Nr. 7 | 25 Bioaktuell

Bio-Viehtag: Perspektiven für die Biotierhaltung s. 6 Prämierter Biowinzer setzt auf Chasselas S. 12 Kostendruck bei den Pflanzkartoffeln S. 15 Gemeinschaftsgastronomie – mehr Bio S. 18



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

647 Crivelli Verpackungen crivelliimballaggi@hotmail.com





Wiwa, Pizza, Prim und Tengri aus Schweizer Bio-Züchtung punkten auch in schwierigen Jahren wie 2021 oder 2024

- · Auswuchsfestigkeit
- · gute Backqualitäten & zuverlässige Proteingehalte
- · hohe Hektolitergewichte · tiefe Mykotoxin-Belastung

Inhalt Editorial

- 3 Impressum
- 4 Kurzfutter

Bio-Viehtag

- 6 Von Stallgeruch bis Weidegrün
- 8 Klimaresilienz im Futterbau Perspektiven für die Bioweidemast Den Betrieb strategisch ausrichten Futterhecken für Wiederkäuer

Landwirtschaft

- **12 Weinbau** Der beste Biowein kommt aus dem Lavaux
- 14 Forschung «Vom Rebstock bis zum Glas Wein» – Interview mit David Marchand
- 15 Gesellschaft Ü50 auf jedem zweiten Biohof
- 16 Pflanzkartoffeln Lenkungsabgaben unter Druck
- 17 FiBL-Beratung

Verarbeitung und Handel

- **18 Gastronomie** Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie in der Schweiz
- 21 Handel und Preise

FiBL und Bio Suisse

- 22 FiBL Deutschland Ökolandbau mit Auftrag
- 24 News FiBL
- 25 News Bio Suisse
- 27 Veranstaltungen Ein Herbst voller Bioimpulse
- 28 Agenda/Marktplatz
- 31 Leserbriefe

Impressum Magazin Bioaktuell

34. Jahrgang, Nr. 7|25, 5.9.2025 Herausgeber Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,

4052 Basel, www.bio-suisse.ch FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219,

5070 Frick, www.fibl.org

Redaktion René Schulte (Chefredaktor, schu), Katrin Erfurt

(Stv., ke), Jeremias Lütold (Stv., jlu), Verena Bühl (vb), Emma Homère (emh), Theresa Rebholz (tre) magazin@bioaktuell.ch

+41 61 204 66 36

Inserate Erika Bayer

werbung@bioaktuell.ch +41 62 865 72 00

Verlag Petra Schwinghammer verlag@bioaktuell.ch +41 61 204 66 66

Digitale Ausgabe

Benutzer: bioaktuell-7/Passwort: Ba7-2025

www.bioaktuell.ch/magazin

Titelbild: Eine von 25 Milchkühen auf dem FiBL-Hof, der im Oktober zum diesjährigen Bio-Viehtag einlädt. *Bild: Christian Pfister*

Was wir voneinander lernen können

Kürzlich stellte ich mit einer Kollegin in Zürich zwei FiBL-Forschungsprojekte vor. An dieser Tagung ging es nicht um Landwirtschaft, die meisten Teilnehmenden arbeiten in der Stadtentwicklung. Mit unseren Themen – dem Streifenanbau im Ackerbau und Wühlbereichen für Schweine – waren wir dort recht exotisch. Und stiessen doch auf grosses Interesse. So fragte mich ein Designer, wie man denn das Wohlbefinden von Schweinen messen könne. Er selbst arbeitet daran, öffentliche Räume so zu gestalten, dass man sich dort gerne aufhält. Die Frage, wie man Wohlbefinden misst, beschäftigte ihn darum ebenso wie mich. Im Laufe des Tages entspannen sich viele Gespräche zur Tierhaltung, aus denen ehrliches Interesse sprach. Das Potenzial, das im persönlichen Austausch steckt, lässt sich diesen Herbst vielfach erleben: am Bio-Gipfel und am Bio-Symposium (Seite 27) sowie am Bio-Viehtag, der Ende Oktober in Frick stattfindet. An Themenposten, Ständen und Tierschauen wird es dort reichlich Gelegenheit geben, mit Fachkolleginnen und -kollegen ins Gespräch zu kommen und Perspektiven für die Tierhaltung von heute und morgen zu diskutieren. In unserem Schwerpunkt ab Seite 6 geben wir einen Einblick ins Programm und stellen den gastgebenden FiBL-Hof vor. Den Austausch mit Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, schätzen auch wir sehr – sei es persönlich an einem Anlass wie dem Bio-Viehtag oder durch Leserbriefe, mit denen Sie uns an Ihren Gedanken teilhaben lassen und zur Auseinandersetzung



Verena Bühl Redaktorin

auffordern. Bleiben wir im Gespräch!

Kurzfutter

Impfung gegen Lumpy-Skin-Krankheit



Seit Ende Juni 2025 wurden in Frankreich nahe der Schweizer Grenze mehrere Fälle der Lumpy-Skin-Krankheit (LSD) festgestellt. LSD ist eine durch Insekten übertragene Viruserkrankung bei Rindern. Sie führt zu Hautveränderungen, Fieber und sinkender Milchleistung.

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat deshalb eine Überwachungszone eingerichtet, in der alle Rinder, Büffel und Bisons obligatorisch geimpft werden. Diese Zone umfasst den Kanton Genf, die Waadtländer Region Terre Sainte sowie neu auch Teile des Wallis (Champéry, Finhaut, Ferret) nach einem weiteren Ausbruch in Beaufort, Frankreich. Die Impfungen führen die Veterinärämter der betroffenen Kantone durch; ausserhalb der Zone bleibt die Impfung verboten.

Tierhaltende sind verpflichtet, Verdachtsfälle sofort der Tierärztin oder dem Tierarzt zu melden. Für Menschen ist die Krankheit ungefährlich. ke

DNA-Check wird eingestellt

Seit 2018 garantierte der DNA-Herkunfts-Check von Proviande die Rückverfolgbarkeit von Schweizer Rind- und Kalbfleisch bis zum einzelnen Tier. Jährlich wurden dafür bis zu 525 000 Referenzproben in Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben sowie Tausende Produktproben aus Handel und Gastronomie analysiert. Die Ergebnisse bestätigten stets die deklarierten Herkunftsangaben. Missbräuche wurden keine festgestellt. Aufgrund dieser konstant hohen Übereinstimmung stellt Proviande den DNA-Herkunfts-Check Ende 2025 ein. Auch danach bleibt die Herkunft von Schweizer Rind- und Kalbfleisch zuverlässig nachvollziehbar – über bestehende Systeme wie die Tierverkehrsdatenbank, Schlachthofdokumentationen und Labelprogramme. ke

Neues Führungsduo bei der GZPK

Seit dem 1. Juli 2025 führt Monika Baumann die Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK) gemeinsam mit Leonie Hart. Letztere ist bereits seit Dezember 2023 für Projektmanagement und Kommunikation bei der GZPK tätig und folgt auf Herbert Völkle, der Ende 2024 ausschied, um sich ganz der Organisation BioSaat zu widmen. Diese vermarktet ökologisch gezüchtete Sorten europaweit und stärkt so die Sichtbarkeit der GZPK.



Leonie Hart (r.) teilt seit 1. Juli die Geschäftsführung mit Monika Baumann.

Die promovierte Agrarwissenschaftlerin Leonie Hart bringt Erfahrung aus Gemüsebau, wissenschaftlicher Forschung, Arbeitsorganisation und Agrarjournalismus mit. «Ich freue mich darauf, die Biozüchtung der GZPK noch bekannter zu machen und gemeinsam neue wie bewährte Wege zu gehen.» ke

Unterstützung bei Hoftötung

Im Rahmen des Projekts «Lebwohl» will KAGfreiland die Hoftötung schweizweit fördern. Gesucht sind Knospe- oder Demeter-Betriebe, die diese tierschonende Schlachtmethode für Rindvieh, Kleinwiederkäuer oder neu auch für Schweine einführen möchten. KAGfreiland unterstützt sie dabei mit Beratung zu Infrastruktur, Einrichtung und Bewilligungen, vermittelt Kontakte zu Dienstleistern und Schlachtbetrieben und bietet während des Bewilligungsverfahrens finanzielle Unterstützung, inklusive Übernahme der Kosten der kantonalen Veterinärämter.

Voraussetzung ist, dass noch keine Probeschlachtungen durchgeführt wurden. Rückwirkende Unterstützung ist nicht möglich. Interessierte können sich direkt bei KAGfreiland melden. ke



Zum Projekt «Lebwohl» www.kagfreiland.ch



Neuer Kanal für bioaktuell.ch

Vor Kurzem hat die Online-Redaktion von bioaktuell.ch einen Whatsapp-Kanal eröffnet. Damit erhält die Leserschaft aktuelle Informationen aus der Bioszene auf einem neuen Weg. Whatsapp-Kanäle sind ein Service, mit dem Unternehmen, Vereine oder Medien Neuigkeiten direkt an interessierte Abonnentinnen und Abonnenten schicken können.

Auf dem Whatsapp-Kanal der Plattform bioaktuell.ch werden News, aber auch Veranstaltungshinweise und weitere Inhalte veröffentlicht, ergänzt durch Umfragen zu Themen nach Wahl und einzelne Bilder oder Bildstrecken. Geplant sind ein bis zwei Meldungen pro Tag. Die neue Dienstleistung ist wie die Website kostenlos. Auf diesem Weg sollen Praktikerinnen und Praktiker, das wichtigste Zielpublikum von bioaktuell.ch, erreicht werden. Adrian Krebs, FiBL



Zum Whatsapp-Kanal von bioaktuell.ch whatsapp.com



Neue Transport-Richtlinie für Labeltiere

Seit dem 1. Juli 2025 gelten präzisierte Vorgaben für den Transport von Labeltieren. Neu ist pro Ladeboden bei Gruppen ab 25 Mastschweinen mindestens ein Trenngitter vorgeschrieben, wobei beide Abteile mit mindestens einem Tier belegt sein müssen (Art. 3.15.4).

Zudem wurde die Regelung des Schweizer Tierschutzes STS zu den Seitentüren präzisiert: Grundsätzlich muss jede Fahrzeugöffnung mit einem Abschlussgatter gesichert sein. Wenn ein solches Gatter nicht möglich oder nicht gewünscht ist, darf die Seitentür nur dann verwendet werden, wenn sie mit einem Riegel oder Vorhängeschloss von innen geschlossen wird. Ein aussen angebrachtes Riegelsystem oder Vorhängeschloss genügt nicht und muss so fixiert werden, dass es sich nicht mehr öffnen lässt. Anderenfalls muss die Seitentür dauerhaft unbrauchbar gemacht werden - etwa durch Verschrauben, Verschweissen oder Vernieten (Anhang 2, Punkt 2.1). ke



Transportrichtlinien www.kontrolldienst-sts.ch/infothek

Zwölf Höfe denken Landwirtschaft neu

Zwölf Höfe, zwölf Ideen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft: In ihrem Buch «Das Radiesli stimmt mich zuversichtlich» berichtetdie Journalistin Nicole Egloff von ihren Besuchen im Jahr



2024 auf zwölf Schweizer Betrieben, wo sie mitgearbeitet, essbare Wälder entdeckt, wasserspeichernde Landschaften erkundet und selbstgezüchtete Hofrassen kennengelernt hat. In Gesprächen mit den Hofgemeinschaften sucht sie Antworten auf die Frage, wie sich gesunde Lebensmittel nachhaltig und für alle produzieren lassen. Ergänzt wird das Buch durch Interviews mit Fachleuten von Agroscope und dem FiBL.

Es richtet sich in erster Linie an Konsumentinnen und Konsumenten, um für nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren. In zweiter Linie soll es Landwirtinnen und Landwirte inspirieren.

Das Buch kann beim Verlag Rotpunkt zum Preis von 42 Franken bestellt werden. Ideal auch für Hofläden: Beim Rotpunktverlag gibt es für Wiederverkäuferinnen und -verkäufer je nach Bestellmenge bis zu 40 Prozent Rabatt. ke

Infos und Bestellung www.rotpunktverlag.ch

Gewinnen Sie!

Bioaktuell verlost mit dem Rotpunkt-Verlag zwei Exemplare des Buchs: magazin@bioaktuell.ch



Lebensräume für Bestäuber schaffen

Für eine reiche Obst- und Gemüseernte braucht es mehr als gutes Wetter: Die Blüten müssen bestäubt werden – vor allem von Insekten wie Wildbienen, den wichtigsten Helfern unserer Nutzpflanzen. Damit sie Kirschbaum, Himbeerstrauch oder Kürbis überhaupt finden, brauchen sie passende Lebensräume. Im «Praxishandbuch Nutzpflanzenbestäubung» erklären die Autorin Alexandra-Maria Klein und der Autor Felix Fornoff, welche Bestäuberarten besonders wichtig sind, wie sich geeignete Lebensräume für sie schaffen lassen und wie sich damit Erträge gezielt steigern lassen.

Das Handbuch ist beim Haupt-Verlag zum Angebotspreis von 33.20 Franken erhältlich. *ke*

Infos und Bestellung

www.haupt.ch > Suche: Nutzpflanzenbestäubung

Gewinnen Sie!

Bioaktuell verlost mit dem Haupt-Verlag zwei Exemplare des Buchs: magazin@bioaktuell.ch

Mutterkuh Schweiz bündelt Kontrollen

Mutterkuh Schweiz und Aniterra starten 2026 ein Pilotprojekt, um gleichartige Anforderungen verschiedener Programme in einer einzigen Kontrolle zusammenzuführen. Erstmals werden die Labelkontrollen von Mutterkuh Schweiz mit weiteren Kontrollen aus den Bereichen Tierschutz, BTS, RAUS oder privaten Labelprogrammen kombiniert. Damit sollen Doppelspurigkeiten vermieden und Landwirtschaftsbetriebe entlastet werden.

Das Projekt läuft in den Kantonen Bern, Luzern, Uri und Obwalden, wo 36 Prozent der Mutterkuh-Schweiz-Mitglieder angesiedelt sind. Es wird mit einer kleinen Gruppe erfahrener Inspektoren erprobt, unangemeldete Kontrollen bleiben Standard. ke





Branchentreff mit viel Austausch: Ende Oktober findet auf dem FiBL-Hof der 4. Bio-Viehtag statt.

Text: Theresa Rebholz; Bild: Christian Pfister

Es gibt viele gute Gründe, warum der Bio-Viehtag dieses Jahr am FiBL in Frick AG stattfin-

det: genügend Platz, moderne Infrastruktur, gute Anbindung an den öffentlichen Verkehr. Viel wichtiger ist aber eine ganz andere Eigenheit: «Das Besondere ist, dass wir auf dem FiBL-Hof Produktion und Forschung verbinden», erklärt Pascal Nägele, der den 31 Hektaren grossen Betrieb seit Anfang 2024 vom FiBL pachtet. «Das bedeutet, dass durch die Beteiligung an Forschungsprojekten hier auf dem Hof viele Innovationen umgesetzt und wissenschaftlich untersucht werden.»

Am Bio-Viehtag sind davon unter anderem die im Frühjahr 2024 gepflanzte Agroforstanlage, der mobile «Sau Caravan» für die Schweine-Freilandhaltung sowie die Einrichtung für die Hoftötung von Kühen zu sehen. «Letztes Jahr haben wir im Rahmen eines FiBL-Projekts ein spezielles Fressgitter zur Fixierung eingebaut. Seither töten wir die Milchkühe auf dem Betrieb», berichtet Pascal Nägele. Wie dies abläuft und welche weiteren Methoden es bei verschiedenen Tierarten gibt, wird am Bio-Viehtag an einem der zwölf Themenposten erläutert.

Milchvieh als Hauptbetriebszweig

«Die Zusammenarbeit mit dem FiBL ist ein eigener Betriebszweig, der im Schnitt etwa einen Arbeitstag pro Woche ausfüllt», erklärt der Betriebsleiter. Vom Institut bekommt er Leistungsaufträge, die für Arbeiten in Forschungsprojekten, für entstehende Einschränkungen oder für Hofführungen entschädigen. Darüber hinaus besteht ein normales Pachtverhältnis.

Wo Produktion und Forschung Hand in Hand gehen: der FiBL-Hof mit Pächter Pascal Nägele.

Hauptbetriebszweig ist die Milchviehhaltung mit 25 Milchkühen. Zur Herde, bei der ein Stier mitläuft, gehören Tiere verschiedener Zweinutzungsrassen, die Kälber gehen in die Weidemast. Sehenswert ist der Laufstall der Kühe, der 2020 als Forschungsstall neu gebaut wurde und unter anderem mit einem Melkroboter ausgestattet ist. Neben der Kuhherde gibt es auf dem Hof in kleinem Umfang Truten, Hühner und Schweine. Ein weiterer Betriebszweig ist der Ackerbau mit den Hauptkulturen Futtersoja, Winterweizen und Dinkel. Speziell für den Bio-Viehtag wurde Kunstwiese als Untersaat in eine Getreideparzelle gesät - eine Methode, die helfen kann, den Herausforderungen des Klimawandels zu begegnen.

Der Bio-Viehtag mit seinem diversen Programm richtet sich primär ans Fachpublikum. Zugleich soll er offen für alle sein, weshalb er in der Region beworben wird, etwa an Schulen. Ganz im Sinne des Pächters: «Ich finde es wichtig, die Landwirtschaft einem breiten Publikum zu zeigen.»

Der Bio-Viehtag 2025

Beim Grossanlass am 29. Oktober am FiBL in Frick AG bieten zwölf betreute Posten Praxiswissen zu diversen Themen rund um die biologische Tierhaltung, darunter eine Nachzuchtschau der Bio-KB-Stiere. Es gibt ein bis zwei geführte Gruppen für Französischsprechende. Inputreferate informieren zu innovativen Lösungen aus Praxis und Forschung, zudem sind zahlreiche Aussteller vertreten. Bio Suisse, FiBL. Bio Aargau, das Landwirtschaftliche Zentrum Liebegg und der FiBL-Hof sind Co-Organisatoren des Bio-Viehtags. Hauptsponsor ist Coop, als Co-Sponsoren fungieren Bio Inspecta und Swisslos Kanton Aargau. Infos online (QR-Code).

«Wegweisend in die Zukunft»

Unter diesem Motto laden die Themenposten am Bio-Viehtag ein zum Informieren, Fachsimpeln und Diskutieren. Wir stellen vier der zwölf Posten vor.

Text: Verena Bühl

Klimaresilienz im Futterbau

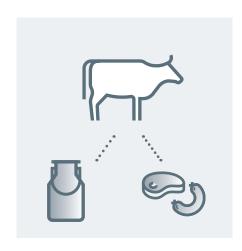


Kurz gesagt

- Klimaveränderungen erfordern angepasste Strategien in der Graslandbewirtschaftung.
- Futterbauexperte Herbert Schmid rät, nicht alles auf eine Karte zu setzen und sich im Kunst- wie im Naturfutterbau breit abzustützen.
- Fachperson am Themenposten:
 Herbert Schmid (LZ Liebegg); an einem weiteren Posten wird es speziell um Kunstwiesen gehen.

Die Bedingungen für den Futterbau waren im diesjährigen Frühjahr entspannt – ganz anders die nasse erste Jahreshälfte 2024, die manche Nerven blank liegen liess. Gute und schlechte Jahre gab es schon immer - doch die Aufs und Abs, die Nässeund Dürrephasen, werden extremer. Die Frage, wie man sich dagegen wappnet, beschäftigt auch den Futterbauexperten Herbert Schmid am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg im Aargau. «Die wichtigste Strategie lautet: Diversifizieren», erläutert er. «Gerade im Kunstfutterbau haben wir die Möglichkeit, uns breit abzustützen und das Risiko zu verteilen: trockenheitsresistente Luzerne auf einer Fläche für die Futterkonservierung, eine vielseitige Kleegrasmischung für Schnitt und Weidenutzung auf den anderen Parzellen,

Perspektiven für die Bioweidemast



Kurz gesag

- Die Weidemast schont Ressourcen, besonders wenn Milch- und Fleischproduktion gekoppelt werden.
- An Verkaufsargumenten mangelt es nicht; um das Produktionssystem weiter voranzubringen, müssen jedoch wirtschaftliche Fragen geklärt werden.
- Fachpersonen am Themenposten: Rennie Eppenstein und Daniel Böhler (beide FiBL).

Die graslandbasierte Produktion von Rindfleisch und Milch ist in den Bio-Suisse-Richtlinien verankert. Noch nachhaltiger wird die Nutzung der Ressource Grasland, wenn Milch- und Fleischerzeugung gekoppelt sind. «In der Bioweidemast werden oft Gebrauchskreuzungen von Milchviehbetrieben eingesetzt. Das ist besonders effizient», sagt FiBL-Forscherin Rennie Eppenstein. «Im Vergleich zu heute würden die klimarelevanten Emissionen pro Kilo Fleisch sinken, wenn man vor allem Remonten aus der Milchviehhaltung für die Fleischproduktion nutzt.» Ausserdem biete das gekoppelte System die Chance, alle Kälber im Biosektor zu halten. Und das Abtränken auf dem Geburtsbetrieb entschärfe die Problematik hoher Antibiotikagaben.

Bio-Viehtag



Wo sonst die Kühe des FiBL-Hofs > grasen, trifft sich am Bio-Viehtag die Fachwelt der Biotierhaltung.



Einfacher wird es im Futterbau wohl nicht. Gute Strategien sind gefragt.

dazu vielleicht eine, die Nässe gut toleriert.» Am Bio-Viehtag gibt Herbert Schmid seine Erfahrungen weiter, darunter die Erkenntnisse aus einem Feldversuch mit trockenheitstoleranten Mischungen, die sich auch im nassen Sommer 2021 überraschend bewährten.

Alleskönner werden wichtiger

Auch auf Naturwiesen und -weiden gilt es, robuste Alleskönner im Bestand zu etablieren. «Auf Naturwiesen bewähren sich Knaulgras, Rohrschwingel und Wiesenrispe. In mittelintensiven Beständen toleriert Rotklee Trockenheit gut, auf extensiveren Flächen empfehle ich hingegen Hornklee. Alle drei bis fünf Jahre muss man die Horstgräser in solchen Beständen im ersten Aufwuchs versamen lassen.»

Auf Naturweiden seien die rasenbildenden Gräser wie Englisches Raigras und Wiesenrispe zu fördern, führt Herbert Schmid aus. Sie leiden zwar bei Trockenheit, erholen sich jedoch gut; noch robuster sei die Rohrschwingel-Zuchtform. Zur Förderung dieser Weidegräser seien die Frühlings- und Vorsommerweide und der Auftrieb in junges, maximal 20 Zentimeter hohes Gras entscheidend.

Bei der Standortbewertung empfiehlt der Futterbauprofi einen offenen, kritischen Blick: «Besser eine optimierte statt eine maximierte Strategie fahren. Wenn ein Standort zum Beispiel klimatisch nicht mehr raigrasfähig ist, muss man das akzeptieren und konsequent auf geeignetere Pflanzen umstellen.» Zudem steckten auch in schlechten Jahren oft Chancen: «Wenn man wegen Nässe lange mit dem ersten Schnitt warten muss, ist das vielleicht das richtige Jahr für eine Bestandeserneuerung durch Versamenlassen.»

«Die beobachten wir nach wie vor auf Mastbetrieben, auf denen Kälber verschiedener Herkunft im Alter von wenigen Wochen zusammentreffen.»

Vergütung und Vermarktung

Trotz grosser Vorteile hat die Bioweidemast am Markt noch Luft nach oben. «Die Wirtschaftlichkeit ist ein zentraler Punkt», erläutert Rennie Eppenstein. «Biobetriebe setzen für die Aufzucht der Mastremonten teure Biomilch ein, die derzeit nicht über den Tierpreis vergütet wird. Eine Lösung könnten Abtränkprämien oder Mehrerlöse für die Milch sein.» Zudem seien die Direktzahlungsbeiträge für eine Graslandbewirtschaftung mit jungen Weiderindern wegen der tieferen GVE-Faktoren

geringer als bei der Bewirtschaftung mit Kühen. Argumente für die Vermarktung bringt Rennie Eppenstein aus einem euro-



Daniel Böhler setzt in der Weidemast auf Gebrauchskreuzungen von Milchbetrieben.

päischen Forschungsprojekt zur Fleischqualität mit, an dem auch das FiBL beteiligt ist: «Das Weiderindfleisch schneidet im Vergleich zu anderen Mastsystemen bei den Omega-3-Fettsäuren und beim intramuskulären Fett sehr gut ab. Das ist auch aus Konsumentensicht relevant.»

Rennie Eppenstein und Daniel Böhler, langjähriger Weidemäster und FiBL-Berater, sind am Bio-Viehtag als Ansprechpartner für Geburts- und Mastbetriebe vor Ort. Auch Pascal Nägele, Pächter des FiBL-Hofs, gibt seine abgetränkten Kälber an einen Weidemast-Partnerbetrieb.



Podcast zur Weidemast www.fibl.org/podcast



Kurz gesagt

- Eine Strategieberatung ist nicht nur etwas für grosse Unternehmen, sondern auch ein hilfreiches Angebot für Landwirtschaftsbetriebe.
- Wer seine Optionen und Alternativen kennt, kann fundierte Entscheidungen zur Betriebsentwicklung treffen.
- Fachpersonen am Themenposten:
 Fabian Wenzinger und Patrick Burren (beide LZ Liebegg).

Im Arbeitsalltag bleibt oft wenig Raum für grundlegende Fragen: Ist mein Betrieb für die nächsten zehn Jahre gut aufgestellt? Wäre jetzt der richtige Moment für Veränderungen? Welche Alternativen habe ich? «Das grosse Ganze im Blick zu behalten, ist nicht leicht. Da kann die Perspektive von aussen helfen, wieder klarer zu sehen», sagt Fabian Wenzinger vom Team Agrarwirtschaft am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg im Kanton Aargau. Gemeinsam mit seinem Teamkollegen Patrick Burren wird er am Bio-Viehtag über die Strategieberatung informieren. Diese bietet die Chance, sich über das grosse Ganze - die Ausrichtung des landwirtschaftlichen Betriebes - Gedanken zu machen. An ihrem Themenposten zeigen sie anhand praktischer Beispiele, wie eine strategische Beratung ablaufen kann und was sie umfasst.

Wer seinen Betrieb neu ausrichten wolle, lege sich oft zu früh auf eine Idee fest,

Futterhecken für Wiederkäuer



Kurz gesagt

- Futtergehölze bieten ein beachtliches Potenzial für tierhaltende Betriebe.
- Entscheidend für Ertrag und Nutzen ist die durchdachte Anlage, Pflege und Bewirtschaftung von Futterhecken und -bäumen.
- Fachpersonen am Themenposten: Theres Rutz, Nathaniel Schmid, Matthias Klaiss und Geoffrey Mesbahi (alle FiBL).

Bäume und Sträucher als wertvolles Zusatzfutter: Das Konzept Agroforst erlebt in der Tierhaltung eine Renaissance. Dass sich grosse und kleine Wiederkäuer gern an Laub und Zweigen bedienen, ist keine neue Erkenntnis. Neu sind hingegen Forschungsergebnisse zum Futterwert typischer Schweizer Gehölze wie Feld- und Bergahorn, Haselnuss, Esche oder Salweide. Nathaniel Schmid, Forscher am FiBL-Departement Westschweiz in Lausanne, arbeitete an einer Studie von FiBL und Agroscope mit, die Erträge und Nährwerte von Laubfutter untersuchte. «Laub und Zweige sind nicht nur eine hervorragende Mineralstoffquelle, sondern oft auch reich an Protein», fasst er zusammen. «Die Werte für Zink, Kupfer, Kalzium, Magnesium



Im Beratungsgespräch können sich neue Perspektiven für den Betrieb eröffnen.

erzählt Fabian Wenzinger. Alternativen blieben dann unberücksichtigt und Entscheidungen würden vorschnell getroffen. «Eine strategische Neuausrichtung erfordert mehrere aufeinander aufbauende Schritte. Wer Schritt fünf vor Schritt eins macht, überspringt wichtige Überlegungen. Das ist keine gute Basis», betont er. Dabei zählen nicht nur betriebswirtschaftliche Aspekte, sondern auch die persönliche und familiäre Situation. Fabian Wenzinger nennt ein Beispiel: «Einen profitablen Betriebszweig auszubauen, klingt finanziell attraktiv. Aber kann die zusätzliche Arbeit bewältigt werden, ohne dass Privat- und Sozialleben leiden?»

Die Weichen richtig stellen

Wer profitiert am meisten von einer Strategieberatung? «Grundsätzlich alle», ist Fabian Wenzinger überzeugt. Ob man einen interessanten Produktionszweig erweitern, die Kosten senken oder sich neu orientieren wolle – es gehe immer darum, die Betriebsbedingungen zu analysieren, das Für und Wider strategischer Optionen abzuwägen und eine fundierte Entscheidung zu treffen. Drei Zeitpunkte seien dafür typisch: Erstens, nach der Betriebsübernahme, wenn man sich ein-

gelebt habe und die Weichen stelle für die nächsten 20 Jahre. Zweitens, 10 bis 15 Jahre später, zur «Halbzeit», biete sich ein Zwischenfazit an: Passt der eingeschlagene Kurs noch? Sind Anpassungen nötig? Und schliesslich, wenn die Hofübergabe näher rücke und alle Beteiligten klären müssen, wie es beruflich und privat für sie weitergehe.

Strategieberatungen sind Teil der landwirtschaftlichen Beratung, die von den kantonalen Beratungsdiensten und weiteren Organisationen angeboten wird.



Übersichtskarte von Agridea mit den kantonalen Beratungsstellen www.agridea.ch > Agridea > Beratungsadressen

und Mangan übertreffen teils deutlich diejenigen von Wiesenfutter. Besonders hohe Rohproteingehalte liefern die Blätter von Silber- und Salweide, Haselnuss und Bergahorn.»

Am Bio-Viehtag präsentieren FiBL-Fachpersonen aktuelle Forschungsergebnisse und geben praktische Tipps für die Umsetzung auf dem eigenen Betrieb: welche Arten sich eignen, wie man eine Futterhecke anlegt und bewirtschaftet und wie sich die Erträge abschätzen lassen.

Jede Hecke hat ihre Funktion

Allerdings ist Hecke nicht gleich Hecke, wie Biodiversitätsberaterin Theres Rutz betont: «Eine Hecke zur Förderung der Biodiversität darf nicht beweidet werden. Verschiedene Heckentypen haben unter-

schiedliche Aufgaben und erfordern daher eine jeweils angepasste Anlage und Pflege.» Doch auch Futtergehölze bieten als



Aller Anfang ist klein. Doch in artenreichen Futterhecken steckt Potenzial.

Strukturelemente mit eigenem Mikroklima einen Mehrwert.

Obschon Laubfutter kein Ersatz, sondern eine Ergänzung des Wiesenfutters ist, ist das Potenzial beachtlich. In der genannten Studie deckten Laub und Zweige bis zu 20 Prozent der täglichen Futterration (Trockensubstanz). Futterhecken und Bäume können zudem die Klimaresilienz tierhaltender Betriebe erhöhen: In Trockenzeiten bieten die Gehölze die Chance, einen Teil der Verluste an Grünfutter von Wiesen und Weiden auszugleichen.



Betriebsbeispiele zu Futterhecken www.bioaktuell.ch > Suche: Agroforst



Der beste Biowein kommt aus dem Lavaux

Chasselas-Produzent Denis Bovard ist einer der Gewinner des diesjährigen BioVino-Wettbewerbs. Nebst Bioweinen stellt er seit Kurzem auch Naturweine her.

Text und Bilder: Emma Homère; Übersetzung: Sonja Wopfner

«Unabhängiger Biowinzer» - so nennt sich Weinproduzent Denis Bovard selbst. Mit gutem Grund: «Ich möchte, dass meine Kundschaft versteht, dass jede Entscheidung, von der Rebe bis zur Flasche, das Ergebnis eines durchdachten Vorgehens ist.» Mit seinem Dézaley Grand Cru 2023 hat der 39-jährige Waadtländer aus Treytorrens beim diesjährigen BioVino-Wettbewerb den Titel «Bester Schweizer Bio-Wein 2025» geholt. «Im Gegensatz zu den grossen Händlern, die mehrere Chargen zusammenstellen, um den Geschmack möglichst vieler zu treffen, habe ich die Freiheit, einen Wein zu kreieren, der mir entspricht.»

Mit seinen 6,5 Hektaren Rebfläche und einer Jahresproduktion von 20 000 bis 30 000 Flaschen kann der Winzer seinen Parzellen individuelle Aufmerksamkeit schenken. Es war diese Liebe zum Detail, die ihn dazu veranlasste, 2021 auf Bio umzustellen. «Mein Vater, Antoine Bovard, der das Weingut immer noch verwaltet, hat diesen Wechsel bereits 1983 eingeleitet, als er beispielsweise aufhörte, die Reben zu düngen», erklärt Denis Bovard. Und braucht er mal Unterstützung, so kann er auf das Netzwerk «Lavaux vin bio» zählen. Diese Gruppe vereint die insgesamt elf Biowinzerinnen und -winzer dieser bekannten Weinbauregion am Genfersee, in der die konventionelle Bewirtschaftung immer noch überwiegt.

Rebstöcke im Grünen

«Wenn ich jemandem, der auf Bio umstellen möchte, einen Rat geben sollte, würde ich ihm sagen, dass er sich gut vorbereiten soll», so Denis Bovard. Dazu gehört etwa die Begrünung der Rebberge und die Herausforderungen, die sich daraus in einem steilen Gelände wie im Lavaux ergeben. Laut dem Winzer stellt die mittelhohe Erziehung, die vor der Umstellung auf Bio mit dem Einsatz von Herbiziden verbunden war, heute ein Problem dar: Die Rebstöcke sind zu niedrig und die Trauben

Das Lavaux wird hauptsächlich konventionell bewirtschaftet. Nur elf Winzer bilden das Netzwerk «Lavaux vin bio».

kommen schnell mit der Bodenbegrünung in Berührung, gerade im Unterstockbereich. «Dadurch entsteht eine feuchte Umgebung, die Pilzkrankheiten begünstigt. Daher müssen wir regelmässig mähen, was kostspielig ist, da dies fast nur mit einer Motorsense möglich ist.»

FiBL-Weinbauberater David Marchand stimmt dem zu: «Es ist gut, den untersten Draht zu erhöhen. Dadurch wird nicht nur die Übertragung von Krankheiten eingeschränkt, sondern auch die Belüftung der Reben verbessert, das Frostrisiko verringert und die Handhabung vereinfacht.» Zieht man die Rebstöcke bis auf 80 bis 90 Zentimeter hoch, verringert sich die für die Reifung der Trauben erforderliche Blattfläche, es sei denn, man erhöht auch die oberen Drähte. Laut David Marchand kein Problem: «Angesichts der globalen Erwärmung und der immer früheren und heisseren Reifeperioden ist es interessant, das Verhältnis zwischen Blättern und Trauben etwas zu verringern, um die Reifung zu verzögern, die dann unter kühleren Bedingungen erfolgt, die für den Erhalt der Aromen besser sind.»

Alte Jahrgänge als Ziel

Die von Denis Bovards Vater gegründete Domaine Antoine Bovard ist bekannt für ihre alten Chasselas-Jahrgänge. Denis Bovard will diese Tradition fortsetzen, aber auf seine eigene Art und Weise. «Ich habe die Ambition, einen Natur-Chasselas zu kreieren, der die Zeit überdauert», erklärt er voller Überzeugung. Im Weinkeller ist die Hefesatzlagerung eine Selbstverständlichkeit, um die Haltbarkeit zu gewährleisten. Bei den Naturweinen hat er bereits zwei Jahrgänge vorzuweisen und freut sich auf die Ernte 2025, um weitere herzustellen. «Für mich wäre ein natürlicher Wein eines alten Jahrgangs eine Krönung unserer Umstellung auf Bio sowie des Ansatzes, den mein Vater und ich verfolgen», betont der Winzer. Vor dem Hintergrund des Rückgangs des nationalen Konsums erscheint die Herstellung von Weinen mit guter Lagerfähigkeit als sinnvoller Ansatz (Infobox).

Die Suche nach alterungsfähigen Weinen ist Teil einer umfassenden Überlegung, die Denis Bovard auch im Weinberg verfolgt, wo er schrittweise vorgeht. Dabei lässt er sich von seinen Überzeugungen ebenso wie vom landwirtschaftlichen und wirtschaftlichen Kontext leiten. Die Umstellung auf Bio war nur eine Etappe des Vorhabens der Domaine Bovard.

«Meine Hauptmotivation ist die Gesundheit des Bodens. Ausserdem möchte ich so unabhängig wie möglich von Pflanzenschutzmitteln sein, deren Wirkung immer schneller nachzulassen scheint», erklärt der Winzer. Bei der Weinbereitung berücksichtigt er den Mondkalender. «Es sind nicht so sehr Labels oder Vorschriften, sondern vielmehr meine Werte und eine gute Portion Intuition, die meine Entscheidungen beeinflussen.»

www.domaine-antoine-bovard.ch (FR)
www.lavauxvinbio.ch (FR)



Denis Bovard hält stolz sein Diplom für den besten Schweizer Biowein 2025 in den Händen. Die Domaine Antoine Bovard ist bekannt für ihre alten Jahrgänge.



2018 von Bio Vaud lanciert, widmen sich der Wettbewerb und die Messe BioVino Weinen, die nach den Richtlinien von Bio Suisse, Demeter, des Vereins Schweizer Naturwein oder der Bioverordnung zertifiziert sind. BioVino hat zum Ziel, Bio- und Naturweine aus der Schweiz und Liechtenstein aufzuwerten und zu fördern und Winzerinnen und Winzer auszuzeichnen, die die besten biologisch angebauten Weine produzieren. Die 7. Ausgabe des Wettbewerbs fand im Mai 2025 in Moudon VD statt, die Preisverleihung Ende Juni in Zürich, mit insgesamt 326 Weinen von 89 Schweizer Winzerinnen und Winzern. Die Ergebnisse sind online abrufbar. Die Messe BioVino mit über 40 Ständen findet vom 29, bis 30. November 2025 in Lausanne statt. www.biovino.ch

Schweizer Weine in Schieflage

Die Förderung heimischer (Bio-)Weine mithilfe von Wettbewerben und Messen wie BioVino ist für die Branche wichtiger denn je. Denn laut dem Bundesamt für Landwirtschaft ging der Konsum von Schweizer Wein 2024 hierzulande um 16 Prozent gegenüber Vorjahr zurück. «Einzig Schweizer Biorot- und Bioschaumweine verzeichnen einen leichten Umsatzanstieg», sagt Pascal Olivier, verantwortlich für die Westschweiz bei Bio Suisse. Gleichzeitig investieren Winzerinnen und Winzer in Tanks, um ihren unverkauften Wein zu lagern. Und einige Weinhändler weigern sich, die Ernte von 2025 zu übernehmen. Aktuell machen Importweine zwei Drittel des Konsums aus. «Die Herausforderung besteht darin, den Absatz heimischer Weine zu fördern, vor allem in der Deutschschweiz», so Pascal Olivier. Die Weingüter müssten dafür ihr Angebot an die Vorlieben dieser Klientel anpassen. Heisst unter anderem, traditionelle Rebsorten wie Chasselas, Pinot und Gamay zu fördern.

«Wir müssen Expertise gewinnen – vom Rebstock bis zum Glas Wein»

Im ersten Jahr koordiniert David Marchand die neue interdepartementale FiBL-Gruppe Weinbau & Önologie.

Interview: Claire Berbain, FiBL; Übersetzung: Sonja Wopfner

David Marchand, was steckt hinter der neuen Gruppe Weinbau & Önologie und wie verstärkt sie die Aktivitäten des FiBL im Weinbausektor? Bisher gab es je eine Weinbaugruppe in Frick und in Lausanne, verteilt auf drei Departemente, was weder Synergien noch den Austausch förderte. Neu bilden wir mit der Gruppe Weinbau & Önologie eine überregionale, in drei Themenbereiche gegliederte Einheit. Der von mir geleitete Bereich «On-Farm» dient der praxisorientierten Forschung; Michael Riemann leitet den Bereich «On-Station» für die Laborarbeit in Frick und Morges; für die Weinproduktion auf dem FiBL-Weingut in Frick ist Andreas Tuchschmid verantwortlich. Die Gesamtkoordination übernimmt jedes Jahr eine andere Person. Nebst der Förderung unserer Identität innerhalb des FiBL ermöglicht uns die neue Gruppe eine bessere Zusammenarbeit zwischen uns, den Fachleuten für Weinbau und Önologie, den Regionen und den Kompetenzbereichen. Die Reorganisation fördert somit die Komplementarität von Feld und Labor - wir gewinnen an Professionalität, Ausstrahlung und Einfluss.

Welches sind die wissenschaftlichen Ziele?

Als interdepartementale Gruppe können wir unsere Überlegungen auf nationaler Ebene bündeln und gemeinsame, ehrgeizige und multidisziplinäre Projekte ins Leben rufen, die Praxis und Forschung verbinden. Die Schweiz mit ihren vielfältigen Klimazonen und Terroirs ist ein echtes Freiluftlabor für den weltweiten Weinbau. Das FiBL hat daher das Potenzial, zu einem unverzichtbaren Akteur in der internationalen Weinforschung zu werden. Zudem möchten wir unsere önologischen Aktivitäten deutlich verstärken. Dazu streben wir eine Mikrovinifizierungsanlage an und hoffen so, Projekte von nationaler und europäischer Bedeutung zu gewinnen. Und in einem Projekt, das beispielsweise die Anpassungsfähigkeit von Unterlagsreben untersucht, ist der Aspekt der Weinqualität von entscheidender Bedeutung, und wir müssen über



Weinprojekte mit FiBL-Beteiligung

GrapeBreed4IPM

will mit der
Entwicklung resistenter, standortangepasster
Rebsorten den
Einsatz und
die Abhängigkeit
von Fungiziden
verringern.

VineRoot4Clim

untersucht auf
drei Parzellen
das Verhalten von etwa
20 Unterlagsreben
punkto Phänologie,
Physiologie und
Traubenqualität
unter pedoklimatischen
Bedingungen in der
Schweiz.

BioViPro

zielt darauf ab, den Schutz im biologischen Weinbau (ohne synthetische Mittel) zu optimieren und Ersatzstoffe für Kupfer zu finden.

fibl.org/projekte

ein Mass an Expertise über die gesamte Lieferkette gewinnen – vom Rebstock bis zum Glas Wein.

Wo liegt der Fokus der Forschungsprojekte?

Unsere Arbeit konzentriert sich in erster Linie auf die Anpassung an den Klimawandel. Unsere Priorität ist es, durch verschiedene Faktoren wie den Umgang mit dem Boden und die Pflanzendecke zur Sicherung der Ernte und ihrer Qualität beizutragen. Der Bioweinbau wächst. Um den Sektor bestmöglich zu begleiten, müssen möglichst viele technische Referenzen geschaffen werden, die sich an alle richten. Unsere Philosophie ist es, die gesamte Weinbaubranche zu einem resilienten und zukunftsfähigen System zu führen.

Was bedeutet die aktuelle Krise im Schweizer Weinbau für die Aktivitäten der Gruppe?

Die Welt der Weinbauforschung ist hart umkämpft. Zudem sind alle Partner mit Budgetkürzungen konfrontiert. Angesichts der aktuellen Krise besteht die Gefahr, dass die Forschung noch schlechter finanziert wird. Wir müssen daher noch aktiver und überzeugender sein. Wir brauchen mehr denn je eine Forschung, die sich an den Bedürfnissen der Praxis orientiert. So gewinnt die Reduktion der Produktionskosten zunehmend an Bedeutung – gerade im Bioweinbau, wo die Kosten in mechanisierten Rebbergen um 20 bis 30 Prozent höher und auf Rebbergterrassen sogar bis doppelt so hoch sind. Mehr denn je müssen wir diese Dimension in unsere Arbeit integrieren.

Fachauskünfte



David Marchand
Beratung und Forschung Weinbau, FiBL
david.marchand@fibl.org
+41 62 865 04 49

Bild: René Schult

Ü50 auf jedem zweiten Biohof

Die Schweizer Landwirtschaft ist überaltert, Höfe schliessen oder werden grösser. Gefordert ist die Politik.

Text: Beat Grossrieder



Nicht nur Traktoren werden älter, auch diejenigen, die mit ihnen fahren. Eine demografische Herausforderung.

48 Prozent der Biohöfe in der Schweiz werden von Betriebsleitenden über 50 Jahren geführt. Laut der Landwirtschaftlichen Strukturerhebung 2024 des Bundes sind besonders die 60–64-Jährigen (15 %) und die 55–59-Jährigen (17 %) stark vertreten. Beide Gruppen stehen in den nächsten Jahren vor der Pensionierung. Zählt man die konventionellen Betriebe hinzu, steigt der Anteil Ü50 sogar auf 57 Prozent.

Ein Blick auf die Altersstruktur in den Regionen zeigt: In den Berggebieten sind Betriebsleitende im Schnitt jünger als im Flachland. Zudem ist der Bioanteil dort höher: Während schweizweit 17,4 Prozent aller Höfe bio sind, liegt der Anteil in der Bergzone II bei 19 Prozent, in der Bergzone IV gar bei 41 Prozent.

Gemäss einer aktuellen Agroscope-Studie erreichen in den nächsten fünf Jahren rund 7000 Betriebsleitende in der Schweiz die Altersgrenze von 65 Jahren. Sie verlieren damit das Anrecht auf Direktzahlungen. «Das sind 17 Prozent der Familienbetriebe», so Studienautor Alexander Zorn. Die Gründe für den demografischen Trend: Landwirte geben ihren Hof immer später ab, es gibt weniger Neueinsteiger, und oft übernehmen die etwas jüngeren

Partnerinnen oder Partner. «Hofübernahmen sollten frühzeitig geplant werden», rät Alexander Zorn. Ansonsten kann dies das Hofsterben beschleunigen. 2024 verschwanden 644 Betriebe, im Schnitt fast zwei pro Tag. Die übrigen haben ihre Flächen vergrössert. Seit 2000 ist ein Drittel der Höfe verschwunden, während sich die Durchschnittsfläche fast verdoppelt hat.

Leitungswechsel als Chance

Carole Gauch, Bereichsleiterin Politik bei der Kleinbauern-Vereinigung, bestätigt: «Wie die Vergangenheit gezeigt hat, werden beim Erreichen des Pensionsalters und ohne innerfamiliäre Nachfolge Höfe oft aufgegeben. Dabei würde es an ausserfamiliären Interessierten nicht fehlen.» Wobei eine ausserfamiliäre Nachfolge für grosse Betriebe im Mittelland oft schwer zu finanzieren ist. Dennoch kann ein Leitungswechsel Chancen bringen: «Übernehmen jüngere Betriebsleitende, sind sie oft stärker an einer ökologischen Bewirtschaftung interessiert als die Vorgänger», so Carole Gauch. Das Ziel sei nicht immer die Bio-Suisse-Knospe, sondern auch Bundesbio oder IP. Das «Wachse-oder-weiche-Phänomen» führe jedoch dazu, dass kleine

und mittlere Betriebe verschwinden, während grosse weiter wachsen.

Hilfe bieten Vermittlungsplattformen wie hofuebergabe.ch von der Kleinbauern-Vereinigung. «Pro Woche melden sich ein bis zwei Hofabgebende und zwei bis drei Hofsuchende», sagt Carole Gauch. «Das zeigt, dass motivierter Nachwuchs vorhanden wäre.» Ein Problem sieht sie in der Altersgrenze von 35 Jahren für Starthilfe des Bundes. Im Schnitt sind Hofnachfolgende 36,7 Jahre alt, bei Neugründungen sogar 42. «Der Einstieg erfolgt oft später, weil man sich finanziell stark bindet.» Die Kleinbauern-Vereinigung fordert daher eine Erhöhung der Grenze auf 40 Jahre wie in der EU. Kleinbauern-Präsident und Berner Nationalrat (Grüne) Kilian Baumann hat dazu eine Motion ins Parlament gebracht, die der Bundesrat unterstützt.

Zusätzlich fordert die Vereinigung eine Obergrenze für Direktzahlungen, um Grössenwachstum zu bremsen. Auch Alexander Zorn von Agroscope warnt: Die Zahl der Neu- und Quereinsteiger habe sich «auf tiefem Niveau eingependelt». Wichtig seien bessere Löhne und klare Regeln zur Altersgrenze, damit Hofübernahmen für die jüngere Generation attraktiv bleiben.

Lenkungsabgaben unter Druck

Die gestiegenen Kosten in der Pflanzkartoffelproduktion sorgen für Unmut. Die Branche sucht nach Lösungen.

Text: Katrin Erfurt

Der nasse Sommer 2024 setzte der Biopflanzkartoffelvermehrung stark zu: Die Erträge lagen über 50 Prozent unter dem Durchschnitt der Jahre 2018 bis 2023. Entsprechend knapp fiel das verfügbare Pflanzgut aus. Während 2023 noch 1216 Tonnen Biopflanzkartoffeln verkauft werden konnten, waren es laut dem Schweizerischen Saatgutproduzenten-Verband Swisssem im Folgejahr nur noch 659 Tonnen. Um die Versorgung dennoch sicherzustellen, mussten viele Biobetriebe per Ausnahmebewilligung auf konventionelles und teilweise importiertes Pflanzgut ausweichen. Insgesamt wurden 1811 Tonnen davon im Biolandbau eingesetzt, ein Anstieg von rund 54 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Laut Richard Bircher von der FiBL-Saatgutstelle, die für die Vergabe der Ausnahmebewilligungen zuständig ist, war die Zahl der Gesuche so hoch wie nie zuvor.

Als Ausgleich für Betriebe, die konsequent Biopflanzgut verwenden, hat die Markenkommission Anbau (MKA) von Bio Suisse eine Lenkungsabgabe auf konventionelle Pflanzkartoffeln eingeführt. Sie entspricht der Preisdifferenz zu Biopflanzgut und liegt je nach Sorte zwischen 48 und 67 Franken pro 100 Kilogramm (QR-Code). Diese Abgabe fliesst nicht an Bio Suisse, wie Ilona Stoffel, Produktmanagerin für Kartoffeln bei Bio Suisse, betont, sondern in den Fonds «Lenkungsabgaben Kartoffeln». Mit den Mitteln werden Biopflanzgut verbilligt sowie die Vermehrung und Sortenprüfung von Biokartoffeln unterstützt. Weil deutlich mehr Lenkungsabgaben als geplant anfielen, wuchs der Fonds von 500 000 auf 1,1 Millionen Franken.

Hohe Kosten, steigender Frust

Lange wurde das System der Lenkungsabgaben kaum hinterfragt. Doch angesichts massiv gestiegener Produktionskosten hat sich die Stimmung gewandelt. Gründe sind höhere Preise der Vermehrungsorganisationen, Lenkungsabgaben, eine Importabgabe von Swisspatat (49 Rappen pro 100 Kilogramm) sowie teures Auslandpflanzgut. «Die Betriebsleitenden zahlen heute teilweise über 10 000 Franken pro Hektare, doppelt so viel wie früher. Wer in den letzten Jahren schlechte Ernten hatte, hat jetzt eine leere Kasse und will wissen, wohin die Lenkungsabgaben fliessen», erklärt Ilona Stoffel.

Bezugsquellen von Pflanzgut



Im Biolandbau darf nur Pflanzgut aus Biovermehrung verwendet werden.



Die Verfügbarkeit von Biopflanzgut ist auf der Datenbank OrganicXseeds einsehbar. Bei Engpässen können Ausnahmen für konventionelles Pflanzgut erteilt werden.



Ein Teilimport von Pflanzgut ist nötig, da gewisse Sorten in der Schweiz nicht vermehrt werden können, und um Überschüsse in guten Jahren zu vermeiden.

Bio Suisse kommuniziere transparent über Plattformen wie bioaktuell.ch, doch nicht alle Bek triebe würden das aktiv verfolgen: «Wer nicht in einem Gremium sitzt, kennt vieles nicht.»

Anpassungen geplant

Für 2026 zeichnet sich eine Entspannung ab, wie Ilona Stoffel sagt: Zum einen dürfte dank günstigerer Witterung mehr Pflanzgut verfügbar sein, zum anderen soll die Produktion langfristig gestärkt werden. Seit 2024 stehen während drei Jahren jährlich bis zu 120 000 Franken aus den Lenkungsabgaben zur Verfügung, um Pflanzgutproduzentinnen und -produzenten bei der Vermehrung anspruchsvoller Sorten zu unterstützen – mit maximal 20 Franken pro 100 Kilogramm. Über die Vergabe entscheiden die unter Swisssem organisierten Vermehrungsorganisationen.

Weitere Massnahmen sind in Prüfung: Ein höherer Einzelkulturbeitrag für Pflanzkartoffeln befindet sich derzeit in der Vernehmlassung des Bundesamts für Landwirtschaft. Über eine mögliche Reduktion der Lenkungsabgabe auf importiertes Pflanzgut diskutiert die MKA. Die nächste Preisfestlegung zur Marktverbilligung von Biopflanzgut erfolgt Anfang September im Rahmen der Arbeitsgruppe Biosaatgut von Swisssem. Als zusätzliche Entlastung für die Vermehrungsbetriebe hält Ilona Stoffel eine Erhöhung des Richtpreises für Speisekartoffeln für sinnvoll. Die Verhandlungen zwischen den Marktpartnern hatten für die Ernte 2025 zu keiner Anpassung geführt. Die Gespräche zur Ernte 2026 würden bereits anlaufen.

Fachauskünfte



Ilona Stoffel
Produktmanagerin Kartoffeln und
Zierpflanzen, Bio Suisse
ilona.stoffel@bio-suisse.ch
+41 61 204 66 65



Lenkungsabgaben Kartoffeln: Anbau 2025 www.bioaktuell.ch

FiBL-Beratung

Weinbau

Weinbauzone B für die Schweiz

Die Weinernte hat bereits begonnen. Der Gesundheitszustand der Reben fällt für dieses Jahr in den meisten Regionen sehr positiv aus, sowohl in Bezug auf Qualität als auch auf Quantität. Zum Auftakt der diesjährigen Kellersaison ein Hinweis zur geänderten Getränkeverordnung des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI), die am 1. Juli 2025 in Kraft getreten ist. Die grösste Änderung für Wein ergibt sich durch die Neueinteilung der Schweiz in die von der EU definierte Weinbauzone B. Die Einteilung regelt unter anderem die maximale An-



reicherungsspanne zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts. Die Schweiz schreibt diese mit einem Zusatz in Anhang 9 der Verordnung des EDI neu auf maximal 2,5 Vol.- % fest. Beim Jahrgang 2025 gelten jedoch weiterhin die kantonalen Regelungen. Für Knospe- und Demeter-Betriebe bleibt für diesen Jahrgang die bisherige maximale Anreicherungsspanne von 1,25 Vol.- % bestehen.

Mehr zu den Richtlinien im Bioweinbau Das FiBL-Merkblatt «Anforderungen an den Bioweinbau» fasst die Schweizer Biostandards zusammen und wird jährlich aktualisiert.



Zum Merkblatt shop.fibl.org > 1490



Linnéa Hauenstein Beratung Weinbau linnea.hauenstein@fibl.org +41 62 865 17 23

Tierhaltung

Weidegang stärkt Immunsystem von Kälbern



Kälber bis zum Alter von 160 Tagen müssen gemäss den Richtlinien von Bio Suisse Auslauf haben, sind aber von der Weidepflicht ausgenommen. Der Weidegang hat trotzdem wichtige positive Auswirkungen auf das Immunsystem und die Gesundheit. In einem Forschungsprojekt des FiBL wurden 72 männliche Kälber der Genotypen Braunvieh, Schweizer Fleckvieh (SF) und Limousin × Braunvieh an vier Standorten vom vierten bis zum

sechsten Lebensmonat untersucht. Eine Gruppe hatte Auslauf im Hof, die anderen Gruppen weideten täglich auf 400, 1000 oder 2000 Meter Höhenlage. Verglichen mit dem Hofauslauf hatten die Kälber auf den Weiden am 180. Lebenstag deutlich mehr Immunglobuline (α- und γ-Globulin) im Blut. Die Höhenlage wirkte sich zusätzlich positiv aus. Zudem hatten die Tiere auf der alpinen Höhenstufe mehr rote Blutkörperchen und Hämoglobin im Blut. Zwischen den Genotypen schnitten die SF-Tiere etwas besser ab. Es lohnt sich also für die Tiergesundheit, die Kälber auf die Weide oder sogar auf die Alp zu schicken, weil dies das Immunsystem stärkt.



Florian Leiber Forschung Tierernährung florian.leiber@fibl.org +41 62 865 72 17

Ackerbau

Neue Bewertung für Weizen in Biosortenliste



In der Sortenliste für Biogetreide wurden die Mahlweizensorten neu beurteilt. Die Liste zeigt neu mehr rote Bewertungen. Dies bedeutet jedoch nicht, dass die Sorten schlechter geworden sind. Vielmehr erlaubt die Überarbeitung eine realistischere und transparentere Einschätzung, weil das gesamte Leistungsspektrum von --- bis +++ sichtbar wird. Bei Weizen ist eine standortangepasste Sortenwahl entscheidend, vor allem hinsichtlich der

Stickstoffverfügbarkeit. Qualitätsbetonte Sorten wie Prim oder Bodeli eignen sich für Standorte mit geringer Nährstoffverfügbarkeit. Sie bilden weniger Körner aus, investieren dafür mehr ins einzelne Korn. Sie können also auch bei moderater Düngung ein hohes Hektolitergewicht bei hohem Proteingehalt ausbilden. Auf gut versorgten Böden können ertragsstärkere Sorten wie Wital oder Montalbano gewählt werden. Diese bilden mehr Körner, füllen diese jedoch weniger gut aus. Dadurch erzielen sie einen höheren Ertrag, jedoch bei schlechterer Qualität.



Zur Sortenliste Biogetreide www.bioaktuell.ch/sortenliste > Getreide



Mathias Christen
Beratung Getreide und Ölsaaten
mathias.christen@fibl.org
+41 62 865 63 63



Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie in der Schweiz

Immer mehr Kantone verlangen von ihren Schulmensen, Spitalrestaurants und Personalkantinen, auf regionale und biologisch produzierte Lebensmittel zu setzen. Agridea hat dazu online eine umfassende Übersicht erstellt. Ein kleiner Auszug.

Text: Gregory Métrailler, Agridea; Redaktion: René Schulte

Mehrere Schweizer Kantone haben Massnahmen zur Förderung einer nachhaltigen Gemeinschaftsgastronomie ergriffen. Die Initiativen haben ihren Ursprung meist in den kantonalen Landwirtschafts- und Klimagesetzen sowie in den Strategien und Grundsätzen für eine nachhaltige Entwicklung. Eine treibende Kraft ist hierbei die lateinische Schweiz. So lancierte das Wallis bereits 2016 die Initiative «Regional kochen» («Cuisinons notre région») für eine Verpflegung, die auf eine ausgewogene Ernährung abzielt und regionale, saisonale Produkte bevorzugt. Der Ansatz wurde 2021 von Freiburg und später von den anderen lateinischen Kantonen übernommen, was Anfang 2025 zur Unterzeichnung einer «Regional kochen»-Absichtserklärung durch Freiburg, Genf, Jura, Neuenburg, Tessin, Waadt und Wallis führte.

Massnahmen in Städten

Auch setzen sich mehrere Städte aktiv für eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie ein. Die Uni Bern und das HAFL haben in diesem Zusammenhang ein «Weissbuch städtische Ernährungspolitik» mit Strategien, Handlungsfeldern und Gute-Praxis-Beispielen aus Basel, Bern, Biel, Freiburg, Genf, Lausanne, St. Gallen, Winterthur und Zürich erstellt. Darüber hinaus wurde am 4. März 2025 die «Charta der Schweizer Städte und Gemeinden für eine nachhaltige Ernährung» lanciert.



Umfassende Übersicht zur Gemeinschaftsgastronomie themen.agripedia.ch



Kanton Aargau: Kein allgemeines Programm zu nachhaltiger Ernährung oder Gemeinschaftsgastronomie.

Diverse Einzelinitiativen. Gütesiegel «Aargau isch fein» für die Individualund die Gemeinschaftsgastronomie
mit Fokus auf regionale Produkte direkt vom Hof. Beratung/Schulung zu
nachhaltiger Ernährung durch das
Landwirtschaftliche Zentrum Liebegg.
Ausarbeitung einer «Roadmap 2040»,
die sich auf die Gemeinschaftsgastronomie bezieht, durch die kantonale
Fachstelle Nachhaltigkeit der Abteilung Landschaft und Gewässer.



Kanton Basel-Landschaft: Umsetzung von diversen Aktivitäten im Bereich Gemein-

schaftsgastronomie durch

das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung. Zum Beispiel: Einführung und Umsetzung des Labels «Ama Terra» (Fourchette verte) in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Gesundheitsamt und der Gesundheitsförderung Schweiz; Wissensvermittlung über regionale, ressourcenschonende Ernährung (inklusive Kochkurse); strategisches Programm «ErnährungPlus» für eine klimaschonende Ernährung.



Kanton Basel-Stadt: Strategie «Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030» mit Massnahmen für die Ge-

meinschaftsgastronomie bis 2026. Zum Beispiel: Entwicklung von Nachhaltigkeitsstandards für öffentliche Ausschreibungen im Lebensmittelund Gastronomiesektor; Förderung des Labels «Ama terra» (Fourchette verte) in Grundschulen und Kindertagesstätten; Empfehlungen für ein nachhaltiges Catering bei kantonalen Events; verstärkte Kooperation mit Städten/Gemeinden gemäss der Charta für eine nachhaltige Ernährung.



Kanton Bern: Mit der «Berner Bio-Offensive» förderte der Kanton ab 2016 die Umstellung von Landwirtschaftsbe-

trieben auf Bio und ab 2021 bis Ende 2025 den Absatz und die Wertschöpfung regionaler Bioprodukte. Dazu gehörte die Begleitung und Beratung von Gemeinschaftsgastronomiebetrieben in der Transition zu nachhaltigeren, regionalen Produkten. Im Mai 2025 entschied der Berner Regierungsrat, die «Berner Bio-Offensive» zugunsten des «Berner Impulsprogramms für Ernährung, Klima und Umwelt» aufzugeben. Fortsetzung folgt.

Gastronomie

Kanton Freiburg: Freiwillige, vom Wallis inspirierte Initiative «Regional kochen». Stützt sich auf die 2021 vom Staatsrat verabschiedete «Charta der Freiburger Gemeinschaftsgastronomie» mit 18 Kriterien für eine nachhaltige, ausgewogene, auf lokale Produkte ausgerichtete Ernährung. Zum Beispiel: 25% der tierischen und pflanzlichen Produkte erfüllen IP- oder Biorichtlinien; Bevorzugung regionaler Produkte; «Gute Küchenpraxis» (weniger industrielle Zubereitungen); ausgewogene Ernährung; Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.



Kanton Genf: Freiwilliges Programm mit Zertifizierung «Genève Région – Terre Avenir» (GRTA) für die öffentliche

und private Gemeinschaftsgastronomie. Ein Pflichtenheft definiert die Massnahmen und Ziele. Zum Beispiel: Verpflichtung der Rückverfolgbarkeit; mindestens drei GRTA-zertifizierte Produkte aus diversen Kategorien im Tagesangebot (Obst und Gemüse, stärkehaltige Lebensmittel, tierische und/oder pflanzliche Proteine, Milchprodukte); Abfalltrennung und Recycling; Kontrollen über die Einhaltung des Pflichtenhefts jederzeit möglich.



Kanton Jura: Seit 2023 Pilotprojekt zur Harmonisierung der Schulmensen von Berufs-, Fachmittel- und

Maturitätsschulen. Es orientiert sich an der Motion Monin zur Förderung lokaler und biologischer Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie und dient als Basis für die Erstellung einer Charta nach dem Freiburger Vorbild «Regional kochen». Umsetzung ab 2025. Zum Beispiel: Menüs mit mindestens 50% regionalen und 25% Bioprodukten zum Studentenpreis von 9 Franken. Potenzielle Ausweitung auf gesamte Gemeinschaftsgastronomie.

Kanton Luzern: Keine spezifische Rechtsgrundlage für die Gemeinschaftsgastronomie, aber strategische Instrumente wie der kantonale Aktionsplan Biolandbau. Massnahmen für die Kantinen des Kantons in Arbeit. Zum Beispiel: Vorgaben für den Anteil an biologischen, regionalen und zertifiziert nachhaltigen Produkten; Zielsetzungen für qualitativ hochwertige und ausgewogene Mahlzeiten; Sensibilisierung der Kundschaft; das «Bio Cuisine»-Label für Gastrobetriebe mit hohem Bioanteil. Betrifft unter anderem die Verwaltung, Schulen, Gefängnisse.

Kanton Neuenburg: Seit 2025 freiwillige Initiative auf Basis der Unterzeichnung einer Charta für die Gemeinschaftsgastronomie (Validierung im Laufe des Jahres). Zum Beispiel: Bereitstellung einer ausgewogenen, altersgerechten Ernährung durch Schulung, Begleitung und Monitoring; Erhöhung des Anteils an Regionalprodukten und an Gerichten aus frischen Zutaten; Bevorzugung von Fleisch aus besonders tierfreundlicher Haltung; Angabe von Herkunft, Produktionsmethode, Saisonalität; Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Kanton Tessin: Vom Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) geleitetes Projekt «Mensa». Es fördert die Nutzung lokaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie (etwa in Schulen, Spitälern, Alters-/Pflegeheimen und privaten Kantinen) und damit die regionale Produktion unter Berücksichtigung der Saisonalität und des Umweltschutzes. Zum Beispiel: Einkaufsanalysen und Empfehlungen für Verbesserungen durch das CCAT; Kooperation mit Fourchette verte; Unterzeichnung einer freiwilligen Charta, die lediglich Anreize bietet.



Kanton Waadt: Seit 2025 Charta für die Gemeinschaftsgastronomie. Basis ist die Initiative «Regional

kochen». Verbindlich für kantonale Einrichtungen, freiwillig für staatlich subventionierte Einrichtungen und Gemeinden. Zum Beispiel: 60% regionale Produkte; 100% Waadtländer oder Schweizer Fleisch, davon 80% aus besonders tierfreundlicher Haltung; 80% des Obstes und Gemüses nicht aus beheizten Gewächshäusern; 15% Bioanteil; 50% des Angebots vegetarisch; Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.



Kanton Wallis: Lancierung der Initiative «Regional kochen» 2016 für mehr regionale Lebensmittel in der Ge-

meinschaftsgastronomie. Seit 2020 obligatorisch für kantonale, staatlich subventionierte und öffentlich-rechtlichen Einrichtungen. Zum Beispiel: Besuche von Fourchette verte; Analyse der Herkunft, Saisonalität, Produktion und Verarbeitung der Lebensmittel; Auszeichnung mit Gold-, Silber- oder Bronze-Mütze, je nach Fortschritt; Besuche von Produzentinnen und Produzenten zur Förderung des Austauschs mit den Köchinnen und Köchen.



Kanton Zürich: Leitlinie «Nachhaltige Ernährung» mit obligatorischen und empfohlenen Massnahmen für eine

umweltfreundlichere Lebensmittelversorgung der kantonalen Gastronomiebetriebe sowie vom Kanton beauftragter Cateringunternehmen. Zum Beispiel: Reduktion der Lebensmittelabfälle; Reduktion der Treibhausgasemissionen um 40% pro Menü bis 2030 (mehr vegetarische Menüs, kleinere Fleischportionen, nachhaltigere Produkte); Artenschutz und Biodiversität; Sensibilisierung der Kundschaft; saisonale Einkäufe.

BIO/ GIPFEL #5 2025

14. November 2025 HAFL, Zollikofen

Bio: Wohin? Von der **Vision zur Umsetzung!**

Wir diskutieren die Bio-Suisse-Strategie und denken ihre Massnahmen gemeinsam weiter, beleuchten aktuelle Entwicklungen im Bio-Markt und erhalten die neusten Trends im Bereich von Konsum und Landwirtschaft.





Bio-Wissen







Bio-Degustationen







UFA Bio-Milchviehfutter

«Wir setzen UFA Bio-Milchviehfutter auf unserem Betrieb ein, weil wir begeistert von der Fressbarkeit sind.»

Familie Eigenmann, Schweizersholz



In Ihrer **LANDI**



Sluxx[®]HP

Biologisches Schneckenkorn

- → Hohe Körnerdichte (60 Körner/m²) und gute Wirkung
- → Unbedenklich für Nicht-Zielorganismen
- → Hohe Regenbeständigkeit



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

Handel und Preise

Mehr Absatz bei Biomilchprodukten

Der nationale Markt für Biomilch bleibt stabil und ausgeglichen. Erfreulich ist die zunehmende Nachfrage nach Biomilchprodukten, die sich auch in den Verkaufszahlen widerspiegelt: Im ersten Halbjahr legte der nationale Absatz spürbar zu. Besonders bei Biojoghurt und Bioquark war ein deutliches Absatzwachstum zu verzeichnen.



Konsumentinnen und Konsumenten kaufen deutlich mehr Biojoghurt.

Die Lagerbestände von Biobutter befinden sich weiterhin auf gutem Niveau, zeigen aktuell jedoch einen leichten Rückgang. Dies deutet auf eine stabile bis leicht steigende Nachfrage hin – der Absatz von Biobutter legte um 4% zu. Die Produzentenpreise gelten nach wie vor als stabil und marktgerecht. Sie bieten den Biomilchbetrieben eine verlässliche Grundlage für ihre wirtschaftliche Planung. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Neue Richtpreise für Bioraufutter

Der Markt für Raufutter zeigt sich derzeit stabil und ausgeglichen, daher bleiben die Richtpreise für Heu, Emd, Grassilage und Stroh unverändert. Bei Maissilage gab es minimale Anpassungen für Trockensubstanz-Gehalte (TS-Gehalte) ab 30%. Die Preise sind qualitätsabhängige Richtwerte; Qualität und Mengen werden dieses Jahr als gut eingeschätzt. Die Nachfrage nach Bioraufutter ist stabil bis leicht steigend, besonders bei Milchviehbetrieben mit hohem Grundfutterbedarf. Gefragt sind Mischungen mit hohem Klee- oder Luzerneanteil (>17% Rohprotein). Mit den vorhandenen Lagerbeständen dürfte der Winterbedarf grundsätzlich gedeckt sein. Die meisten Knospe-Betriebe produzieren genügend Raufutter auf ihren eigenen Flächen. Muss dennoch zugekauft werden, sollte dies frühzeitig erfolgen. Die Plattform biomondo.ch bietet hierfür eine Handelsmöglichkeit. Angesichts häufiger Extremwetterlagen empfiehlt es sich, in guten Jahren Überschüsse einzulagern und Tierbestände langfristig dem Futterangebot anzupassen.

Für den Kauf und Verkauf von Raufutter gelten folgende Qualitätskriterien:

Das Futter muss frei von Unkraut, Giftpflanzen, Blacken, Verschmutzungen (Erde, Steine, sonstige Fremdkörper), Schimmel und Staub sein. Es darf keine lagerbedingten Schäden oder Qualitätsminderungen aufweisen. Die Abrechnung erfolgt nach TS, Proteingehalt (NIR) und

Preise Franken pro Dezitonne, ab Hof/Werk

Heu/Emd belüftet*	39.00-43.00
Heu/Emd bodengetrocknet*	31.00-35.00
Heu/Emd > 50 % Luzerne belüftet	50.00-53.00
Stroh*	19.00-23.00
Stroh ab Schwad	8.00-10.00
Strohpellets	32.00
Ökoheu bodengetrocknet*	28.00-30.00
Grassilage Ballen TS 30%	11.20
Grassilage Ballen TS 35%	13.10
Grassilage Ballen TS 40%	14.90
Grassilage Ballen TS 45 %	16.80
Grassilage Ballen TS 50%	18.60
Maissilage Siloballen TS 30 %	16.10
Maissilage Siloballen TS 34%	18.20
Maissilage Siloballen TS 38 %	20.40
Vollmaispflanzen Pellets	70.50
Künstlich getrocknete Luzer- ne/Gras mind. RP 15% Grossballen	66.00
Künstlich getrocknete Luzer- ne/Gras mind. RP 15 % Pellets	66.00

^{*} Gross- oder Kleinballen

nutzbarer Energie (NEV/NEL). Das FiBL bietet entsprechende Analysen (Fr. 50. – inkl. Beratung) an. Die TS-Gehalte sind gemäss den Richtpreisen Raufutter von Agridea zu bestimmen. Als Top-Qualität gilt die Produktion aus dem aktuellen Jahr (Mai bis Mai). Fatos Brunner, Bio Suisse



Infos, Kontakte, Raufutterhändler, Trocknungsbetriebe www.bioaktuell.ch



ilder: Philipp Leingärtner/tobetold.film; Marzena Seidel,

Biolandbau mit Auftrag

Das Wassergut Canitz liegt im sensiblen Trinkwassereinzugsgebiet der Stadt Leipzig. Im Juni 2025 veranstaltete FiBL Deutschland dort die Öko-Feldtage.

Text: Jeremias Lütold



Für die Öko-Feldtage auf dem Wassergut Canitz wurden grossflächig Demoparzellen angelegt.

Geschützte Auen, Waldweiden, weite Ackerflächen und blühende Zwischenfrüchte – der Weg zum Wassergut Canitz in der Nähe von Leipzig in Deutschland hält Abwechslung bereit. Zufällig ist das nicht: Hinter der Vielfalt steckt eine konsequente Ausrichtung auf den Wasserschutz mit gleichzeitig guten Erträgen.

Das Wassergut Canitz gehört zu den Leipziger Wasserwerken. Dort wird in den Trinkwasserschutzgebieten durch biologischen Landbau das Grundwasser vorsorglich geschützt. Niedrige Nährstoffüberschüsse und damit die Verringerung von Nitrateinträgen stehen deshalb auch seit der Betriebsgründung 1994 (Umstellung auf Ökolandbau 1992) im Mittelpunkt. Innerhalb der letzten über 30 Jahre konnte der Nitratgehalt im Rohwasser von über 40 auf 15 Milligramm pro Liter (Jahresmit-

telwert im geförderten Rohmischwasser) gesenkt werden. Das Wassergut Canitz bewirtschaftet über 718 Hektaren Ackerfläche, 165 Hektaren Grünland und 130 Hektaren Wald. Rund 190 Charolais-Rinder werden in niedriger Besatzdichte von etwa 0,2 Grossvieheinheiten pro Hektare landwirtschaftlicher Nutzfläche gehalten.

Eine Bühne für den Biolandbau

Über 30 Jahre Biolandbau-Erfahrung und der klare Fokus auf Grundwasserschutz und -neubildung waren ausschlaggebend dafür, dass das Wassergut Canitz als Veranstaltungsort der vom FiBL Deutschland organisierten Öko-Feldtage im Juni 2025 mit dem Schwerpunkt Wassermanagement und nachhaltige Landwirtschaft ausgewählt wurde (Infobox). Über 9000 Besucherinnen und Besucher nahmen an der

einzigen deutschen Fachmesse für den Biolandbau teil.

«Wir waren zu Beginn schon skeptisch, so viele Menschen und Maschinen in unserem sensiblen Wasserschutzgebiet zu empfangen», sagt Bernhard Wagner, Betriebsleiter des Wasserguts Canitz. Die Öko-Feldtage boten die Chance zu zeigen, dass vorsorgender Wasserschutz im Schulterschluss von Wasserwirtschaft und Landwirtschaft erfolgreich funktioniert. «Beispielsweise wollten wir präsentieren, dass vermeintliche Gegensätze wie Tierhaltung und Wasserschutz eben doch zusammenpassen.» Teile des Betriebes wie die Waldweide oder der Kompostierungsstall würden wie ein grosses Puzzlespiel zwischen Ökonomie und Ökologie funktionieren, erklärt Bernhard Wagner.

Konzepte für nachhaltiges Wassermanagement

Der Betrieb geht in manchen Bereichen über die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung und des Bioland-Verbandes hinaus. Beispielsweise verzichtet der Betrieb bei Kartoffeln auf Kupferpräparate und setzt den hinnehmbaren Stickstoffüberschuss bei maximal 30 Kilogramm pro Hektare an. Über den ganzen Betrieb gesehen, liegen die langjährigen Stickstoffsalden bei 15 Kilogramm pro Hektare im Jahr (mittels der Software REPRO bilanziert) – bei Erträgen, die dem Durchschnitt vergleichbarer Biobetriebe entsprechen.

Der Betrieb setzt auf Fruchtfolgen mit Luzerne, Getreide und Hackfrüchten, wobei gewisse Kulturen wie Kartoffeln nur begrenzt angebaut werden, da sie im Vergleich zu anderen Kulturarten im ökologischen Anbau höhere Stickstoffüberschüsse hinterlassen. Das Wassergut Canitz passt zudem die Bodenbearbeitung je nach Kultur über ein standortangepasstes Mineralisierungsmanagement an.

Die Öko-Feldtage als Treffpunkt des biologischen Landbaus

Sie berücksichtigen dabei den geeigneten Zeitpunkt für Bodenbearbeitungen, um Auswaschungen zu verhindern und den Stickstoff möglichst effizient für die nachfolgende Kultur nutzbar zu machen.

Die Bemühungen um den Wasserschutz und die Ökologie des Betriebes würden im Alltag aber immer wieder Grenzen aufzeigen: «Den Hackfrüchteanbau können wir nicht weiter ausdehnen, weil unsere Stickstoffsalden dann ansteigen würden», sagt Bernhard Wagner. So würde man eben ständig mit neuen Kulturen experimentieren. Mittels Robotik will der Betrieb künftig die Effizienz steigern. Was das angeht, hätten die Öko-Feldtage gute Anregungen und Impulse gegeben. Zwar sei dies noch Zukunftsmusik, aber Bernhard Wagner und sein Team wissen, wohin sie als nächstes wollen: «Wir befinden uns in der Umsetzung einer eigenen Marke für die Vermarktung unserer Produkte, die ökologischen Landbau und vorsorgenden Gewässerschutz vereinen.

Die bundesweiten Öko-Feldtage sind während zwei Tagen Treffpunkt für alle Biolandwirtinnen und Biolandwirte sowie Umstellende in Deutschland und darüber hinaus. Die alle zwei Jahre stattfin-



Über 9000 Interessierte besuchten im Juni 2025 die Öko-Feldtage in Sachsen.

dende Innovationsschau zeigt, wo der Biolandbau steht und wohin er sich entwickelt. Das Gesamtsystem Ökolandbau mit innovativen Betriebskonzepten, Anbausystemen und moderner Tierhaltung in seiner ganzen Vielfalt steht im Fokus. So hat auch die Tierhaltung als wichtiger Bestandteil der Kreislaufwirtschaft ihren Platz. Die nächsten Öko-Feldtage finden am 16. und 17. Juni 2027 auf dem Bauckhof in Amelinghausen in Niedersachsen statt.



«Die Öko-Feldtage überzeugen mit Innovationen» Interview mit Carsten Veller, Pressesprecher Öko-Feldtage

www.bioaktuell.ch

FiBL Deutschland – Teil einer Gruppe von Forschungsinstituten



FiBL Deutschland wurde 2001 als Verein in Berlin gegründet. Heute gibt es neben dem Forschung betreibenden FiBL e.V. auch die FiBL Projekte GmbH, die unternehmerisch aktiv ist. Aktuell arbeiten rund 75 Mitarbeitende an den Standorten in Frankfurt und Witzenhausen. Zum internationalen Netzwerk der FiBL-Institute gehören die Standorte in der Schweiz, in Deutschland, Österreich und Frankreich sowie das ungarische Forschungsinstitut für biologischen Landbau ÖMKi. Zusammen werden die Institute auf europäischer Ebene durch-FiBL Europe in Brüssel vertreten. Ab dieser Ausgabe folgen bis Ende des Jahres 2025 in jedem Bioaktuell-Magazin

Beiträge zu wichtigen Projekten und Forschungsschwerpunkten der jeweiligen Institute, begleitet von Interviews mit deren Institutsleitenden und weiteren Fachpersonen.



«Unsere Stärken liegen in den wissenschaftlichen Dienstleistungen»

Interview mit Vera Bruder und Rebecca Franz-Wippermann, Geschäftsleitung FiBL Deutschland www.fibl.org

FiBL

Der Tätigkeitsbericht ist da



Der FiBL-Tätigkeitsbericht 2023/2024 mit dem Titel «Transformation der Ernährungssysteme» ist erschienen und gibt Einblicke in die Arbeit des FiBL aus zwei Jahren. Der Bericht zeigt, wie Forschung, Beratung und Praxis gemeinsam Antworten auf die Fragen unserer Zeit finden – vom Klimawandel bis zur Ernährungssicherheit. Im Fokus steht die Transformation der Ernährungssysteme: von pflanzlichen Proteinen über Agrarökologie in den Tropen bis hin zu regionalen Wertschöpfungsketten. Der Bericht ist online als PDF verfügbar, die Druckversion kann bei Interesse bestellt werden. Franziska Hämmerli, FiBL

www.fibl.org > Suche: Tätigkeitsbericht

Neue Videos

Im Rahmen eines FiBL-Kurses sind zwei Filme entstanden, in denen Metzger Bruno Lingg von der Fleischmanufaktur Burgrain Schritt für Schritt erklärt, wie Brüh- und Trockenwurst sowie Trockenfleisch ohne Nitritpökelsalz hergestellt werden können.

Ein weiteres neues FiBL-Video zeigt den Einsatz von zwei kameragesteuerten In-Row-Hackgeräten im Zuckerrüben-Praxistest bei Familie Vetterli. Im Fokus steht die mechanische Unkrautregulierung direkt in der Reihe. *tre*



Zu den Filmen www.bioaktuell.ch/filme



100. Podcast-Folge

Der Podcast «FiBL Focus» feiert Jubiläum. In der 100. Folge «Pionierarbeit in der Wüste: Bioanbau als Erfolgsstory» ist Helmy Abouleish zu Gast, Geschäftsführer der Sekem Holding und Mitglied verschiedener internationaler Organisationen und Gremien. Sekem gilt als «Biopionier» in Ägypten und fördert seit 1977 eine nachhaltige Entwicklung in den Bereichen Ökologie, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur.

Über den Sommer sind vier weitere Podcast-Folgen erschienen:

- Mehrfach ernten: Solaranlagen in der Landwirtschaft
- Kompost Medizin für Pflanzen und Boden
- Wie weiter in der nachhaltigen Rindfleischproduktion?
- Klimakrise in der Nebenrolle warum Fernsehen mehr zeigen muss. *tre*



Podcast hören www.fibl.org/podcast

Neues Merkblatt



Transport, fremde Umgebung und ungewohnte Abläufe führen bei Schweinen zu erheblichem Stress bei der Schlachtung auf dem Schlachthof. Die Hoftötung bietet dazu eine Alternative. Das neue FiBL-Merkblatt «Hoftötung von Schweinen» beschreibt die rechtlichen, fachlichen und praktischen Grundlagen. tre



Zum Merkblatt shop.fibl.org > 1808

Basiskurs für Bioberatung

Für Personen, die sich für eine Beratungstätigkeit im Biolandbau interessieren, startet im November 2025 ein kostenfreier Online-Basiskurs mit zwölf Sessions zu den Grundlagen des Biolandbaus und der Beratungsarbeit in diesem Kontext. Der Kurs wird im Rahmen des Projekts OrganicAdviceNetwork durchgeführt, an dem das FiBL beteiligt ist und das darauf abzielt, die Bioberatung in Europa zu stärken. *tre*

www.organicadvicenetwork.space

Nachhaltiger Weinbau: Umfrage



Wissenslücken müssen geschlossen werden, um robuste Rebsorten zu entwickeln.

Das Projekt GrapeBreed4IPM verfolgt das Ziel, robuste Rebsorten zu entwickeln, die optimal an lokale Umwelt- und Klimabedingungen angepasst sind. Das FiBL ist als Projektpartner mit dabei. Um Wissenslücken zu nachhaltigem Weinbau, krankheitsresistenten Rebsorten und zukünftigen Produktionsstrategien zu schliessen, wird im Rahmen des Projekts eine europaweite Umfrage durchgeführt. Sie richtet sich an Fachleute aus dem Bereich Weinbau wie auch an Konsumentinnen und Konsumenten und dauert 8 bis 10 Minuten. tre



Zur Umfrage www.fibl.org > Suche: Umfrage Weinbau

Bio Suisse

Neues Gebührenmodell ab 2026 – klarer und einfacher



Der Abrechnungsaufwand wird in Zukunft kleiner.

Ab 1. Januar 2026 modernisiert Bio Suisse ihr Gebührenmodell für Lizenznehmende und Markennutzende. Die bewährten Verträge bleiben bestehen, doch bei der Abrechnung und im Ablauf wird vieles einfacher, transparenter und digitaler. Nach intensiver Prüfung bleibt das Mehrwertmodell mit Vorabzug (vergleichbar mit der Mehrwertsteuer) das gerechteste System. Es sorgt für eine faire, nachvollziehbare, klare und gleichberechtigte Abrechnung für alle Marktpartnerinnen und -partner in der Wertschöpfungskette. So werden alle gleich behandelt. Gleichzeitig ist das neue Modell offen und zukunftsfähig – damit Bio Suisse weiterhin gemeinsam mit Produzierenden, Lizenznehmenden und Markennutzenden stark bleibt.

Weiterhin 0,9 Prozent Gebühr

Die Lizenzgebühr bleibt bei 0,9 Prozent mit Vorabzug: Es gibt keine kalkulatorischen Anpassungen und keinen Umstellungsaufwand.

Was sich konkret ändert

- Höhere Pauschale mehr Einfachheit für Klein-Lizenznehmende:
 Die Umsatzgrenze für pauschale Abrechnungen wird auf 200 000 Franken erhöht. Das macht die Abrechnung gerade für kleinere Lizenznehmende deutlich einfacher und übersichtlicher.
- Trennung von Lizenznehmenden und Markennutzenden: Es gibt klare Definitionen und Modelle für Detailhandel und Verarbeitung.

- Digitalisierung der Abrechnung:
 Die Meldung der Umsätze für 2026
 soll bereits digitalisiert erfolgen,
 damit die Abrechnung möglichst un kompliziert und effizient ablaufen
 kann.
- Wachstum soll belohnt werden: Wer mit der Knospe wächst, profitiert von attraktiven Anreizen.

Zeitplan und Unterstützung

- Das neue Modell tritt am 1. Januar 2026 in Kraft und gilt somit für die Umsätze ab diesem Datum.
- Unterstützung im Übergang:
 Bio Suisse ist mit vielen Lizenznehmenden und Markennutzenden in
 Kontakt und weiss, dass Veränderungen Fragen aufwerfen können.
 Die Geschäftsstelle informiert alle betroffenen Betriebe rechtzeitig und direkt und steht allen Beteiligten mit Rat und Tat zur Seite, damit der Übergang reibungslos gelingt.

Dieter Peltzer, Bio Suisse

Fragen zum neuen Gebührenmodell

Dieter Peltzer, Leiter Qualitätssicherung &-entwicklung, Bio Suisse dieter.peltzer@bio-suisse.ch +41 61 204 66 19

Neuer Blog auf Biomondo



Genussvolle Themen im Biomondo-Blog.

Soll man Kartoffeln mit oder ohne Schale essen? Worauf muss ich beim Backen mit Dinkel achten? Und wie schmeckt eigentlich Gitzifleisch? – Die Antworten zu diesen und weiteren Fragen liefern spannende Bio-Suisse-Blogbeiträge, die seit Anfang August auch auf dem Onlinemarktplatz Biomondo nachzulesen sind. Sie sollen den Kundinnen und Konsumenten die Biowelt noch näher bringen und auf genussvolle Weise wertvolles Biowissen vermitteln.

Künftig werden auf Biomondo Monat für Monat diverse Beiträge zu Hofläden, Produkten, Kategorien, Filtern und anderen Direktvermarktungsthemen erscheinen. Manche davon exklusiv, andere wiederum auch im Blog auf der Website von Bio Suisse. Übrigens: Der Bio-Suisse-Blog wurde optisch aufgefrischt und technisch komplett überarbeitet, sodass er künftig noch mehr Sichtbarkeit im Internet erhält. Michèle Hürner, Bio Suisse



Biomondo-Blog www.biomondo.ch



Bio-Suisse-Blog www.bio-suisse.ch

Gratulation zum Lehrabschluss



Jana Krämer darf sich nun Kauffrau EFZ nennen.

Das Team von Bio Suisse gratuliert Jana Krämer herzlichst zum erfolgreichen Abschluss ihrer dreijährigen Ausbildung zur Kauffrau mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ). Super gemacht, Jana! Während ihrer Lehrzeit auf der Geschäftsstelle in Basel konnte Jana unter anderem in der Mitgliederadministration, im Rechnungswesen, am Empfang und im Marketing wertvolle Erfahrungen sammeln. Wir finden es super, dass sie sich dazu entschlossen hat, bei Bio Suisse zu bleiben, während sie gleichzeitig eine zusätzliche Ausbildung macht. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit. Carla Kägi, Bio Suisse

Weiden Sie sich an reinem Bio-Genuss.

Beste Bio-Qualität seit über 30 Jahren.







3ild: Jonas von Botz

Ein Herbst voller Bioimpulse

Wie bleibt der Biolandbau zukunftsfähig? Diese Frage steht im Mittelpunkt des Bio-Gipfels und Bio-Symposiums im November. Fachleute aus Forschung, Praxis und Verbänden geben Anstösse, zeigen Lösungswege und laden zum Mitdiskutieren ein.

Text: Katrin Erfurt

Der fünfte Bio-Gipfel findet am 14. November an der BFH-HAFL in Zollikofen BE statt. Unter dem Motto «Bio: Wohin? Von der Vision zur Umsetzung» steht die Frage im Zentrum, wie die Biobranche ihre Ziele wirkungsvoll und realistisch umsetzen kann. Dabei geht es nicht nur um Zahlen

zum Handeln motivieren. Danach heisst es: Humorvolles Netzwerken beim Speeddating der anderen Art.

Am Nachmittag wird es praktisch: In zwei 45-minütigen Workshoprunden entwickeln die Teilnehmenden eigene Zukunftsbilder, diskutieren junge Perspektijene Konsumentinnen und Konsumenten gewinnen, die Nachhaltigkeit zwar befürworten, aber bislang zögern, regelmässig Bio zu kaufen? Susanne Morach vom Verband Fourchette verte Schweiz und Renato Isella vom BBZN zeigen die Hürden für mehr Bio in der Gemeinschaftsgastronomie auf. Gerold Rahmann vom Thünen-Institut in Deutschland ordnet den Biolandbau wissenschaftlich ein – von gestern bis morgen.

Am Nachmittag beleuchtet ein Podiumsgespräch Strategien für mehr Bio und greift zentrale Fragen des Vormittags auf. Anschliessend entwickeln die Teilnehmenden in Workshops praxisnahe Ideen, um Bio von der Nische in den Mainstream zu bringen und dabei lösungsorientiert und zukunftsgerichtet vorzugehen.

Beide Anlässe bieten Fachleuten aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Forschung praxisnahe Fachinputs und dienen als Plattform für den Austausch. Sie stehen auch Konsumentinnen, Konsumenten und Verbänden offen.



Das Speeddating am Bio-Gipfel bietet eine Gelegenheit, Kontakte zu vertiefen.

und Strategien, sondern auch um das Verstehen von Menschen: Verhaltensökonom Gerhard Fehr zeigt, wie Routinen, soziale Normen und psychologische Hürden unser tägliches Handeln prägen und wie trotzdem Verhaltensänderungen in Richtung Nachhaltigkeit gelingen.

Adrian Müller vom FiBL gibt einen Überblick über die wichtigsten Entwicklungen im Biomarkt und zeigt auf, wie das Institut die Biowelt von morgen sieht. Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli und Vorstandsmitglied Dora Fuhrer stellen die neue Strategie von Bio Suisse vor und erläutern, welche konkreten Massnahmen definiert wurden und welche Handlungsfelder sich für Biobetriebe eröffnen. Ergänzt werden die Fachinputs durch Best-Practice-Beispiele, bevor der Berner Musiker und Schauspieler Michael Schoch den Vormittag mit inspirierenden Ideen abschliesst, wie positive Zukunftsbilder

ven in der Biolandwirtschaft, schärfen den Blick für die eigenen Kompetenzen, entdecken «Leaf to Root»-Konzepte zur vollständigen Verwertung von Gemüse oder loten neue Wege für Bio in der Gastronomie aus.

Strategien für die Biozukunft

Zwei Wochen nach dem Bio-Gipfel folgt am 27. November im Forum Messe Luzern das Bio-Symposium – ein Anlass, der nur alle zwei Jahre stattfindet. 2025 dreht sich alles darum, Bio noch stärker in der breiten Gesellschaft zu verankern und zu klären, ob Bio auch künftig die passende Antwort auf die Herausforderungen der Landwirtschaft ist. Dieser Frage geht unter anderem der Agrarwissenschaftler Felix Löwenstein nach. Einen neuen Blickwinkel bringt Johanna Gollnhofer von der Universität St. Gallen mit dem Konzept des «60 %-Potenzials» ein: Wie lassen sich

Weitere Infos

Bio-Gipfel

Themen: Konsumverhalten, Entwicklungen im Biomarkt, Bio-Suisse-Verbandsstrategie, Zukunftsbilder FR 14. November 2025, 9–16.30 Uhr, BFH-HAFL, Zollikofen BE

Programm und Anmeldung (Frist bis 13. November 2025) www.bio-gipfel.ch

Bio-Symposium

Thema: «Von der Nische zum Mainstream: Strategien für mehr Bio» DO 27. November 2025, 8.30–16.30 Uhr, Forum Messe Luzern

Programm und Anmeldung (Frist bis 15. November 2025/Frühbucherrabatt bis 30. September 2025) www.bio-symposium.ch

Agenda



Bleiben Sie informiert und finden Sie auf unserer Website die komplette Agenda 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

△ Veranstalter/Leitung

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.

Allgemeine Informationen und Pflichtkurstage

www.bioaktuell.ch/umstellung

Weiterbildungskurstage

Zurzeit finden Weiterbildungskurse verschiedener Anbieter statt. agenda.bioaktuell.ch

Flurgänge

Zurzeit finden verschiedene Flurgänge statt. Informieren Sie sich über die aktuellen Daten in der Online-Agenda.



agenda.bioaktuell.ch

Tierhaltung, Tiergesundheit

Low Stress Stockmanship

Zweitägiges Intensivseminar. Stressarm, effizient und sicher mit Weidetieren arbeiten.

- Hof Silberdistel Holderbank SO
- à Lena und Cäsar Bürgi
- info@silberdistel-kost.ch

100 % Biofütterung bei Schweinen

Die 100%-Biofütterung wird nach einer neuen Übergangsfrist 2031 wieder eingeführt. An der Online-Veranstaltung präsentiert das FiBL die Ergebnisse seiner Umfrage aller Biomastschweinebetriebe von 2024 zu Fütterung, Leistung, Tiergesundheit und Management.

- 9. Oktober 2025
- Online-Veranstaltung
- A FiBL, Manuela Helbing und Mirjam Holinger
- ☑ agenda.bioaktuell.ch

Schweizer Bio-Viehtag

Im Zentrum stehen der Austausch und die Vernetzung zwischen Praktikern, Beratenden und Forschenden. In Form von Themenposten, Referaten und Präsentationen werden aktuelle Themen der Biotierhaltung diskutiert und mögliche Lösungsansätze vorgestellt.

- 🛱 29. Oktober 2025
- FiBL und FiBL-Hof Frick AG
- à Bio Suisse, FiBL, Liebegg, Bio Aargau

Ackerbau, Pflanzenbau

Ressourcennutzung und Permakultur Gemeinschaftsbetrieb

Unsere Ressourcennutzung hat einen Einfluss auf unsere Landschaft. Auf der Wanderung zum Balmeggberg erklärt uns Toni Küchler diese Zusammenhänge und die Permakultur-Perspektive. Zudem sehen wir unter anderem die Kreisläufe, die Schneitelkultur und den Gemüsegarten des Permakultur-Nebenerwerbsbetriebes auf dem Balmeggberg (3 ha LN).

- ♥ Löwenplatz, Trub BE
- △ Inforama

Leguminosentag – Züchtung trifft Verarbeitung

Workshop für Fachpersonen: «Wie können Züchtung und Verarbeitung zusammenarbeiten, um das volle Potenzial von Hülsenfrüchten für die Lebensmittelproduktion zu nutzen?». Mit Betriebsführung bei New Roots, Verkostung, Networking und Getränken.

- New Roots AG, Oberdiessbach BE
- A FiBL, Ludivine Nicod; gzpk, Christine Schraner
- www.inforama.ch

Gemüsebau, Garten

Selbsterntegärten und Patenschaften in der Praxis

Thema: Wie Selbsterntegärten und Patenschaften in der Praxis funktionieren und sich auf dem eigenen Betrieb umsetzen lassen.

- MI 10. September 2025
- 9 Biohof Rinderbrunnen, Grüt ZH
- ☆ FiBL, Bio Suisse, Agridea
- ☑ agenda.bioaktuell.ch

Permakultur-Gestaltung und Solawi

Thema: Planungsschritte und Analyse-Methoden der Permakultur.
Seit 2021 wird auf dem Mühlacker die auf der Permakulturfläche investierte Zeit in Relation zur Ernte erfasst und so die Wirtschaftlichkeit analysiert.
Auf dem Betrieb wird seit 2011 solidarische Landwirtschaft gelebt. Aktuell mit rund 100 Selbsternte-Abos und einem Hofladen.

- MI 24. September 2025
- Mühlacker, Nennigkofen SO
- 🐧 Inforama, Dario Principi
- www.inforama.ch

Kompost-Tag

Thema: Einführung und Austausch zur Eigenkompostierung
Beim Kompostierungsprozess gibt es
Einiges zu beachten, damit ein qualitativ hochstehendes Produkt entsteht. Dieser
Einführungstag soll die Hintergründe und einzelnen Schritte zum Erfolg beleuchten.

- ₱ FiBL, Frick AG
- 🖎 FiBL, Severin Hellmüller
- ☑ agenda.bioaktuell.ch

Vernetzungswerkstatt: Rotkohl

Degustation und Austausch für Fachpersonen aus Landwirtschaft und Gastronomie. Im Fokus dieses Anlasses stehen ProSpecieRara-Delikatessen. Wir möchten Sie für seltene Sorten begeistern, Erfahrungen im Anbau und der Nutzung teilen und den Austausch interessierter Fachpersonen im Ernährungssystem unterstützen.

- Restaurant Rechberg 1837, Zürich ZH
- △ ProSpecieRara
- ☑ agenda.bioaktuell.ch

Boden, Natur

Alpexkursion

Thema: Verbuschung und Offenhaltung der Flächen im Berggebiet. Wir besuchen verschiedene Standorte, wo Massnahmen zur Weidepflege und die Herausforderungen mit der dynamischen Waldgrenze aufgezeigt werden. Ausserdem diskutieren wir die Auswirkungen von alpinen Solaranlagen auf die Alpwirtschaft.

- Region Urserental UR und Surselva GR
- Agridea und Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete SAB

Wasserretention auf dem Betrieb

Wasserretention mit Fokus auf Teiche und Versickerungsgräben mit Hecken. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, wie auf einem Landwirtschaftsbetrieb die Wasserretention verbessert werden kann. Doch wie geht man vor bei der Umsetzung von Retentionsmassnahmen? Wie werden sie errichtet? Was muss beachtet werden und wo sind mögliche Hürden? In diesem Feldkurs lernen Sie zwei Massnahmen vertieft kennen: Retentionsteiche und Versickerungsgräben mit Hecken. Sie bekommen einen wertvollen Einblick in die praktische Umsetzung der Massnahmen sowie den Wasserkreislauf in Zusammenhang mit dem Boden und tauschen sich mit Praktikerinnen und Praktikern aus, die bereits Retentionsmassnahmen umgesetzt haben.

- O Dietisberg, Läufelfingen BL
- å Agridea

Kursserie Klima: Energie im Fokus

Diese Veranstaltung beleuchtet praxisnah, wie landwirtschaftliche Betriebe durch Energieeffizienz, erneuerbare Energien, Agri-Photovoltaik und professionelle Energieberatung zukunftsfähig aufgestellt werden können.

- □ DI 21. Oktober 2025
- Online-Veranstaltung
- å Agridea

Obstbau, Beeren

Erfahrungsaustausch Biogärtnereien 2025: Innovationstreff unter Bäumen

An der diesjährigen Bioterra ERFA für Biogärtnereien dreht sich alles um Bäume und um Neues: Von KI, die mit Texten hilft, bis zu Pyrolyse und dem Schliessen von Kreisläufen. Glauser's Bio-Baumschule lädt uns ein und zeigt die vielfältigen Entwicklungen des Betriebs.

- Glauser's Bio-Baumschule Noflen BE
- ∆ Bioterra
- ☑ agenda.bioaktuell.ch

Fortsetzung >

BURGMER

AUS FREUDE AM TIER

BURGMER Geflügelzucht AG Auholzstrasse 4 CH 8583 Sulgen T 071 622 15 22 info@burgmer-ag.ch www.burgmer-ag.ch Wir verkaufen laufend gesunde und leistungsfähige Bio- und konventionelle Junghennen in den Farben Weiss, Braun, Schwarz und Sperber. Im Bio-Bereich zusätzlich Junghennen der Spezialrasse Lohmann Sandy und unserem Zweinutzungshuhn Lohmann Dual.







Jetzt kostenloses Probeexemplar bestellen oder direkt abonnieren: 10 Ausgaben pro Jahr für Fr. 65.– Bio Suisse, Verlag Bioaktuell, +41 61 204 66 66 verlag@bioaktuell.ch, www.bioaktuell.ch/magazin

Verarbeitung, Vermarktung

Lebensmittel länger verkaufen

Lebensmittel und Getränke nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verkaufen? Das ist möglich! Themen: Praxisbeispiele, Rabattierung, Akzeptanz der Kundschaft, Herausforderungen. Kostenloses Webinar für Läden.

- Mehrmalige Durchführung im Herbst 2025:
 8. Sept., 12-12.45 / 11. Sept., 13-13.45 / 15. Sept., 12-12.45 / 17. Sept.,
- Online
- å foodwaste.ch

Kelterkurs Biowein

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. In einem mehrtägigen Kurs lernen die Teilnehmenden, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.

- fig. 7 Halbtage ab DO 25. Sept. 2025 bis April 2026
- ♥ FiBL, Frick AG
- ☼ FiBL, Andi Tuchschmid und Thomas Löliger
- ☑ agenda.bioaktuell.ch

FiBL-Essigkurs für die Direktvermarktung

Kurs für Hof- und andere Verarbeitende zur Herstellung und Vermarktung von regionalen Essigen. Vermittelt werden die Grundlagen zur Verarbeitung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen. Familie Bründler gibt einen Einblick in die Essigherstellung mithilfe des Submersverfahrens.

- FiBL, Frick und Obstbau Bründler, Wittnau AG
- ☼ FiBL, Ivraina Brändle
- agenda.bioaktuell.ch

Webinar Direktvermarktung: Knackpunkt Preisbildung

Festgelegte Richtpreise zeigen die Richtung, in welchem Bereich sich die Verkaufspreise bewegen, wenn ich die Produkte direkt ab Hof verkaufe. Doch können die Verkaufserlöse die Produktionskosten decken? Wie kann der Stundenlohn ermittelt werden? Eine umfassende Berechnung lohnt sich.

- Online-Veranstaltung
- △ Agridea
- www.agridea.ch

Wirksensorische Verkostung von Lebensmitteln unterschiedlicher Qualität

Lebensmittel aus verschiedenem Anbau unterscheiden sich in ihrer Qualität. Dabei gibt es Aspekte, die über die stoffliche Analytik hinausgehen. Mit der Wirksensorik entdecken wir die Wirkung von Lebensmitteln auf unser körperliches und emotionales Befinden.

- ♥ Flörli, Olten SO
- △ Demeter

Reisen, Feste, Diverses

World Goetheanum Forum

International Forum:

Sustainable Developement
Cultivating development is humanity's
contribution to the Earth and our common future. After 40 years of its institutionalised existence, it is clear that
Sustainable Development itself is in need
of an upgrade and expansion: to re-think,
re-feel, and re-do it.

- Sekem, Egypt (Ägypten)
- △ Demeter
- www.worldgoetheanum.org

Marktplatz

Suche

Bio-Landwirtschaftsbetrieb

zu pachten gesucht infolge Betriebsverlust. Seit 2010 selbstständiger Landwirt. Übernahme 2026/2027 oder nach Vereinbarung. Mit oder ohne Inventar. Wir freuen uns über jeden Hinweis.

078 609 73 48, <u>bkni@bluewin.ch</u>

Suche günstigen Traktor/Transporterli evtl. auch zum Restaurieren. 062 299 04 36

Biete

Zu verkaufen:

BCS 745 Einachser mit Triebachswagen zum Kippen, inkl. Bodenfräse 80 cm, Pflug, Schneepflug. Guter Zustand. Fr. 3200.– Motormäher Aebi AM 20 mit 190-cm-Balken. Fr. 2650.–

062 299 04 36

Freie Aufzuchtplätze für Rinder

ab Spätherbst im Hinterthurgau. Robuste Rassen ohne Hörner bevorzugt. Langjährige Erfahrung mit Referenzen. 052 366 36 09

Freie Plätze in tierfreundlicher Rinderaufzucht

Ab sofort nehmen wir abgetränkte Kälber in unsere menschenbezogene Aufzucht auf. Die Betreuung erfolgt mit viel Herz und Erfahrung in artgerechter Umgebung. Abrechnung nach Agridea. Gesunde Entwicklung und stressfreie Haltung stehen bei uns im Mittelpunkt. Jetzt unverbindlich anfragen.

Gratisanzeige

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

Mediadaten



QR-Code scannen und mehr über die Inserate-Bedingungen erfahren.

www.bioaktuell.ch/magazin

Biomondo

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

Leserbriefe



Umstrittenes Interview: Tierphilosoph Markus Wild im Bioaktuell 6 | 25.

«Die Tierhaltung ist ein tragender Pfeiler»

Das Interview mit dem Tierphilosophen Markus Wild über die Nutztierhaltung und Tierrechte hat bei unseren Mitgliedern von Bio Ostschweiz ziemliche Wellen ausgelöst. Eine ethische Betrachtung unseres Tuns und unserer Produktionsweisen ist richtig. Und zwischendurch eine Aussensicht einzunehmen, ist notwendig. Aber diese Betrachtungen sollten dann auch die verschiedenen Sichtweisen einnehmen und abwägen.

Die Tierhaltung ist im Betriebskreislauf im (Bio-)Landbau ein tragender Pfeiler, und eine rein pflanzenbasierte Ernährung stösst auch aus ökologischer Sicht rasch an ihre Grenzen. Viele Flächen müssen und können nur durch Tiere genutzt werden. Diese Tiere produzieren Dünger und deren Fleisch nutzen wir für unsere Ernährung. Über das Ausmass der Tierhaltung und die Menge unseres Fleischkonsums darf und muss gesprochen werden. Der im Interview vorgeschlagene «Tierpark» ist wenig zielführend und die vorgeschlagene, weitgehend ackerbauliche Nutzung der Schweiz eine Illusion. Zusätzliche Kalorien müssten dann importiert werden. Dass das hochgelobte Kreislaufdenken, das wir an der Präsidentinnen- und Präsidentenkonferenz von Bio Suisse und auch im Rahmen der Strategieerarbeitung des Verbands immer wieder besprochen und als grosses Plus des Knospe-Labels gesehen haben, in unserem verbandseigenen Heft so einseitig abgehandelt wird, ist schade.

Peter Schweizer Co-Präsident Bio Ostschweiz

«Realitätsfern, vereinfachend und einseitig»

Das Interview mit Markus Wild hat mich als Biolandwirt, der täglich mit seinen Tieren arbeitet, tief gestört. Nicht, weil ich Kritik an Nutztierhaltung grundsätzlich falsch finde – im Gegenteil. Aber hier wird eine Sichtweise vermittelt, die realitätsfern, vereinfachend und einseitig ist. Die Vorstellung, man könne Tiere einfach aus der Landwirtschaft verbannen und «alles pflanzlich düngen», ist ökologisch wie praktisch unsinnig. Dauergrünland durch Acker zu ersetzen, wäre ein massiver Verlust an Biodiversität, Strukturvielfalt und Bodenleben. Solche Ideen verhöhnen all jene, die mit grossem Aufwand und viel Herzblut im Gleichgewicht mit der Natur wirtschaften - und sich täglich Gedanken zur Balance zwischen Tier und Landschaft machen.

Besonders stossend finde ich die Aussage, es sei «nicht möglich», Tierwohl und Rentabilität zu vereinen. Das stimmt einfach nicht. Es ist schwierig, aber es muss unsere Vision bleiben und viele von uns arbeiten bereits täglich daran: faire Preise, respektvolle Haltung, hofeigene Schlachtung, regionale Kreisläufe. Wir und die Tiere brauchen mehr davon – nicht die Flucht in moralische Utopien vom Schreibtisch. Auch dass das Schlachten pauschal als etwas Schlimmes dargestellt wird, finde ich fragwürdig. Ich glaube, Tiere erleben die Welt anders als wir Menschen. Für sie zählen ihr soziales Umfeld, Platz, Ruhe und der tägliche Umgang. Sie leben im Moment, nicht im Gestern oder Morgen. Ein ruhiger, respektvoller Tod gehört dazu. Ob ein Leben 10, 20 oder 30 Jahre dauert, ist weniger entscheidend als wie dieses Leben war. Wer Tiere kennt, weiss das.

Statt Extreme gegeneinander auszuspielen – «Tiere nutzen ist schlecht» versus «weiter wie bisher» – sollten wir endlich an eine Balance denken: zwischen Mensch, Tier und Natur. Denn solche Meinungsäusserungen, die weder den Tieren noch der Gesellschaft nützen, machen jenen Menschen ein schlechtes Gewissen, die hart und verantwortungsvoll arbeiten, um gesunde Lebensmittel mit Tieren für Menschen zu erzeugen. Ideo-

logen sollten mehr Zeit mit Tieren beim Erzeugen von unserer Lebensgrundlage, den Lebensmitteln, verbringen.

Florian Schweer Saint-Ursanne JU

«Als Nutztierhalter fühle ich mich an den Pranger gestellt»

Ein Interview über Tierethik im Bioaktuell – kann man machen. Nimmt das Interview jedoch eine solche Härteklasse gegen die Nutztierhaltung an, erwarte ich eine Stellungnahme beziehungsweise eine Relativierung von Bio Suisse oder der Redaktion. Einzig Verena Bühl kann die Aussagen auf der Folgeseite zum Interview ein wenig differenzieren. Als Nutztierhalter fühle ich mich an den Pranger gestellt. Um die Landwirtschaft zu begreifen, empfehle ich den entsprechenden Kurs am Inforama in Münsingen oder den Kurs Einführung in den Biolandbau in der Ostschweiz.

Kilian Appert Wiezikon TG

Ihre Meinung zählt

Bitte schicken Sie uns Ihre Leserbriefe mit Namen, Adresse, E-Mail und Telefonnummer für Rückfragen an unten stehende Adresse. Die Redaktion behält sich vor, Kürzungen vorzunehmen.

magazin@bioaktuell.ch



Sind Sie das neue Mitglied der Fachgruppe Wein?

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter PraktikerInnen. Wir suchen ab Dezember 2025 eine neue Person für die Mitarbeit in der Fachgruppe Wein, je nach Zusammensetzung auch für den Vorsitz. Die Fachgruppe ist ein beratendes Gremium und unterstützt die Produktmanagerin in Fach- und Marktfragen. Sie setzt sich aus Knospe-ProduzentInnen zusammen, die in der Bio-Produktion über grosses Wissen und Erfahrung verfügen.

Anforderungen

Sie bewirtschaften einen Weinbau-Betrieb und verfügen über grosses Praxiswissen in der Produktion von Trauben und/oder Wein und deren Vermarktung. Sie sind in der Weinbranche gut vernetzt und sind interessiert, sich in der Fachgruppe für die Weiterentwicklung des Bio-Weinbaus einzusetzen. Sie sind innovativ, teamfähig und kommunikativ. Sie sprechen und schreiben fliessend Deutsch oder Französisch und beherrschen beide Landessprachen mündlich (Sitzungssprache Französisch). Den Umgang mit elektronischen Kommunikationsmitteln sind Sie gewohnt. Aufgrund der aktuellen Zusammensetzung werden Bewerbungen aus dem Kanton Wallis bevorzugt.

Aufwand & Entschädigung

Jährlich finden ca. 4-5 Sitzungen statt (physisch und 1-2 online) sowie Telefonate und E-Mailverkehr nach Bedarf. Die Tätigkeit wird gemäss Bio Suisse Entschädigungsreglement abgegolten.

Haben Sie Interesse?

Senden Sie Ihre Kandidatur bestehend aus Motivationsschreiben und Kurz-Lebenslauf bis am 31.10.2025 per Mail an marc.walliser@bio-suisse.ch.

Fragen beantwortet Ihnen gerne Angela Deppeler, Produktmanagerin Wein per Mail (angela.deppeler@bio-suisse.ch) oder Telefon (061 204 66 75), oder bis am 30.9.2025 Sabine Haller, Produktmanagerin Obst (sabine.haller@bio-suisse.ch, 061 204 66 21).

