

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

8|24



BIOSUISSE

FiBL

Einmachgläser mit Deckel + Flaschen

Für alle Arten von Lebensmitteln
Marmeladen - Konfi - eingelegte Früchte - Gemüse
Sirup - Fruchtsäfte - Öl - Spirituosen und viel mehr

Gläser + Flaschen
in verschiedenen Grössen ~ Formen
für den Profi - Privathaushalt
Gratis Mustergläser + Preisliste

☎ 091 647 30 84

Crivelli Verpackungen

crivelliimballaggi@hotmail.com

Neugierig auf Bionews? Jetzt Newsletter abonnieren!

BIOAktuell.ch

Die Plattform der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern

Intensiv-Seminar regenerativer Gemüsebau 2025

Ertragsschwankungen? Beikraut- druck? Bodenverdichtung?

Lerne im Intensiv-Seminar mögliche
Lösungen für die Herausforderungen
im Gemüsebau kennen. Entdecke,
wie Erträge stabilisiert, Beikraut
effektiv gemanagt und die Boden-
qualität verbessert werden kann.

Mache deinen Betrieb zukunftsfähig!
Beratung direkt aus der Praxis!



bodenaufbauend

Beratung für regenerativen Gemüsebau

Bauen Sie Ihre Böden auf – melden Sie sich jetzt an!

www.regenerativergemuesebau.ch

10 Tage Live Unterricht

Block 1: **14. Jan. bis 17. Jan. 25**

Block 2: **25. Feb. bis 28. Feb. 25**

Praxistag 1: **6. Juni 25**

Praxistag 2: **11. Juli 25**



Impressum

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

33. Jahrgang, 2024

Ausgabe 8 | 24 vom 27.9.2024

Das Magazin erscheint in allen
drei Sprachen zehnmal pro Jahr.

Preis Jahresabo Schweiz: Fr. 55.-

Preis Jahresabo Ausland: Fr. 69.-

Auflage

Deutsch: 8063 Exemplare

Französisch: 1483 Exemplare

Italienisch: 308 Exemplare

Total bezahlt: 9854 Exemplare

Total verbreitet: 10303 Exemplare
(notariell beglaubigt, 2024)

Druck

AVD Goldach AG

www.avd.ch

Korrektorat

Susanne Humm

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

Gestaltungskonzept

Büro Häberli

www.buerohaerberli.ch

Papier

Balance Pure (80 g/m²),

Blauer Engel, EU-Ecolabel,

100 % FSC-Recyclingfasern

Layout

Simone Bissig, FiBL

Redaktion Bioaktuell (Magazin)

René Schulte (*schu*),

Chefredaktor, Bio Suisse

Claire Berbain (*cb*), FiBL

Katrin Erfurt (*ke*), Bio Suisse

Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL

Emma Homère (*emh*), Bio Suisse

Jeremias Lütold (*lju*), FiBL

Theresa Rebholz (*tre*), FiBL

magazin@bioaktuell.ch

Tel. +41 (0)61 204 66 36

Redaktion bioaktuell.ch

Flore Araldi (*far*), FiBL

Serina Krähenbühl (*skr*), FiBL

Adrian Krebs (*akr*), FiBL

Simona Moosmann (*msi*), FiBL

Corinne Obrist (*cob*), FiBL

Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL

online@bioaktuell.ch

Inserate

Jasper Biegel, FiBL

Postfach 219, 5070 Frick

werbung@bioaktuell.ch

Tel. +41 (0)62 865 72 77

Verlag

Petra Schwinghammer,

Bio Suisse, Peter Merian-

Strasse 34, 4052 Basel

verlag@bioaktuell.ch

Tel. +41 (0)61 204 66 66

Download Magazin (PDF)

www.bioaktuell.ch >

Aktuell > Magazin

Benutzer: bioaktuell-8

Passwort: ba8-2024

www.bioaktuell.ch

facebook.com/bioaktuell.ch

Titelseite: Der seit 1978 laufende DOK-Versuch in Therwil BL bildete den Auftakt für eine Reihe weiterer bedeutender Feldversuche des FiBL, wie zum Beispiel den Aesch-Versuch und den Frick-Versuch. Bild: Tibor Fuchs

Inhalt

Schwerpunkt

DOK-Versuch

- 6 Ein Versuch schaut voraus
- 8 Langfristig stabile Erträge
- 10 «Als Techniker suche ich den Kompromiss»

Landwirtschaft

Ackerbau

- 12 Fast perfekte Sonnenblumen

Wildtierhaltung

- 14 Herr Fuchs und seine Hirsche

Futtermittel

- 16 Eine tropische Leguminose begeistert die Schweiz

- 19 FiBL-Beratung

Verarbeitung und Handel

Süsse Konzentrate

- 20 Dem Biosirup verfallen

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 22 Egal wie du isst, Hauptsache Bio-Knospe
- 26 Nachrichten

FiBL

- 27 Nachrichten

Rubriken

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

Versuch ohne Ende

Würde Bio heute neu entstehen, würden Biobäuerinnen und -bauern ihre Bewirtschaftungsform dann auch als System verstehen und anwenden? Oder würde sich Bio eher als eine lose Sammlung von Techniken entwickeln, ohne umfassendes Regelwerk und Wertesystem, wie es etwa bei den Ansätzen der regenerativen Landwirtschaft zu beobachten ist? Wie liesse sich die Wirksamkeit von Bio feststellen? Seit über 45 Jahren vergleicht das FiBL im DOK-Versuch biologisch-dynamische, organisch-biologische und konventionelle Anbausysteme nebeneinander. Neue Daten geben einen noch besseren Einblick in die Erkenntnisse (ab Seite 8).

Wenn ich als Jahrgang 1991 an das Gründungsjahr 1978 des DOK-Versuchs denke, kommt mir dieser gross angelegte Vergleich der Landbausysteme auch wie eine sehr typische Idee ihrer Zeit vor: Ein System kann nur in Abgrenzung zum anderen bestehen – und muss sich demgegenüber ständig beweisen und behaupten. Aber wie entwickelt sich der DOK-Versuch im 21. Jahrhundert?

«Wir spüren immer mehr die Dringlichkeit gross angelegter Veränderungen», sagt Astrid Oberson von der ETH Zürich im Gespräch zu ihrer langjährigen Mitarbeit am DOK-Versuch (Seite 7). Wegen der zunehmenden Komplexität der Probleme konzentrieren sich die Projekte im DOK-Versuch jetzt mehr auf Aspekte der Gesamtsystemgestaltung, unter Einbezug aktueller Trends. Die Frage stellt sich aber auch, wie bildet der DOK-Versuch veränderte Betriebsrealitäten ab? Auch in den nächsten Jahren wird es dem DOK-Versuch nicht an Forschungsfragen mangeln. Das Systemdenken wird dabei gefordert, weit über die bisherigen Kategorien hinauszugehen.



Jeremias Lütold, co-stv. Chefredaktor



Gesagt



«Die steilen Hänge sind körperlich intensiv zu bewirtschaften. Die Damhirsche leisten hierbei wertvolle Unterstützung.»

Christoph Fuchs, Schwarzenberg LU
→ Seite 14

Gezählt

6 neue, amüsante und authentische Werbespots hat Bio Suisse produziert. Sie werden über drei Jahre im TV und den sozialen Medien gezeigt. Diesmal spielen nicht Landwirtinnen und Landwirte die Hauptrolle, sondern die Konsumierenden.

→ Seite 22

Gesehen



Was ist beim «Bioaktuell» los? Zusammen mit Patricia Pazin, Grafikdesignerin der Agentur Büro Haeberli (Mitte), entwickeln Bio Suisse und das FiBL ein frisches, neues Design für das Magazin. Die erste Ausgabe in diesem neuen Look erscheint Ende Januar 2025. Text/Bild: ke

Weniger Kitze gerettet

Von Ende April bis Anfang Juli findet die jährliche Rehkitzrettung statt. Laut dem Verein Rehkitzrettung Schweiz wurden in diesem Jahr 5159 Rehkitze gerettet, weniger als 2023. Dies habe mehrere Gründe: Durch die sonnigen und warmen Wetterperioden in der ersten Aprilhälfte konnte die Mahd bereits zu einem Zeitpunkt erfolgen, als viele Rehkitze noch nicht gesetzt waren. Im Anschluss folgte eine längere Phase mit wenigen aufeinanderfolgenden sonnigen, heissen Tagen, sodass einige Wiesen bis zum Ende der Rehkitzsaaison noch immer nicht gemäht werden konnten. Ausserdem haben viele Rehgeissen ihre Kitze vermehrt im Wald statt auf nassen Wiesen zur Welt gebracht. ke

Abbaubare Mulchfolien

Ab 1. Januar 2025 dürfen Knospe-Betriebe nur noch biologisch abbaubare Folien einsetzen, die in der FiBL-Betriebsmittelliste verzeichnet sind. Aktuell sind nur zwei solcher Biofolien aufgeführt. Das FiBL macht Handelsbetriebe auf diese Neuregelung aufmerksam, damit sie ihre Produkte in die FiBL-Betriebsmittelliste aufnehmen lassen. Dies kann mithilfe eines Formulars erfolgen, das unter dem nachfolgenden Link abgerufen werden kann. Nicht betroffen von dieser Neuregelung sind Folien und Bändchengewebe, die nach Kulturrende nicht in den Boden eingearbeitet werden. bgo

www.betriebsmittelliste.ch/anmeldung

Eine nachhaltigere Küche

Die Sustineo Academy bietet ein breites Weiterbildungsangebot für die Gastronomie. Nachdem sie 2023 in der Deutschschweiz gestartet ist, werden ab diesem Herbst auch Kurse in der Romandie angeboten. Es stehen mehrere Module zur Verfügung, die sich auf eine grünere Gastronomie ausrichten. In Zusammenarbeit mit Sustineo möchte Bio Suisse das Label Bio Cuisine fördern. Ein Modul dauert zwischen einem und dreieinhalb Tagen. Nach erfolgreicher Teilnahme an mindestens fünf Modulen wird ein Leistungsnachweis mit der Verleihung des Titels «Experte für nachhaltige Gastronomie» ausgestellt. emh

www.sustineo.academy > Module

Vier Fälle von Blauzungenkrankheit in der Schweiz

Zum ersten Mal seit 2020 ist die Blauzungenkrankheit wieder in der Schweiz. Die Krankheit wurde von den Veterinärbehörden bei einem Rind im Kanton Waadt (Serotyp 8) und kurz darauf bei zwei Schafen im Kanton Jura sowie bei einem Schaf im Kanton Solothurn nachgewiesen (Stand 30.8.2024). Bei den Schafen handelt es sich um den Serotyp 3, für das es derzeit keinen zugelassenen Impfstoff gibt. Für den Menschen besteht keine Infektionsge-



Für den Serotyp 8 ist ein Impfstoff vorhanden.

fahr. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen bereitet gemeinsam mit den Kantonstierärzten nötige Massnahmen vor. Es wird wieder eine Blauzungenkrankheits-Zone eingerichtet. Der Tierverkehr in der Schweiz ist so ohne Einschränkungen möglich. Die Krankheit wird über Gnitzen verbreitet. Die Infektion mit dem Serotyp 3 verursacht vor allem bei Schafen schwere Symptome wie Fieber, Entzündungen der Schleimhäute, Ödeme und Lahmheit. Die Sterblichkeit kann sehr hoch sein. Bei Rindern verläuft die Krankheit oft milder, bei stärkeren Symptomen kann die Milchleistung zurückgehen. Die Krankheit ist eine meldepflichtige Tierseuche. Werden verdächtige Symptome festgestellt, muss umgehend die Tierärztin oder der Tierarzt kontaktiert werden. Mückennetze und physische Barrieren können das Stechen der Tiere und damit die Verbreitung des Virus reduzieren. Stehendes Wasser sollte entfernt werden, da dies ein idealer Brutplatz für Mücken ist. *ke*

 [blv.admin.ch](https://www.blv.admin.ch) > Medieninformationen vom 29. 8. und 30. 8. 2024

Schweizer Reis boomt

Im vergangenen Jahr wurden in der Schweiz 292 Tonnen Reis geerntet, wie der Landwirtschaftliche Informationsdienst berichtet. Im Tessin ist der Trockenanbau verbreitet, nördlich der Alpen das Nassverfahren. Der Reis wird



Reisanbau im Nassverfahren in Kappelen BE.

entweder gesät oder als Setzling gepflanzt. Es braucht rund 200 000 Setzlinge pro Hektare, was bei 10 Hektaren 2 Millionen Setzlinge bedeutet. Hier ist moderne Technik gefragt, um diese Aufgabe zu bewältigen. Die Reisfelder für den Nassanbau sind nicht nur produktiv für Lebensmittel, sondern auch ökologisch wertvoll: Sie bieten Watvögeln, Fröschen und Libellen Lebensraum. *bgo*

 www.lid.ch > Suchen: «Reis»

Nationales Bekämpfungsprogramm gegen die Moderhinke

Am 1. Oktober 2024 beginnt die schweizweite Bekämpfung der Moderhinke. Die Moderhinke ist eine schmerzhafte, ansteckende Klauenerkrankung bei Schafen, die ungefähr bei jeder vierten Herde in der Schweiz vorkommt, wie das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) informiert. In den Kantonen Graubünden und Glarus wird die Moderhinke der Schafe seit Jahrzehnten systematisch bekämpft. Dennoch kommt es immer wieder zu Reinfektionen durch Wiedereinschleppung der Krankheit in bereits sanierten Herden. Es wird vermutet, dass unter anderem die gemeinsame Sömmerung mit Schafen aus anderen Kantonen Grund sein könnte. Das BLV lanciert deshalb ein nationales Programm zur Bekämpfung der Moderhinke. Dieses zielt unter anderem darauf ab, die Zahl der von der Krankheit betroffenen Betriebe auf unter ein Prozent zu senken. In den nächsten fünf Jahren sollen je-

weils zwischen dem 1. Oktober und dem 31. März alle Schafhaltungen in der Schweiz jährlich mit Tupferproben auf das Vorhandensein des Erregers untersucht werden. Schafhaltungen mit positivem Ergebnis werden mit einer einfachen Sperre ersten Grades belegt, das heisst kein Tierverkehr, ausser zur



Das Moderhinke-Programm soll Schafe vor Reinfektionen schützen.

direkten Schlachtung. Zudem müssen sie ihre Herden sanieren.

Seit dem 1. Juni 2024 und bis zum Abschluss dieses Programms ist eine Impfung gegen die Erkrankung verboten. Dies, weil die im Handel erhältlichen Impfstoffe die Symptome nur lindern, den Erreger aber nicht eliminieren können. Zudem verhindert die Impfung nicht, dass die Moderhinke in einen Betrieb eingeschleppt wird. Da sich viele Infektionen während des Tierverkehrs unterwegs zu Sömmerungen, Wanderherden oder Märkten ereignen, werden die betroffenen Akteure ein Konzept erarbeiten. Das BLV ruft Schafbetriebe auf, ihre Tiere in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) korrekt zu melden und auffällige Unstimmigkeiten zu bereinigen. *ke*

 www.blv.admin.ch > Suchen: «Schweizweite Bekämpfung der Moderhinke»

 www.bioaktuell.ch > Suchen: «Moderhinke»

Ein Versuch *schaut voraus*



Über 45 Jahre hinweg hat sich der DOK-Versuch zu einer treibenden Kraft des Biolandbaus entwickelt. Welche Richtung nimmt der Versuch in Zukunft?

Am Anfang stand eine scheinbar einfache Frage: Funktioniert der Biolandbau? Der 1978 gestartete DOK-Versuch lieferte das wissenschaftlich begründete Fundament für die Erfolge, die der Biolandbau ab den 1990er-Jahren zunehmend erzielte (Infobox). Und heute? Die aktualisierten FiBL-Publikationen zum DOK-Versuch des FiBL enthalten Aussagen zu Themenfeldern, die in Zukunft an Bedeutung gewinnen. Neue Daten zeigen, dass Ertragssicherheit vor allem von der Stickstoffversorgung und dem Pflanzenschutz abhängt. Die biologischen Systeme erzielen mit ihren Mitteln stabile Erträge und wirken sich zusätzlich positiv auf die Bodenbiodiversität aus.

Ein spezifisches Merkmal des DOK-Versuchs sind die einzelnen Düngungsstufen. Seit 1992 kommen Düngermengen von 0,7 und 1,4 Düngergrossvieheinheiten (DGVE) zum Einsatz. «Die Düngungsstufen wurden zwar als Pflanzenernährungsversuche konzipiert. In Zukunft könnten sie jedoch vermehrt dafür genutzt werden, um die langfristigen Auswirkungen sinkender Tierbestände auf den Boden zu untersuchen», sagt Hans-Martin Krause, der den DOK-Versuch seit 2024 FiBL-seitig leitet. Trotzdem sieht er in dem Versuch immer noch eine Empfehlung für Gemischtbetriebe. Bei geringeren Tierbeständen bestehe der Zielkonflikt darin, dass die Bodenqualität langfristig durch sinkende Nährstoff- und Kohlenstoffeinträge abnimmt.

Mit dem Klimawandel sei ein weiteres wichtiges Themenfeld eröffnet. «Neben der Emission von Klimagasen rückt auch die Anpassungsfähigkeit der Systeme in den Vordergrund», erklärt der DOK-Versuchsleiter. Der Fokus auf Klimagase dürfe sich dabei aber nicht alleine auf Kohlenstoffdioxid beschränken, sondern müsse vermehrt auch die Emissionen von Lachgas (N₂O) berücksichtigen, so Hans-Martin Krause. Generell seien Stickstoffverluste ein drängendes Thema, das sowohl die Effizienz als auch die Umweltwirkung der Systeme beeinflusse.

«Es braucht vielschichtigere Gesamtsysteme»

Die Agronomin Astrid Oberson von der ETH Zürich forschte weit über 30 Jahre am DOK-Versuch. Sie kenne keinen anderen Feldversuch, der so lange und so sorgfältig geführt werde. «Die Datenqualität wie am DOK haben wir nirgendwo sonst», ist Astrid Oberson überzeugt. Die Fragestellungen am DOK sieht auch sie künftig stärker verknüpft mit den grundlegenden Herausforderungen der Landwirtschaft. An der Klee graswiese, als fester Bestandteil in der Fruchtfolge, werde sich trotz des Trends zu weniger Viehbestand kaum etwas ändern, solange ein Anbausystem die Bodengesundheit weiter im Auge behält. «Würde aber das proteinhaltige Futter nicht an Tiere verfüttert, dann müsste es anderweitig verwendet werden, etwa für Biogasanlagen. Die Sinnhaftigkeit solcher Massnahmen müsste umfassend geprüft werden», sagt Astrid Oberson.

Mit dem Klimawandel und der häufigeren Trockenheit sowie den Starkniederschlägen würden etwa permanente Bodenbedeckung immer wichtiger. Das müsse Einfluss darauf haben, wie über das Bodenleben oder Fruchtfolgen gedacht wird. «Wir brauchen vielschichtigere Gesamtsysteme», sagt Astrid Oberson. Hans-Martin Krause bestätigt, dass sich der Versuch verstärkt mit Fragen zur Reaktionsweise auf den Klimawandel und der Resilienz der einzelnen Systeme zuwenden könnte. Neue Themen bringen aber auch Veränderungen der Bewirtschaftung am DOK-Versuch mit sich. Diese seien stets eher zurückhaltend vorgenommen worden. Zugunsten der Aussagekraft der Daten versucht auch Hans-Martin Krause, den Versuch langfristig so konstant wie möglich zu halten. Der Spagat, Praxisnähe und Kontinuität im Versuch zusammenzubringen, erfordere einen Mittelweg, der auch in Abstimmung mit regional praktizierenden Landwirten erarbeitet werden soll. *Jeremias Lütold*



Von der Praxis zur Forschung

1978 haben Landwirtinnen und Landwirte sowie Forschende des Biolandbaus die Initiative für den Vergleich von biologischer und konventioneller Landwirtschaft ergriffen und den DOK-Versuch im Leimental BL eingerichtet. Die Versuchsfläche liegt südwestlich von Basel auf fruchtbaren Lössböden. Mittlerweile ist er der weltweit am längsten andauernde Versuch zum Vergleich landwirtschaftlicher Anbausysteme. Mit seiner grossen Datenbasis bietet er bis heute eine ideale Plattform für verschiedenste Forschungsprojekte. Bisher wurden 130 Publikationen in wissenschaftlichen Fachzeitschriften veröffentlicht. Unter anderem 2002 von der renommierten US-amerikanischen Fachzeitschrift «Science» – für die Biobewegung ein wichtiger Schritt zur breiten Anerkennung in der Politik und den Institutionen und für das Forschungsteam ein grosser Erfolg. Über 20 Jahre später verabschiedet sich der Versuchsleiter Paul Mäder in den Ruhestand und übergibt die Leitung an Hans-Martin Krause. Zusammen mit den langjährigen Weggefährten Andreas Fliessbach (FiBL) und Jochen Mayer (Agroscope) wurden die neusten Erkenntnisse gebündelt (ab Seite 8).

→ Hans-Martin Krause, Co-Leitung Gruppe Bodenfruchtbarkeit & Klima, FiBL
Tel. 062 865 04 09
hans-martin.krause@fibl.org

Über 45 Jahre hinweg haben Menschen den DOK-Versuch begleitet. Frédéric Perrochet bewirtschaftet den Versuch seit über 10 Jahren und spricht darüber im Interview (Seite 10). *Bild: Thomas Alföldi, FiBL*

Langfristig stabile Erträge

Aktualisierte Ergebnisse des DOK-Versuchs vertiefen die Erkenntnisse aus über 45 Jahre andauernder Forschung.

Die Landwirtschaft ernährt eine wachsende Weltbevölkerung. Gleichzeitig treibt sie aber auch die globalen Umweltkrisen an, von denen sie wiederum stark betroffen ist. Nachhaltige Agrarsysteme verringern Nährstoffverluste und Treibhausgasemissionen sowie den Verlust der Artenvielfalt.

Feldversuche sind ein wichtiger Bestandteil, um die langfristigen Effekte verschiedener Anbaumethoden untersuchen zu können. Der DOK-Versuch in Therwil BL untersucht biologisch-dynamische, organisch-biologische und konventionelle Anbausysteme seit 1978 (Infobox Seite 11). Trotz durchschnittlich geringerer Erträge werden die biologischen Anbausysteme als nachhaltigere Alternativen zur konventionellen Landwirtschaft angesehen. Aktualisierte Ergebnisse aus dem DOK-Versuch zeigen auf, wie biologische Systeme diesem Anspruch gerecht werden.

Effizient und klimaschonend

Die langfristigen Ertragsmittel zeigen Unterschiede zwischen biologischen und konventionellen Systemen (Grafik: Aufwand und Ertrag der DOK-Systeme). Über alle Kulturen der letzten siebenjährigen Fruchtfolge ergibt sich bei praxisüblicher Düngung mit 1,4 Düngergrossvieheinheiten (DGVE) ein Biominderertrag von 15 Prozent. Trotzdem sind Biosysteme effizient, da sie langfristig stabile Erträge mit reduziertem Aufwand liefern. Die deutliche Aufwandreduktion hat Auswirkungen auf die Biodiversität, das Klima und die Bodenfruchtbarkeit. Überdies sind Lebens- und Futtermittel und Gewässer weniger mit Dünger und Pflanzenschutzmitteln belastet.

Die derzeitige Klimaveränderung wird vor allem von den Treibhausgasen (THG) Kohlendioxid (CO_2), Methan (CH_4) und Lachgas (N_2O) verursacht. Im DOK-Versuch fallen die THG-Emissionen der Flächen im biodynamischen System um 63 Prozent und im biologischen um 44 Prozent tiefer aus (Grafik: Bodenbürtige Treibhausgase und Kohlenstoffeinlagerung im Humus).

Alle untersuchten Indikatoren für Bodenfruchtbarkeit zeigen in den Biosystemen und besonders im biodynamischen System bessere Werte (Grafik: Veränderung des Humusgehalts und mikrobiologische Indikatoren der Bodenfruchtbarkeit). Die Bodenfruchtbarkeit im biodynamischen System überstieg teilweise auch bei einer reduzierten Düngung jene des konventionellen Systems bei praxisüblicher Düngung.

Global gesehen müssten bei steigenden Anteilen von biologisch bewirtschafteten Flächen weitere systemische Änderungen des Ernährungssystems umgesetzt werden, um einen erhöhten Flächenverbrauch zu vermeiden. Dazu gehören weniger Lebensmittelverschwendung, weniger tierische Produkte und Anbau in Mischkulturen, welche die Flächeneffizienz erhöhen. *Hans-Martin Krause und Paul Mäder, FiBL; Jeremias Lütold*

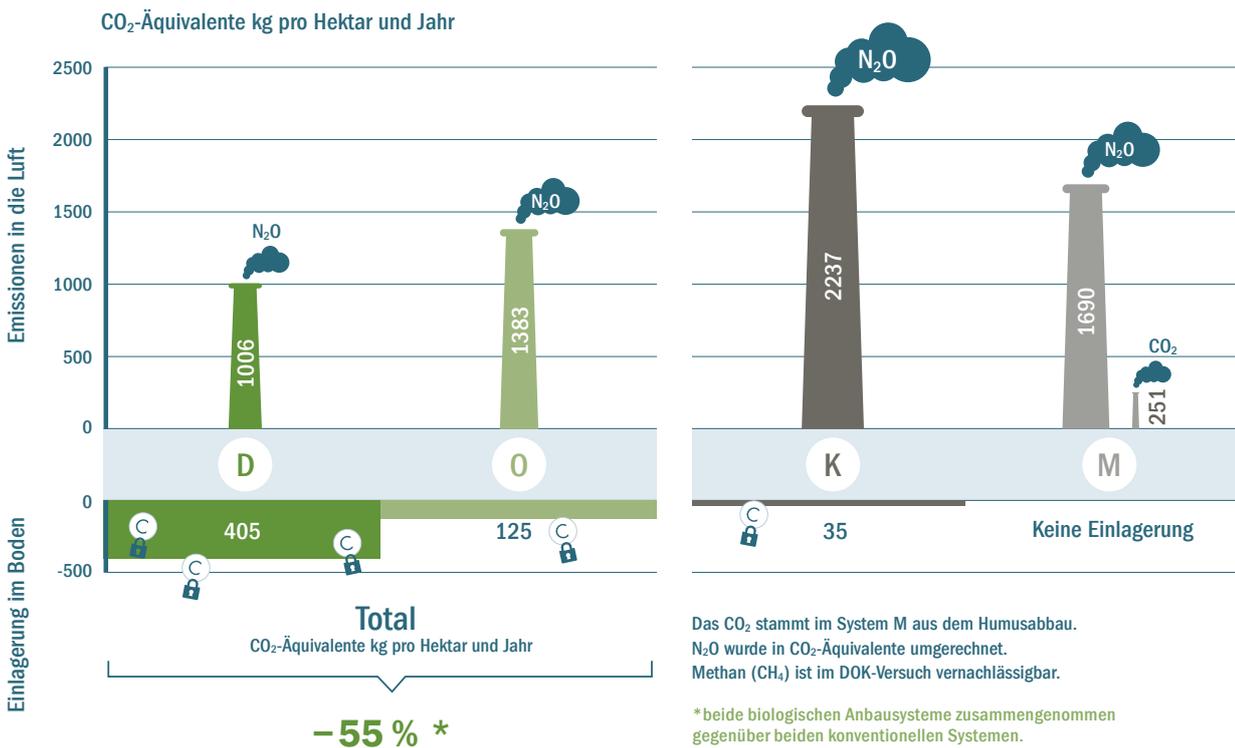
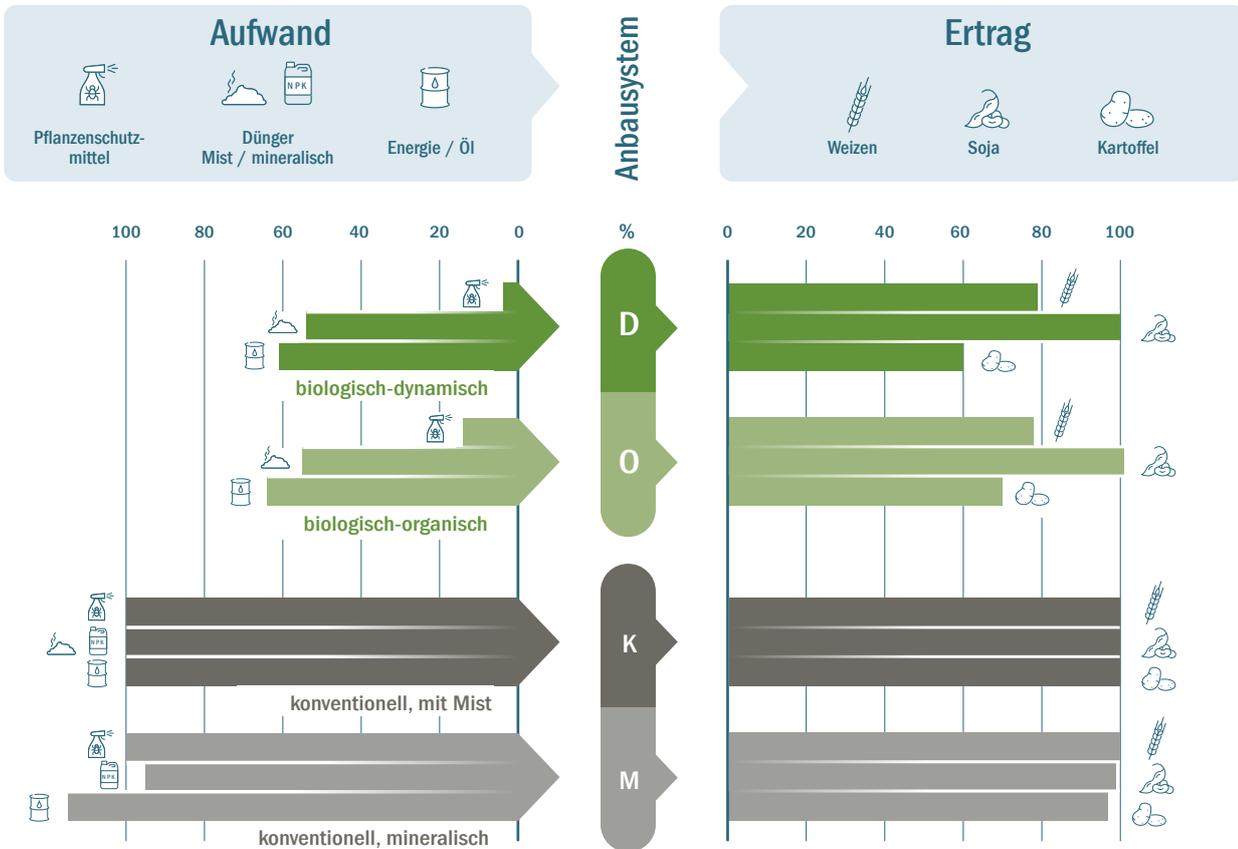
Aufwand und Ertrag der DOK-Systeme

Aufwand und Ertrag der DOK-Systeme über die gesamte Versuchsdauer bestätigen die geringeren Erträge der biologischen Systeme gegenüber den konventionellen. Während die Ertragsminderung in den Biosystemen gegenüber den konventionellen Systemen über die ersten drei Fruchtfolgeperioden 20 Prozent betrug, reduzierte sie sich über sechs Fruchtfolgeperioden auf 15 Prozent. Je nach Kultur variieren die Ertragsunterschiede jedoch stark. Während die Kleegraserträge in den Biosystemen um 9 Prozent geringer sind, sind die Erträge bei den Kartoffeln mit 32 Prozent deutlich niedriger. Soja lieferte gleich hohe Erträge, da Leguminosen wie Soja Stickstoff aus der Luft im Boden fixieren. Beim Weizen erzielte das biodynamische System in den letzten beiden Fruchtfolgeperioden leicht erhöhte Erträge im Vergleich zum biologischen System, was möglicherweise mit der angepassten Sorte aus biodynamischer Getreidezucht zusammenhängt. Gesamthaft produzieren Biosysteme 85 Prozent der konventionellen Erträge, obwohl sie nur rund 50 Prozent der Nährstoffe und Energie und mit 92 Prozent weniger Pflanzenschutzmitteln verwenden.

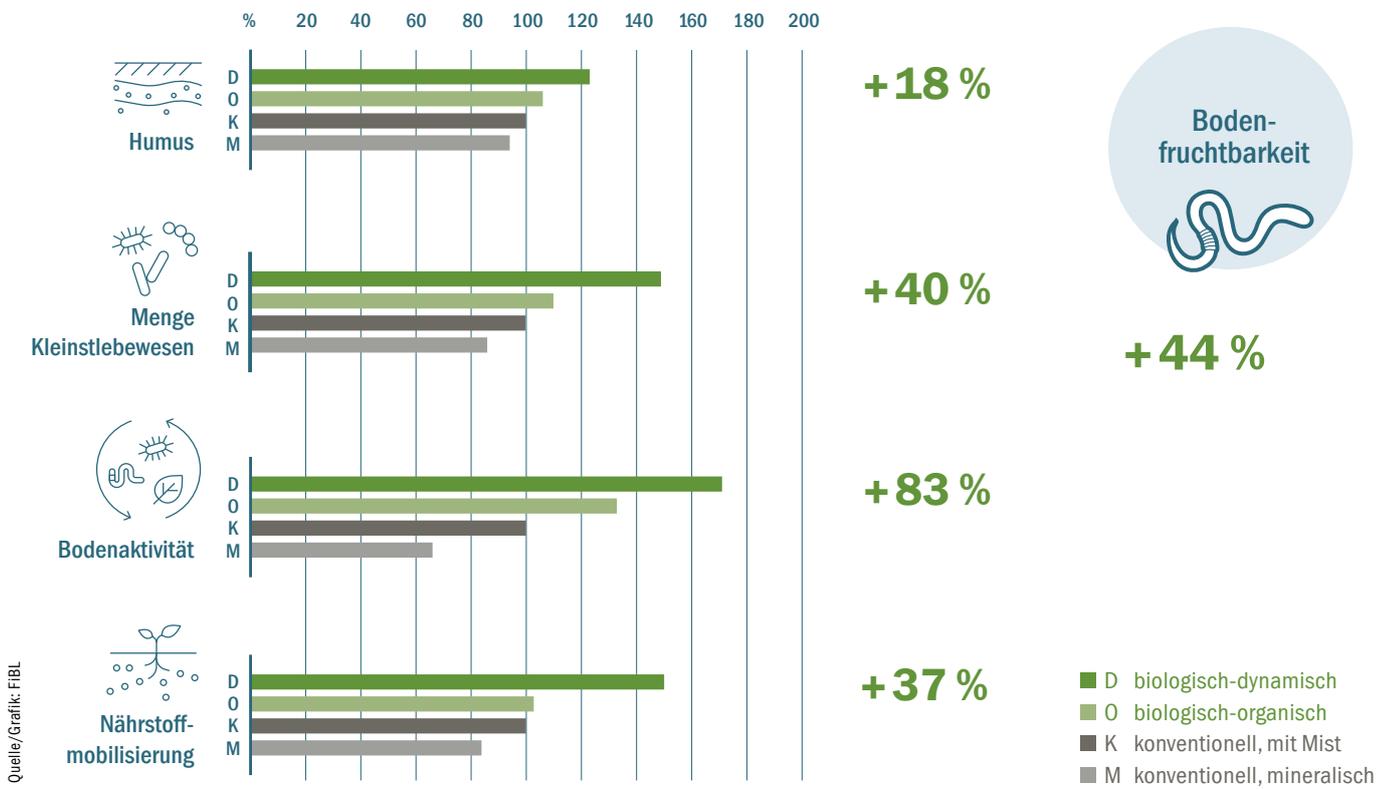
Bodenbürtige Treibhausgase und Kohlenstoffeinlagerung im Humus

Das biodynamische System speichert als einziges der DOK-Systeme substantiell organischen Kohlenstoff in Form von Humus im Boden – vermutlich wegen der Kompostierung des Mists. Ausserdem wurden hier die geringsten Lachgasemissionen (N_2O) gemessen. Wissenschaftliche Modelle, die die Kohlenstoffeinträge in Böden abschätzen, gingen bisher davon aus, dass sich unterirdische Kohlenstoffeinträge proportional zur oberirdischen Biomasse verhalten: Je höher der Ertrag einer Kultur ist, desto mehr Kohlenstoff wird unterirdisch in den Boden eingetragen. Das würde bedeuten, dass in konventionellen Anbausystemen mehr Kohlenstoff in den Boden eingetragen wird als in biologischen Systemen. Ergebnisse aus dem DOK-Versuch konnten diese Annahme für Winterweizen und Mais widerlegen. Sie zeigen, dass die unterirdischen Einträge weitgehend unabhängig von der oberirdischen Biomasseproduktion sind und dass biologische Systeme trotz geringerer Erträge tendenziell sogar etwas höhere unterirdische Kohlenstoffeinträge aufweisen.

- D biologisch-dynamisch
- O biologisch-organisch
- K konventionell, mit Mist
- M konventionell, mineralisch



Quelle/Grafik: FiBL



«Als Techniker suche ich den Kompromiss»

Seit 2012 arbeitet Frédéric Perrochet für das FiBL als technischer Mitarbeiter am DOK-Versuch. Fast täglich trifft er Entscheidungen, die den jeweiligen Anbausystemen gerecht werden sollen.

Wie hat sich die Arbeit am DOK-Versuch in den letzten Jahren verändert?

Frédéric Perrochet: Obwohl zu Beginn die Ergebnisse der ersten drei Fruchtfolgen bereits veröffentlicht und der Versuch etabliert war, kamen wir mit wenigen finanziellen Mitteln aus. Vom FiBL aus sind wir personell heute besser aufgestellt, seit etwa auch Adrian Lustenberger von der FiBL-Gruppe Bodenfruchtbarkeit & Klima am Versuch mitarbeitet. Einige Aufgaben sind neu dazugekommen, die wir von der Agroscope übernommen haben.

Was fordert Sie in der Bewirtschaftung und im Alltag heraus?

Die Begebenheiten sind spannend. Wegen der Vergleichbarkeit müssen wir die Bearbeitung in allen Systemen gleich durchführen. Als wir 40 Tonnen Frischmist auf die Kartoff-

feldern im konventionellen System gegeben haben, musste ich für eine gute Durchmischung ein rotierendes Gerät einsetzen. Ich hätte beispielsweise aber lieber eine Federzahnegge eingesetzt. Obwohl ich im biodynamischen System wegen des kompostierten feineren Mists ohne Problem die Egge verwenden könnte, bearbeite ich dann alle Parzellen mit dem rotierenden Gerät. Die konventionellen Flächen müssen wir wegen ihrer Bodenstruktur zuweilen intensiver bearbeiten, das ist dann auch bei den anderen Systemen der Fall. Darum wird wegen der Unterschiede in den Systemen nicht immer die schonendste Bearbeitung für das jeweilige System gewählt. Da suche ich als Techniker den Kompromiss.

In welchen Situationen zeigt sich das noch?

In der Tendenz müsste man eher in eine schonendere Bearbeitung gehen. Man kann diesen Lössboden beim DOK-Versuch schnell mal schädigen. Andere Techniker vor Ort legen jedoch Wert auf ein sauberes Saatbeet. Dieses Jahr haben wir den Boden mit der Kreiselegge bearbeitet, das Saatbeet wurde relativ fein. Für Kulturen wie Soja hätte ein gröberes Saatbeet gereicht, da der Lössboden durch den Regen fein

Veränderung des Humusgehalts und mikrobiologische Indikatoren der Bodenfruchtbarkeit

Biologische und biodynamische Anbausysteme zeigen bei unbedeckten Böden eine weniger verschlammte Bodenoberfläche. Die Böden haben eine stabilere Struktur. Im konventionellen System sank der pH-Wert nach 21 Jahren unter den Grenzwert. Eine Erhaltung eines pH-Wertes über 6 ist für die Bodenstruktur, die biologische Aktivität und die Pflanzenernährung wichtig. Dadurch werden eine bessere Wasserinfiltration und ein höherer Erosionsschutz gewährleistet. In den Verfahren der Düngungsstufe mit 1,4 DGVE blieben die Humusgehalte und -vorräte konstant. Ohne organischen Dünger oder mit reduzierter Düngung haben die Böden Humus verloren. Die mikrobielle Biomasse (Menge an Kleinstlebewesen), sowie ihre Aktivität war in den Biosystemen deutlich höher als in den konventionellen.

Die Prozentzahlen der Grafik beziehen sich auf beide biologischen Anbausysteme zusammengefasst gegenüber beiden konventionellen Systemen.



Der DOK-Versuch auf einen Blick

Im DOK-Versuch werden die Anbausysteme biologisch-dynamisch (D), biologisch-organisch (O) und konventionell (K) miteinander verglichen. Alle drei Systeme simulieren ackerbauliche Betriebe mit Viehhaltung und 1,4 Grossvieheinheiten (GVE) pro Hektar. Die Biosysteme folgen den Richtlinien von Demeter und Bio Suisse. Zudem repräsentiert ein rein mineralisch gedüngtes konventionelles System einen viehlosen Betrieb (M). Ein Kontrollverfahren wird seit Beginn des Versuchs nicht gedüngt. Der Versuch arbeitet mit zwei unterschiedlichen Düngungsstufen – die volle Düngungsstufe entspricht mit 1,4 GVE der durchschnittlichen Tierbesatzdichte eines gemischt wirtschaftenden Betriebs in der Schweiz. In der zweiten Düngungsstufe wird in allen Systemen nur die halbe Hofdüngermenge abgegeben (entsprechend 0,7 GVE). Die siebenjährige Fruchtfolge mit zweijähriger Klee-graswiese ist typisch für viehhaltende Betriebe der Schweiz. Die jährlichen Kulturen sind Hackfrüchte (Randen, Mais, Kartoffeln, Kohl), Getreide (Weizen, Gerste) und Soja als Körnerleguminose. Die aktualisierten Ergebnisse aus dem DOK-Versuch sind voraussichtlich bis Ende 2024 in einem Faktenblatt und einem Dossier des FiBL verfügbar. Die Veröffentlichung wird im Magazin «Bioaktuell» angekündigt.

www.fibl.org/projekte > Suchen: «10015»

wird. Wegen eines Starkregens kurz danach hat sich das feine Saatbeet bei anderen Kulturen aber gerächt. Den Boden hats voll verschlammte. Früher habe ich noch gedacht, wir könnten den DOK so verändern, dass wir statt drei Kulturen drei Bearbeitungsarten ausprobieren. Was passiert, wenn man viel regenerativer oder reduzierter arbeitet? Heute denke ich, DOK ist DOK und die 45 Jahre haben eine einzigartige Kontinuität. Für die reduzierte Bodenbearbeitung haben wir ja die Versuche in Frick und in Aesch.

Wie treffen Sie Entscheidungen in der Bearbeitung?

Wir diskutieren die meisten Fragen in der Gruppe und sind immer mal wieder mit der Begleitgruppe in Kontakt. Man muss dann immer vor Ort schauen, manchmal ist man alleine und manchmal zu zweit. Die Bedingungen sind ja teilweise sehr unterschiedlich in den verschiedenen Systemen. Dann machen wir mal zwei bis drei Meter mit einem Gerät und entscheiden dann, wie wir weiter verfahren.

Wie gehen Sie auf die Besonderheiten der verschiedenen Systeme ein?

Etwas speziell am Versuch ist die Verwendung der biodynamischen Präparate wie Hornkiesel. Hier arbeite ich mit dem Mondkalender. Es kann sein, dass in einer ruhigen Woche eher weniger zu tun ist, aber die besten Tage für Hornkiesel dann auf ein Wochenende fallen. Da ich die Präparate alleine ausbringe, kann ich die guten Tage einhalten. Es gibt von der biodynamischen Seite her keinen Zwang, den Mondkalender einzuhalten. Aber für mich ist klar, dass ich das ernst nehme. Wenn wir drei trockene Tage vor uns haben und dreschen müssen, muss ich das auch unabhängig vom Mondkalender erledigen. Aber ich achte darauf, den Arbeitsgang nicht an einem Knotentag in dieser Periode durchzuführen. Im konventionellen System schaue ich, dass wir den Kunstdünger schön gleichmässig verteilen. Das machen wir wegen der kleinen Parzellen ja von Hand. Mein Anspruch ist es, die besten Praktiken zu befolgen, egal in welchem System.

Interview: Jeremias Lütold



Fast perfekte Sonnenblumen

Sonnenblumen sind eine für den Bioanbau ideale Kultur – wenn sie auf dem Markt nur nicht so unsicher wäre.

«Für meinen viehlosen Ackerbaubetrieb sind Sonnenblumen eine sehr interessante Kultur», sagt Yves Gaillet aus Mur FR. Die Kultur lasse sich einfach hacken, sie sei nicht aufwendig in der Pflege und zudem in Bezug auf Nährstoffe wenig anspruchsvoll. Der Biolandwirt könne Sonnenblumen problemlos noch nach dem stark zehrenden Mais in der Fruchtfolge pflanzen. Nach dem Einarbeiten des Maisstrohs lasse sich leicht ein falsches Saatbeet vorbereiten, das einen Teil der Unkrautsamen zum Auflaufen anregt. Diese können anschließend durch den Striegel und die folgenden Hackgänge einfach reguliert werden. Auch 2024 waren die Konditionen für die Sonnenblumen auf dem Betrieb nahe des Mont Vully gut. «Ich habe Anfang April ausgesät, da war es noch relativ trocken», sagt Yves Gaillet. Trotzdem hatten die Sonnenblumen 2024 auf dem Betrieb ihre Schwierigkeiten. Wo die Kultur steht, seien die Böden sehr schwer und nicht einfach zu bearbeiten. Wegen des nassen Frühjahrs musste er häufig bei zu feuchten Bedingungen Hackgänge durchführen. «Das führte wohl zu Bodenverdichtungen», so Yves Gaillet. Der Unkrautdruck

habe im Laufe des Sommers stark zugenommen. Möglicherweise waren die Sonnenblumen auch etwas unterversorgt mit Kali, da er keinen Hofdünger eingesetzt habe. Dennoch wird er auch im nächsten Jahr den Anbau fortführen.

Im Sortenanbauversuch des FiBL (siehe Infobox) hatten die Sonnenblumen ebenso einen eher schwierigen Start. «Wie andernorts auch, konnten wir wegen der Nässe erst spät aussäen, die Jugendentwicklung hinkte hinterher und später wurde es dann schwierig, für die Unkrautregulierung in die Bestände hineinzufahren», so Mathias Christen, der die Sortenanbauversuche leitet. Der Sortenanbauversuch fand 2024 an vier verschiedenen Orten in der Schweiz statt, unter anderem auf dem Betrieb von Yves Gaillet. Bis vor wenigen Jahren gab es für Sonnenblumen nur wenige verfügbare Sorten, so Mathias Christen. Um auch in Grenzlagen den Anbau zu verbessern, habe man mit der Suche nach geeigneten Sorten für eine grössere Diversität im Anbau begonnen. Gerade in höheren Lagen und solchen, wo im Herbst schnell einmal Nebel auftrete, seien früh abreifende Sonnenblumen sehr wichtig. Ansonsten würden sie wegen der Feuchtigkeit schnell mit Krankheiten befallen.

Mit neuer Sorte Sonnenblumen stärken

Im Anbau sind Sonnenblumen zwar wenig anspruchsvoll, und der Druck durch Schädlinge hält sich meist in Grenzen. Den-



Vogelfrass kann den Sonnenblumen bei der Aussaat sowie in der Jugendentwicklung stark zusetzen. Bilder: Mathias Christen, FiBL

noch kann die Kultur je nach Jahr oder Wetterverhältnissen auch ausfallen. Fadi Kalso von der Sativa Rheinau entwickelt seit zehn Jahren zusammen mit Kolleginnen und Kollegen der Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK) eine Sonnenblumensorte für den Bioanbau. Der Pflanzenzüchter will, dass mit einer klimatisch besser angepassten Sorte die Kultur auch in Zukunft besonders für den Bioanbau sicherer wird und attraktiv bleibt. Das Züchtungsteam hat sich für eine High Oleic (HO) Sorte sowie eine für Sonnenblumenkerne entschieden, da die Sorten für kalt gepresstes Öl (Linoleic) geringeres wirtschaftliches Potenzial für die Biolandwirtschaft hätten, so Fadi Kalso. HO-Sonnenblumenöl ist hoch erhitzbar, eignet sich gut für die Konservierung und wird deshalb auch als Inhaltsstoff für Kosmetika und andere Zweige der Biobranche nachgefragt.

«Gestartet haben wir mit der Herausforderung, dass die Sorte nicht hybrid sein sollte», so Fadi Kalso. Das Züchtungsteam wollte eine offen abblühende Sorte, die von den Landwirtinnen und Landwirten selber vermehrt werden kann. Wie auch bei den meisten Ackerkulturen, gebe es bei den Sonnenblumen nur Sorten grosser Konzerne, von denen alle Hybridzüchtungen sind. Manchmal würden Sorten auch einfach vom Markt verschwinden, so Fadi Kalso. Um diese Hindernisse im Bioanbau wegzuräumen, sei eine eigene an das hiesige Klima angepasste Sorte der richtige Weg.

Bei der Entwicklung der neuen HO-Sonnenblumensorte fokussierte sich das Züchtungsteam auf die Eigenschaft im Genpool, die das Sonnenblumenöl hoch erhitzbar macht. Dieses Monogen musste über die Jahre aber erst im Genpool fixiert werden, sodass es die Pflanzen der Basispopulation dominant tragen. Auf dieser Grundlage verfolgt das Züchtungsteam seither das Ziel, eine «enge Populationssorte» zu entwickeln, die als Zuchtform zwischen Liniensorte und Populationssorte liege. «Das ist ein relativ neuer Ansatz, den wir wegen einiger Nachteile durch die klassischen Zuchtformen gewählt haben», erklärt Fadi Kalso. Er schätzt, dass innerhalb der nächsten drei bis vier Jahre die entwickelte HO-Sonnenblumensorte für den Bioanbau mit hoher Krankheitstoleranz und guten Erträgen erhältlich sein wird.

Sonnenblumen auf Achterbahnfahrt

Neben der Sortenentwicklung für eine HO-Biosonnenblume brauche es aber auch Bewegungen im Markt. Laut Hanna Marti, Produktmanagerin Ackerkulturen bei Bio Suisse, habe es nach der Covid-19-Pandemie und nach Beginn des Ukrainekrieges einen deutlichen Aufschwung für Sonnenblumen gegeben. 2021 fiel die Ernte aber unterdurchschnittlich aus, was die Nachfrage steigerte. 2022 konnte die Nachfrage teilweise nicht gedeckt werden. 2023 sei die gestiegene Preis-sensibilität der Kundschaft bereits spürbar geworden.

Da HO-Sonnenblumenöl in sehr vielen Produkten verarbeitet wird, wird die Veränderung im Absatz schnell spürbar, wenn die Kundinnen und Kunden vermehrt auf biologische oder eben nicht biologische Produkte zurückgreifen. «HO-Sonnenblumen sind auf dem Markt sehr stark sogenannten Koppel-effekten ausgesetzt», sagt Hanna Marti. Das Problem mit der Koppelung tritt momentan vor allem wegen des Weizens auf – es steht zu wenig Schweizer Mahlweizen zur Verfügung, weshalb auch noch kein Schweizer Öl bei der Brotherstellung eingesetzt wird. *Jeremias Lütold*



Im Sonnenblumen-Sortenbauversuch des FiBL werden bestehende Sorten genauer untersucht.



Eine gute Biokultur auf einem unsicheren Markt

Zwar gebe es im Absatz von HO-Sonnenblumenöl aus der Schweiz eine stärkere Abhängigkeit durch die Koppelung an andere Kulturen wie Weizen oder Kartoffeln im Verkauf. Anders als im konventionellen Anbau seien die Preise für Sonnenblumen aber bisher weniger von den Weltmarktpreisen abhängig, sagt Hanna Marti, Produktmanagerin Ackerkulturen bei Bio Suisse. In der Schweiz sei der Markt für Biosonnenblumen bis jetzt nachfragegesteuert, es würden auch keine Richtpreisverhandlungen geführt. Es werde sich aber zeigen, inwiefern man das aktuelle Preisniveau halten könne, wenn Schweizer Sonnenblumenöl vermehrt in verarbeiteten Produkten eingesetzt werden soll. Bei diesen ist der Preisdruck noch höher als bei einem Öl in der Flasche. Das Auf und Ab der Nachfrage in den letzten Jahren sei für die Betriebe schwierig umzusetzen, da die Sonnenblumen gerne als fester Teil in die Fruchtfolge aufgenommen werden. Das Ziel sei, den Absatz für Biosonnenblumen kontinuierlich und für die Produzentinnen und Produzenten weiterhin wirtschaftlich nachhaltig aufzubauen. Hanna Marti geht davon aus, dass sich der Absatz von Biosonnenblumenöl trotz der aktuell schwierigen Marktlage zusammen mit der steigenden Nachfrage nach Schweizer Mahlweizen langfristig positiv entwickeln wird.

→ Hanna Marti, Produktmanagerin Ackerkulturen,
Bio Suisse
Tel. 061 204 66 96
hanna.marti@bio-suisse.ch

Von 2023 bis Ende 2025 leitet Mathias Christen das KABB-Projekt «HO-Sonnenblumen-Sortenversuch und Beratung» am FiBL. Mit den Versuchen soll bestehendes Wissen über die Sonnenblumensorten vertieft werden. Anhand von Praxisversuchen an unterschiedlichen Standorten, verteilt über die Schweiz, werden verschiedene Sorten von HO-Sonnenblumen in Streifen angebaut. Es wird der allgemeine Gesundheitszustand, die Frühreife sowie die Ertragsleistung erhoben.

www.fibl.org/projekte > Suchen: «10215»

→ Mathias Christen, Gruppe Anbautechnik Ackerbau, FiBL
Tel. 062 865 63 63
mathias.christen@fibl.org



Platzhirsch Marvin mit 25 Muttertieren und ihren Jungen. Sie helfen unter anderem, die steilen Hänge zu bewirtschaften. Bilder: Katrin Erfurt

Herr Fuchs und seine Hirsche

Seit knapp zehn Jahren widmet sich der Junglandwirt Christoph Fuchs mit Hingabe der Zucht von Damhirschen.

In Schwarzenberg im Kanton Luzern liegt der Arnenhof, ein klassischer Grünlandbetrieb in der Bergzone II. Nebst 23 Milchkühen und deren Aufzucht tummeln sich 2000 Bruderhähne im Freilauf. Auf der gegenüberliegenden Seite fällt das Gelände steil ab, ein typisches Merkmal der hügeligen Landschaft dieser voralpinen Region. Von dort ertönt ein leises Bellen. «Das ist das Muttertier, das nach seinem

Kalb ruft», erklärt Christoph Fuchs. Der 31-jährige Knospe-Landwirt hat in diesem Jahr den Hof von seinem Vater übernommen. Vor über zehn Jahren konnte er ihn überzeugen, Damhirsche in den Betrieb aufzunehmen.

«Die schattenseitigen, steilen Hänge sind körperlich intensiv zu bewirtschaften. Die Damhirsche leisten hierbei wertvolle Unterstützung», stellt Christoph Fuchs fest. Zudem seien sie nur halb so gross wie Rothirsche und daher leichter, was den Boden schone und die Bildung von Trampelpfaden vermeide, erläutert der Landwirt.

Spezielle Ausbildung notwendig

Bis Ende 2015 die ersten zwölf Damhirsch-Muttertiere auf den Betrieb einziehen konnten, dauerte es jedoch zwei Jahre. «Es waren noch einige Vorbereitungen zu treffen», erzählt Christoph Fuchs auf dem Weg ins Gehege: Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen schreibt für die Hirschhaltung einen mindestens zwei Meter hohen Zaun vor sowie einen Unterstand zum Schutz vor Witterung. Dafür sind baurechtliche Bewilligungen von der Gemeinde oder dem Kanton erforderlich. «Auch darf der Zaun nicht über einen Wildtierkorridor verlaufen und muss mindestens 10 Meter vom nächsten Waldstück entfernt stehen», fügt der Landwirt hinzu. Der Arnenhof konnte die Vorschriften erfüllen und erhielt die erforderlichen Baubewilligungen ohne Schwierigkeiten. In der Schweiz benötigen Landwirte zum Halten von Wildtieren zudem eine fachspezifische berufsunabhängige Ausbildung (FBA), hebt Christoph Fuchs hervor. Diese umfasst sechs Theorietage und 300 Praxisstunden bei einem erfahrenen Betrieb. «Aus meiner Sicht ist diese Grundausbildung durchaus berechtigt, da sie umfassende Kenntnisse über die Haltung, den Abschuss, die Schlachtung und Vermarktung vermittelt.» Die erforderlichen Bewilligungen, Genehmigungen



Die Damhirschhaltung ist eher arbeitsexensiv. Falls keine Spezialarbeiten anstehen, benötigt man etwa 15 bis 30 Minuten pro Tag.

sowie der Ausbildungsnachweis werden anschliessend dem kantonalen Veterinärdienst übermittelt, der die Haltebewilligung erteilt.

Christoph Fuchs betritt das Gehege und ruft seine Tiere. Er streut getrocknete Brotstücke aus, einen kleinen Leckerbissen, um die rund 50 Damhirsche anzulocken. Auf 3,5 Hektaren hält der Landwirt 25 Muttertiere mit ihren Jungen sowie einen Platzhirsch. Erlaubt wären zehn Muttertiere pro Hektare. «Ich habe mich aber bewusst für weniger Tiere entschieden. Auf diese Weise bleibt im Herbst ausreichend Weidegras vorhanden, und ich kann auf das Zufüttern verzichten», erklärt Christoph Fuchs. Die Fläche ist in drei Koppeln und eine Winterweide unterteilt. Nachdem eine Koppel abgegrast ist, wechseln die Tiere zur nächsten. Zur Unterstützung verschiedener Stoffwechselprozesse, etwa in der Setz- und Brunstzeit, erhalten die Damhirsche zusätzlich Mineralstoffe. «Sie werden mit Zuckerrübenschnitzeln vermischt, die einen angenehmen Eigengeschmack haben. Bei Bedarf kann ich nach einem positiven Wurmbefund auch ein Entwurmungsmittel hinzufügen, das durch die Mischung besser von den Tieren akzeptiert wird.» Ausserdem erhalten die Damhirsche Blätter und Äste zum Fressen, Kratzen und zur Beschäftigung. Im Winter versorgt sie der junge Betriebsleiter mit hochwertigem Heu aus eigener Produktion.

Platzhirsch wird alle drei Jahre ausgetauscht

Platzhirsch Marvin, etwa 10- bis 12-jährig, hebt sich mit seinem beeindruckenden Geweih deutlich von der Herde ab. Es ist nun voll entwickelt und der Bast, die stark durchblutete Hautschicht, die für die Bildung des Geweihs verantwortlich ist, beginnt sich vom Geweih zu schälen. Im kommenden Frühjahr, nach der Paarungszeit, wird das Geweih abgestossen. «Dann wird Marvin regelrecht zur Mimose und verliert seinen ganzen Stolz», sagt der Junglandwirt schmunzelnd. Während dieser Zeit rutscht der Platzhirsch in der Rangordnung nach unten. «Das ist von der Natur gut gelöst, denn in dieser Phase bringen die Muttertiere ihre Jungen zur Welt. Ohne Waffe kann der Platzhirsch sie nicht verletzen», erklärt

«Als ich begann, musste ich Damhirsche von einem konventionellen Betrieb kaufen.»

Christoph Fuchs

Christoph Fuchs. Sobald die Kälber im Spätsommer gross genug sind und flüchten können, ist auch das neue Geweih wieder vollständig regeneriert.

Marvin ist seit drei Jahren auf dem Betrieb. «Das wird sein letztes Jahr bei uns sein.» Denn ab vier Jahren in der Herde besteht das Risiko, dass er seine eigenen Töchter begattet. Deshalb wird er durch einen neuen Platzhirsch ersetzt, indem ein Austausch unter den Hirschhaltern vorgenommen wird. Beim Blick über die Herde fallen weitere männliche Hirsche mit unterschiedlich stark ausgeprägten Geweihen auf: «Sie werden Löffler und Spiesser genannt und sind zweieinhalb- respektive eineinhalbjährig.» Das Schlachtalter liegt normalerweise bei eineinhalb Jahren, doch aufgrund der extensiven Haltung von



Christoph Fuchs musste eine Baubewilligung für einen zwei Meter hohen Zaun und einen Unterstand als Witterungsschutz einholen.

Christoph Fuchs erreichen die Damhirsche teilweise erst später das erforderliche Schlachtgewicht. Den Abschuss führt der Landwirt selbst durch: «Ich kenne alle meine Tiere und ihre Lebensgeschichte. Somit entscheide ich sehr bewusst, welche Tiere ich zu welchem Zeitpunkt erlege.» Für den Abschuss braucht Christoph Fuchs eine Schiessausbildung und einen jährlichen Nachweis der Treffsicherheit. «Ich schiesse das Gewehr vorher ein: Wenn ich auf 100 Meter eine 2-Franken-Münze nicht treffen kann, wird nicht geschossen», ist sein Leitsatz. Geschossen wird je nach Tierbestand ein- bis dreimal im Jahr von seinem Balkon aus. Von dort könne er treffsicher bis auf 100 Meter Entfernung schießen. Das tote Tier wird in einem Schlachtlokal, nur 10 Autominuten vom Betrieb entfernt, ausgenommen, zerkleinert und verpackt. Das sehr fett- und cholesterinarme sowie eisenreiche Fleisch vermarktet der Landwirt als Mischpakete ab 4 Kilogramm direkt an seine Stammkunden. Der Preis beläuft sich je nach Zusammensetzung des Mischpaketes auf rund 50 Franken pro Kilogramm.

Verkauf von Damhirschen an Biobetriebe

Doch viel mehr Freude bereitet Christoph Fuchs der Verkauf von Lebendtieren, was alle ein bis zwei Jahre möglich ist. «Als ich damals anfing, fand ich keine Damhirsche aus biologischer Zucht. Deshalb musste ich mit einer Ausnahmegenehmigung Tiere von einem konventionellen Betrieb kaufen.» Heute möchte er es Biobetrieben ermöglichen, direkt mit Biotieren in die Damhirschhaltung einzusteigen: «In meiner Herde trägt jedes Muttertier ein Halsband mit einer Nummer zur eindeutigen Identifizierung. So kann ich Neueinsteigerinnen und Neueinsteigern mit Sicherheit eine junge Herde anbieten. Für die optimale Herdenstruktur empfehle ich immer, auch ein bis zwei erfahrene Leittiere mitgeben zu dürfen.»

Christoph Fuchs verlangt pro Tier 750 Franken. In diesem Jahr verkauft er zehn Damhirsche ins Wallis. Sie werden betäubt, mit Ohrmarken ausgestattet, entwurmt und der Transport ist ebenfalls organisiert. «Alles wird sorgfältig und professionell abgewickelt», betont der Junglandwirt. *Katrin Erfurt*

- 📄 www.bio-hirsch.ch
- 📄 www.hirsche.ch (Schweizerische Vereinigung der Hirschhalter)
- 📄 www.blv.admin.ch > Suchen: «Hirsche» (Fachinformationen)

Eine tropische Leguminose begeistert die Schweiz

Die Augenbohne wird zusammen mit Sorghum als Futter für Kühe oder in Reinkultur zur Lebensmittelproduktion angebaut. Sie ist Gegenstand eines Forschungsprogramms des FiBL.

«Sie bleibt unter allen Umständen grün, sogar wenn sie durstig ist. Und die Kühe lieben sie!» Im waadtländischen Crassier hat Thibault Melly Grund zur Freude. Mit einer einzigen Kultur ist es ihm gelungen, zwei Hauptprobleme zu lösen, die in den letzten Jahren auf seinem Betrieb aufgetreten waren: Trockenheit und Krähen. «Die Temperaturen steigen nun häufig auf über 35 Grad», bemerkt er. «Unsere Böden am Jurasüdfuss sind durchlässig und die Bise trocknet alles aus», resümiert der 36-jährige Biolandwirt. Seit drei Jahren baut er die Augenbohne in Mischkultur mit Sorghum an.

«Hier wächst kein Gras mehr. Und der Maisanbau ist tabu, aufgrund des Drucks des Maiswurzelbohrers, des wiederkehrenden Niederschlagsmangels und der Rabenvögel, die unsere Saat systematisch plündern», stellt der Knospe-Produzent fest. Seine 370 000 Kilogramm Milch pro Jahr liefert er an die Molkerei LRG. Um seine Low-Input-Strategie – eine Milchproduktion, die hauptsächlich auf Weidehaltung basiert (75 Prozent der Ration) – fortzusetzen, machte sich Thibault Melly wie viele andere auf die Suche nach energiereichen, eiweisshaltigen Alternativen, die sowohl für die Beweidung als auch für die Produktion von Futterballen geeignet sind. «Soja, Luzerne, Klee, Helmbohne ..., ich habe alles versucht, aber ohne Erfolg. Ich musste zwangsläufig meinen Futtermittelvorrat für die warme Jahreszeit sichern.»

Schmackhaft und verdaulich für Kühe

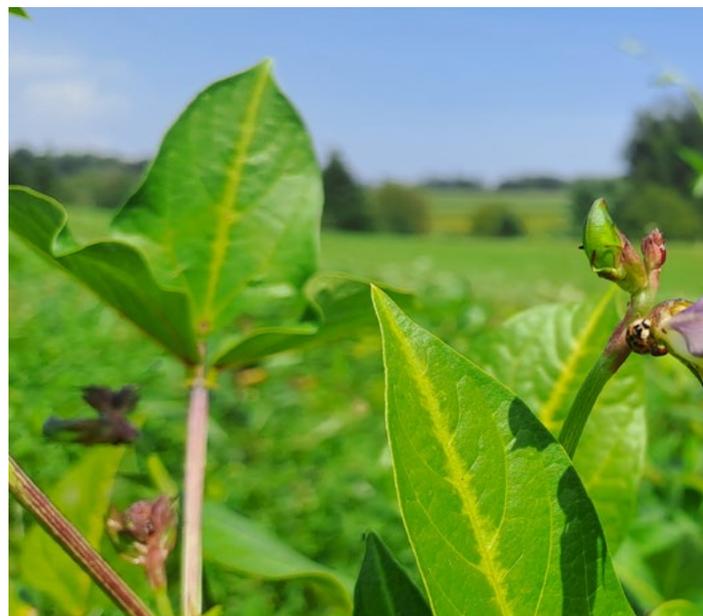
Auf der Suche nach Sommerzwischenfrüchten begann Thibault Melly mit dem Anbau von Sorghum, von dessen nährstoffreichen und agronomischen Eigenschaften er überzeugt ist. Zunächst baute er es zusammen mit einjährigem Klee an, jedoch ohne Erfolg. «Es ist nie aufgegangen, weil die Feuchtigkeit fehlte.» Wissend, dass Luzerne und Helmbohne wenig geeignet sind, suchte der Landwirt «eine Leguminose, die nachwächst, wie mehrschnittiges Sorghum». So entdeckte er die Augenbohne, *Vigna unguiculata*, auf Englisch «Black Eyed Peas» genannt, die aus dem tropischen Afrika stammt und für ihre Trockenresistenz bekannt ist.

«Es ist tatsächlich eine Leguminose, deren Proteine dank eines geringen Anteils an antinutritiven Komponenten besonders gut verdaulich sind», bestätigt Nicolás Cauda vom Beratungsdienst Proconseil. «Ausserdem bedeckt sie den Boden sehr gut und verhindert so das Auflaufen von Unkräutern. Alles in allem lässt sich die Pflanze perfekt mit Sorghum kombinieren.» Die Mischung ist schmackhaft, eignet sich gut zur Beweidung und ermöglicht mehrere Schnitte oder Bestosungen – sie scheint sich in Crassier zu bewähren. «Damit ihr

Futterwert interessant ist, muss der Augenbohnenanteil ausreichend hoch sein», warnt Nicolás Cauda. Dies war neben der Verfügbarkeit des Saatguts die Hauptschwierigkeit, mit der Thibault Melly zu kämpfen hatte. «Da es auf dem Markt kein Inokulum gibt – das stickstofffixierende Bakterium, das das Wachstum dieser Leguminose fördert –, können wir nicht ihr ganzes Potenzial ausschöpfen. Die Erträge leiden darunter.» Um diese auszugleichen, erhöhte der Waadtländer die Aussaatdichte und damit auch die Saatkosten. «Ich habe Mischungen mit 18 Kilogramm Sorghum und 15 Kilogramm Augenbohnen pro Hektare gesät. Bei Klee – wenn er wachsen würde – wären es nur 6 bis 7 Kilogramm pro Hektare», stellt er fest. Insgesamt schätzt Thibault Melly, dass er bei den drei Sommerschnitten einen durchschnittlichen Ertrag von drei Tonnen Trockenmasse pro Hektare erzielt hat. Zwischen Juli und Oktober wurde die Fläche dreimal für jeweils zehn Tage von seinen 60 Milchkühen beweidet. «Ich lasse sie auf die Parzelle, sobald die Vegetation eine Höhe von 80 Zentimetern erreicht hat, aber kurz vor der Samenbildung.» *Vigna unguiculata* bietet Thibault Melly eine echte Garantie für die Futterproduktion und verbessere seine Proteinautonomie, sodass er die Milchproduktion im Sommer, wenn die Milchpreise am höchsten sind, maximieren kann. «Ausserdem bedeckt sie den Boden gut und ist eine interessante Lösung, um eine Weide zu erneuern. Sobald das Saatgut besser verfügbar und billiger sein wird, werden die Anbauflächen sicher explodieren!»

Saatgut aus Afrika

Bruno Graf teilt Thibault Mellys Begeisterung, jedoch aus anderen Gründen. Der Landwirt aus Payerne VD, der sich der Landwirtschaft mit einem veganen Ansatz widmet – «bio



Die Augenbohne (*Vigna unguiculata*) ist eine wichtige Hülsenfrucht in der Ernährung



Thibault Melly, Knospe-Landwirt und Milchproduzent aus Crassier VD. Bild: Claire Berbain

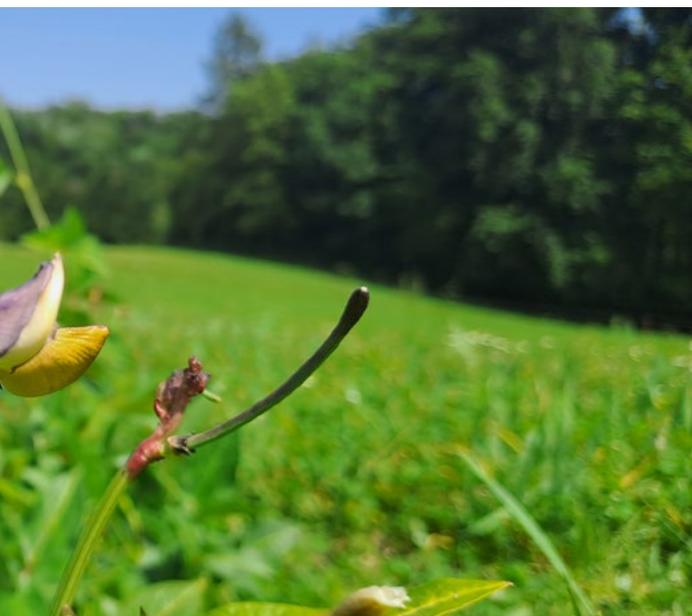
und vegan» –, arbeitet seit einigen Jahren auf seinem Hof mit Augenbohnen. «Ich versuche, den Anbau von Hülsenfrüchten für den menschlichen Verzehr auszubauen», erklärt der Agronom, der auf rund 20 Hektaren Gemüse, Körnerleguminosen und Getreide anbaut. «Während der Dürreperiode im Jahr 2022 blieb die Augenbohnenparzelle unglaublich grün. Die Stangen waren 1,5 Meter lang, das war wirklich beeindruckend.» Bruno Graf forscht und experimentiert gerne, er züchtet und vermehrt verschiedene Saatgutsorten der Augenbohne. «Ich konnte Sorten aus Kamerun und Nigeria erwerben, da dies die geografische Wiege dieser tropischen Pflanze ist. In der Züchtung konzentriere ich mich auf Frühreife, Wuchskraft und Farbe. Und natürlich müssen die Samen maschinell geerntet werden können.» Eine weitere Priorität für den Produzenten aus dem nördlichen Waadtland sind die organoleptischen Qualitäten dieser eiweissreichen Pflanze. «Da die Extrusion gemäss Bio-Suisse-Richtlinien eingeschränkt ist, müssen wir besser verdauliche Sorten finden, um möglichst viele Konsumenten anzusprechen», betont der Landwirt. Er

ist sich bewusst, wie schwierig es für Hülsenfrüchte ist, einen Platz in der Ernährung der Schweizerinnen und Schweizer zu finden. Aus agronomischer Sicht stellt die Augenbohne keinerlei Problem dar. «Sie eignet sich besonders gut für die viehlose Landwirtschaft, da sie wie die meisten Hülsenfrüchte keine Düngemittel benötigt, weder mineralische noch organische», sagt Bruno Graf. Für ihn ist das fehlende Inokulum kein unüberwindbares Hindernis. «Ich bin zuversichtlich, dass sich die Stämme verbessern werden. Und an den Wurzeln sind bereits Knöllchen sichtbar!»

Am FiBL glaubt man an das Potenzial

Bruno Graf will den Markt der veganen Konsumierenden versorgen, die neue proteinreiche Hülsenfrüchte lieben. Deshalb prüft er auch die Verwertungsmöglichkeiten der Samen der Augenbohne. «Mehl und Frittieren sind zwei Möglichkeiten, die man verfolgen sollte», bemerkt der Produzent, der auf seinem Hof über ein Arsenal an Verarbeitungsmaschinen verfügt: Trockner, Siebmaschine, Mühle.

In der Schweiz gibt es heute eine Handvoll Begeisterte wie Bruno Graf, die Augenbohnen anbauen – sehr zur Freude von Mariateresa Lazzaro. Die am FiBL tätige Forscherin führt seit Anfang 2024 ein Forschungsprojekt zu dieser Leguminose durch. «Wir haben etwa 60 Sorten gesammelt und testen nun ihre Eignung unter Schweizer Anbaubedingungen», erklärt die Wissenschaftlerin. Sie führt ihre Versuche in Full-Reuenthal AG durch. Darüber hinaus ist die ernährungsphysiologische Qualität von *Vigna unguiculata* besonders vielversprechend. «Körnerleguminosen leisten einen wichtigen Beitrag zur Umgestaltung unseres Ernährungssystems. Wenn wir den Anteil pflanzlicher Proteine in der menschlichen Ernährung erhöhen und die Resilienz unserer Produzierenden gegenüber Klimaextremen steigern wollen, müssen wir neue Leguminosearten finden, die an unsere Schweizer Verhältnisse angepasst sind», erklärt die Forscherin abschliessend. Sie ist sich sicher, dass der Name «Black Eyed Peas» bald nicht mehr nur für Welthits, sondern auch für die Fähigkeit, Mensch und Vieh zu ernähren, bekannt sein wird. Claire Berbain; Übersetzung: Sonja Wopfner



der Menschen in tropischen Regionen. Bild: Eugenio Borgo



Erhaltung der genetischen Vielfalt

Die Arten der Gattung *Vigna* sind in vielen Regionen der Welt, vor allem in Asien und Afrika, ein wichtiges Nahrungsmittel. Sie nehmen eine Anbaufläche von mehr als 25 Millionen Hektar ein, wovon die Augenbohne mit 14,5 Millionen Hektar die grösste Fläche ausmacht. Die Bohnen und Hülsen werden frisch oder getrocknet verzehrt, die Samen werden gemahlen. Die Blätter und Stängel werden als Viehfutter verwendet. Allerdings erklärt die Stiftung Crop Trust, deren Vorzeigeprojekt der weltweite Saatgutresor auf Spitzbergen ist, auf ihrer Website: «Die Vielfalt dieser Kulturgruppe ist unter anderem durch den Klimawandel und das Streben nach Produktivität bedroht.» Deshalb wurde von Crop Trust eine Strategie zur weltweiten Erhaltung von *Vigna*-Saatgut entwickelt. «Indem wir *Vigna*-Saatgut in Genbanken konservieren, können wir ihre Vielfalt weiterhin nutzen, um verbesserte und resistente Sorten zu züchten.»

www.fibl.org/projekte > Suchen: «25144»

→ Mariateresa Lazzaro, Co-Leitung Gruppe Pflanzenzüchtung, FiBL
mariateresa.lazzaro@fibl.org

In Zürich-Wollishofen per 1. Januar 2027

Landwirtschaftliches Gewerbe zu verpachten

Der Betrieb umfasst ein Betriebszentrum und ca. 31 ha landwirtschaftliches Pachtland, davon ca. 5 ha Naturschutzflächen, teilweise Hanglage.

Das Gewerbe umfasst einen Mutterkuhstall, eine Remise, eine Scheune, einen Hofladen sowie ein Wohnhaus mit einer 6.5-Zimmer-Wohnung für Betriebsleitende und einer 2.5-Zimmer-Wohnung für Angestellte. Der Betrieb befindet sich im Herzen von Wollishofen inmitten eines Wohnquartiers mit direkter Seesicht.

Auf dem Betrieb sind unter Einbezug der neuen Pächterschaft Erweiterungs- und Sanierungsarbeiten geplant.

Voraussetzungen:

- Bewirtschaftung nach den Richtlinien von Bio Suisse
- Agrarökologische und klimafreundliche Bewirtschaftung
- Lokale Vermarktung
- Sicherstellung von Mitwirkungsangeboten für die Quartierbevölkerung
- Gewährleistung der Zugänglichkeit für die Bevölkerung

Eine Betriebsleitung, in der Gleichstellung, Diversität und Inklusion gelebt wird, ist uns willkommen.

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Motivationsschreiben und grobem Betriebskonzept (max. 3 Seiten) bis 15. November 2024 an: filippa.locher@zuerich.ch

Eine Dokumentation der Liegenschaft können Sie unter obiger Mailadresse anfordern.

Beachten Sie auch das Inserat zu unserer zweiten Ausschreibung.



Biorga

Stickstoffdünger pelletiert
Engrais azoté pelletisé
Caccione azotato formelbato

25 kg

Quick

25 kg

by *Hauert*

Organische Dünger
für biologischen Gemüse- und Ackerbau.

BIO Aktuell



Regelmässige Informationen, *weitsichtige Lösungen*

Bestellen Sie ein Probeexemplar:

Bio Suisse, Verlag Bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel

Tel. 061 204 66 66

verlag@bioaktuell.ch

www.bioaktuell.ch

Biodiversität im Rebberg fördern



Aufgrund ihrer Lage haben Weinberge ein enormes Potenzial für Biodiversität. Sie können eine grosse Anzahl Wildbienen, Heuschrecken, Reptilien und mehrere Vogelarten beherbergen. Dafür sind drei Schlüsselfaktoren notwendig: Lebensraum, Nahrung und Plätze für die

Fortpflanzung. Der Lebensraum sollte eine Vielfalt an Pflanzen, Flächen (zum Beispiel Begrünung, offene Erde und Steinhäufen) sowie Hecken oder Sträuchern umfassen, um den verschiedenen Arten Schutz, Nahrung und Wanderkorridore zu bieten. Die Nahrungskette beginnt bei der Flora. Je mehr diese gefördert und diversifiziert wird, desto grösser ist die Anzahl an Insekten und damit beispielsweise auch die Anzahl Vögel, denen sie als Nahrung dienen. Für die Fortpflanzung benötigen die Tiere sichere Orte für die Eiablage, das Nisten und die Entwicklung der Jungtiere. Durch die Schaffung solcher Strukturen fördern Winzerinnen und Winzer ein

ausgewogenes Ökosystem. Durch einfache Massnahmen, die an die Anforderungen des Betriebs angepasst sein sollten, kann schon viel erreicht werden. Online sind zahlreiche Informationen zur Förderung der Biodiversität im Weinberg verfügbar. *Pascale Cornuz, FiBL*

www.agrinatur.ch/bff/rebflaechen

Beratung Biodiversität

→ pascale.cornuz@
fibl.org
Tel. 062 865 04 00



Kuhgebundene Tränker vorbereiten



Für die bevorstehenden Herbstabkalbungen überlegen sich einige Betriebsleitende vielleicht, die Aufzucht an der Mutter oder einer Amme auszuprobieren. Dafür muss überlegt werden, wie es nach den ersten Wochen mit den

Kälbern weitergeht. Bleiben sie bis zum Absetzen (am Euter trinkend) auf dem Geburtsbetrieb, ist das grundsätzlich die beste Lösung. Ein Teil der Kälber muss jedoch oft noch als Tränker auf einen Mastbetrieb wechseln, was mit Stress verbunden ist. Kennt ein Kalb nur das Trinken am Euter, kommt noch dazu, dass es nicht mit der Milchversorgung am Automaten umgehen kann oder sogar das Trinken verweigert. Die Gefahr ist gross, dass es schlecht ernährt ist in einer Phase, die besonders heikel ist. Dies kann sogar zu Kümmerern führen. Deshalb ist es sehr wichtig, Tränker vor dem Verkauf an den Nuggi zu gewöhnen

(siehe Bild) oder sie gar nicht ans Euter zu lassen. Die andere Variante ist, für die Mast einen Partnerbetrieb mit Ammen zu suchen, der solche Kälber einfach anhängen kann. *Claudia Schneider, FiBL*

shop.fibl.org > Art.-Nr. 1575 (Merkblatt)

Beratung kuhgebundene Kälberaufzucht

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



Mit Lasern gegen Unkraut vorgehen



Es brutzelt, raucht und riecht verbrannt, wenn sie im Einsatz sind. Die Rede ist von Lasern, welche Unkräuter in gesäten Gemüsekulturen wie Rübli, Randen, Zwiebeln oder Chicorée bestrahlen und so zum Absterben bringen. Mit

neuen Lasertechniken entwickelt sich die Unkrautregulierung weiter. In der Schweiz sind hierzu zwei Unternehmen aktiv: Die Carterra AG hat einen Laser entwickelt, der aktuell noch optimiert wird; die Launel AG bietet den Einsatz eines anderen Geräts im Lohn an. Erste Erfahrungen auf Schweizer Betrieben wurden diesen Sommer gesammelt. Die Zeitfenster für eine Behandlung sind so kurz wie beim Striegeln. Ideal ist, wenn das Unkraut im Keim- bis Zweiblattstadium ist. In der Regel erfolgt der erste Laserdurchgang zehn Tage nach der Saat. Ein Vorteil ist, dass es keine Bodenbewegung gibt, so bleibt das Keimen

zusätzlicher Unkräuter aus. Doch gegen Hirse und Wurzelunkräuter zeigen auch die Laser begrenzte Wirksamkeit. Ob die Technik für Knospe-Betriebe zugelassen wird, ist noch nicht entschieden. Bis Ende 2025 darf sie mit einer einmaligen Bewilligung von Bio Suisse eingesetzt werden. *Stephanie Biderbost, FiBL*

Beratung Ackerbau

→ stephanie.bider-
bost@fibl.org
Tel. 062 865 04 29



Dem Biosirup *verfallen*

Die Zutaten in den Zuckerpeitsche-Sirupen machen den Unterschied. Sirupfabrikant Chris Eckert baute die Marke auf und will nun weiter expandieren.

Die edlen Biosirupe der Marke «Zuckerpeitsche» haben sich in den letzten Jahren nicht nur bei Gourmets beachtlichen Respekt verschafft. Doch: Wie kommt jemand auf einen solchen Markennamen für Sirup? Besteht etwa ein Zusammenhang mit der Redewendung «Zuckerbrot und Peitsche»? Diese macht hier nicht wirklich Sinn. Und sowieso hört es sich sehr streng an und passt ja eigentlich auch nicht so gut zu den aktuellen kritischen Diskussionen über Zuckergehalte in Süssgetränken. Die Geschichte dahinter ist die: Vor über zehn Jahren lebte Chris Eckert in Berlin und entschied sich, Sirupfabrikant zu werden. Auf den Sirup kam der gelernte Koch, weil dieser seine Leidenschaften für Kulinarik, Design und Nostalgie idealerweise verkörperte. Auf der Suche nach einem prägnanten Sirupnamen mit Wiedererkennungswert traf er auf einem Berliner Flohmarkt auf einen Künstler, der sich in einer aktuellen Arbeit gerade mit einem Sujet einer Coca-Cola-Flasche im Zusammenhang mit Kapitalismuskritik beschäftigte, darunter stand rot in fetter Schrift «Zuckerpeitsche». Päng! Der Name war gefunden.

Der gelernte Koch Chris Eckert konzentriert sich künftig mehr auf die Entwicklung der Zuckerpeitsche-Sirupe.

Er streute diesen erst einmal in seinem Bekanntenkreis. «Als eines Abends eine Freundin nach ein paar Wochen zu mir kam und mich fragte, was eigentlich aus der Zuckerpeitsche geworden sei, wusste ich, der Name funktioniert», sagt er heute. Ein Bild des Kunstwerks hängt im über sechs Meter hohen Raum im luzernischen Kriens auf dem ehemaligen Industrieareal der Bell-Maschinenfabrik, von wo aus Chris Eckert seit diesem Jahr sein Sirupgeschäft betreibt.

Schwierige Rohstoffbeschaffung in Bioqualität

Die Sirupherstellung brachte sich der Luzerner selbst bei. Das musste er. Denn bei der Konkurrenz sei er bis auf eine Ausnahme auf taube Ohren gestossen. Aber das Kochen von Sirup ist ja grundsätzlich keine Hexerei. Es sei denn, die Zutaten sind etwas spezieller als Himbeeren oder Holunderblüten. Letztere gehören zwar auch in sein Sortiment. Doch um sich im Premiumsegment der Biosirupe einen Platz zu ergattern, waren etwas speziellere Mischungen und Rohstoffe nötig. Rhabarber-Tonkabohne, Birne-Rosmarin, Haskapbeere und Lavendel, Sauerkirsche oder Kolakraut beispielsweise. Und natürlich war für ihn von Anfang an klar, dass das Ganze in Bioqualität daherkommen musste. Die Beschaffung der Rohstoffe in Bioqualität nach den Kriterien von Bio Suisse ist allerdings auch heute noch eine Knacknuss. Mittlerweile verfüge er hier über ein gutes Netzwerk, sagt er. Kolakraut beispielsweise bezieht er bei einem Biobetrieb aus Seuzach im Kanton Zürich, speziellere Kräuter aus dem Tessin. Bei den Sauerkirschen

Mit speziellen Zusammensetzungen machten sich die Zuckerpeitsche-Sirupe einen Namen. Bilder: David Eppenberger



aber sei es beispielsweise im Moment gerade etwas schwierig. Bisher kaufte er diese tiefgefroren bei einem Schweizer Biohändler. Am liebsten hätte er aber Saft aus dem Balkan oder der Türkei, weil dieser geschmacklich am besten sei. Solche etwas exotischere Rohstoffe in Knospe-Qualität zu finden sei aber oft schwierig. Bio Suisse ist hier streng und verlangt auch von ausländischen Rohstoffen, dass dort die gleichen Bestimmungen wie in der Schweiz erfüllt sind. Aus Zeitgründen gibt sich Chris Eckert deshalb in schwierigen Fällen mit dem etwas tieferen EU-Bio-Standard ab und lässt die Knospe auf der Sirupflasche weg.

Etwas Säure ist immer nötig

Abgefüllt werden die Sirupe mit einer Temperatur von 85 Grad in edle, stabile Braunglas-Flaschen, wie man sie eher aus der Pharmabranche kennt. Hier setzte sich das Designerherz in Eckert durch. «Glas verschafft dem Ganzen eine höhere Wertigkeit und die ungewohnte, breite Flaschenform steigert den Wiedererkennungswert», erklärt er. Auf künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe verzichtet er konsequent. Für die Haltbarkeit sorgt sowieso der Zucker, der wenn immer möglich von Schweizer Biorüben stammt. «Doch natürlich enthält der Zuckerpeitsche-Sirup weniger Zucker als der billige Industriesirup im Detailhandel», sagt Chris Eckert augenzwinkernd. In allen Sirupen fügt er Zitronensaft hinzu, der für die passende Säure sorgt. Geschmacklich sei diese Komponente ein absolutes Muss, findet der gelernte Koch. Als solcher arbeitet er zurzeit immer noch hauptberuflich an einer Schule in Luzern. Den Birnen-Rosmarin-Sirup beispielsweise verwendet er dort auch in der Salat- oder Bratensauce. «Das zeigt, dass Sirup eben viel mehr ist als nur ein Getränk.» Davon oder von



Diese künstlerische Arbeit stand am Anfang der Namensgebung der Sirupe.

der Zubereitung von leckeren alkoholfreien Cocktails erzählt er auch an seinen Sirup-Workshops, die er für Firmen und andere Gruppen mit anschliessendem Apéro durchführt.

Seit diesem Jahr Produktion ausgelagert

Im letzten Jahr verkaufte Chris Eckert rund 15 000 Flaschen Biosirup, vor allem an Bioläden, Konzeptstores oder die Gastronomie. Und das alles in einer zeitintensiven Einmannshow, wie er sagt: vom Kochen, Abfüllen, Etikettieren, Marketing bis zum Versand. Als er Ende Jahr seinen Kochplatz in der ehemaligen Militärrküche in Luzern wegen einer Umnutzung verlor, nutzte er deshalb die Gelegenheit, um sich neu aufzustellen. Moderne Anlagen zu kaufen, welche die strengen Hygienevorschriften erfüllen, hätte seine finanziellen Möglichkeiten deutlich überstiegen. Mit dem Biohof Oberzinggen in Malter im Kanton Luzern fand er einen kompetenten Partner, der seit diesem Jahr den Sirup nach seinen Rezepturen zubereitet. Der Betrieb ist vor allem bekannt für seine Haskapbeeren, die auch in den Zuckerpeitsche-Sirupen landen, sowie für deren eigene Sirupe. «Es war naheliegend, die Kocherei und Abfüllung der Zuckerpeitsche-Sirupe dorthin auszulagern.»

Es sei für ihn ein emotional grosser Schritt gewesen, die Produktion seines Lebenswerks aus den eigenen Händen zu geben, gibt er zwar zu. «Doch um die Präsenz der Marke Zuckerpeitsche im Markt zu erhöhen, war dieser Schritt notwendig.» Er habe sich eingestehen müssen, dass zu vieles liegen bleibe, wenn man das Ganze allein stemmen müsse. Er arbeitet nun mit einer professionellen Markenagentur zusammen und hat Geschäftspartner in Aussicht, die ihm beim Vertrieb neue Möglichkeiten eröffnen sollen. Er selbst kümmert sich nun mehr um die Marke und die Entwicklung von neuen Geschmacksrichtungen. «Das ist ja eigentlich das, was ich am liebsten mache.» Und natürlich sei es das Ziel, die Produktion auszuweiten und dereinst ganz davon leben zu können. Und klar ist: Der Markenname Zuckerpeitsche bleibt! David Eppenberger

www.zuckerpeitsche.ch





Regisseur Chris Niemeyer und Sylvia Gysin, Bereichsleiterin Marketingkommunikation bei Bio Suisse. Bilder: Katrin Erfurt

Egal wie du isst, Hauptsache Bio-Knospe

Bio Suisse geht in ihrer Werbestrategie einen neuen Weg. Konsumentinnen und Konsumenten sollen nicht mit Hofromantik, sondern mit Szenen aus ihrem Alltag abgeholt werden.

«Quiet please! Ready ... und Action!» Das Set, eben noch erfüllt von Stimmengewirr und geschäftigem Treiben, wird augenblicklich von gespannter Stille durchdrungen. Darstellerin Esther setzt die Taucherbrille gefühlt zum hundertsten Mal heute auf. Alles muss stimmen, jedes kleinste Detail: Sitzen die Haare? Sind die Ärmel ihrer grünen Strickjacke hochgekrempt? Liegt das Messer richtig in der Hand? Der Regisseur ruft «Cut!». Die Hair- und Make-up-Stylistin sowie die Kostümbildnerin eilen ins Bild und richten aufs Neue ihr Aussehen. Esther wirkt konzentriert und in sich gekehrt. «Noch einmal duräschnuufä», versucht Regisseur Chris Niemeyer sie zu entspannen, bevor die Kamera sie erneut fokussiert und die Aufnahme beginnt.

Wir befinden uns in einem ruhigen Quartier in Adliswil bei Zürich, in einer modernen Küche, die heute das Set eines der sechs neuen Werbespots von Bio Suisse ist. Möbel, Küchenutensilien, Dekoartikel, Lebensmittel, Haar- und Make-up-Styling sowie die Garderobe der Darsteller – nichts wird dem Zufall überlassen. Alles ist bis ins kleinste Detail durchdacht, wurde besorgt und arrangiert für den heutigen Tag.

Die Darsteller sind keine Landwirtinnen und Landwirte auf Höfen wie in der letzten Bio-Suisse-Werbekampagne von 2020. Der Verband geht in diesem Jahr einen neuen Weg: «Die landwirtschaftliche Werbung ist häufig homogen. Sie ähnelt stark in Stil, Inhalt und Darstellung, sodass es an Vielfalt und Originalität mangelt», erklärt Sylvia Gysin, Bereichsleiterin Marketingkommunikation bei Bio Suisse. «Wir wollen herausstechen, im Gedächtnis bleiben und einen erweiterten Käuferkreis ansprechen.» Dies gelinge am besten, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten in den Spots die Hauptrolle spielen und mit Szenen aus ihrem Alltag abgeholt werden. Gemeinsam mit ihrem Team und der Werbeagentur Thjnk Zürich hat Sylvia Gysin über Monate hinweg ein Konzept ausgearbeitet, das die Menschen in unterschiedlichen, amüsanten Ess- und Küchensituationen zeigt. Die klare Botschaft: Egal, welche Vorlieben und Gewohnheiten wir in Bezug auf Lebensmittel haben und wie sie zubereitet oder gegessen werden, «Hauptsache Bio-Knospe – ohne chemisch-synthetische Pestizide».

Reduzierte und einfache Aussage

In diesem Entstehungsprozess waren auch acht Biolandwirtinnen und -landwirte aus der Deutsch- und der Westschweiz, eine Vertreterin einer Mitgliedorganisation sowie eine Verarbeiterin involviert. Diese Groupe de Réflexion sei für die authentische Umsetzung des Konzepts nötig und sollte hinter diesem stehen können, sagt Sylvia Gysin. Am heutigen Set sind Jenny Oppliger, Geschäftsführerin von Bio Grischun, und Sabrina Schmid, Produzentin und Delegierte von

Bio Ostschweiz, anwesend. Beide sind überzeugt vom neuen Werbekonzept von Bio Suisse: «Es ist erfrischend, eine andere Perspektive zu sehen, nicht nur die Art und Weise, wie wir Landwirtinnen und Landwirte produzieren», erklärt Sabrina Schmid. Die bisherigen Darstellungen der Landwirtschaft seien oft zu traditionell und altmodisch, sie würden nicht mehr die heutige Realität widerspiegeln. Jenny Oppliger pflichtet dem bei und bringt zusätzlich zum Ausdruck: «Es gibt viele gute Gründe, warum wir Bio produzieren. Aber mindestens genauso viele gute Gründe, warum wir Bio konsumieren sollten. Das darf ruhig in Werbespots gezeigt werden.» Heutzutage würden sich die Konsumentinnen und Konsumenten nicht mehr intensiv mit den Produkten auseinandersetzen, die sie im Detailhandel kaufen, sagt Sylvia Gysin. «Die meisten sind in einem durchgetakteten, stressigen, urbanen Leben unterwegs. Der Einkauf muss schnell gehen und wird meist in der Mittagspause oder vor dem Nachtessen gemacht.» Die Knospe müsse daher stärker ins Bewusstsein der Käuferinnen und Käufer gerückt werden, indem die Botschaft reduziert und einfach auf den Punkt gebracht wird.

Mit diesem Konzept in der Tasche beauftragte Bio Suisse und die Werbeagentur die Produktionsfirma Plan B Productions, sechs neue Werbespots zu produzieren. Die Zusammenarbeit mit Plan B ist nicht neu, bereits in der Vergangenheit hat sich die Kooperation als durchaus erfolgreich erwiesen. Daraufhin wurde ein Storyboard entworfen, passende Darsteller gecastet und authentische Drehorte, sprich Wohnungen und Häuser, gesucht, in denen tatsächlich Menschen leben. Die Lebensmittel sind selbstverständlich aus Knospe-Produktion. Für diese ist eine Foodstylistin am Set verantwortlich. Mit einem geschulten Auge fürs Detail dekoriert und garniert

sie die Speisen und stellt sicher, dass die Produkte optimal zur Geltung kommen.

Sechs Filme, 15 Sekunden, über drei Jahre

Nach drei intensiven Stunden ruft Regisseur Chris Niemeyer «Cut und fertig!». Plötzlich brandet Applaus auf. Der erste Werbespot des heutigen Tages ist im Kasten. Es wird wieder laut und hektisch: Das Set für den nächsten Kurzfilm wird vorbereitet, die Küche umgestaltet, ein stämmiger, alter Tisch in Position gerückt. Darstellerin Esther nutzt die Mittagspause für eine kurze Verschnaufpause. Denn für sie ist noch lange nicht Feierabend. Wenig später steht sie mit dem →



Eine Fooddesignerin bereitet die Lebensmittel für den Videodreh vor.

«Wir wollen der Knospe mehr Profil geben»

Marketing- und Kommunikationschef Timo Peggücher über Konsumentenbedürfnisse und Marktführerschaft.

Die neue Werbekampagne von Bio Suisse ist lanciert. Statt bäuerlicher Hofromantik sehen wir in sechs Spots amüsante Küchensituationen mit Konsumentinnen und Konsumenten. Warum dieser Wechsel?

Timo Peggücher: Hofromantik ist zwar schön, aber viele Mitbewerber aus der Agrar- und Lebensmittelbranche werben mit solchen Bildern. Am Ende erinnern sich die Konsumentinnen und Konsumenten an einen Spot, eine Botschaft, aber nicht mehr daran, welche Marke dahintersteckt. Also fragten wir uns: Was müssen wir tun, um uns von der Konkurrenz abzuheben und unseren Werbefranken besser zu investieren?

Wurde auch Marktforschung betrieben?

Wir haben mehrere, auch internationale Studien angeschaut, um die heutigen Ernährungsbedürfnisse und das Konsumverhalten der Menschen besser zu verstehen. Dabei fällt auf: Wer Bio kauft, ob regelmässig oder nur gelegentlich, hat ein

sehr hohes Bedürfnis nach gesunder Ernährung und dem Schutz der Familie vor schädlichen Inhaltsstoffen. Als ungesund gelten insbesondere Lebensmittel, die mit chemisch-synthetischen Pestiziden behandelt oder denen künstliche Stoffe zugesetzt wurden. Hier setzen wir an: Denn Knospe-Produkte werden weder mit Chemie gespritzt noch wird ihnen etwas Künstliches zugesetzt.



«Um erfolgreich zu sein, müssen wir uns auf eine einfache Botschaft fokussieren, die wir ständig wiederholen.»

Timo Peggücher

Entsprechend ist der Slogan in jedem Spot: «Egal wie du isst, Hauptsache Bio-Knospe – ohne chemisch-synthetische Pestizide». Ist das die einzige Hauptbotschaft?

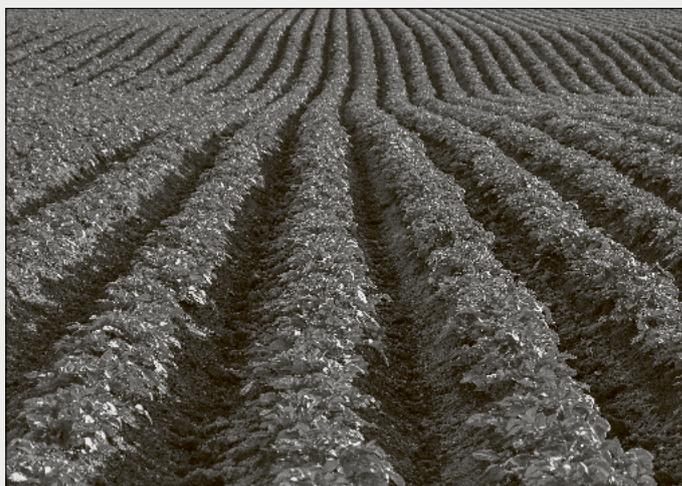
Es gibt viele wichtige Themen, die wir gerne vermitteln würden: Boden, Klima, Tierwohl, soziale Verantwortung, →

Faszination Qualität



Die Kontroll- und Zertifizierungsstelle für Ihren Biobetrieb.

www.bio-inspecta.ch



Organische Stickstoffdünger

- Biosol (Chitindünger 7-1-1, granuliert)
- Bioilsa 11 (11% N, granuliert)
- Bioter 7-3-5 (Univer)
- Bioter 5-3-8 (Vigor)
- AminoBasic (9% N, flüssig)



Tel. 062 917 50 05
sales@biocontrol.ch
www.biocontrol.ch

BIO Aktuell

- Ich abonniere Bioaktuell für ein Jahr
10 Ausgaben Fr. 55.- / Ausland Fr. 69.-
- Ich wünsche ein kostenloses Probeexemplar von Bioaktuell
- Ich wünsche den kostenlosen Newsletter von Bioaktuell
- Ich verschenke ein Jahresabo von Bioaktuell
10 Ausgaben Fr. 55.- / Ausland Fr. 69.-
Bitte Liefer- und Zahler-Adresse angeben.

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-Mail

Datum

Unterschrift

Talon ausschneiden und einsenden an:
Bio Suisse, Verlag Bioaktuell,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
verlag@bioaktuell.ch
www.bioaktuell.ch


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte



Gesucht: Bio-Umstell Mahlweizen



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



Licht- und Tontechniker sowie Dekorateur sorgen für die richtige Stimmung am Set. Make-up und Haare müssen bei den Darstellern ebenfalls sitzen.

10-jährigen Ennio vor der Kamera. Wie zuvor haben die Werbefiguren auch hier keinen Text; es zählen ausschliesslich Gestik und Mimik, um die Geschichte lebendig und authentisch zu erzählen. Esther scheint nicht unzufrieden darüber. Sie, wie auch die anderen gecasteten Darsteller, sind keine hauptberuflichen Schauspieler. Doch mit den geduldigen Anweisungen des Regisseurs herrscht eine entspannte und lockere Atmosphäre am Set. «Wir sind wahnsinnig abhängig von den Darstellerinnen und Darstellern. Ich führe sie behutsam und motiviere sie, damit das Resultat am Ende des Tages für alle stimmt», betont Chris Niemeyer.

Nach zwei Drehtagen wird das Videomaterial gesichtet und bearbeitet. Es entstehen sechs Kurzfilme von jeweils 15 Sekunden Länge. «Über drei Jahre hinweg sollen sie im TV, begleitend in den sozialen Medien und als Bannerwerbung erscheinen», sagt Sylvia Gysin und hebt hervor: «Dies, damit die Botschaft von Bio Suisse, (Egal wie, Hauptsache Bio-Knospe), im Gedächtnis der Konsumentinnen und Konsumenten bleibt.» *Katrin Erfurt*

Das Video zum Making off:

 <https://youtu.be/FK4Huw6T-Zw>



Biodiversität oder dass Schweizer Biobetriebe ganzheitlich biologisch sind. Das alles passt aber in keinen 15-Sekunden-Werbepspot. Zudem leben wir in einer reiz- und informationsüberfluteten Welt. Die Aufmerksamkeitsspanne der Menschen ist kurz. Um nachhaltig erfolgreich zu sein, müssen wir uns in der Werbung auf eine einfache, klare Botschaft fokussieren, die wir ständig wiederholen, damit sie hängen bleibt.

Wen genau will man eigentlich erreichen?

Unsere primäre Zielgruppe sind Menschen, die sich bewusst und gesund ernähren wollen, aber nur gelegentlich Bioprodukte kaufen und sich bisher wenig mit Bio beschäftigt haben, weil ihnen im Alltag die Zeit fehlt. Diesen Menschen bieten wir eine Hilfe für den schnellen Einkauf, indem wir sagen: Mit Knospe-Produkten bist du auf der sicheren Seite.

Und wo werden die neuen Spots überall gezeigt?

Sie werden in den nächsten drei Jahren gestaffelt vor allem im Fernsehen ausgestrahlt. Geht es um Reichweite und Kosten/Nutzen, ist dieses Medium im Vergleich zu allen anderen Medien immer noch das günstigste. Daneben nutzen wir die sozialen Medien, betreiben Online-Bannerwerbung und präsentieren diese und weitere Mehrwerte der Knospe auf unserer Website, in Blogbeiträgen und in unserem Konsumenten-Newsletter.

Wie viel Geld hat Bio Suisse eigentlich investiert?

Wir machen aus strategischen Gründen keine öffentlichen Angaben zu den Kosten dieser Kampagne. Unsere Mitbewerber müssen das nicht wissen. Das Budget der Abteilung Marketing und Kommunikation wird jeweils an der Delegiertenversammlung abgenommen, inklusive Werbeinvestitionen.

«Unsere primäre Zielgruppe sind Menschen, die sich gesund ernähren wollen, aber nur gelegentlich Bio kaufen.»

Timo Pekküçer

Welche Ziele hat sich Bio Suisse gesetzt?

Trotz rekordhohem Bekanntheitsgrad wissen viele nicht, welchen Mehrwert die Knospe für sie bietet. Daher müssen wir das Profil unserer Marke schärfen und uns dabei auf ein Thema fokussieren. Das tun wir mit der konkreten Aussage «ohne chemisch-synthetische Pestizide». Wir hoffen, so die ernährungsbewussten Menschen, die bisher nur gelegentlich Bioprodukte kaufen, als neue Kundengruppe zu gewinnen. Gelingt das, gehen künftig mehr Knospe-Produkte über den Ladentisch.

Interview: René Schulte

Gentechnik: Jetzt Lebensmittelschutz-Initiative unterstützen

Ende 2025 läuft das für die Landwirtschaft geltende Gentechnik-Moratorium voraussichtlich aus. Ab dann wird der konventionelle Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen in der Schweiz möglich sein. Im Biobereich dagegen bleibt er weiterhin verboten. Bereits im Frühling 2023 hat die Delegiertenversammlung von Bio Suisse ihre klar ablehnende Haltung mit einer einstimmig gefällten Resolution gegen Gentechnik inklusive Crispr/Cas festgelegt.

Im kommenden politischen Kräftemessen setzt sich der Verband für strikte Regeln bei einem möglichen künftigen Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) ein. Dabei geht es um pragmatische Lösungen zum Schutz jener, die keine GMO möchten. Deshalb unterstützt Bio Suisse die eidgenössische Volksinitiative «für Lebensmittel aus gentechnikfreier Landwirtschaft», die Anfang September lanciert wurde. Die Hauptforderungen:

- Risiken minimieren: Für GMO braucht es Zulassungsverfahren mit strenger Risikoprüfung.
- Wahlfreiheit garantieren: Landwirte, Konsumentinnen, Züchter und Forscherinnen müssen jederzeit auf GMO verzichten können.
- Für Transparenz sorgen: GMO müssen deklariert werden und rückverfolgbar sein.

- Verursacher tragen Kosten: Schutzmassnahmen gegen Verunreinigungen durch GMO sind durch die Anwenderinnen und Anwender zu treffen; zudem braucht es klare Haftungsregeln für Schäden (Verursacherprinzip).
- Moratorium verlängern: Das Gentechnik-Moratorium soll so lange weitergeführt werden, bis strikte Regeln in Kraft sind.

Mit der Lebensmittelschutz-Initiative im Rücken macht Bio Suisse in Bundesbern weiter Druck. Dabei kann jeder Knospe-Betrieb, jede Stimmbürgerin und jeder Stimmbürger mithelfen und jetzt Unterschriften sammeln!

Unser Ziel: 10 Unterschriften pro Knospe-Betrieb!

Sofort loslegen: Diesem Heft liegt ein Unterschriftenbogen bei. Jetzt rausnehmen und mit dem Sammeln von Unterschriften beginnen – im Hofladen, bei Geschäftspartnern, bei Bekannten. Den ausgefüllten Bogen gratis einschicken. Teilen und weitersagen: Die Links zur Initiative auf der eigenen Website aufschalten und auf Social Media teilen. Als Mitgliedorganisation (MO) von Bio Suisse aktiv werden: Gemeinsam und regional einen Beitrag zu den benötigten 120 000 Unterschriften leisten.



Die Unterschriftensammlung ist lanciert.

Als Markt aktiv werden: Die Initiative an den regionalen (Bio-)Märkten thematisieren.

Weitere Unterschriftenbögen gibt es auf der Website von Bio Suisse. Fahnen, Sticker und Flyer sind via Initiativ-Website bestellbar. Für Märkte gibt es zusätzliches Material. MO und Marktverantwortliche werden separat mit einbezogen. *Martin Bossard, Bio Suisse*

📄 www.bio-suisse.ch > Unsere Haltung > Im Fokus > Gentechnik

→ Barbara Küttel, Co-Leitung Politik
politik@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 53

📄 www.lebensmittelschutz.ch
→ Martin Bossard
martin.bossard@lebensmittelschutz.ch
Tel. 076 389 73 70

Abwechslungsreicher Biokräutertag

Am 23. August 2024 fand auf dem Lerchenhof im bernischen Lamboing der von Bio Suisse gesponserte Biokräutertag statt. Die Gastgeber Andreas Ballif und Franziska Leuenberger konnten ihren Hof den Anwesenden im besten Licht präsentieren. Rund 140 Teil-

nehmerinnen und Teilnehmer aus der ganzen Schweiz waren angereist, vor allem Fachleute aus Produktion, Verarbeitung und Handel sowie Kräuterinteressierte aus den unterschiedlichsten Bereichen. Nebst dem Lerchenhof zeigten auch zwei benachbarte Betrie-

be, die ebenfalls verschiedene Kräuter anbauen, ihre Felder und gaben dabei fachlichen Einblick in ihr Produktionssystem.

Ein Höhepunkt des Nachmittags waren die Maschinenvorfürungen. Auf Landtechnik spezialisierte Firmen hatten dafür eigens ihre neuesten Geräte nach Lamboing gebracht. Am Vormittag stellten zudem die Co-Organisatoren des Kräutertags, Agroscope und FiBL, ihre neuesten Forschungsergebnisse zum Wassermanagement und zu weiteren Versuchen vor.

Neben dem offiziellen Programm nutzten die Teilnehmenden den Tag für ausgiebige Fachgespräche sowie zum Knüpfen neuer Kontakte in der Branche. Der nächste Biokräutertag findet 2026 statt; der Ort ist noch zu bestimmen. *Angela Deppeler, Bio Suisse*



Flurgänge und Maschinendemos prägten den Biokräutertag 2024 in Lamboing BE.

FiBL Open Day

Am 27. November 2024 findet zum zweiten Mal der FiBL Open Day statt – eine Online-Veranstaltung, an der die gesamte FiBL-Gruppe beteiligt ist. In Online-Sessions präsentieren Forschende und Beratende des FiBL neuste Entwicklungen in der Bioforschung, geben praktische Tipps und bieten Raum für Fragen und Diskussionen. Die Sessions werden in Englisch abgehalten. *tre*

www.fibl.org > Suchen: «Open Day»



Neu im Podcast

In der neuesten Folge von FiBL Focus «Rinderzucht revolutioniert – Genetik, Ethik und andere Herausforderungen» geben die beiden FiBL-Fachfrauen Anna Bieber und Anet Spengler Neff einen umfassenden Überblick über die Rinderzucht. Es geht von grundlegenden Prinzipien über innovative Technologien bis hin zu den besonderen Herausforderungen, denen die Biolandwirtschaft gegenübersteht. Aufgrund ihrer Länge ist die Folge in zwei Teile geteilt. *tre*

www.fibl.org/podcast > FiBL Focus

Handbuch zu Kontaminationen

Pestizide aus der konventionellen Landwirtschaft können überall verbreitet sein. Daher ist es oft schwierig, Quelle und Ursache von Pestizidspuren in Biolebensmitteln sicher zu identifizieren. Um die Untersuchungen bei Spurenbefunden zu unterstützen und zu vereinfachen, wurde vor Kurzem das englischsprachige «Vademecum on Official Investigations in Organic Products» veröffentlicht, an dessen Erstellung auch das FiBL beteiligt war. Da das Vademecum auf die rechtliche Situation in der EU zugeschnitten ist, gilt Kapitel 7 nur bedingt für die Schweiz. *tre*

www.fibl.org > Suchen: «Vademecum»



Kurskalender

Der neue FiBL-Kurskalender 2024–2025 gilt ab Oktober 2024 und umfasst knapp 50 Weiterbildungsveranstaltungen rund um Biolandbau und -verarbeitung. Bei genügend hoher Nachfrage werden die meisten Kurse auch online angeboten. Das detaillierte Programm findet sich jeweils etwa vier Wochen vor Kursbeginn in der Agenda von bioaktuell.ch. Der Kalender steht auf der FiBL-Website zum Download zur Verfügung. Die gedruckte Version liegt den versendeten Heften dieser Bioaktuell-Ausgabe bei. *tre*

www.fibl.org > Standorte > Schweiz > rechte Spalte: Kurskalender

agenda.bioaktuell.ch

Neues Angebot: Webinar-Reihen

Zu den beiden Themenbereichen Agroforst und Schafhaltung startet das FiBL Schweiz ein neues Weiterbildungsformat: Webinar-Reihen am Abend.

Die Online-Anlässe zum Thema Agroforst organisiert das FiBL zusammen mit der IG Agroforst. Mit verschiedenen Fachleuten geht es um die Vielfalt der möglichen Systeme, Planungsgrundsätze und die Ziele von Pflanzungen. Der Fokus des ersten Termins am 24. Oktober 2024 liegt auf Praxisbeispielen aus der Schweiz und Österreich. Die nachfolgenden Termine werden noch auf bioaktuell.ch bekannt gemacht.

In der Webinar-Reihe für Schafhalterinnen und Schafhalter geht es unter anderem um Parasitenmanagement, Lämmeraufzucht, Hof- und Nottötungen sowie um standortgerechte Zucht. Auftakt ist am 6. November 2024, danach folgen fünf weitere Termine im Wochenrhythmus. Es ist jeweils möglich, auch einzelne Vorträge zu besuchen. *tre*

agenda.bioaktuell.ch

Heimischer Zucker aus robuster Pflanze

Sirup aus Zuckerhirse, *Sorghum bicolor*, ist in einigen Ländern ein gängiger natürlicher Zuckerersatz. Ihr Anbau ist im Vergleich zu Zuckerrüben weniger anspruchsvoll und bodenschonender, zudem ist sie tolerant gegenüber Trockenheit. Für die Zuckergewinnung wird der Stängel genutzt, die Körner können als



Aktuell probieren einzelne Schweizer Betriebe den Anbau von Zuckerhirse aus.

Nahrungs- oder Futtermittel verwendet werden.

In einer von Innosuisse unterstützten Machbarkeitsstudie untersucht das FiBL aktuell das Potenzial von Zuckerhirse für die Schweiz – als Ergänzung zu Rüben- und Rohrzucker. «Der Fokus unserer Studie liegt auf der Verarbeitung. Wir sammeln Informationen zur Nutzung in anderen Ländern und sprechen mit vielen Fachleuten, unter anderem aus der Zuckerindustrie. Von Interesse ist beispielsweise auch, ob sich der Sirup kristallisieren lässt», berichtet Ludvine Nicod vom Departement Westschweiz, die die Studie leitet. In jedem Fall bleiben noch Fragen offen: «Für ein Folgeprojekt würden wir Industriepartner suchen und mit ihnen konkret am Verarbeitungsprozess arbeiten. Und es braucht Sortenversuche, um Sorten mit einem hohen Zuckergehalt zu finden, die sich gut für den Anbau in der Schweiz eignen.» *tre*

www.fibl.org/projekte > Suchen: «70090»

Anpassung der Richtpreise



Der Richtpreis für Biomostäpfel hat sich um Fr. 1.-/100 kg erhöht. Bild: Claudia Frick

Tafelkern- und Mostobst

Die Richtpreise für Biotafelkernobst und Biomostobst für die Saison 2024 / 2025 wurden Ende August zwischen Produktion und Handel festgelegt. Für Biotafelkernobst Herbst-/Lagersorten 2024 bleiben die Richtpreise mit Fr. 2.10/kg und Fr. 2.50/kg auf dem Niveau von 2023. Die Richtpreise für Biomostobst wurden in diesem Jahr um Fr. 1.-/100 kg bei den Biomostäpfeln (gewöhnlich und spezial) und Fr. 2.-/100.- für Biomostbirnen erhöht. Dies aufgrund gestiegener Produktionskosten, stagnierender Richtpreise seit 15 Jahren sowie des Zusatzaufwands aufgrund der Häufung von extremen meteorologischen Ereignissen. Auch wurde 2024 durch das FiBL eine Vollkostenrechnung für Biomostäpfel gemacht, die aufzeigt, dass nur durch eine Richtpreiserhöhung die Kosten und der Lohnanspruch erfüllt werden können.

Basierend auf der Ernteschätzung wird für den Handelskanal mit 6218 t Bioherbst-/lageräpfeln und 1284 t Bioherbst-/lagerbirnen gerechnet; voraussichtlich etwas geringer als im Rekordjahr 2022, aber höher als in den Jahren zuvor. Bei den Biobirnen wird eine Menge erwartet, die über den Beständen der Vorjahre liegt. Es ist jedoch zu beachten, dass bis Ende Oktober bereits ein Teil dieser Mengen verkauft sein wird. Basierend auf der Ernteschätzung wird eine durchschnittlich gute Mostobsternte erwartet. Dies ist auf die erfolgreiche Befruch-

tung der Blüten im Frühling und die reichliche Wasserversorgung durch die Regenfälle zurückzuführen. Die Qualität und die Grösse der Früchte sind gut und das Mostobst aromatisch. Für das Ernteaugleichsystem werden bei Biomostäpfeln eine Menge von 5200 t und bei den Biomostbirnen eine Menge von 830 t erwartet.

Sabine Haller, Bio Suisse

Traubengut

Der Aufpreis für Knospe-Traubengut 2024 beträgt mindestens Fr. 0.40/kg. Diese Empfehlung entspricht einem absoluten Minimum aufgrund der allgemeinen Mehraufwände der Bioproduktion. Vielerorts war 2024 ein speziell schwieriges Jahr, sei es wegen Frost, Hagel und/oder dem Aufwand für den Pflanzenschutz. Dies erfordert eine individuelle Überprüfung des Mindestaufpreises, der je nach Produktionskosten, Anbausystem und Topografie nach oben angepasst werden sollte.

Angela Deppeler, Bio Suisse

Raufutter

An der jährlichen Richtpreisrunde wurden die Richtpreise für Raufutter angepasst. Gründe hierfür sind in der schlechten Qualität mit folglich geringer Nachfrage zu finden. Alle Preise ab Hof, Werk oder Feld:

- **Heu und Emd:** belüftet, in Gross- oder Kleinballen: Fr. 39.- bis Fr. 43.-/dt; bodengetrocknet: Fr. 31.- bis Fr. 35.-/dt; mit >50 % Luzerne: Fr. 50.- bis Fr. 53.-/dt
- **Stroh:** Kleinballen: Fr. 23.-/dt; Grossballen: Fr. 19.-/dt; ab Schwad: Fr. 8.- bis Fr. 10.-/dt; Pellets: Fr. 32.-/dt
- **Ökoheu,** bodengetrocknet, in Gross- oder Kleinballen: Fr. 28.- bis Fr. 30.-/dt
- **Grassilage** in Siloballen: Fr. 11.20 bis Fr. 18.60/dt, abhängig vom Trockensubstanzgehalt
- **Maissilage** in Siloballen: Fr. 16.- bis Fr. 20.20/dt, abhängig vom Trockensubstanzgehalt
- **Vollmaispflanzen-Pellets:** Fr. 70.50/dt
- **Luzerne/Gras künstlich getrocknet** (mindestens 15 % Rohprotein) in Grossballen oder als Pellets: Fr. 66.-/dt

Die Nachfrage nach Knospe-Raufutter ist derzeit sehr zurückhaltend. Aktuell sind grosse Vorräte an Schweizer Raufutter in Knospe-Qualität vorhanden. Wer seine Vorräte mit hochwertigem Raufutter aufstocken oder eine zusätzliche Reserve für Zeiten schlechterer Ernten anlegen möchte, sollte sich nach passenden Angeboten umsehen und diese prüfen (siehe Links).

Fatos Brunner und Beatrice Scheurer, Bio Suisse

- 📄 www.bioaktuell.ch/produkte > Raufutter
- 📄 www.biomondo.ch
- 📄 www.trockenfutter.ch/kontakt
- 📄 www.raufutterverband.ch/mitglieder

Kartoffeln

Aufgrund der limitierten Bekämpfungsmöglichkeiten gegen die Kraut- und Knollenfäule war der Anbau von Biokartoffeln in diesem Jahr äusserst anspruchsvoll. Die Erträge fallen demnach tief aus. Über alle Sorten ist mit einem Bruttoertrag von 141 kg/a zu rechnen. Bei einem durchschnittlichen Speiseanteil von 75 % resultiert ein Nettoertrag von 106 kg/a. Im Vergleich zum Mittel der Jahre 2018 bis 2023 (238 kg/a) entspricht dies Ertragseinbussen von über 50 %. Bei den Biokartoffeln liegen die Richtpreise für fest- und mehlig kochende aufgrund der tiefen Erträge am oberen Rand des Preisbandes bei Fr. 104.15/100 kg. Für Veredelungskartoffeln gelten die vereinbarten Fixpreise. Ilona Stoffel, Bio Suisse

Agenda

Die komplette Liste der Anlässe finden Sie auf agenda.bioaktuell.ch. Über kurzfristige Kursänderungen informieren Sie sich bitte online.

Wir publizieren auch Ihre Termine, Infos dazu am Seitenende der Online-Agenda. Auskunft gibt zudem das FiBL-Kurssekretariat: kurse@fibl.org.

Umstellung

Für die Umstellung auf Knospe-Produktion sind zwei Pflichttage an einer landwirtschaftlichen Schule und drei zusätzliche Tage obligatorisch. Diese sind bei Schulen oder aus dem Angebot des FiBL wählbar. Zur Umstellung auf biodynamische Produktion bietet Demeter Kurse an.

Information, Kurse
www.bioaktuell.ch/grundlagen > Umstellung
agenda.bioaktuell.ch > Themen: «Umstellung»

Pflichtkurstage

EINFÜHRUNGSKURS STRICKHOF
· DO 24. Okt. 2024
9-16 Uhr
Arenenberg, Salenstein TG
· DO 31. Okt. 2024
9-16 Uhr
Strickhof, Lindau ZH
www.strickhof.ch > Kurse > Kategorie: Biolandbau
kurse@strickhof.ch
Tel. 058 105 98 00
Anmeldeschluss: 1. Okt. 2024

EINFÜHRUNGSKURS LIEBEGG
· DI 12. Nov. 2024
9-16 Uhr
Liebegg, Gränichen AG
· DO 14. Nov. 2024
9-16 Uhr
Burgrain, Alberswil LU
www.liebegg.ch > Weiterbildung
Tel. 062 855 86 55

EINFÜHRUNGSKURS FÜR BIODYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT
18.-21. Nov. 2024
Betrieb Fintan, Rheinau ZH
demeter.ch/ausbildung/
Veranstalter: Strickhof
kurse@strickhof.ch
Tel. 058 105 98 00

Weiterbildungskurstage

Zurzeit finden Umstellerkurse verschiedener Anbieter statt.
agenda.bioaktuell.ch > Themen: «Umstellung»

Tierhaltung

Wie weiter in der Rindviehhaltung?

Melken, Mutterkühe, Weidemast oder viehlos? Ob stockender Absatz des Biorindfleisches, aufgeschobene Liefertermine, die zu Abzügen führen, oder hohe Transportkosten bei der Milchproduktion – wir versuchen, für jeden Betrieb die beste Lösung zu finden.
Mehrmalige Durchführung.

Wann und wo
· DI 5. Nov. 2024
Rüthof, Landquart GR
· DI 12. Nov. 2024
Tannenhof, Gampelen BE

Leitung, Auskunft
Franz Josef Steiner, FiBL
franz.steiner@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Webinar-Reihe für Schafhaltende

Expertinnen und Experten berichten über Themen wie Parasitenmanagement, Lämmeraufzucht, Hof- und Nottötungen sowie standortgerechte Zucht. Mit Diskussionsrunde und Erfahrungsaustausch.
Themen für Milch- und für Fleischschafe.
Es ist möglich, einzelne Vorträge zu besuchen.

Wann und wo
MI 6. Nov. 2024
19.15-20.30 Uhr
Weitere Daten: 13. 11./20. 11./27. 11./4. 12./11. 12. 2024
Online-Veranstaltung

Leitung
Milena Burri, FiBL
milena.burri@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Pferdetagung

Diese Tagung richtet sich insbesondere an Biolandwirtinnen und Biolandwirte, die Pferde halten. Willkommen sind auch weitere Interessierte.

Wann und wo
FR 8. Nov. 2024
FiBL, Frick AG

Leitung
Manuela Helbing, FiBL
manuela.helbing@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Arbeitskreis «Homöopathie im Stall»

Erster Arbeitskreis für Neumitglieder. Es sind alle Homöopathie-Interessierten mit Grundkenntnissen willkommen, die zusammen als Gruppe starten und auf dem vorhandenen Wissen aufbauen möchten. Den Rahmen und die Intensität des zukünftigen Arbeitskreises bestimmt die Gruppe.

Wann und wo
MI 20. Nov. 2024
9.15-16.30 Uhr
Strickhof, Lindau ZH

Referentin
Nathalie Heuer,
dipl. Tierhomöopathin BTS

Auskunft, Anmeldung
www.strickhof.ch
kurse@strickhof.ch
Tel. 058 105 98 00

Workshop Tierethik

Die Tötung von Nutztieren regt zu tiefen Gedanken und Diskussionen an. Die Handlungen rund um das Schlachten, die Vorbereitungen und die Tötungen stehen im Mittelpunkt der Veranstaltung. Mit Workshops, Referaten und Erfahrungsaustausch.

Wann und wo
DO 28. Nov. 2024
Hof Silberdistel
Holderbank SO

Leitung
Anna Jenni und
Anet Spengler Neff, FiBL
anna.jenni@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Erfahrungsaustausch Weiderindmast

Schweizer Weiderindbetriebe sind sehr innovativ. Wir informieren zu aktuellen Forschungsergebnissen und tauschen Erfahrungen aus zu Themen wie der Fleischqualität, einer bewussten Mensch-Tier-Beziehung und weiteren Themen aus dem Kreis der Teilnehmenden.

Wann und wo
DI 3. Dez 2024
FiBL, Frick AG

Leitung
Rennie Eppenstein
rennie.eppenstein@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Legehennentagung

Die jährliche Tagung behandelt aktuelle Themen rund um die Biolegehennenhaltung, neue Erkenntnisse aus der Forschung und gibt Gelegenheit zur Diskussion.
Nach dem Mittagessen findet die Generalversammlung der IG Bio-Ei Suisse statt.

Wann und wo
MI 22. Jan. 2025
FiBL, Frick AG

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Obstbau

Obstbaukurs

Der sechstägige Kurs vermittelt die theoretischen und praktischen Grundlagen des Bioobstanbaus zur Bewirtschaftung einer Erwerbsanlage.

Wann und wo
14.-16. Jan. 2025
FiBL, Frick AG
Praxisteil im Sommer / 3 Tage:
Mai, Juni und August 2025
auf verschiedenen Biobetrieben in der Schweiz

Leitung
Fabian Baumgartner und
Thierry Suard, FiBL
fabian.baumgartner@fibl.org
thierry.suard@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Obstbautagung

Die jährliche Tagung für Personen aus Praxis, Forschung und Beratung zu Neuigkeiten im biologischen Obst- und Beerenanbau. Mit Beiträgen aus aktuellen Forschungsprojekten und der Praxis sowie Informationen zu den Entwicklungen im Markt.

Wann und wo
DO 23. Jan. 2025
FiBL, Frick AG

Leitung
Thierry Suard, FiBL
thierry.suard@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Rebbau

Schweizer Kongress für biologischen Weinbau

Präsentation der neuesten Entwicklungen im Bioweinbau und in der Önologie. Erfahrungsaustausch zwischen Winzerinnen und Winzern aus der ganzen Schweiz. Kurssprache: Französisch, mit Simultanübersetzung.

Wann und wo
MI 12. März 2025
Martigny VS

Leitung
David Marchand, FiBL
david.marchand@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Ackerbau

Kartoffelbau- tagung

Fachreferate zu innovativen Verfahren im Biokartoffelbau, Vorstellung neuer Sorten, Erfahrungsaustausch unter Praktikerinnen und Praktikern.

Wann und wo
DI 26. Nov. 2024
Strickhof, Lindau ZH

Leitung
Tobias Gelencsér, FiBL
tobias.gelencser@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Jahrestagung Bioackerbau

Ein Grundgedanke des Biolandbaus ist, dass Pflanzen Nährstoffe über den Boden beziehen und Nährstoffkreisläufe möglichst geschlossen sind. Realität sind aber auch Themen wie Nährstoffbilanzen, Gärgut, Spurenelemente und der Spagat zwischen Ertrag und Umweltbelastung. Düngung ist heute kontrovers. Wir möchten informieren und diskutieren.

Wann und wo
DI 28. Jan. 2025
9-16.15 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung
Maike Krauss, FiBL
maike.krauss@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Gemüsebau

Erfahrungsaus- tausch Gemüsebau

Fachreferate zu aktuellen Themen im Biogemüsebau, Neues aus der FiBL-Forschung.

Wann und wo
MI 13. Nov. 2024
Ort noch offen

Leitung
Tino Hedrich und
Patricia Schwitter, FiBL
tino.hedrich@fibl.org
patricia.schwitter@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Jahrestagung Gemüsebau

Jährliches Treffen der Biogemüsebranche zu Neuigkeiten aus Markt, Politik, Richtlinien, Weisungen und den Verbänden sowie den Tätigkeiten der Fachgruppe Biogemüse.

Wann und wo
MI 15. Jan. 2025
FiBL, Frick AG

Leitung
Anja Vieweger, FiBL
anja.vieweger@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Natur, Boden

ProBio: Produk- tion mit Resilienz und Biodiversität reimen lassen

Systemwechsel: Auf dem Berghof Gaia's Farm werden neu ackerfähige Flächen nur mit Kulturen für die menschliche Ernährung bestellt, das gesamte Futter für die Tiere stammt vom Grünland, und die Biodiversität rückt in den Fokus. Referat und Betriebsbesichtigung.

Wann und wo
FR 25. Okt. 2024
14-16.30 Uhr

Gaia's Farm
Berghof, Pfeffikon LU

Information, Anmeldung
Bio Suisse, Léa Sommer
lea.sommer@bio-suisse.ch
agenda.bioaktuell.ch
Anmeldefrist: 15. Okt. 2024

Besichtigung Pyrolyse-Anlage

Besuch einer Pyrolyse-Anlage auf Landwirtschaftsbetrieb mit Mutterkuhhaltung und Ackerbau. Die Anlage produziert Pflanzenkohle und Wärme für vier Wohnungen. Als Brennstoff dienen Hackschnitzel aus dem hofeigenen Wald.

Wann und wo
MI 30. Okt. 2024
13.30-16 Uhr
Biohofacker
Stettlen BE

Veranstalter
HAFL; Projekt ClieNFarms

Information, Anmeldung
Hochschule für Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften HAFL
Anna Braun
Tel. 031 848 58 90
agenda.bioaktuell.ch
Anmeldefrist: 21. Okt. 2024

Verarbeitung, Handel

FiBL Essigkurs

Der Kurs richtet sich an Hof- und sonstige Verarbeitende. Im Kurs werden die Grundlagen zur Verarbeitung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen vermittelt. Am Nachmittag gibt uns Familie Bründler einen Einblick in die Essigherstellung mittels Submersverfahren.

Wann und wo
DI 22. Okt. 2024
FiBL, Frick und Wittnau AG

Leitung
Ivraina Brändle, FiBL
ivraina.braendle@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Geschmackssache: Fleisch- und Getreideprodukte professionell bewerten

Ziel dieses Kurses ist es, Ihr Qualitätsverständnis rund um Fleisch- und Getreideproduk-

te zu vertiefen. Zusammen mit dem Lebensmittelsensoriker Patrick Zbinden lernen Sie, wie sich die Qualität von Lebensmitteln besser in Worte fassen lässt und wie Sie die erarbeitete Beschreibung gezielt für den Verkauf einsetzen können.

Wann und wo
DI 29. Okt. 2024
9-15 Uhr
LZ Liebegg, Gränichen AG

Information, Anmeldung
LZ Liebegg
Tel. 062 855 86 55
www.liebegg.ch
Anmeldefrist: 15. Okt. 2024

FiBL Kurs Selbst- kontrolle in der Hofverarbeitung

Für Betriebe mit Hofverarbeitung. Themen sind gesetzliche Grundlagen, Tipps für Hilfestellung und wie die Selbstkontrolle der Lebensmittel umgesetzt werden kann, Gefahrenanalyse (eigenes Selbstkontrollkonzept mitbringen).

Wann und wo
DI 5. Nov. 2024
9-16.30 Uhr
Online-Veranstaltung

Leitung
Ivraina Brändle, FiBL
ivraina.braendle@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

FiBL Praxis- kurs: Würste und Trockenfleisch ohne Nitritpökelsalz

Wie stelle ich Würste und Trockenfleisch ohne Nitrat und Nitrit her? Wie lässt sich die mikrobiologische Stabilität gewährleisten? Ist Gemüsepulver eine sinnvolle Alternative? Wenn ja, wie setze ich es richtig ein? Praxisnaher Kurs in der Bio-metzgerei der Agrovision Burgrain.

Wann und wo
MI 15. Jan. 2024
8.45-15.15 Uhr
Agrovision Burgrain
Alberswil LU

Leitung
Nina Lamprecht, FiBL;
Bruno Lingg, Metzger Agrovision
Burgrain AG

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Diverses

Marktgarten & Mikrofarming Konferenz

Die Konferenz für alle aktiven und interessierten Menschen im Bereich des Market Gardening und weiterer Konzepte kleinstrukturierter Formen der Landwirtschaft. Mit Vorträgen von GärtnerInnen, Workshops und Feldbegehungen.

Wann und wo
18.-20. Okt. 2024
Schloss Tempelhof, Kressberg (D)

Veranstalter
Kolibri Netzwerk und Schloss Tempelhof in Kooperation mit Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL)

Auskunft, Anmeldung
Manuel Nagel, Kolibri Netzwerk e.V.
info@kolibri-netzwerk.de
www.kolibri-netzwerk.de

Landwirtschafts- tagung

AP 2030+: Welche Zukunft für das Schweizer Ernährungssystem? Das Ernährungssystem soll 2050 mit einem reduzierten ökologischen Fussabdruck und vereinfachten agrarpolitischen Rahmenbedingungen unsere Ernährungssicherheit gewährleisten und dabei klare soziale und ökonomische Perspektiven für die Bäuerinnen und Bauern schaffen. Doch wie sieht der Weg zum Ziel aus? Erfahren Sie, wie die Agrarpolitik zu einer Ernährungspolitik werden kann und wie ökologische Anliegen mit sozialen und ökonomischen Zielen vom Feld bis auf den Teller zusammengeführt werden können.

Wann und wo
DI 29. Okt. 2024, 8.30–17.30 Uhr
Konzertsaal Solothurn, Solothurn SO

Organisation
Pro Natura

Information, Anmeldung
Marcel Liner
marcel.liner@pronatura.ch
Tel. 061 317 92 40
www.pronatura.ch/de/landwirtschaftstagung

Probio: Biogasanlagen – Chancen und Risiken

Biogasanlagen ermöglichen gleichzeitig die Produktion von lokalen Düngemitteln und erneuerbarer Energie. Trotzdem sind sie im Biolandbau nicht unumstritten.

Der Anlass ist eine Gelegenheit, sich zu informieren und bietet Raum für Diskussionen.

Wann und wo
MO 4. Nov. 2024, 13.30–16.30 Uhr
Bei Michael Müller, Riethof,
Eschlikon TG

Veranstalter
Bio Suisse, Ökostrom

Information, Anmeldung
Bio Suisse, Léa Sommer
lea.sommer@bio-suisse.ch
agenda.bioaktuell.ch
Anmeldefrist: 15. Okt. 2024

Klimatag am FiBL

Neben spannenden Vorträgen zu den Themenfeldern Boden, Anpassung, Kuh als Klimakiller und Zusammenarbeit wollen wir den Austausch und die Vernetzung untereinander fördern. Gemeinsam mit dir möchten wir individuelle Lösungen für den eigenen Betrieb und/oder den Klimaschutz in der Schweizer Landwirtschaft erarbeiten.

Wann und wo
DI 12. Nov. 2024, 8.30–16.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Organisation
Lin Bautze, FiBL
lin.bautze@fibl.org

Information, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch
Anmeldefrist: 31. Okt. 2024

Open FiBL Day

In verschiedenen Online-Sessions präsentieren Forschende und Beratende des FiBL aus verschiedenen Ländern neuste Entwicklungen in der Bioforschung, geben praktische Tipps und bieten Raum für Fragen und Diskussionen.

Themen

- Unterstützung der Politik für nachhaltige Lebensmittel und Landwirtschaft
- Aufbau zukunftsfähiger landwirtschaftlicher Systeme
- Bewertung der Umweltauswirkungen des Lebensmittelsystems
- Tierhaltung
- Austausch von Wissen, um die Umstellung zu ermöglichen
- Lebensmittel und Ökosysteme
- Daten und digitale Lösungen für eine nachhaltige Landwirtschaft
- Stärkung der Biowertschöpfungsketten

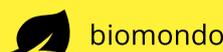
Wann und wo
MI, 27. Nov. 2024
Online-Veranstaltung in Englisch

Leitung
Francesca Bellino, FiBL
francesca.bellino@fibl.org

Marktplatz

Schicken Sie Ihre Gratisanzeige mit max. 400 Zeichen an werbung@bioaktuell.ch

Bedingungen: www.bioaktuell.ch/magazin > Inserate > Mediendaten



Mehr Gratisinserate finden und schalten auf Biomondo – dem Online-Marktplatz der Schweizer Biolandwirtschaft. www.biomondo.ch

SUCHE

Verkaufe Plattformwagen Eurokraft mit Ladefläche:
1,05 x 0,7 m / 500 kg / einwandfrei
Weitere Infos: doriane.walther@bluewin.ch

Landwirtschaftsbetrieb ab 2025 gesucht
Wir, beide 30 Jahre alt, mit breiter landwirtschaftlicher Ausbildung und Erfahrung suchen Biolandwirtschaftsbetrieb, Kauf oder gesicherte, langjährige Pacht. Bergzone 1–4 / mind. 20 Hektaren LN / schweizweit. Rahel Krüsi, 079 224 36 51 / kruesi.r@gmail.com
Piero Muheim 079 617 48 85 / pieromuheim@gmx.ch

Für 2025: Suche einen Sömmerungsplatz für ca. 15 Weide-Beef-Rinder. Alter ca. 10–15 Monate. Mai bis September. Stefan Kälin, Tel. 079 542 58 56

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Nationale Bioforschungs- tagung

Das Nationale Bioforschungsforum NBFF widmet sich dieses Jahr den alternativen Ackerkulturen wie Linsen, Lein, Hirse, Speisehafer, Buchweizen, Quinoa, Kichererbsen, Ackerbohnen und Lupinen. Die Tagung setzt auf Austausch und Diskussion und vermittelt aktuelles Fachwissen.

Wann und wo
DO 28. Nov. 2024
FiBL, Frick AG

Trägerschaft
Agroscope, Bio Suisse und FiBL

Leitung
Sharon Woolsey, FiBL;
Jan Wäspé, Agroscope;
Adrian Schlageter, Bio Suisse

FiBL-Arenenberg- Tagung

Das Projekt FiBL-Arenenberg soll Praxis und Forschung näher zusammenbringen. Sie erhalten Einblicke in die Resultate von Versuchen mit neuen Sorten und verschiedenen Anbautechniken des Anbaujahrs 2024. Im Fokus stehen Körnerleguminosen, Zuckerrüben, Getreide, Sonnenblumen und Hanf. Zudem möchten wir Ihre Wünsche abholen.

Wann und wo
DI 21. Jan. 2025
Arenenberg, Salenstein TG

Leitung
Stephanie Biderbost, FiBL;
Kompetenzzentrum Arenenberg

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Nach der Ernte ist vor der Aussaat.

Jetzt unsere Anbauempfehlungen lesen und säen was gefragt ist!



biomuehle.ch/aktuell



Biofutter ist Vertrauenssache!

Ruf uns an, wir beraten dich gerne 0800 201 200



9200 Gossau
www.biomuehle.ch

26 kg Lebensstagsleistung
Schürchs Cocosamba
KRISTALL



Bestitzer: Christian Schürch, Murzelen

MINEX – Für gesunde und und langlebige Kühe

MINEX 980

- Einzigartige Fressbarkeit
- Sicherstellung der Versorgung mit Vitaminen, Mengen- und Spurenelementen

Ihr Geschenk: 1 UFA-Pullover

bei Bezug ab 200 kg
MINEX/UFA-Mineral Salz
bis 08.11.24



ufa.ch



In Ihrer
LANDI



In Zürich-Friesenberg per 1. Januar 2027

Landwirtschaftliches Gewerbe zu verpachten

Der Betrieb umfasst ein Betriebszentrum und ca. 24 ha landwirtschaftliches Pachtland. Aktuell werden im Rahmen einer BZG weitere 20 ha Grünland bewirtschaftet, der grösste Teil davon befindet sich in einem Naturschutzgebiet.

Das Gewerbe umfasst einen Laufstall für Mutterkühe oder Weiderinder, eine Scheune, eine Remise und ein Wohnhaus mit einer 4-Zimmer-Wohnung für Betriebsleitende inkl. Garage für zwei Autos. Der Betrieb liegt am Stadtrand von Zürich an attraktiver Lage am Fusse des Uetlibergs.

Auf dem Betrieb sind unter Einbezug der neuen Pächterschaft umfassende Erweiterungs- und Sanierungsarbeiten geplant.

Voraussetzungen:

- Bewirtschaftung nach den Richtlinien von Bio Suisse
- Agrarökologische und klimafreundliche Bewirtschaftung
- Lokale Vermarktung
- Gewährleistung der Zugänglichkeit für die Bevölkerung

Eine Betriebsleitung, in der Gleichstellung, Diversität und Inklusion gelebt wird, ist uns willkommen.

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Motivationsschreiben und grobem Betriebskonzept (max. 3 Seiten) bis 15. November 2024 an: andrin.pescatore@zuerich.ch

Eine Dokumentation der Liegenschaft können Sie unter obiger Mailadresse anfordern.

Beachten Sie auch das Inserat zu unserer zweiten Ausschreibung.