen Ferienplatz für den Gast. Die Familie Gerber zum Beispiel gönnt sich jährlich eine Woche Familienferien.

Auch den Wohngast zieht es immer wieder mal weg vom Bauernhof. Dann setzt er sich auf sein Moped und tuckert über die Hügel. Regelmässig fährt er ins Dorf hinunter, wo er Zigaretten besorgt und bereits viele Bekanntschaften gemacht hat. Er plaudert mit den Mitarbeitenden in der Landi oder am Bahnhofkiosk. Pünktlich zum Nachtessen ist er aber immer wieder zurück auf dem Betrieb, wo ihn Jan oft bereits sehnlichst mit einem Spiel erwartet. *Andrea Söldi, freie Journalistin*

i

Betreuung auf dem Hof

Bauernbetriebe bieten für viele Menschen mit Betreuungsbedarf ein ideales Umfeld: Die ländliche Umgebung, Tiere, Kinder sowie die Möglichkeit, auf dem Hof kleine Aufgaben zu übernehmen, tragen dazu bei, dass sie sich wohl fühlen. Für die Familie bedeutet die Übernahme einer Betreuung häufig eine abwechslungsreiche Bereicherung im Alltag sowie die Möglichkeit eines Nebenerwerbs. Letzterer darf aber keinesfalls die Hauptmotivation sein. Denn eine fremde Person bei sich aufzunehmen, kann im Alltag herausfordernd sein und schränkt die persönlichen Freiheiten ein. Die meisten Gäste sind mit kognitiven, psychischen oder körperlichen Beeinträchtigungen konfrontiert und benötigen ein gewisses Mass an Aufmerksamkeit.

Die Voraussetzungen für die Übernahme einer Betreuung sind kantonal geregelt. In der Regel werden ein grösseres Zimmer, geeignete räumliche und soziale Verhältnisse sowie genügend zeitliche Ressourcen verlangt. Dem Gast steht Familienanschluss zu: Er isst am Familientisch und benützt das Wohnzimmer mit. Für soziale Dienstleistungen auf Bauernhöfen gibt es diverse Bezeichnungen und Formen – unter anderen Care Farming oder Green Care. Wer einen Platz ausschreiben möchte, kann zum Beispiel auf der Informationsplattform www.carefarming.ch ein Inserat schalten. Der Verein bietet zudem Kurse, Erfahrungsaustausch und Coaching sowie diverse weitere Informationen zum Thema.

Meist empfiehlt es sich, die Vermittlung einer spezialisierten Organisation anzuvertrauen. Neben der WoBe AG, die vor allem im Kanton Bern und den angrenzenden Kantonen tätig ist, gibt es in der Schweiz diverse weitere Organisationen, die für verschiedene Personengruppen zuständig sind. Weiterhelfen können zum Beispiel das Schweizerische Rote Kreuz, die Caritas, Netzwerk Familie oder Team-Werk. Eine umfassende Wegleitung für soziale Dienstleistungen auf dem Bauernhof findet man auf der Website des Schweizerischen Bauernverbands.

 www.sbv-usp.ch > Themen > Soziales > Soziale Dienstleistungen > Neue Wegleitung für soziale Dienstleistungen auf dem Bauernhof

Aktion

Jahresabo für
CHF 39.50*
statt CHF 49.50

*Aktionscode: Bioaktuell4-2020



EIN HEFT MIT VIEL

Praxis, Frischluft und Liebe

Erscheint 6 mal im Jahr mit zahlreichen **praktischen Tipps** für Garten- und Naturliebhaber, **Nutzgarten**, Kinder in der Natur, monatliche **Gartenarbeiten**, **Kräuterkolumne**, **Charakterköpfe**, **Genussmomente**, **Mond** sowie **Saisonkalender** und **vieles mehr**.

*Aktionscode: Bioaktuell4-2020

freudeamgarten.ch



Bio Elterntiere Bio Aufzucht Bio Legehennenhaltung

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

hosberg
Bio aus Leidenschaft



Verkaufen Sie jetzt mit E-Direct



MICARNA E-Direct - So geht Bauern heute.

So einfach ist es

App herunterladen und schon werden Sie zum Partner unserer BIO-Programme.

Ihre Vorteile

Ganzjährige Abnahmepriorität mit Wochenpreisen franko Schlachthof inkl. Transportorganisation und voller Transparenz bei Taxierung und Abrechnung. Zeitgemässe Schlachtplanung mittels Smartphone.

YouTube
Jetzt Video ansehen



Bei Fragen

Tel. 058 571 80 53 / vieheinkauf@micarna.ch



Gesunde Lebensmittel von Bioproduzenten, die man kennt: Für die Mitglieder einer Lebensmittelkooperative ist dies essenziell. Bild: Claire Muller

Selbstbestimmter Konsum *ist en vogue*

In der Romandie sind jüngst 13 neue Lebensmittelkooperativen entstanden. Ein Sinnbild für den Wunsch nach mehr biologischem, fairem und lokalem Konsum.

Sie heissen La Fève, Système B oder Epi'Vrac – und sie haben eines gemeinsam: Sie gehören zu einer Reihe relativ neuer Westschweizer Lebensmittelkooperativen, sogenannten «épicerie participatives». Bei diesen Einkaufsgemeinschaften mit eigenem, mitgliedergeführtem Laden handelt es sich im Gegensatz zur produzentengetriebenen Vertragslandwirtschaft um Initiativen von Konsumentinnen und Konsumenten. Food-Coops beziehen ihre Produkte meist direkt von lokalen Biohöfen und Kleinbetrieben. Verkauft werden die Lebensmittel nur an die eigenen Mitglieder oder, zu einem etwas höheren Preis, auch an Aussenstehende. Die Beteiligten arbeiten monatlich gratis ein paar Stunden im Laden. Zudem investieren sie einen Mitgliederbeitrag.

Seit 2015 wurden in den Kantonen Genf, Waadt, Jura, Neuenburg, Freiburg und Wallis mindestens 13 solcher Food-Coops gegründet. Ein Grund für diesen Anstieg könnte in Frankreich liegen. «Die 2010 gestartete, erfolgreiche Pariser Kooperative La Louve scheint die Suisse romande inspiriert und beflügelt zu haben», sagt Alice Dind, Hauptautorin des kürzlich von Bio Suisse und Agridea herausgegebenen Handbuchs «Créer une épicerie participative» (siehe Kasten).

Anders sieht es in der Deutschschweiz aus, wo es derzeit wohl nicht mehr als sechs oder sieben Food-Coops gibt. Darunter die Schweizer Pionierin Tor 14, die vor fast 15 Jahren in Zürich entstand. Im Tessin gibt es mindestens eine Lebensmittelkooperative. Wie viele es gesamthaft sind, ist unklar. Eine verlässliche Statistik fehlt. Zwar gibt es Listen mit Food-Coops im Netz, sie umfassen jedoch immer auch Modelle wie Bestell- und Anbaugemeinschaften. «Diese sind verwandt, folgen aber nicht demselben Prinzip», sagt Alice Dind.

«Im Grunde geht es den Menschen, die sich einer «épicerie participative» anschliessen, um mehr Selbstbestimmung, um

Werte und Überzeugungen», sagt Alice Dind. Food-Coops seien als Alternative zu den Detailhandelsketten zu sehen. Der eigene Konsum wird kritisch hinterfragt. «Man will gesunde Lebensmittel aus biologischer Produktion, von Produzenten, die man kennt und die gerecht entlohnt werden», sagt Alice Dind. Hinzu komme die soziale Komponente, also die Zusammenarbeit und der Austausch mit Gleichgesinnten. Auch seien die Lebensmittel meist etwas günstiger.

Geburt der modernen Kooperative 1844 in England

Die erste «moderne» Kooperative der Welt entstand während der Industrialisierung im Nordwesten Englands, wo in Armut lebende Arbeiter 1844 die Rochdale Society of Equitable Pioneers gründeten und einen Lebensmittel- und Kleiderladen für Bedürftige eröffneten. Das Rochdale-Modell wurde kopiert. Doch schlossen sich im 20. Jahrhundert viele Food-Coops zu späteren Supermarktmultis zusammen. In der Schweiz etwa die beiden orangen Riesen.

Als Reaktion darauf formierten sich ab Ende der 1960er wiederum viele neue Kooperativen rund um den Globus. Vor allem in den USA, wo sich in New York die mit über 17 000 Mitgliedern wohl weltweit grösste Kooperative «Park Slope Food Coop» (seit 1973) befindet. In der Schweiz hingegen steckt die Bewegung noch in den Kinderschuhen. René Schulte



Handbuch für den Aufbau einer Lebensmittelkooperative

Wer die Gründung einer Lebensmittelkooperative ins Auge fasst, steht vor einer Reihe von Herausforderungen, die es zu bewältigen gibt. Aus diesem Grund – und weil das Interesse am Thema zumindest in der Westschweiz stark angestiegen ist – haben Bio Suisse und Agridea Anfang 2020 das Handbuch «Créer und épicerie participative» auf französisch herausgegeben. Auf rund 20 Seiten werden darin die wichtigsten Fragen rund um den Aufbau und Betrieb einer Food-Coop mit eigenem Laden beantwortet. Das Handbuch ist online kostenlos verfügbar, eine Übersetzung ist geplant.

 www.bio-suisse.ch > Konsumenten > Bio in Ihrer Nähe > PDF unter «Bei Bio mitmachen»

Épicerie Autrement, *das etwas andere Lebensmittelgeschäft*

Im November 2019 eröffnete ein Kollektiv im bernischen Tramelan eine Lebensmittelkooperative. Im Angebot stehen lokal produzierte, biologische und unverpackte Produkte.

Ein Donnerstag Anfang März, es ist 16.10 Uhr. Die Épicerie Autrement (wörtlich übersetzt: Lebensmittelgeschäft Anders) hat eben erst ihre Türen geöffnet, schon bildet sich vor der Kasse eine Schlange. Saralina Thiévent und Valérie Piccand, die beiden Co-Präsidentinnen der im letzten November eröffneten Lebensmittelkooperative, beobachten den Kundenfluss mit Genugtuung. Initiiert haben sie das Projekt zusammen mit zwölf Mitstreiterinnen und Mitstreitern, weil es im bernischen Tramelan keine Alternative zu den Supermärkten der Grossverteiler gab. Die kleine Gruppe bekennt sich zum Zero-Waste-Konzept und zum Konsum von lokalen und biologischen Produkten.

So wurde nach einer mehrmonatigen Reflexionsphase im Juni 2019 die Genossenschaft Autrement ins Leben gerufen. «Die Genossenschaft als Rechtsform drängte sich rasch auf»,

berichtet Saralina Thiévent. Die gleichberechtigte Entscheidungsfindung – das Konzept «ein Mitglied, eine Stimme» – entsprach den Erwartungen des Kollektivs.» Abgesehen von der zwingenden Mindestmitgliederzahl, nämlich sieben, bietet die Genossenschaft viele Vorteile: Es braucht weder Gründungskapital noch Stammeinlagen, denn Eigentümerin des Vermögens sind nicht die Mitglieder, es ist die Gesellschaft. «Im Gegensatz zu Aktiengesellschaften verfolgen wir mit unserem Unternehmen keine kommerziellen Ziele», fährt die junge Frau fort und ergänzt, dass das Stimmrecht mit einem Anteilschein von 200 Franken erworben werden kann.

Partizipation als Schlüssel zur Kundentreue

Nach der Rechtsform musste eine Funktionsweise gefunden werden. Auch hier waren sich alle einig: Es sollte eine «épicerie participative», eine Lebensmittelkooperative werden. «Die Genossenschaftsmitglieder wollten sich aktiv in ihrem Laden einbringen. Somit haben wir uns an den Statuten von Lebensmittelkooperativen wie La Brouette in Lausanne oder Système B in Neuenburg orientiert», sagt Saralina Thiévent. Das Prinzip sei einfach: Jedes Mitglied habe Anrecht auf einen Rabatt von 10 Prozent auf das ganze Sortiment und leiste im



Als Co-Präsidentinnen stehen Saralina Thiévent (l.) und Valérie Piccand an der Spitze der 60 Mitglieder umfassenden Lebensmittelkooperative Épicerie Autrement. Bilder: Claire Muller

Gegenzug monatlich drei Arbeitsstunden im Laden. «Es war nicht schwierig, die Genossenschafter für dieses Prinzip zu gewinnen. Sie sind hoch motiviert, sich aktiv am Projekt zu beteiligen, wenn der Zeitaufwand mit einer wirtschaftlichen Gegenleistung belohnt wird. Der 10-Prozent-Rabatt ist eine Form der Kundenbindung.»

In den Wochen vor der Eröffnung befasste sich eine Gruppe des Kollektivs mit dem Umbau: Die 150 Quadratmeter grossen Räumlichkeiten der ehemaligen Molkerei wurden komplett renoviert. Eine zweite Gruppe konzentrierte sich auf das Fundraising, während sich eine dritte mit der Warenbeschaffungspolitik befasste. «Lokal, bio und unverpackt waren die drei Beschaffungskriterien; und ein breites Sortiment sollte es sein», erklärt Valérie Piccand, die für die Beziehungen zu den rund 50 Zulieferern verantwortlich ist. Grundanspruch sei, den Konsumentinnen und Konsumenten einen Ort zu bieten, wo sie sämtliche Einkäufe erledigen können. «Gewisse Produkte erfüllen alle drei Anforderungen, wie die biologisch zertifizierten Teigwaren, die uns in Fässern aus dem Val-de-Ruz angeliefert werden. Bei anderen Erzeugnissen wie der Tomatensauce mussten wir Kompromisse eingehen. Denn die ideale Sauce, die alle unsere Kriterien erfüllt, gibt es schlicht nicht. Oder aber sie ist unbezahlbar!»

80 Prozent des Angebots bezieht die Épicerie Autrement von Produzenten im Umkreis von 30 Kilometern um Tramelan. Die Milchprodukte stammen mehrheitlich aus Les Reusilles BE, die Eier – Bio und nicht Bio – aus den Nachbardörfern, und das Gemüse liefert eine Gemüsebaugenossenschaft aus dem nahe gelegenen Seeland. «Früchte, die im Abokorb-system angeboten werden, Molkereiprodukte und die Käseauswahl locken regelmässig Kunden in den Laden und lassen die Stammkunden, die unseren Grundumsatz sichern, regelmässig wiederkommen», sagt Valérie Piccand.

Ansporn für die Produzenten

Auch die Produzenten aus der Region bekommen die Auswirkungen der «etwas anderen» Épicerie unmittelbar zu spüren. Aufgrund der neuen Absatzmöglichkeit haben einige ihre Produktion gesteigert oder diversifiziert. «Eine Bäuerin aus Mont-Tramelan zum Beispiel hat angefangen, Brot zu backen und Brotgetreide anzubauen. Und ein Landwirt aus dem jurassischen Les Bois hat seine Anbaufläche für Linsen, Leinsamen und andere Saaten ausgeweitet. Alle profitieren davon», sagt Valérie Piccand. Sogar für sie, selbst Landwirtin in Les Reusilles, hat sich nun ein neuer, unerwarteter Absatzkanal aufgetan. «Die Genossenschaft hatte die Kundennachfrage nach lokal produziertem Fleisch unterschätzt. Deshalb vermarkte ich jetzt alle meine abgehenden Kühe und einen Teil der Kälber direkt über die Lebensmittelkooperative. Damit kann ich, ebenso wie einige meiner Berufskollegen, die traditionellen Fleischabsatzkanäle umgehen.»

Heute bestreiten die Mitglieder die Hälfte des Umsatzes der Épicerie Autrement. Im Gegensatz zu anderen Kooperativen ist die Épicerie Autrement offen für alle, also auch für Nichtmitglieder. «Sollte die Jahresrechnung zeigen, dass das Geschäft rentiert, können wir so unseren Mitgliedern einen höheren Rabatt gewähren», sagt Saralina Thiévent. Es sei jedoch noch zu früh, um Bilanz zu ziehen. «Wir brauchen noch ein paar Monate Erfahrung. Mit 60 Kundinnen und Kunden pro Tag liegen wir allerdings derzeit umsatzmässig im angestrebten Bereich.» Das Startkapital von 100 000 Franken

stammt aus privaten Mitteln von Privatpersonen und lokalen Unternehmen sowie aus einem Darlehen der Gemeinde Tramelan. «Weitere 35 000 Franken haben wir über die Crowdfunding-Plattform «Yes We Farm» gesammelt», erläutern die beiden Co-Präsidentinnen.

Sechzig Mitglieder sind nicht genug

Der Laden hat dienstags bis freitags von 9 bis 12 Uhr und von 16 bis 19 Uhr sowie samstags von 9 bis 13 Uhr geöffnet. Derzeit sind zwei Geschäftsführerinnen mit je einem Halbzzeitpensum angestellt. Zudem arbeitet stets ein Mitglied der Kooperative im Laden mit und etikettiert Waren oder füllt Regale auf. «Die Lebensmittelkooperative zählt aktuell rund 60 Mitglieder, aber es müssten weitere dazukommen, damit die Épicerie dauerhaft bestehen kann», betont Valérie Piccand.

Wer weiss, vielleicht wird das Argument auch Lydia überzeugen. Die 25-jährige Lehrerin kauft regelmässig im neuen Laden ein. «Seit ich hier einkaufe, habe ich mein Konsumverhalten umgestellt: lokal, biologisch und unverpackt. Ich mache mir mehr Gedanken und meine Einkäufe entsprechen schliesslich besser meinen Werten.» *Claire Muller, Übersetzung: Christine Boner*

 www.epicerie-autrement.ch (F)



Bio, lokal, unverpackt: Das Joghurt stammt von der Molkerei in Les Reusilles BE, das Gemüse aus dem Seeland.

Bio im Restaurant *sichtbar machen*

Im Gastgewerbe bietet gerade die Systemgastronomie gute Möglichkeiten, sich mit Knospe-Produkten zu profilieren. Wie das gehen kann, zeigen die Coop-Restaurants.

Es ist kurz nach halb zwölf. Im Einkaufscenter Gäupark im solothurnischen Egerkingen füllt sich das Coop-Restaurant nach und nach mit Gästen. Handwerker, Geschäftsleute, Familien – das Publikum ist bunt durchmischt. Genauso das Angebot. Und immer wieder sieht man die Knospe. Am Buffet warten Biobohnen und Biolattich auf hungrige Mägen. Neben der Salatinsel stehen Flaschen mit Öl, Essig und Aceto der Coop-Marke Naturaplan. Wer sich einen Knospe-Tee machen und mit Knospe-Zucker versüssen möchte, kann das tun. Im Getränkeregale finden sich Bioschorlen und Bioeistees in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Sogar Knospe-Wein ist im Angebot.

«Aktuell haben wir in unseren Restaurants über 50 Knospe-Produkte gelistet», sagt Martin Wasserfallen, Leiter Services Coop Gastronomie. Knapp die Hälfte davon gehört zum nationalen Pflichtsortiment, muss also stets in allen rund 200 Coop-Restaurants, inklusive der 30 Personalrestaurants, verfügbar sein. So will es eine neue Vereinbarung mit Bio Suisse. Alle weiteren Artikel, darunter Käse, Joghurts, Tiefkühlgemüse, Tofu und Reis, gehören zum Clustering-Sortiment. Sie kommen je nach Bedarf und Nachfrage zum Einsatz. Die Liste wird laufend ergänzt. Was jedoch gänzlich fehlt, ist frisches Biogemüse wie ganze Salate oder Tomaten. «Rohprodukte, die wir zuerst rüsten respektive verarbeiten müssen, lässt Bio Suisse nicht zu», sagt Martin Wasserfallen. Die Gefahr einer Verwechslung oder Vermischung in der Küche mit konventionellen Lebensmitteln wäre zu gross.

Grosses Potenzial im Selbstbedienungsbereich

Dass die Coop-Restaurants ihr Bioangebot stetig ausbauen, ist seit Jahren Teil der Nachhaltigkeitsstrategie. «Das erste Restaurant mit einer Biozertifizierung durften wir bereits 2002 eröffnen. Heute sind alle unsere Betriebe nach der Knospe-

Komponenten-Küche zertifiziert», sagt Martin Wasserfallen. Diese erlaubt, dass nebst einzelnen Knospe-Produkten zusätzlich komplette Biogerichte und -menüs angeboten werden dürfen (siehe Infokasten). In der Systemgastronomie – gemeint sind Restaurantketten mit standardisierten und vereinheitlichten Organisationsstrukturen – ist Coop damit eine Vorreiterin. Aber auch sonst nimmt sie eine nicht unwesentliche Rolle in der Branche ein. Auf sie entfallen gut 80 Prozent der insgesamt rund 250 Restaurationsbetriebe, die gemäss Bio-Suisse-Gastrostandards nachweislich über ein überdurchschnittliches Bioangebot verfügen. Wenn man bedenkt, dass die Schweiz rund 26 000 Restaurants, Bars, Imbissbuden, Kantinen und Cateringfirmen zählt, ist das zwar immer noch wenig. Laut Bio Suisse nimmt das Interesse an Bio jedoch grundsätzlich zu: bei Wirten, Köchen, in der städtischen Gemeinschaftsgastronomie mit Kitas, Schulen und Heimen, bei Personalrestaurants sowie bei Ketten.

In der Systemgastronomie liegt denn auch ein grosses Potenzial, sich mit Bioprodukten profilieren zu können. Vor allem im Selbstbedienungsbereich. «Da können wir unsere Knospe-Produkte besonders gut sichtbar machen», sagt Martin Wasserfallen. So sind zum Beispiel die Biogetränkflaschen im Kühlregal auf den ersten Blick erkennbar. Am Buffet sieht der Gast beim Schöpfen die Knospe auf den Schildchen. Auch Biokomplettmenüs, die Coop nach eigenen Rezepturen von Hilcona produzieren lässt, können offensiv als solche angepriesen werden. Vor allem während der Promotionswochen, die dreimal im Jahr für jeweils zwei Wochen stattfinden. Biete man hingegen ein Gericht an, das einfach noch mit ein paar Biorüebli garniert ist, sagt Martin Wasserfallen, merke das kaum jemand. «Nur wer immer wieder der Knospe begegnet, wird das verinnerlichen und über kurz oder lang unsere Lokale mit Bio verbinden.»

Logistik via Gastro-Grosshändler

Mit zu den wichtigsten Faktoren einer funktionierenden Systemgastronomie gehören die Planung, Warenverfügbarkeit und Logistik. «Die nationale Menüplanung wird zentral gesteuert und fängt in den Küchen von Betty Bossi in Basel an», erklärt Martin Wasserfallen. Dort werden saisonale Rezepte für jeweils drei Monate, sprich Frühling, Sommer, Herbst und



Knospe-Produkte beim Salatbuffet und im Getränkeregale – gerade in der Selbstbedienung fallen Bioprodukte den Gästen besonders auf.



Martin Wasserfallen von Coop und Natascha Bojat von Transgourmet Ende Januar im Coop-Restaurant in Egerkingen SO. Bilder: René Schulte

Winter, entwickelt. Einmal fertig, gehen sie zum Gegencheck an 25 ausgewählte Coop-Restaurants, wo die Geschäftsführer und Köche prüfen können, ob die Ideen ihren Bedürfnissen entsprechen oder angepasst werden müssen. «Natürlich lassen wir den Köchen auch den nötigen Freiraum für eigene Kreationen und um lokale Essgewohnheiten zu bedienen», sagt Martin Wasserfallen.

Um die Versorgung zu gewährleisten, setzen die Coop-Restaurants unter anderem auf Jahresverträge und einen starken Logistikpartner. Der Mutterkonzern selbst kommt dafür aber nicht infrage. «Die Coop-Verteilzentren sind auf die Belieferung des Retail-Kanals ausgelegt und kommissionieren in einem ganz anderen Massstab», sagt Martin Wasserfallen. Deshalb arbeite die Restaurantkette mit dem Gastro-Grosshändler Transgourmet zusammen, der ebenfalls zur Coop-Gruppe gehört.

Warenverfügbarkeit im Biomarkt schwierig

Wie das logistisch aussieht, zeigt ein Besuch im Verteilzentrum und Regionallager von Transgourmet, das in Neuendorf bei Egerkingen liegt. Dort stapeln sich auf zwei Ebenen Abertausende von Artikeln, verpackt in grossen, geschlossenen Gebinden oder auf Paletten mit EAN-Code. Mitarbeitende füllen Rollcontainer oder fahren mit Staplern durch die Gänge. Natascha Bojat, Key Account Managerin bei Transgourmet, erklärt den Ablauf einer Lieferung anhand des Knospe-Kristallzuckers. «Dieser wird in der Zuckerfabrik Aarberg produziert, von der Coop-Tochter Sunray in Pratteln in Portionenbeutel abgefüllt, in grosse Kartonkisten gepackt und dann an unser Verteilzentrum geliefert.» Von Neuendorf aus gelangt er schliesslich zu den Regionallagern, die in der ganzen Schweiz verteilt sind und von wo aus die Feinverteilung in die Coop-Restaurants stattfindet. Um den CO₂-Ausstoss zu minimieren, fügt sie an, werde die Ware primär auf der Schiene transportiert. Lastwagen kämen erst auf den letzten Kilometern zum Einsatz.

Was einfach tönt, ist hoch komplex. «Um alle gewünschten Produkte in der vereinbarten Menge zur richtigen Zeit an den richtigen Ort liefern zu können, braucht es grosse Anstren-

gungen», sagt Natascha Bojat. Insbesondere sei die Sicherstellung der Warenverfügbarkeit gerade im kleinen Biomarkt mitunter schwierig. «Letztes Jahr zum Beispiel konnten wir die Coop-Restaurants eine Zeit lang nicht mehr mit Bioerbsen beliefern», sagt sie. Denn 2019 fiel ein Grossteil der Erbsenernte dem heissen Sommer zum Opfer. René Schulte



Drei Knospe-Gastromodelle

Um das Angebot an Knospe-Produkten in der Gastronomie auszubauen, bietet Bio Suisse Restaurations- und Hotelleriebetrieben in der Schweiz drei Modelle an.

1. Knospe-Produkte-Küche

Einsatz von einzelnen Knospe-Produkten nach freier Wahl. Diese dürfen in Absprache mit Bio Suisse in der Menükarte mit dem Knospe-Logo ausgelobt werden. Eine Zertifizierung des Betriebs ist nicht erforderlich.

2. Knospe-Komponenten-Küche

Anbieten von kompletten Gerichten oder bestimmten Menükomponenten in Knospe-Qualität. Die entsprechenden Gerichte oder Produkte dürfen mit der Knospe gekennzeichnet werden. Geeignet für Betriebe mit grosser Auswahl an Bioprodukten. Eine Zertifizierung ist erforderlich.

3. Knospe-Restaurant

Mindestens 70 Prozent der eingesetzten Lebensmittel müssen biologisch sein, insgesamt mindestens die Hälfte in Knospe-Qualität. Fleisch muss immer zu 100 Prozent Knospe sein. Welche konventionellen Produkte erlaubt sind, ist von Bio Suisse klar definiert. Werbung mit der Knospe ist in sämtlichen Kommunikationsmitteln möglich. Eine Zertifizierung ist erforderlich.

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

Erstmals Richtpreise für Raufutter



Bild: FiBL

Raufutter

Zum ersten Mal überhaupt hat Bio Suisse eigene Richtpreise für Knospe-Raufutter festgelegt. Verhandelt wurden diese im Januar von einem Ausschuss, bestehend aus den Fachgruppen Milch, Fleisch und Ackerkulturen sowie dem FiBL. Für künftige Preisrunden sollen ab August Vertreter des Schweizerischen Raufutterverbands sowie des Verbands Schweizer Trocknungsbetriebe hinzukommen. Bisher hat Bio Suisse die Richtpreise für konventionelles Raufutter von Agridea übernommen und diese für Bio um 10 bis 20 Prozent erhöht. Für 2020 wurden folgende Richtpreise beschlossen:

- Heu und Emd belüftet, in Klein- und Grossballen ab Hof: Fr. 37.- bis Fr. 40.-; bodengetrocknet: Fr. 29.- bis Fr. 32.-.
- Stroh in Kleinballen: Fr. 22.-; in Grossballen: Fr. 18.-.
- Grassilage in Siloballen ab Feld: Fr. 8.40 bis Fr. 14.04/dt, abhängig vom Trockensubstanzgehalt.
- Maissilage in Siloballen ab Hof: Fr. 13.80 bis Fr. 23.80/dt, abhängig vom Trockensubstanzgehalt.

Beatrice Scheurer, Bio Suisse

www.bioaktuell.ch > Markt > Raufutter

Futtergetreide

Als Vorbereitung auf die Futtergetreide-Richtpreisrunde vom 18. Mai haben sich die

Fachgruppe Ackerkulturen und Vertreter aus der Branche Ende März ein erstes Mal ausgetauscht. Dabei haben sich die Akteure provisorisch auf folgende Massnahmen für Futtergetreide-Umstellbetriebe verständigt:

- Ab Ernte 2020 sollen Körnermais, Gerste, Hafer, Triticale und Futterroggen als Produkte mit eingeschränkter Vermarktung gelten.
- Für Futtersoja, Lupine und Eiweisserbsen sollen die gleichen Förderbeiträge wie 2019 gelten.
- Wie bereits im Vorjahr soll auch 2020 auf die Importabschöpfung verzichtet werden.

Die Gründe für diese Massnahmen sind vielfältig. Dazu gehören die prognostizierten Zunahmen der offenen Ackerflächen, des Futtergetreideanbaus und der Erntemenge sowie das Wachstum des Mischfuttermarkts, bei gleichzeitiger Abnahme des Imports. Es sei hier nochmals betont, dass über die oben genannten Massnahmen für Umstellbetriebe mit Futtergetreideanbau erst an der Richtpreisrunde vom 18. Mai offiziell entschieden und danach informiert wird.

Fatos Brunner, Bio Suisse

Pilze

Die Nachfrage nach Biospeiseepilzen hat in den letzten Jahren stark zugenommen. 2019 ist die heimische Produktion um knapp elf Prozent auf Total 1441 Tonnen angestiegen. Den grossen Teil machen dabei mit rund

1020 Tonnen die Champignons de Paris aus. Seit 2017, als in der Schweiz die ersten Biochampignons angebaut wurden, ist die Produktion rasant angestiegen.

Auch die Produktion von Bioedelpilzen wie Shiitake und Seitling ist im letzten Jahr leicht gewachsen, auf rund 420 Tonnen.

Die Biopilzproduktion bleibt aber weiterhin eine Nische. Der Grossteil der Schweizer Menge wurde 2019 von sechs Knospe-Produzenten angebaut. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

Markt und Corona

In der aktuellen Corona-Situation entwickeln sich die Biomärkte sehr dynamisch und die Situation ändert sich laufend. So wie der gesamte Lebensmittelmarkt verzeichnet auch Bio Suisse derzeit ein Absatzwachstum von 20 bis 30 Prozent.

Im Milchmarkt kann die zusätzliche Nachfrage weiterhin mit Schweizer Biomilch bedient werden. Die Biomilchorganisationen überprüfen die Situation laufend.

Im Bereich Bioeier sind die Lager gut gefüllt. Die Kapazitäten reichen bisher aus. Die langfristigen Auswirkungen auf den Bioeiermarkt kann Bio Suisse allerdings noch nicht abschätzen.

Der Fleischmarkt steht unter starkem Druck. Das wirkt sich auch auf das Biosegment aus: Bei Kälber, Rinder, Ochsen, Muni und Kühe wurden die Preise gesenkt. Obwohl Tränker noch auf Biobetrieben platziert werden können, macht sich auch hier der Rückstau beim Bankvieh bemerkbar, der Richtpreis ist gefallen.

Ebenfalls stark getroffen hat es die Biogärtnereien, die just in der Hauptsaison lange ihre Verkaufsstellen geschlossen halten mussten. Seit 27. April 2020 haben Gartencenter, Blumenläden und Gärtnereien gemäss Entscheidung des Bundesrats wieder geöffnet. Es ist zu hoffen, dass sich die schwierige Situation der Branche damit etwas entspannt. *David Herrmann, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch > Coronavirus

Alle Marktinfos

Richtpreise, Preisempfehlungen für die Direktvermarktung, Milchpreismonitoring:

www.bioaktuell.ch > Markt



Neuer Redaktor

Seit Anfang April ist Beat Grossrieder am FiBL als Bioaktuell-Redaktor angestellt. Er unterstützt das Bioaktuell-Team anstelle von Franziska Hämmerli, die ihren Fokus am FiBL zukünftig auf andere Kommunikationstätigkeiten legt. Beat Grossrieder verfügt über langjährige Berufserfahrung als Journalist und war zuletzt unter anderem für die «NZZ» tätig. Daneben übernimmt er auch allgemeine Kommunikationsaufgaben am FiBL. *tre*

Website: Problem- pflanzen auf Alpweiden

Im Berggebiet nehmen gewisse Problem-
pflanzen in zunehmend unternutzten Gebieten zu. Für die nachhaltige Beweidung der Alpweiden ist deshalb eine sorgfältige Beurteilung der Situation und die Wahl der richtigen Massnahmen wichtig. Ein geschicktes Weidemanagement sowie gezielte mechanische Regulierungsmassnahmen können den Arbeitsaufwand minimieren und auf konventionell bewirtschafteten Alpen den Herbizideinsatz deutlich reduzieren. Im Projekt «DigiPlanAlp» hat die Agridea mit dem FiBL, Agroscope und dem Büro Alpe die Erkenntnisse aus Praxis und Wissenschaft auf einer Website zusammengefasst, aktualisiert und digitalisiert. *Daniel Mettler, Agridea*

www.patura-alpina.ch



Wissensplattform für die Biolandwirtschaft

Europaweit ist bereits viel Wissen über den Biolandbau vorhanden. Zuweilen ist es jedoch nicht ganz einfach, dieses Wissen zu nutzen. Die Onlineplattform «Organic Farm Knowledge» ist eine Art europäisches bioaktuell.ch und bietet in unterschiedlichen Sprachen Zugang zu Informationen und Tools rund um den Biolandbau. Beim Aufbau der Wissensplattform spielten Bäuerinnen und Bauern von Anfang an eine zentrale Rolle. Herzstück ist die Toolbox, eine Sammlung von Wissen aus verschiedenen Bereichen des Biolandbaus, unter anderem in Form von Broschüren, Richtlinien, Berichten, Praxistipps, Videos sowie Berechnungstools. Eine Suchfunktion mit zahlreichen Filtermöglichkeiten hilft, die richtigen Informationen zu finden. Das FiBL hat die Plattform im Rahmen des EU-Projekts «Wissensnetzwerk Bioackerbau» (OK-Net Arable) aufgebaut. Danach wurde sie mit Informationen aus dem EU-Projekt «Wissensnetz-

werk Biofütterung von Monogastriern» (OK-Net EcoFeed) ergänzt. Inzwischen haben sich weitere europäische Forschungsprojekte angeschlossen und wollen die Plattform zur Verbreitung ihrer praxisorientierten Ergebnisse nutzen. *Ania Biasio und Helga Willer, FiBL*

organic-farmknowledge.org
www.bioaktuell.ch > Aktuell >
 Organic Farm Knowledge



Thomas McAlavey (links) und Familie Hofstetter-Müller. Nicht auf dem Bild ist der älteste Sohn der neuen Pächter, der ab Sommer auf dem Betrieb mitarbeiten wird. *Bild: Andreas Basler*

Neue Pächter am FiBL-Hof

Zum 1. April haben Gerhard und Anna Hofstetter-Müller die Pacht des FiBL-Hofs übernommen. Der Meisterlandwirt und die Bäuerin mit Fachausweis haben langjährige Erfahrung im Biolandbau und führten zuletzt den Biohof Chaposch im Unterengadin. Mit ihnen sind 10 Milchkühe, 11 Stück Jungvieh, 4 Schafe und 13 Hühner auf den Hof gekommen. Der Tierbestand soll nach und nach vergrössert werden. Noch im Bau ist der neue Stall, bei dessen Planung Anforderungen aus der Forschung berücksichtigt wurden. Unter anderem sind dort Fütterungsversuche mit Kälbern und Kleinwiederkäu-

ern vorgesehen. Der FiBL-Hof umfasst rund 30 Hektaren Acker- und Grünland, die teilweise für Feldversuche genutzt werden, zum Beispiel im Bereich reduzierte Bodenbearbeitung. Aktuell wurde ein Weidelabor angesät, in dem untersucht werden soll, welche Wiesenmischungen und Kräuter Kühe bevorzugen. Koordiniert werden die Forschungsprojekte am FiBL-Hof von Thomas McAlavey. Er ist gelernter Biolandwirt und arbeitet seit Herbst 2019 am FiBL. Die bisherigen Pächter Alfred Schädeli und Bronya Dehlinger sind mit ihren Tieren auf den Hof Looren im Zürcher Oberland gezügelt. *tre*



NeemAzal-T/S

Natürlicher Pflanzenextrakt gegen Blattläuse

- Hervorragende, anhaltende Wirkung gegen Blattläuse
- Nützlingschonend



Andermatt
Biocontrol
• • • • • Suisse

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

35 Jahre Erfahrung im Bio-Markt

Unser Angebot umfasst:

- Mischfutter
- Mineralstoffe und Leckeimer
- Feldsamen und Saatgetreide
- Organischer Dünger
- Getreidesammelstellen

Wir beraten Sie gerne:

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

- ✓ 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

Biofräse

SILENT AG

Mattenstrasse 2 · 8112 Otelfingen
Tel. 044 847 27 27 · www.silentag.ch · info@silentag.ch

Marktplatz

Biobörse

Unter www.bioboerse.ch finden Sie viele weitere Inserate rund um den Biolandbau.

Sie können dort selber kostenlos ein Inserat aufschalten.

SUCHE

Suche: Partner/in für den Aufbau einer **Pilz-, Hanf- und Gemüseproduktion** zwecks Direktverkauf. Vorhanden: 7 Aren Lager und Gewächshaus, 80 Aren und mehr für Freilandkulturen mit Infrastruktur. Interesse?

Tel. +423 232 70 42

Familie mit landwirtschaftlicher Erfahrung sucht **Landwirtschaftsbetrieb** zu kaufen, evtl. Pacht.

Tel. 078 867 81 57

Altershalber suchen wir einen **Nachmieter** für unser gut laufendes Bio-Lebensmittelgeschäft «Ribi-Lädali». Sie identifizieren sich mit dem Thema Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit? Mögen den Kontakt mit den Kunden und möchten ein eigenes Geschäft führen? Dann freuen wir uns auf Sie.

Anton Riedi, Domleschgerstr. 27, 7415 Rodels, Tel. 081 655 16 14
toni-maia.riedi@bluewin.ch, biotisch.ch/index.cfm?id=250

Gesucht **Nachfolger/in** für 12 ha Biobetrieb in Frick. Schwerpunkte: Hochstammobstbau, eigene Verarbeitung und Vermarktung, 60 a Reben und Biodiversitätsförderflächen. Der aussergewöhnliche Biobetrieb sucht eine/n Nachfolger/in mit Ausbildung (DZ-berechtigt).

Übernahme in Pacht oder Beteiligung an AG oder GmbH.

Bewerbungen an: info@arbovitis.ch oder

ArboVitis, M. Erb, Geissgasse 17, 5070 Frick

Suche **Biogehehnen**, z. B. von Ausstellung, 30 – 50 St. Tel. 076 542 52 80, timon@natuerlich-schwarz.ch

Gesucht: **Landw. Mitarbeiter/in EFZ**

Unser Landwirtschaftsbetrieb umfasst 25 Mutterkühe und 4000 Legehennen. Wir bewirtschaften 20 ha Naturwiesen, eigene Mechanisierung. Zu deinen Aufgaben gehört die Betreuung der Mutterkuhherde, Mitarbeit im Legehennenstall und die Grünlandbewirtschaftung. Für Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung: Fam. Rüegg, Rüeterswil SG, Tel. 078 805 55 90, martinrueegg@gmx.ch

BIETE

Zu verkaufen: **Bio-Rigi-Alpkäse**; per Laib. Preis: Fr. 19.50/kg. Tel. 041 855 02 06

Biete **Heu und Emd**, gemischt aus Bio- und Demeter-Anbau, ca. 10 t. Tel. 076 542 52 80, timon@natuerlich-schwarz.ch

Blüem-Mutter-Kuhkalb zu verkaufen, evtl. mit Kuh. Tel. 078 858 45 31

Ich biete **Aufzuchtplätze** für Milchviehbetriebe ab Herbst 2021. Es stehen ca. 38 Plätze zur Verfügung. Einrichtung auch geeignet für behornte Tiere. Ich biete saubere Arbeit und gute Herdenbetreuung (Bio Suisse). Langjährige Betriebspartnerschaft erwünscht. Unser Betrieb befindet sich in der Region Sumiswald BE. Tel. 079 353 39 57

Verkaufe ab Frick **Freiland-Mastkaninchen**, 7-wöchig, mittlere bis schwere Rasse. 2–10 Stück: Fr. 10.–/kg, 11–40 Stück: Fr. 9.–/kg, ab Platz. Gerne auch auf Bestellung. Martin Kunz, Tel. 079 727 25 11, kunzmartin@bluewin.ch

Agenda

Aufgrund der Massnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie müssen fortlaufend Anlässe verschoben werden. Wir bitten Sie daher, sich online über Verschiebungen und neue Daten zu informieren: www.bioaktuell.ch > Agenda

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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

Zentral gelegen in Wil SG

Lagerflächen mit guter Strassenerschliessung und gedecktem Bahn-Anschlussgleis-Bereich

Sofort verfügbar 220m² im Rampengeschoss ideal für Paletten und auch Big-Bags.

Bio-Knospen-zertifiziert.

Preis: ab 84.- Fr. pro m²/Jahr

Nebst Miete und eigener Bewirtschaftung können bei Bedarf auch Logistikdienstleistungen der Vermieterin in Anspruch genommen werden.

Telefon Herr Fritz: 071 955 50 50

Oder fritz@silowil.ch

Wir beraten momentan mit **Abstand** aber in Sachen Bio mit Abstand am besten.



Andreas Schneider



Beni Oswald



Manuela Lerch



Ueli Betschart

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



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

www.bio-schule.ch

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

BIO *Aktuell.ch*

Die Plattform der Schweizer
Biobäuerinnen und Biobauern

AKTION



Gratis 1 Sack

UFA 292 oder
MINEX 980

Beim Kauf eines
UFA-Microfeeders oder
UFA-Basisfeeders

gültig bis 29.05.20



In Ihrer
LANDI
ufa.ch