


Bioaktuell



La chèvre paon



Le peacock goat is a breed of goat that is known for its distinctive tail feathers, which resemble those of a peacock. It is a popular breed in the Alps and is often used for milk production. The peacock goat is a hardy breed that is well-suited to mountainous terrain. It is a good climber and is able to graze on a wide variety of plants. The peacock goat is also known for its ability to produce milk that is high in fat and protein. It is a breed that is well-suited to organic farming and is a popular choice for many small-scale farmers.



Wie Frauen die Landwirtschaft bewegen s. 6

Mit Joghurt Lämmer abtränken S. 16
Steinmühle mit bewegter Geschichte S. 20
Die Bio-Suisse-Spitze im Interview S. 24

Sind Sie das neue Mitglied des Bildungsausschusses von Bio Suisse?

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter Praktiker:innen. Wir suchen ab April 2026 eine neue Person für die Mitarbeit im Bildungsausschuss. Der Bildungsausschuss berät die Geschäftsleitung in bildungspolitischen Fragen. Er legt die Bildungsziele und Bildungsinhalte für die landwirtschaftliche Berufsbildung im Biolandbau fest und vertritt die Interessen von Bio Suisse im Bereich der Berufsbildung gegenüber der Organisation der Arbeitswelt (OdA AgriAliForm) und den Kantonen.

Anforderungen

Sie bewirtschaften einen Knospe-Betrieb und möchten sich für den Biolandbau engagieren. Als Lehrmeister:in verfügen Sie über fundierte Kenntnisse im Biolandbau und in Bildungsfragen. Im Bereich der landwirtschaftlichen Berufsbildung sind Sie als Mitglied einer Berufsbildungskommission oder Prüfungsexpert:in gut vernetzt. Sie reden und schreiben flüssig Deutsch oder Französisch und beherrschen beide Landessprachen mündlich (Sitzungssprache Deutsch). Den Umgang mit elektronischen Kommunikationsmitteln sind Sie gewohnt. Gesucht wird eine Person aus der lateinischen oder deutschen Schweiz. Bei gleicher Qualifikation werden Bewerberinnen bevorzugt.

Aufwand & Entschädigung

Jährlich finden sechs halbtägige Sitzungen statt, 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 20.02.26 per Mail an (urs.guyer@bio-suisse.ch).

Fragen beantwortet Ihnen gerne Urs Guyer, Verantwortlicher Bildung per Mail (urs.guyer@bio-suisse.ch) oder Telefon (061 204 66 20).



Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht. BIOSUISSE



CeraSulfur

Der erste Schwefel landwirtschaftlichen Ursprungs

- Gewonnen aus Biogasprozessen
- Innovative Flüssigformulierung

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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



Mineralstoffe bio.COMPACT

- ✓ Beste Fressbarkeit dank 15% Melasse
- ✓ Weicher und poröser Würfel
- ✓ Beimischung ins Mischfutter möglich
- ✓ Mit 50 mg/kg Selen
- ✓ Variante: Mit Kräutern für gesunde Klauen



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

- 3 Impressum
4 Kurzfutter

Landwirtinnen

- 6 Aus dem Schatten ins Licht
9 Laurence Traber: Von Ziegen und Idealen
10 Émilie Mayor: Nach neuem Rezept
11 Julia Meier Maggini: Die Rollen fair aufteilen
12 Mehr Chancengleichheit in der Ausbildung

Landwirtschaft

- 13 **Spezialkultur** Reisabfälle für die Pilzzucht
14 **Gemüsebau** Präzise und produktiv – in Handarbeit
16 **Fütterung** Saures für Lämmer
18 **Kontrollen 2026** Hobbytierhaltung im Fokus
19 **FiBL-Beratung**

Verarbeitung und Handel

- 20 **Müllerei** Wo der Bach das Korn mahlt
22 **Handel und Preise / Marktplatz**

Bio Suisse und FiBL

- 23 **Bio Suisse News**
24 **Bio Suisse** Die Co-Geschäftsleiter im Interview
26 **Bio Suisse** Bio Gourmet Knospe
27 **Bio Suisse** Digital zum Biodiversitäts- und Klimacheck – das neue «My Bio Suisse»-Portal
28 **FiBL News**
29 **Agenda**

- Impressum** Magazin Bioaktuell
35. Jahrgang, Nr. 1 | 26, 23.1.2026
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., *ju*), Verena Bühl
(*vb*), Emma Homère (*emh*), Theresa Rebholz (*tre*)
magazin@bioaktuell.ch
+41 61 204 66 36
Inserate Christina Murer
werbung@bioaktuell.ch
+41 62 865 72 45
Verlag Petra Schwinghammer
verlag@bioaktuell.ch
+41 61 204 66 66



Digitale Ausgabe
Benutzer: bioaktuell-1/Passwort: Ba1-2026
www.bioaktuell.ch/magazin

Titelbild: Als Betriebsleiterin und Mutter gehört die Waadtländer Biolandwirtin Laurence Traber zu den modernen und selbstbestimmten Frauen in der Landwirtschaft. *Bild: Brigitte Besson*

Die unsichtbaren Hände der Landwirtschaft

Das Jahr 2026 wurde von der FAO, der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, zum Jahr der «Women Farmer» erklärt. Doch wie lässt sich dies in der Schweiz übersetzen? Sind Landwirtinnen oder Bäuerinnen gemeint? Die Begriffe stehen für unterschiedliche Realitäten: Zu Ersteren zählen die sieben Prozent Betriebsleiterinnen in der Schweiz, während Letztere traditionell den landwirtschaftlichen Haushalt führen. Unsere Gesellschaft ist nach wie vor zutiefst patriarchalisch – die Landwirtschaft bildet da keine Ausnahme. Die Frauen in der Landwirtschaft stehen im Mittelpunkt dieser Ausgabe (ab Seite 6).

Als junge Frau, die Agrarwissenschaften studiert und in diesem Bereich gearbeitet hat, habe ich es selbst erlebt: Bemerkungen über die (vermeintliche) körperliche Schwäche von Frauen oder das Anzweifeln ihrer Legitimität, sich zu technischen Themen zu äussern, die als männlich wahrgenommen werden. Oft bleibt das Gefühl, nicht dazuzugehören. Dabei haben Frauen in der Landwirtschaft immer eine wichtige Rolle gespielt, wie Laura Spring, Co-Verantwortliche Politik bei Bio Suisse, betont. In der feministischen Theorie wird die Unterscheidung zwischen «produktiver» und «reproduktiver» Arbeit kritisiert. Die erste – bezahlt und anerkannt – wird traditionell den Männern zugeschrieben; die zweite – unbezahlt und unsichtbar – den Frauen.

Innerhalb der nächsten zehn Jahre wird die Hälfte der jetzigen Betriebsleitenden in den Ruhestand gehen. Eine Chance, etwas zu bewegen.



Emma Homère
Redaktorin

Kurzfutter

Weniger Betriebe, dafür grösser

Das Bundesamt für Landwirtschaft hat seinen jährlichen Agrarbericht veröffentlicht. Der Agrarbericht 2025 zeigt: Die Schweizer Landwirtschaft war 2024 stark von einer nass-kühlen Witterung geprägt. Dies führte insbesondere im Gemüse- und Rebbau zu deutlich tieferen Erträgen. In der Tierhaltung blieb die Milchproduktion trotz weiter sinkender Kuhbestände mit 3,7 Millionen Tonnen stabil. Die Zahl der Milchproduktionsbetriebe sank gegenüber dem Vorjahr um 2,5 Prozent auf insgesamt 16 648 Betriebe. Damit gibt es weniger als halb so viele Milchproduktionsbetriebe wie noch vor 25 Jahren. Gleichzeitig nahm die durchschnittliche Betriebsgrösse von 19,1 auf 29,7 Hektaren pro Milchproduktionsbetrieb zu.

Auch insgesamt ging die Zahl der Landwirtschaftsbetriebe weiter zurück (-1,3 Prozent auf 47 075 Betriebe). Während mittelgrosse Betriebe weiter verschwanden, nahm die Zahl der Betriebe mit mehr als 50 Hektaren um rund 3 Prozent zu. Der Anteil von Frauen als Betriebsleiterinnen stieg auf 7,7 Prozent; ihre Vollzeitbeschäftigung nimmt zu, während sie bei Männern rückläufig ist.

Trotz der strukturellen Herausforderungen beurteilen die Bauernfamilien ihre Lebensqualität positiver als noch 2021. Nur noch 15 Prozent empfinden mangelnde Wertschätzung ihres Berufsstands, auch die Arbeitszeiten werden weniger kritisch gesehen.

Zudem veröffentlichte Agroscope Zahlen zum landwirtschaftlichen Einkommen 2024: Dieses stieg gegenüber dem Vorjahr um 2,6 Prozent auf durchschnittlich 81 700 Franken pro Betrieb. Treiber waren höhere Erträge in der Schweine-, Geflügel- und Obstproduktion. Der Arbeitsverdienst pro Familienarbeitskraft lag bei 59 100 Franken und variierte je nach Betriebstyp und Region deutlich. *ke*

www.agrarbericht.ch
www.einkommensstatistik.ch



PFAS: Tierische Lebensmittel meist unauffällig

Untersuchungen des Verbands der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) zeigen: Lebensmittel tierischen Ursprungs auf dem Schweizer Markt und im Fürstentum Liechtenstein halten die geltenden PFAS-Höchstwerte weitgehend ein.

Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) sind schwer abbaubare, industriell hergestellte Chemikalien, die sich in der Umwelt sowie im menschlichen und tierischen Gewebe anreichern. Einige PFAS stehen im Verdacht, krebserregend zu sein.

In einer gemeinsamen Kampagne mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen wurden 2025 rund 900 Proben von Fleisch, Fisch und Eiern sowie rund 280 Proben von Milch und Milchprodukten analysiert. Von den amtlich erhobenen 889 Proben verschiedener Arten von Betrieben (Hersteller, Verarbeiter, Importeure, Detail- und Einzelhandel) überschritten sieben Proben (0,8 Prozent) den gesetzlichen Höchstwert – fünf Rindfleischproben, eine Eierprobe und eine Fischprobe. Die betroffenen Produkte wurden beanstandet, entsprechende Massnahmen angeordnet, damit Höchstwertüberschreitungen zukünftig verhindert werden.

PFAS waren in allen untersuchten Lebensmittelkategorien in geringen Konzentrationen nachweisbar. Bei Milch und Milchprodukten, für die in der Schweiz noch keine Höchstwerte gelten, überschritten zwei Milchproben und eine Joghurtprobe die EU-Richtwerte. Laut VKCS liegt kein flächendeckendes Problem vor; die Kontrollen werden dennoch fortgesetzt. *ke*

BTV-Impfung dringend empfohlen

Für 2026 empfehlen das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und Fachorganisationen die Impfung gegen die Blauzungkrankheit (BTV) und die epizootische hämorrhagische Krankheit (EHD).

In der Schweiz zirkulieren derzeit die Blauzungvirus-Serotypen 3 und 8 in allen Regionen. Die Impfung gilt als einzige wirksame Massnahme zum Schutz vor schweren Krankheitsverläufen und zur Vermeidung von Tierleid und wirtschaftlichen Verlusten. Die Impfung von klinisch gesunden Rindern sowie Kleinviederkäuern wird schweizweit dringend empfohlen. Mit dem Kombinationsimpfstoff BTV-4 und 8 ist auch der Schutz gegen Serotyp 4 abgedeckt, der in Nachbarländern grenznah zirkuliert. Ein Eintrag in die Schweiz ist jederzeit möglich. Für einen optimalen Schutz sollte die Grundimmunisierung bei Rindern zwischen Januar und März erfolgen, bei Schafen zwischen Januar und Februar (vor Beginn der Ablammsaison).



Jetzt impfen für gesunde Tiere.

Tiere, die 2025 gegen BTV-4 oder BTV-8 grundimmunisiert wurden, sollten vor der Vektorsaison 2026 eine einfache Wiederholungsimpfung erhalten. Empfohlen wird diese auch für BTV-3. *ke*

www.blv.admin.ch > Suche: BTV



Allgemeine Infos und Podcast
zur BTV
www.bioaktuell.ch

Vereinfachte Zulassung von PSM

Am 1. Dezember 2025 ist die totalrevidierte Pflanzenschutzmittelverordnung in Kraft getreten. Neu können Pflanzenschutzmittel (PSM) – auch biologische –, die in Deutschland, Österreich, Italien oder Frankreich zugelassen sind, über ein vereinfachtes Verfahren beantragt werden. Damit stünden landwirtschaftlichen Betrieben gemäss dem Bund moderne Produkte künftig rascher zur Verfügung.



EU-genehmigte Wirkstoffe werden neu sofort auch in der Schweiz zugelassen.

Die Anforderungen an Sicherheit und Wirksamkeit blieben unverändert streng. Die Schweiz stütze sich bei der Beurteilung auf die Prüfergebnisse der Nachbarländer, lege die Anwendungsvorgaben jedoch weiterhin selbst fest, etwa zu Schutzkleidung, Anwendungshäufigkeit oder Abständen zu Gewässern. EU-genehmigte Wirkstoffe gälten neu sofort auch in der Schweiz; nicht mehr genehmigte fielen ohne Übergangsfrist weg. Pflanzenschutzmittel würden künftig befristet zugelassen und damit regelmässig auf Basis der aktuellen Zulassungsanforderungen überprüft. *ke*

Anlaufstelle für Hofübergaben

Die Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe unterstützt landwirtschaftliche Betriebe ohne familiäre Nachfolge sowie ausgebildete Landwirtinnen und Landwirte auf Hofsuche. Sie bietet Beratung, Information und eine Online-Vermittlungsplattform, über die Hofabgebende und Hofsuchende zusammenfinden können – auf Wunsch auch anonym. Seit dem Start der Online-Plattform im Früh-



Pirmin Adler gewinnt mit Agroforst und Mehrnutzenhecken.

Prix Climat: Doppelter Sieg für Knospe-Betrieb

Der Prix Climat 2025 ist entschieden: Knospe-Landwirt Pirmin Adler aus Oberrüti AG gewinnt sowohl den Hauptpreis der Fachjury als auch den Publikumspreis. Er setzte sich mit seinem ganzheitlichen und innovativen Betriebskonzept für eine resiliente und zukunftsorientierte Landwirtschaft gegen drei weitere nominierte Betriebe durch. Seit 2022 setzt Pirmin Adler auf Agroforst mit Mehrnutzenhecken und Baumreihen.

Die Entscheidung fiel nach einem Online-Publikumsvoting sowie der Beurteilung durch eine Fachjury aus Vertreter:innen von FiBL, Agroscope, Agridea, Bundesamt für Landwirtschaft und weiteren Institutionen. Ausschlaggebend waren unter anderem die Förderung der Biodiversität, praxisnahe Lösungen zur Klimaanpassung sowie die gute Übertragbarkeit des Konzepts.

Die Preisverleihung fand im Rahmen des Klimagipfels für Landwirtschaft und Esskultur in Landquart GR statt. Der Hauptpreis ist mit 7000 Franken dotiert, der Publikumspreis mit 4000 Franken; die weiteren Nominierten erhielten je 2000 Franken. Der Prix Climat wird alle zwei Jahre vergeben, die nächste Ausschreibung erfolgt im Herbst 2026. *ke*

www.prixclimat.ch

jahr 2024 konnten bereits zahlreiche Betriebe erfolgreich vermittelt werden. Ziel ist es, Betriebsaufgaben zu verhindern und den Generationenwechsel in der Landwirtschaft zu unterstützen. FiBL und Bio Suisse begleiten die Anlaufstelle als Förderpartner. *ke*

www.hofuebergabe.ch

Umfrage zu Nischenkulturen

Die ZHAW führt im Rahmen des Forschungsprojekts AgroPionier eine Umfrage zum Anbau von Ackerkulturen, insbesondere Nischenkulturen durch. Landwirt:innen sind eingeladen anzugeben, wie sie sich informieren, austauschen und mit anderen Betrieben zusammenarbeiten. Die Teilnahme dauert rund 15 Minuten. Ziel ist es, die AgroPionier-App – eine digitale Plattform zur Vernetzung und zum Wissensaustausch rund um Nischenkulturen – weiterzuentwickeln und die Rahmenbedingungen zu verbessern.

Unter allen Teilnehmenden werden zwei Landi-Gutscheine à 100 Franken verlost. Weitere Informationen und der Zugang zur Umfrage finden sich online. *ke*



Umfrage und Infos zum Projekt
www.agropionier.ch



Aus dem Schatten ins Licht





Die Schweiz ist in Bezug auf die Rolle der Frauen in der Landwirtschaft noch sehr konservativ. Der Biosektor scheint hier einen Schritt voraus zu sein.

Text: Emma Homère; Übersetzung: Sonja Wopfner; Bild: Brigitte Besson

«In der Schweiz ist das Wort «Bäuerin» nicht einfach die weibliche Form von «Bauer», betont Sandra Contzen, Professorin für Agrarsoziologie an der Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL). Der Begriff sei vielmehr mit Klischees behaftet: In der Schweiz bezeichne er – im Gegensatz zu anderen europäischen Ländern – in erster Linie die Ehefrau des Landwirts, die den Haushalt führe, Konfitüre einkoche und ihrem Mann nur bei Bedarf punktuell zur Hand gehe.

Dieses stereotype Bild werde der Realität jedoch nicht gerecht. Auch Laura Spring, Co-Verantwortliche Politik bei Bio Suisse, unterstreicht: «Bäuerinnen leisten unverzichtbare Arbeit für die Landwirtschaft, und es liegt in unserer Verantwortung, diese anzuerkennen.»

Weit mehr als eine Notlösung

«Die Bäuerin ist es auch, die die Leitung des Betriebs übernehmen kann, um dessen Fortbestand zu sichern, etwa wenn der Landwirt stirbt oder erkrankt und die Nachfolge nicht anderweitig geregelt ist», erzählt Sandra Contzen. Diese Sichtweise habe historische Wurzeln: Während der beiden Weltkriege überliessen die mobilisierten Männer den Frauen die Leitung der Bauernhöfe. «Die Bäuerin ist also durchaus in der Lage, den Betrieb zu leiten, und sie ist weit mehr als nur eine «Notlösung!»» Jedoch habe man die Frau-

en nach der Rückkehr der Männer, anstatt ihren Status anzuerkennen, wieder an den Herd zurückgeschickt und von den Führungspositionen ferngehalten. Die Einführung der Bäuerinnenausbildung zu jener Zeit verstärkte diese Entwicklung.

Die Spuren des patriarchalischen Familienmodells sind noch immer sichtbar. Tatsächlich ist dessen gesetzliche Abschaffung nicht lange her. Bis 1987 sah das Eherecht vor, dass der Mann das Familienoberhaupt war und (fast) alle Rechte über die Familienmitglieder hatte, während die Frau für den Haushalt verantwortlich war. «Gesellschaftliche Veränderungen brauchen oft länger, um sich in einem traditionellen Sektor wie der Landwirtschaft zu etablieren», betont Sandra Contzen.

2024 waren laut dem Bundesamt für Statistik nur 7,7 Prozent der Betriebsleitenden in der Schweiz Frauen. Dabei machen Frauen 25 Prozent der Auszubildenden in der Landwirtschaft, 50 Prozent der Studierenden der Agrarwissenschaften und 37 Prozent der Beschäftigten in diesem Sektor aus. Letztere Zahl ist jedoch wahrscheinlich zu niedrig angesetzt, da viele Frauen auf dem Familienbetrieb arbeiten, ohne gemeldet zu sein. Diejenigen, die gemeldet sind, erhalten nicht unbedingt einen Lohn. Das trifft auf zwei von fünf Bäuerinnen zu. Die finanzielle Abhängigkeit erschwert Scheidungen und beeinträchtigt die soziale Absicherung dieser Frauen.

Mehr politisches Gewicht

Die in der Landwirtschaft tätigen Frauen werden durch den Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) vertreten. Kritische Stimmen be-

< Trotz steigender Zahl von Studentinnen bleiben Frauen in landwirtschaftlichen Führungspositionen in der Minderheit.

Die Situation der Landwirtinnen weltweit

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) hat 2026 zum internationalen Jahr der Landwirtinnen erklärt. Ziel der Organisation ist es, Frauen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu stärken und die Zusammenarbeit zwischen internationalen Initiativen zu ihren Gunsten zu fördern. Laut den Daten der FAO aus dem Jahr 2021 sind 41 Prozent der weltweit in der Landwirtschaft Beschäftigten Frauen. Dennoch sind sie als Erste von Ernährungsunsicherheit betroffen. Frauen, die einer bezahlten Beschäftigung in der Landwirtschaft nachgehen, verdienen im Durchschnitt 78 Cent für jeden Dollar, den Männer verdienen.



Internationales Jahr der Landwirtinnen (FAO)
www.fao.org > Suche:
 Woman Farmer (EN und FR)

> mangeln jedoch, dass sich der Verband noch zu wenig für die Landwirtinnen einsetze. Gemeinsam mit dem Verein Vision Landwirtschaft gründete Agrarsoziologin Sandra Contzen das Projekt «Frauen in der Landwirtschaft». Es soll den Betriebsleiterinnen, Landwirtinnen und Agronominnen, die innerhalb des SBLV unterrepräsentiert sind, mehr Sichtbarkeit verschaffen. «Die Teilnehmerinnen unseres Projekts haben deutlich gemacht, dass ein spezifisches Netzwerk erforderlich ist.

die treibende Kraft hinter Veränderungen in landwirtschaftlichen Betrieben und in der Gesellschaft. Und sie geben oft den Anstoss für die Umstellung auf Bio.»

Auch in Europa zu Beginn des 20. Jahrhunderts waren Frauen die Vorreiterinnen der Biobewegung. «Bio hatte den Ruf, etwas für Randgruppen zu sein, was es den Frauen einerseits leichter machte, ihre Ideen einzubringen, sie andererseits aber gleich doppelt zu Aussenseiterinnen machte», erzählt die Agrar- und Sozialwis-

«Frauen sind oft die treibende Kraft hinter Veränderungen in der Landwirtschaft und in der Gesellschaft.»

Sandra Contzen, Professorin für Agrarsoziologie

Fachauskünfte



Laura Spring
 Co-Verantwortliche Politik,
 Bio Suisse
laura.spring@bio-suisse.ch
 +41 61 204 66 89



Sandra Contzen
 Professorin für Agrarsoziologie, BFH-HAFL
sandra.contzen@bfh.ch
 +41 31 910 22 03



Projekt «Frauen in der Landwirtschaft»
www.frauenlandwirtschaft.ch



Film «Pionierinnen des ökologischen Landbaus»
www.youtube.com > Suche:
 Pionierinnen Öko-Landbau



FiBL-Podcast zu queeren Menschen in der Landwirtschaft
www.fibl.org/podcast

Wir unterstützen sie beim Aufbau einer Plattform und eines Netzwerks, damit sie Gehör finden und gemeinsam handeln können», erklärt Sandra Contzen. Diese Betriebsleiterinnen hätten oft vielfältige berufliche Profile und seien auch darum eine Bereicherung für die Landwirtschaft: «Viele Landwirtinnen haben zunächst eine andere Ausbildung absolviert, bevor eine Hofübernahme innerhalb oder ausserhalb der Familie ein Thema für sie wurde.»

Wie Sandra Contzen betont auch Laura Spring, dass der SBLV den Bäuerinnen zu echtem politischem Einfluss verholfen und im Rahmen der aktuellen Agrarreform wichtige Forderungen durchgesetzt habe. Sie weist aber auch darauf hin, dass die finanzielle Lage es nicht allen Betrieben erlaube, die gesamte Arbeit zu entlohnen. «Bio Suisse hält es daher für umso wichtiger, dass diese Fragen auch in der Agrar- und Ernährungspolitik AP30+ angegangen werden.»

senschaftlerin Mathilde Schmitt im Film «Pionierinnen des ökologischen Landbaus – Passion und Profession», den das FiBL im Jahr 2023 veröffentlichte. Mathilde Schmitt ist Mitautorin des zwei Jahre zuvor erschienenen Buches «Pionierinnen des ökologischen Land- und Gartenbaus» und lebt als freischaffende Forscherin und Dozentin in Tirol, Österreich.

Wie steht es heute um die Pionierinnen und weiblichen Führungskräfte? Laura Spring differenziert: «Frauen sind noch nicht auf allen Ebenen der Landwirtschaftsorganisationen ausgewogen vertreten. Selbst innerhalb von Bio Suisse gibt es noch grosses Verbesserungspotenzial, insbesondere in den Vorständen der Mitgliedorganisationen und in den Fachgruppen.»



Mehr zum Thema
www.bioaktuell.ch > Suche:
 Frauen in der Landwirtschaft

Steht Bio für mehr Gleichberechtigung?

Mehr als 11 Prozent der Knospe-Betriebe werden laut Bio Suisse von Landwirtinnen geführt. Das liegt über dem nationalen Durchschnitt. Für Sandra Contzen ist das nicht überraschend: «Frauen sind häufig

Von Ziegen und Idealen

Auf ihrem Biobetrieb lebt Laurence Traber ihren Traum.
Und reflektiert in einem Projekt zur Unterstützung
von Landwirtinnen ihre Rolle als Mutter und Betriebsleiterin.

Text: Emma Homère; Übersetzung: Sonja Wopfner; Bild: Brigitte Besson



Laurence Traber und ihre Geissen auf dem Biohof «La Chèvre et le Chou» in Palézieux VD.

Einen Steinwurf vom Dorf Palézieux VD entfernt lässt Laurence Traber an einem Wintermorgen bedachtsam ihre 25 Ziegen aus dem Stall. In der Ferne sind die Beete und Tunnel der Gemüsekulturen erkennbar. Die 45-jährige Landwirtin blickt zurück auf ihren Weg hin zur Verwirklichung ihres Traums: die Übernahme eines Bauernhofs und ein Leben mit Tieren.

«Ich habe mit zwei Ziegen in meinem Garten angefangen, als meine zweite Tochter erst wenige Monate alt war. Dann wurden es drei, dann vier, bis mir klar wurde, dass es mehr als nur ein Hobby war», erzählt die gebürtige Genferin und ausgebildete soziokulturelle Animatorin. In ihr reifte die Idee, ihre Leidenschaften – die Tiere und die Natur – durch ein Landwirtschaftsprojekt zu vereinen. Ohne Diplom ging das jedoch nicht. «Also habe ich eine Ausbildung zur Landwirtin EFZ absolviert und meine praktischen Erfahrungen auf der Alp mit Geissen und Rindern anerkennen lassen», erklärt sie. 2019, als ihre beiden Töchter sieben und zehn Jahre alt waren, übernahm sie mit ihrem Partner Raphaël Van Singer ein 3,5 Hektaren grosses

Stück Land, das bereits biologisch bewirtschaftet wurde. Heute umfasst der Hof «La Chèvre et le Chou» sieben Hektaren und versorgt durch Abos und Märkte mehr als 150 Haushalte mit Gemüse und Käse.

Kochen oder Traktor fahren

«Viele Frauen glauben, dass es unmöglich sei, die Rolle als Mutter und Landwirtin unter einen Hut zu bringen», berichtet die Agrarsoziologin Sandra Contzen. Laurence Traber bekräftigt: «Unser Betrieb funktioniert vor allem deshalb, weil sich mein Mann in die familiären Aufgaben reinhängt.» Im Rahmen des Projekts «Frauen in der Landwirtschaft» (Seite 8) nimmt die Landwirtin an den «Living Labs» teil. Diese Reflexionsräume zielen insbesondere darauf ab, die spezifischen Herausforderungen für Betriebsleiterinnen zu identifizieren. Dazu zählt auch die Mutterschaft. «Das Ziel ist es, langfristig ein Netzwerk mit konkreten Informationen für Frauen anzubieten, die beide Rollen miteinander vereinbaren möchten», erläutert Laurence Traber. Entscheidend sei die Aufgabenverteilung in der Partnerschaft. «Wenn ich

auf dem Traktor sitze, ist keine Hausfrau daheim, die mir etwas zu essen macht», sagt sie ironisch. Ihre Erfahrung als Mutter habe aber auch ihre Beziehung zu den Tieren verändert. «Sie hat mich einfühlsamer gemacht», schildert die Landwirtin und sieht darin eine Bereicherung für ihre Tierhaltung, die sie so respektvoll wie möglich gestalten will.

Druck von innen und aussen

Auch wenn sie sich in einem «unter Druck stehenden wirtschaftlichen Umfeld» bewege, fühlt sich Laurence Traber heute frei. Diese Freiheit hänge besonders damit zusammen, dass sie als Landwirtin in erster Generation kein Vorbild habe, dem sie entsprechen müsse. «Das zwingt uns, uns mit unseren Idealen und Überzeugungen auseinanderzusetzen.» Diese Haltung helfe ihr auch dabei, Gefühle der Unsicherheit zu überwinden. «Als Frau muss man sich ständig beweisen. Dieser Druck kommt sowohl von innen als auch von aussen», resümiert Laurence Traber.

www.chevreetchou.ch (FR)

Nach neuem Rezept

Émilie Mayor übernahm den Betrieb ihrer Familie und stellte auf Bio um. Als Konditorin und Landwirtin hat sie ein Unternehmen aufgebaut, das ihr entspricht.

Text: Emma Homère; Übersetzung: Sonja Wopfner; Bild: Brigitte Besson

Der Bauernhof in Grandcour VD fällt auf: blaue Fensterläden, ein Selbstbedienungshofladen und hinter dem Haus Beerensträucherreihen, die die Felder strukturieren. Im Obergeschoss organisiert Émilie Mayor den nächsten Markt der Produzierenden aus der Region. Die 32-jährige Betriebsleiterin hat gerade die letzten Übernahmedokumente unterzeichnet. Das Jahr 2025 markiert zudem den Abschluss der Umstellung des 30 Hektaren grossen Betriebs auf Bio. «Ich habe den Familienbetrieb verwandelt», erzählt die Waadtländer Landwirtin. Dabei sah es nicht danach aus, als würde sie den Betrieb übernehmen: Émilie Mayor absolvierte zunächst eine Ausbildung zur Konditorin-Confiseurin.

Ein vielfältiger Werdegang

«Die Konditorei ist ein sehr wettbewerbsintensives Umfeld mit hohen Anforderungen. Nach einer gewissen Zeit konnte ich mich damit nicht mehr identifizieren, insbesondere wegen der Verwendung exotischer statt lokaler Produkte, obwohl unsere Region so viel zu bieten hat», erklärt sie. Sie orientierte sich neu, sammelte Er-

fahrungen als Schiffsköchin, machte eine Ausbildung zur Leiterin Arbeitsagogik und arbeitete fünf Jahre in der Feingebäckfabrik eines Instituts, das Menschen mit Behinderung beschäftigt.

«Die Idee, mein eigenes Unternehmen zu gründen, ging mir schon lange im Kopf herum.» Dann trafen für die damals 27-Jährige zwei Faktoren zusammen: ihr Wunsch nach Selbstständigkeit und der bevorstehende Ruhestand ihres Vaters, der überlegte, den Hof zu verkaufen.

Weiterführen, aber anders

«Andere Menschen mit Nahrungsmitteln zu versorgen war schon immer meine Leidenschaft. Mir wurde klar, dass ich den Hof übernehmen und gleichzeitig weiter als Konditorin arbeiten konnte», erzählt Émilie Mayor. Sie begann die Ausbildung zur Landwirtin EFZ und entwickelte mit Unterstützung ihres Vaters ein neues Betriebskonzept. So entstand «La Ferme d'Émilie». «Ich habe den Ackerbau beibehalten, die Schweinezucht aufgegeben, den Betrieb auf Bio umgestellt und etwa zehn Obstsorten für meine Tätigkeit als

Konditorin angepflanzt», führt die Unternehmerin aus, die auch den neuen Hofladen eröffnete.

Gibt es weitere Pläne? «Ich hätte gerne eine Produktionsküche auf dem Hof.» Bislang stellt Émilie Mayor ihre Produkte in den Räumen der Landwirtschaftsschule Grange-Verney VD her – vorzugsweise mit Rohstoffen aus eigener Produktion wie Mehl und Obst, ergänzt mit Milchprodukten und Eiern von Nachbarbetrieben.

Émilie Mayor konnte bei der Hofübernahme stets auf die Unterstützung durch ihre Familie zählen. Auch wenn ihr Vater seine Kinder nie zur Landwirtschaft drängte, unterstützte er seine Tochter bei ihrem Projekt und der Umstellung des Betriebs. «Anfangs hatte ich wenig Selbstvertrauen, auch wegen meiner geringen landwirtschaftlichen Erfahrung», gesteht die junge Frau. «Dann habe ich verstanden, dass meine Stärke und Freiheit gerade darin liegen, dass ich mich nicht mit anderen vergleichen muss – als Landwirtin und Konditorin, die biologisch wirtschaftet.» Heute stellt sie in Gesprächen selbstbewusst klar: «Ich bin Betriebsleiterin.»



Émilie Mayor pflanzte nach der Hofübernahme Obstbäume und Beerensträucher, deren Früchte sie verarbeitet.



Es mache einen grossen Unterschied, welche Bilder wir jungen Menschen vorleben und in der Ausbildung vermitteln, ist Julia Meier Maggini überzeugt. Von mehr Offenheit würden alle profitieren.

Die Rollen fair aufteilen

Ein Gespräch mit Betriebsleiterin Julia Meier Maggini.

Interview und Bild: Verena Bühl

Vor zwei Jahren hast du den Biohof Mittelberg von deinen Eltern übernommen. Als junge Frau mit zwei Brüdern keine Selbstverständlichkeit.

Ja, statistisch gesehen war meine Chance klein. Aber meine Eltern waren immer offen, haben mich mit einbezogen. Das war sehr wertvoll.

Ist der eigene Hof dein Kindheitstraum?

Nein, ich habe immer gern mitgeholfen, bin zur Alp gegangen, aber den Hof zu übernehmen, das hatte ich lange nicht vor. Ich habe Geografie und Sozialwissenschaften studiert, bevor ich mich für den Hof entschieden habe. Da war ich 30 und hatte mein erstes Kind, das zweite kam bald darauf. Für eine längere Ausbildung hatte ich da keine Kapazität, der Direktzahlungskurs musste erst mal reichen. Ich habe vieles beim praktischen Tun und in spezifischen Weiterbildungskursen gelernt.

Ein herausfordernder Einstieg ...

Ja, das ist es manchmal auch heute noch. Ich arbeite oft mit meinem Vater oder mit meinem Mann

Biohof Mittelberg

10 ha in Luzein GR (Prättigau) in den Bergzonen III-IV. Mutterkühe, Pferde, Ziegen, Esel, Schafe und Kleintiere, etwas Obst- und Gemüsebau.

Mehr erfahren
biohofmittelberg.ch



Paolo zusammen. Mit manchen Maschinen haben sie mehr Erfahrung, sind schneller als ich. Mir ist es aber wichtig, es auch zu lernen, Erfahrungen zu sammeln. Da entscheiden wir ganz bewusst. Gerade unter Zeitdruck, wenn es schnell gehen soll, müssen wir uns selbst an der Nase nehmen, um nicht in alte Rollen zu fallen.

Du musst dir diese Freiheit bewusst nehmen.

Absolut, ja. Es ist uns wichtig, die Rollen fair zu verteilen, es ist ein Geben und Nehmen: Ich nehme mir den Raum, um mich beruflich weiterzuentwickeln, und gleichzeitig erhält mein Mann den Raum, mehr mit den Kindern zu sein. Wenn sie dann zum Beispiel zu dritt das Essen vorbereiten, während ich in den Stall gehe, ist das eine Bereicherung für uns alle.

Aufgaben abgeben ist also genauso wichtig wie Aufgaben übernehmen?

Unbedingt. Ich kann den Betrieb nur führen, weil ich anderes abgeben kann. Wenn der Part- >

Mehr Chancengleichheit in der Ausbildung

> ner oder jemand anderes nicht im Haushalt und bei der Kinderbetreuung präsent ist, kommt es schnell zu einer Überlastung. Da ist es völlig klar, wenn Frauen sagen, «ich will gar nicht noch mehr Verantwortung im Betrieb übernehmen, wenn ich schon den ganzen Haushalt mache». Das würde ich auch nicht wollen.

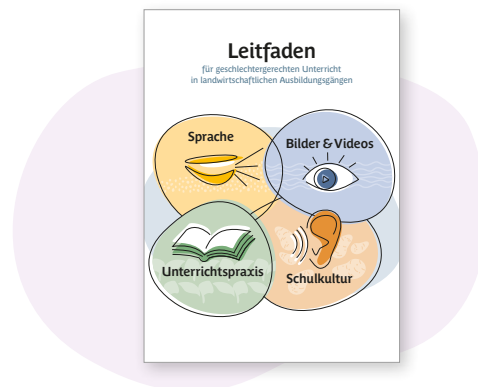
Wie siehst du das Thema Gleichstellung?
Ich finde, wir leben in einer chancenvollen Zeit. Auch in der Landwirtschaft bewegt sich viel. Aber meistens bewegt es sich nur in eine Richtung, Frauen können mehr in bisherige Männersphären eintreten. Was gut ist! Aber umgekehrt ist es immer noch schwierig. Es sollte genauso selbstverständlich sein, dass Männer in der sogenannten weiblichen Sphäre tätig sind. Nur so öffnen sich Freiräume und Chancen für alle Seiten. Aber da fehlt oft noch die gesellschaftliche Anerkennung.

Welche Rolle spielt da die Ausbildung?

Ich denke, es ist wichtig, für diese Themen zu sensibilisieren. Also nicht traditionelle Rollenbilder zu reproduzieren, sondern verschiedene Modelle zu zeigen, wie ein Betrieb geleitet werden kann und Aufgaben verteilt werden können. Das, was uns vorgelebt wird und was wir sehen, das prägt ja, was wir uns überhaupt vorstellen können. Da sehe ich auch eine Parallele zu ökologischen Themen. So, wie die biologische Landwirtschaft in der Ausbildung eine Selbstverständlichkeit werden muss, müssen auch offenere Geschlechterrollen einen festen Platz erhalten. Wenn ich mich damit schon in der Ausbildung auseinandergesetzt habe, wird mir das später in der Berufspraxis viel leichter fallen.

Siehst du dich selbst als Vorbild?

Ja, ich denke schon. Mir ist es wichtig, auch im Alltag andere Bilder sichtbar zu machen, sei es nur schon wenn ich mit dem beladenen Heutransporter durchs Dorf fahre. Welche Vorbilder wir als junge Menschen haben, ob wir in unseren Interessen bestärkt und gefördert werden, ob wir schon mit sechs Jahren auf grossen Maschinen sitzen oder zum ersten Mal mit 15 in der Lehre – all das prägt uns, lange bevor eine Ausbildung beginnt. Auch dafür braucht es in den Schulen und auf den Lehrbetrieben Sensibilität, damit alle die gleichen Chancen erhalten.



Ein neuer Leitfaden der HAFL
gibt Impulse für die Unterrichtspraxis.

Während zwei Jahren forschte die Forschungsgruppe Agrarsoziologie der Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (BFH-HAFL) zur Chancengleichheit in der landwirtschaftlichen Grund- und Fachausbildung. Dafür wurden Workshops und Gespräche mit Lehrpersonen geführt und Unterrichtsmaterialien auf Herz und Nieren geprüft: Wird darin eine Sprache verwendet, die alle Geschlechter anspricht? Welche Bilder werden gezeigt? Werden alte Rollenklischees eher bestätigt oder aufgelöst?

Gelungene Beispiele aus Lehrbüchern und Unterlagen des Lehrmittelverlags Edition-Imz, von Agridea und einzelnen Lehrpersonen wurden gesammelt und in einem Leitfaden zusammengestellt, der im Herbst 2025 erschienen ist. Er gibt praxisnahe Anregungen zu vier Bereichen der Ausbildung: Sprache, Bilder und Videos, Unterrichtspraxis sowie Schulkultur.

Das Bewusstsein stärken

«Mit dem Leitfaden möchten wir in erster Linie sensibilisieren», sagt Anna Kröplin, wissenschaftliche Mitarbeiterin an der BFH-HAFL. «Wenn eine Lehrperson im Unterricht nur die männliche Form nutzt, obwohl auch Schülerinnen im Raum sind, oder wenn sie Bilder mit Rollenklischees zeigt, dann ist das meist keine böse Absicht. Es fehlt einfach das Bewusstsein dafür, dass ein Teil der Aus-

zubildenden dadurch nicht direkt angesprochen wird.» Das Projekt und der Leitfaden sollen dazu beitragen, dass sich dies ändert.

«Ich gehe davon aus, dass die Empfehlungen des Leitfadens in den neuen Ausbildungsunterlagen umgesetzt wurden», berichtet Bernadette Oehen, Co-Leiterin des Departements für Beratung, Bildung und Kommunikation am FiBL. Sie prüft derzeit die überarbeiteten Lehrmittel der Grundausbildung Landwirt/-in für den Jahrgang 2026/27. Im Fokus ihrer Arbeit steht dabei zwar der Biolandbau, der neu ab dem ersten Jahr Lehrinhalt ist. Das Thema Geschlechtergerechtigkeit habe sie dennoch im Blick, betont Bernadette Oehen. «Es gehört zu einem ganzheitlichen Verständnis der Landwirtschaft.»

Die Geschichte des Biolandbaus ist eng verbunden mit dem Mut und Taten drang von aussergewöhnlichen Menschen, zu denen etwa Maria Müller, Uta Lübke oder Eve Balfour zählen. Ideenreichtum und kühne Visionen braucht die Landwirtschaft auch heute und morgen – und die sind nicht an das Geschlecht gebunden. Auch deshalb soll die Ausbildung von Fach- und Führungskräften attraktiv sein für alle. *vb*



Leitfaden für geschlechtergerechten Unterricht
(BFH-HAFL)

www.bfh.ch >

2023-235-054-320

Reisabfälle für die Pilzzucht

Das FiBL-Projekt Rice Up prüft, ob sich Nebenprodukte der Reisverarbeitung als Substrat für die Pilzzucht eignen.

Text und Bild: Nina Lamprecht

Der Umsatz von Schweizer Biopilzen hat sich seit 2018 verdoppelt. Der hohe Umsatzanteil bei Bioedelpilzen im Detailhandel von 39,4 Prozent spiegelt das zunehmende Interesse an regional und umweltschonend produzierten Pilzen wider. Eine wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Zucht bildet die Wahl und Zusammensetzung des Substrats. Die meisten Speisepilze gehören zu den Saprophyten und verwerten totes organisches Material. Die Zusammensetzung des Substrats hängt sowohl von der Pilzart als auch von der Verfügbarkeit geeigneter Rohstoffe ab. Idealerweise stammen die Rohstoffe aus Nebenprodukten der Land- oder Forstwirtschaft. Beispielsweise werden häufig Stroh- oder Holzpellets verwendet, um darauf Pilze zu züchten.

Ein gutes Substrat zeichnet sich durch eine tiefe Kontaminationsrate, ein zügiges Wachstum des Pilzmyzels und hohe Erträge aus. Genau hier setzt das kürzlich durchgeführte Pilotprojekt Rice Up an: In Zusammenarbeit mit Partnerbetrieben aus einer lokalen Wertschöpfungskette mit Reis im Kanton Freiburg wurde die Verwendung von Reiskleie und Reisspelzen als Pilzsubstrat erprobt.

Upcycling von Nebenströmen aus der Reisverarbeitung

Die Ergebnisse aus dem Projekt Rice Up sollen lokale Wertschöpfung fördern. Das Projekt wird unterstützt durch Freiburg Agri & Food, eine Entwicklungsstrategie des Freiburger Agrar- und Lebensmittelsektors. Gemeinsam mit Riz du Vully, einem Nassreisproduzenten, und dem Collectif Monsieur Ben, einer Edelpilzzucht, wurde untersucht, ob sich Reiskleie und Reisspelzen als Substratkomponente eignen. Bei der Verarbeitung des Vully-Reises fallen grosse Mengen dieser beiden Nebenströme an. Nährstoffreiche Reiskleie macht bis zu 10 Prozent und ligninreiche Reisspelzen machen bis zu 20 Prozent des Endgewichts aus. Mangels Verwendungsmöglichkeiten wurden die Nebenströme bisher weitgehend entsorgt. Im Rahmen eines Innovationsprojekts des Kantons Freiburg wurde getestet, welche Pilzarten von der Zugabe ins Substrat profitieren und welche Mischverhältnisse optimale Resultate liefern.

Pilze aus Reisabfällen



Wird Vollkornreis poliert, entsteht weisser Reis und Reiskleie.



Das Wurzelgeflecht von Pilzen wird Myzel genannt.



Der sichtbare Fruchtkörper des Pilzes dient als dessen Fortpflanzungsorgan.

Die Ergebnisse des Projekts sind erfreulich: Der regionale Nebenstrom Reiskleie ersetzt in Zukunft das Primärprodukt Luzernenschrot in Seitlingssubstrat. Die Zugabe der Reisspelze wird für eine lockerere, schnell kolonialisierbare Struktur des Substrats sorgen.

Pilzzucht als Chance für nachhaltige Wertschöpfung

Da im Kanton Freiburg kein Biobetrieb Reis anbaut, wird das Projekt Rice Up mit einem nicht biozertifizierten Betrieb durchgeführt. Trotzdem können die Erkenntnisse auf den Biosektor übertragen werden. Das Rohmaterial ist vergleichbar, da keine Pestizidbehandlungen erfolgten. Das Projekt zeigt beispielhaft für Biobetriebe auf, wie lokale Kooperationen entlang ganzer Wertschöpfungsketten gestärkt werden können. Durch die direkte Vernetzung von Landwirt:innen und regionalen KMU entstehen neue, kurze Absatz- und Verarbeitungswege. So wird der Dialog zwischen Akteuren gefördert und die Identifikation der Konsument:innen mit lokal produzierten, transparenten Lebensmitteln erhöht. Gleichzeitig wird sichtbar, welches Potenzial in landwirtschaftlichen Nebenströmen steckt – und wie Pilze dabei helfen können, dieses nachhaltig zu nutzen.

www.fribourg-agrifood.ch

Fachauskünfte



Nina Lamprecht
Beratung Lebensmittel, FiBL
nina.lamprecht@fibl.org
+41 62 865 63 67



Rice Up Projektbeschreibung
www.fibl.org/projekte >
Suche: 35304



Das Gartenteam der Solawi Seebeli bestehend aus Fabi Schenk, Emanuel Hörler und Fabian Wagner (v.r.n.l.).

Präzise und produktiv – in Handarbeit

Die Solawi Seebeli setzt auf biointensiven Gemüsebau mit festen Beeten und Handarbeit – und zielt dabei auf maximale Bodenfruchtbarkeit, Ressourcenschonung und Produktivität im kleinen Massstab.

Text und Bild: Jeremias Lütold

In den Ausläufern des Appenzeller Vorderlands und in Sichtweite zum Bodensee nutzt der Verein Solawi Seebeli seit 2021 knapp eine Hektare des gleichnamigen Biohofs für den Gemüsebau. Heute packen die Mitarbeitenden und Mitglieder der Solawi (solidarische Landwirtschaft) wöchentlich 120 Gemüsetaschen aus einer grossen Bandbreite von Kulturen wie diversen Salaten, Zwiebeln, Schwarzwurzeln

oder Süsskartoffeln. Lagergemüse kauft die Solawi Seebeli aber auch noch vom nahegelegenen Biohof Granwehr. Fabian Wagner – seit 2022 im Gartenteam – begann zusammen mit Fabi Schenk sowie Emanuel Hörler auf gefrästeten, weglosen und gesäten Flächen. Seit 2024 hat das Team den Anbau auf dauerhafte Wege und Beete sowie die Bewirtschaftung mit Handgeräten wie der Radhacke umgestellt. «Das Prinzip

feste Wege, feste Beete schafft eine Struktur, die sowohl den Gärtner:innen und helfenden Mitgliedern als auch dem Boden zugutekommt», so Fabian Wagner.

Festgelegt hat sich das Team schliesslich auf eine Beetbreite von einem Meter neben schmalen begrüneten Wegen von 60 Zentimetern. Die Beetbreite ermöglicht ergonomisches Arbeiten mit Handgeräten, da man das Beet gut «zwischen die Beine»

nehmen kann. Mitglieder der Solawi können sich bei Arbeiten zudem besser selbstständig bewegen, weil die Beet- und Weggestaltung klare Anweisungen und Orientierung ermöglicht. Für begrünte Wege hätten sie sich entschieden, weil Häckselwege einen Mehraufwand durchs Jäten mit sich bringen. Zudem hätten sie beobachtet, dass gerade bei Starkregen das Wasser besser in den Beeten gehalten werde, wenn die umgebenden Wege begrünt seien.

Für Wasserhaushalt und Boden

Als Teil der Beet- und Weggestaltung berücksichtigte das Seebeli-Gartenteam auch die Prinzipien des Keyline Designs. Ziel war es, ein System zu schaffen, das sowohl Starkniederschläge als auch Trockenperioden abpuffern kann. Die Beetführung parallel zu den Höhenlinien dient dem gezielten Wassermanagement und folgt den vier Grundprinzipien: Verlangsamen, Versickern, Verteilen und Speichern von Wasser.

Ergänzend wurden Empfehlungen von Dani Knobel, Berater für regenerativen Gemüsebau, umgesetzt. Da ging es darum, wie die abgeräumten Beete über den Winter gebracht werden sollen. Heute arbeitet das Gartenteam mit Mulchschichten und Gründüngungen wie etwa Winterroggen, Sandhafer oder Winterweizen. Die Nährstoffe stammen aus «reifem Kompost» aus Schaf- und Pferdemit sowie Grüngut. Die einzelnen Beete werden gezielt gedüngt. «Je nach Nährstoffbedarf entscheiden wir pro Beet und Kultur, wie viele Karetten Kompost wir zuführen und einarbeiten», erklärt Fabian Wagner.

Das Gartenteam machte mit der Umstellung der Arbeitsmethoden auch kritische Beobachtungen. Durch das Abtragen der Grasnarbe entstanden entlang der Wege viele Unterschlupfmöglichkeiten für Schnecken, was sich im feuchten Frühjahr 2024 bemerkbar machte. Auch sei die eingesäte Begrünung zu Beginn stark wüchsig gewesen, was einen hohen Pflegebedarf mit sich gebracht hätte. Mit der Zeit etablierten sich aber Klee und Gräser, wodurch die Wege gut und effizient mit Rasen- und Balkenmäher bearbeitbar wurden.

«Dienstfahrzeug» Radhacke

Gleichzeitig zu den Änderungen im Anbau wollte das Gartenteam auch die mechanische Beikrautregulierung mit der Radhacke stärker in den Arbeitsalltag integrieren. Dieses Gerät erfordert klar de-



Die Werkzeuge für die Radhacke unterscheiden sich kaum von jenen für den Traktor – nur der Massstab ist anders.

finierte, gleichmässige Beet- und Wegbreiten. Ein entscheidender Impuls zur Anwendung der Radhacke kam vom Landwirt Christoph Häring, der die Solawi Seebeli fachlich, wie auch mit seinem Radhacken-Equipment unterstützte. Radhacken können mit verschiedenen und teils selbst angefertigten Werkzeugen für diverse Arbeiten eingesetzt werden. Mit dem Pflug lassen sich Kulturen anhäufeln oder Furchen ziehen. Auch nutzt die Solawi Seebeli Pendelmesser zum Hacken. Die Werkzeuge unterscheiden sich kaum von gängigen Geräten für den Traktor, sie sind jedoch für den kleinstrukturierten Gemüsebau und für den Einsatz von Hand angepasst.

«Häufig nutzen wir den Kultivator, ein dreieckiges Messer, mit dem wir nach der Ernte den Boden bearbeiten und die Beete für die nächste Kultur vorbereiten», sagt Fabian Wagner. Der Boden werde schonend und in angepasster Tiefe bearbeitet. Anschliessend werde mit einer von Christoph Häring entwickelten «Scheibe» das Beet in zwei Walme geformt. Durch diese Walme entsteht eine grössere Oberfläche, Wärme wird aufgenommen und das gesamte Beet wird erneut bewegt. Diesen Vorgang wiederholt das Gartenteam, bis eine optimale Bodengare erreicht ist. Ein Vorteil gegenüber der Beetvorbereitung mit der Bodenfräse sei, dass durch das mehrmalige Ruhenlassen jeweils eine Generation Unkrautsamen aufläuft, welche beim darauffolgenden Durchgang wieder gestört wird. Die Bearbeitung mit der Radhacke sei zudem für viele Kleinlebewesen schonender. Der Nachteil sei laut Fabian Wagner, dass es etwas zeitaufwendiger und arbeitsintensiver ist als mit der Fräse. Positiv bewertet das Gartenteam, dass nach Regen bereits nach kurzer Zeit wie-

der eine Bodenbearbeitung möglich ist, da durch das geringe Gewicht der Radhacke keine Bodenverdichtung entsteht. Auch die begrünten Wege seien bei nassen Verhältnissen vorteilhaft, so Fabian Wagner.

Nach zwei Jahren Erfahrung im neuen Anbausystem «feste Wege – feste Beete – Radhacke als Schlüsselgerät» zieht Fabian Wagner eine erste positive Bilanz: «Der Unterschied zwischen den beiden Systemen bezüglich Arbeitsaufwand und Gemüseerntemenge ist minim. Es wird weniger Fläche bearbeitet als früher, diese kann jedoch sehr gezielt und sauber gepflegt werden.»

Nachdem das System erst einmal etabliert ist, lassen sich die Anbauflächen effizient bewirtschaften. Wie sich die Umstellung im Boden auswirkt und die Solawi Seebeli ihrem Ziel «Produzieren und Humus aufbauen» näherkommt, wird sich in den kommenden zwei bis drei Jahren zeigen.

Solawi Seebeli

Einstiegskurs mit der Radhacke

Die Solawi Seebeli führt am 14. März sowie am 18. April (jeweils 9:00–13:00) einen Einstiegskurs zur Bodenbearbeitung und Kulturpflege mit der Radhacke durch. Der Kurs findet auf dem Biohof Seebeli in Wienacht-Tobel AR statt. Die Anreise mit dem ÖV ist gut möglich. Die Kurskosten betragen 80 Franken. info@seebeli.ch

Der Verein Solawi Seebeli sucht zudem ab März 2026 eine motivierte Gartenfachkraft 50%.

www.seebeli.ch

+41 78 821 23 82

Saures für Lämmer

Mit Joghurt angesäuerte Tränkemilch vereinfacht die Ad-libitum-Fütterung von Jungtieren.

Text: Verena Bühl

Wenn in der Ablammsaison die «Lämmerwelle» anrollt, beginnt für Johanna Huber eine arbeitsintensive Zeit. Seit 2020 ist sie auf dem Milchschaftbetrieb Iselisberg von Familie Maier im Thurgau für die Lämmeraufzucht verantwortlich. «Als wir begonnen haben, alle Lämmer der rund 600 Milchschafe auf dem Betrieb aufzuziehen und abzutrinken, brauchten wir ein unkompliziertes Tränkesystem. Denn der Milchverbrauch steigt auf bis zu 1500 Liter pro Tag», erzählt Johanna Huber. Ihre Wahl fiel auf die kalte Ad-libitum-Joghurttränke, die sie bereits auf anderen Betrieben kennengelernt hatte.

Frische Milch muss körperwarm vertränkt werden, damit es nicht zu Verdauungsproblemen kommt. Denn für die Gerinnung im Labmagen ist eine hohe Temperatur nötig. Bei der Joghurttränke spielt dies hingegen keine Rolle, sie kann ab einer Temperatur von 10 Grad Celsius vertränkt werden. Weil das Joghurt von den Milchsäurebakterien eingedickt wurde, also bereits geronnen ist, gelangt es sozusagen «vorverdaut» in den Magen. Fütterungsbedingte Durchfälle seien mit der Joghurttränke auf dem Betrieb praktisch kein Thema mehr, so die Lämmerfachfrau.

Hygiene bleibt wichtig

Die Joghurtbakterien bauen den Milchzucker der Milch ab, wobei Milchsäure entsteht und der pH-Wert sinkt. Dies hemmt das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen und schützt vor Verderb. Auf eine gute Hygiene und regelmässige Reinigung der Tränkeeinrichtung muss dennoch geachtet werden. Im Sommer sollten die Schläuche der Tränkeimer häufiger durchgespült werden, damit sie nicht verstopfen, empfiehlt Johanna Huber. «Das Joghurt dickt bei Wärme schneller ein, es sollten darum möglichst wenig Reste im Tränkeimer bleiben.» Eine Abdeckung der Gefässe hält zudem Fliegen fern.

Wenn man das Prinzip der Joghurtentstehung einmal verinnerlicht habe, sei es

einfach, die Herstellung an die Bedingungen vor Ort anzupassen, so Johanna Huber. Je wärmer es ist, umso schneller wird das Joghurt dick und sauer. «Im Sommer setzen wir die Tränke darum mit eiskalter Milch an, um den Prozess abzubremsen. Im Winter nehmen wir entsprechend angewärmte Milch. Zeit und Temperatur sind die wichtigsten Stellschrauben, um das Ansäuern und Eindicken zu steuern.»

auskühlen, wird mehr Joghurt und allenfalls auch mehr Zeit benötigt. So gibt die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in Deutschland ein Mengenverhältnis von 500 Gramm Naturjoghurt auf 10 Liter Milch an und rechnet mit einer Reifezeit von 15 bis 20 Stunden bei Raumtemperatur. Die Beispiele zeigen, dass eigenes Ausprobieren empfehlenswert ist, um die Mengen und Zeiten an die Standortbedingungen anzupassen.

Vorgehen

①

Joghurtansatz herstellen



Auf dem Betrieb der Familie Maier beginnt die Joghurtherstellung einige Wochen vor der Lämmerseason. «Wir bereiten grosse Mengen Joghurt vor und lagern dieses bei 2 bis 3 Grad Celsius. Es hält sich ein bis zwei Monate», erzählt Johanna Huber. Für den Joghurtansatz wird gekauftes Biojoghurt in die auf 35 bis 40 Grad Celsius erwärmte Milch eingerührt. Dieser Ansatz ruht im Milchtaxi etwa acht Stunden, wird nochmals kurz durchgerührt und dann in den Kühltank gefüllt. Johanna Huber stellt das Joghurt mit Ziegenmilch her, weil diese in grösseren Mengen auf dem Betrieb anfällt. Für einen Ansatz von 200 Liter Milch fügt sie 500 Gramm Joghurt hinzu. Bei kleineren Milchmengen, die schneller

②

Joghurttränke zubereiten



Die Joghurttränke wird mit dem vorbereiteten Joghurtansatz hergestellt. Dafür wird ein Teil des Ansatzes in die Milch eingerührt. Johanna Huber gibt für die Tränke etwa 20 Liter Joghurtansatz in 40 bis 50 Liter Milch. Damit die Tränke im Sommer nicht zu schnell dick wird, wird sie an warmen Tagen mit kalter Milch angesetzt und direkt verfüttert, denn der Säuerungsprozess läuft auch im Tränkeimer weiter. Im Winter oder bei tiefer Umgebungstemperatur muss dagegen mehr Zeit eingerechnet und mit warmer Milch gearbeitet werden, damit die Joghurtkulturen nicht zu früh in ihrer Arbeit ausgebremst werden. Die Tränketemperatur soll nicht unter 10 Grad Celsius fallen. Probiert man die Tränkemischung, so soll diese nicht mehr süsslich schmecken, sondern eine deutliche, joghurttypische Säure aufweisen.

3

Kaltränke ad libitum



«Der Vorteil der angesäuerten Kaltränke ist, dass wir grosse Mengen ad libitum zur Verfügung stellen können», sagt Johanna Huber. Für die kleineren Lämmer werde das Joghurt noch etwas wärmer vertränkt, damit die Tiere nicht unnötig Energie verbrauchen, später sei das nicht mehr nötig. Die Ad-libitum-Tränke sorgt für mehr Ruhe und erlaube grössere Lämmergruppen. Zudem könnten die Tränkeflexen flexibel überall aufgestellt werden.

4

Erste Tage nach der Geburt



In den ersten drei Tagen nach der Geburt erhalten die Lämmer kein Joghurt, sondern die Biestmilch der Auen. «Wir schauen, dass jedes Lamm mindestens einen Liter Biestmilch pro Tag trinkt», betont Johanna Huber. «Dafür haben wir auch eingefrorene Biestmilch vorrätig, und zwar getrennt nach Qualität.» Damit die neugeborenen Lämmer immer die beste Milch erhalten, bestimmt Johanna Huber den Gehalt an Immunglobulinen mit einem Refraktometer. «Wir streben einen Brixwert von 25 bis 30 an.»

5

Beginn der Joghurttränke



Ab dem vierten Lebenstag erhalten die Lämmer die Joghurttränke, zu Beginn dreimal täglich. «Für einen optimalen Start beginnen wir mit Schafmilch, die mit dem vorbereiteten Ziegenjoghurt angesäuert wurde», erklärt Johanna Huber. Bis alle Lämmer das Trinken aus dem Nuckeltränkeimer erlernt haben, werden sie täglich gut beobachtet. Dieser höhere Aufwand zu Beginn zahle sich später aus, wenn die Lämmer in grösseren Gruppen von bis zu 50 Tieren eingestallt würden. Dann müsse alles funktionieren, denn einzelne Tiere habe man dann nicht mehr so gut im Blick.

6

Umstellung auf Kuhmilch



Ab der zweiten Lebenswoche wird die Schafmilch schrittweise durch Kuhmilch ersetzt. «Schafmilch ist zweifellos die beste Nahrung für die Lämmer. Für die Entscheidung, wie lange man sie vertränkt, muss jeder Betrieb das optimale Kosten-Nutzen-Verhältnis herausfinden», meint Johanna Huber. Sie würde vor Ablauf der ersten Lebenswoche keine Milchumstellung vornehmen. Die Kuhmilch-Joghurttränke bereitet sie zunächst weiterhin mit Ziegenjoghurt zu. «Das macht den Übergang von Schaf- zu Kuhmilch etwas einfacher. Aber irgendwann ist das Ziegenjoghurt aus dem Kühllager aufgebraucht, dann wird mit Kuhmilchjoghurt weitergearbeitet.»

Joghurttränke für Lämmer und für Kälber

Auch Kälber trinken Joghurt

Das Prinzip der Joghurttränke funktioniert nicht nur für Lämmer, sondern auch für Kälber. Praxistipps zur Kälbertränke gibt unter anderem die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).



Joghurttränke für Kälber

www.lfl.bayern.de > Suche: Joghurttränke

Lämmernaufzucht: FiBL-Video zum Abtränken auf dem Geburtsbetrieb

Die Joghurttränke ist auf dem Milchschafbetrieb von Urs Maier Teil eines durchdachten Systems zur Aufzucht der Lämmer. Seit knapp sechs Jahren werden alle Lämmer der insgesamt 600 Milchschafe bis zum Absetzgewicht von etwa 20 bis 22 Kilogramm auf dem Betrieb grossgezogen. Johanna Huber ist seit Beginn verantwortlich für die Lämmernaufzucht. In einem neuen Praxisvideo des FiBL geben Johanna Huber und Urs Maier Einblick in die Betriebsabläufe, die sich für sie bewährt haben. Neben der kalten Sauertränke zählt dazu auch der «Wägelistall», in dem die Lämmer ihre ersten Lebenswochen verbringen. Der Film ist Teil einer kleinen Videoreihe, in der Betriebsleiter:innen ihre verschiedenen Systeme zur Aufzucht der Lämmer auf dem Geburtsbetrieb vorstellen.



Video «Lämmernaufzucht – Abtränken auf dem Geburtsbetrieb»

filme.bioaktuell.ch > Kleinwiederkäuer

Hobbytierhaltung im Fokus

Im Kontrolljahr 2026 dreht sich vieles ums Tierwohl. Daneben warten zusätzliche Herausforderungen.

Text: René Schulte

Die Kontroll- und Zertifizierungsstellen schauen auf ein ausgewogenes Kontrolljahr 2025 zurück. «Die Ergebnisse waren durchaus positiv, auf den Schweizer Biobetrieben wurde gut gearbeitet», resümiert Lisa Konrad, Zertifiziererin bei bio.inspecta in Frick AG. Auch Lukas Held, stellvertretender Bereichsleiter Landwirtschaft bei Bio Test Agro in Münsingen BE, spricht von einem «sehr ruhigen» Jahr. Manchmal zu ruhig: «Es häuft sich, dass wir bei unangemeldeten Kontrollen niemanden auf dem Betrieb antreffen.» Der Grund: Immer mehr Betriebsleitende gehen einem Nebenerwerb abseits des Hofes nach.

Schaut man auf die Mängelliste, so fällt etwa bei Bio Test Agro auf, dass die meisten Abweichungen im Bereich Tierschutz festgestellt wurden. «Insbesondere verschmutzte Tiere, nicht eingehaltene Stallmasse, Überbelegung sowie fehlendes Wasser und Heu bei Kälbern waren wiederkehrende Themen», erzählt Lukas Held.

Tierwohl hat überall Priorität

Der Tierschutz bleibt auch 2026 wichtig. «Der diesjährige Kontrollschwerpunkt fokussiert auf die Haltung und Fütterung von Hobby- und Selbstversorgungstieren», sagt Sara Gomez, Co-Bereichsleiterin Landwirtschaft bei Bio Suisse. Gemeint seien Tiere, die weder kommerziell genutzt noch deren Erzeugnisse vermarktet werden. Zudem dürfen sie nicht für Beiträge der Programme RAUS (Regelmässiger Auslauf ins Freie) oder bei Kaninchen BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme) angemeldet sein. Hobbytiere müssen nicht zwingend biologischen Ursprungs sein, genauso wenig die Einstreu – davon abgesehen gelten auch für sie alle Haltungs- und Fütterungsvorgaben gemäss den Richtlinien von Bio Suisse. «Das Tierwohl hat für uns in allen Bereichen Priorität», betont Sara Gomez.

Ein besonderes Augenmerk legen die Kontroll- und Zertifizierungsstellen 2026 zudem auf das Geflügel. Grund ist die definitive Einführung des Kükentötenverbots respektive des Bruderhahnsystems. «Hinzu kommt, dass die kleinste Haltungseinheit bei Hühnern mindestens zwei Quadratmeter Grundfläche betragen muss», so Lisa Konrad von bio.inspecta. Und laut Lukas Held von Bio Test

Kontrollschwerpunkt Hobbytiere



Fütterung gemäss Bio-Suisse-Richtlinien



RAUS- respektive BTS-Haltung, aber ohne Beitragsbezug



Erforderliche Stallmasse und Einrichtungen



Beschäftigungsmöglichkeiten und Nagematerial

Agro wird, wo angeordnet, die korrekte Umsetzung der Vogelgrippemassnahmen überprüft.

Nährstoffbilanz im Auge behalten

Dauerbrenner bleiben nicht gemeldete Umstellflächen, ungenügend dokumentierte Lohnverarbeitung sowie Überschüsse bei der Nährstoffbilanz. «Teils wird zu viel Hofdünger zugekauft oder zu wenig abverkauft. Die Betriebe müssen da genau hinschauen», empfiehlt Lukas Held. Ebenfalls gut zu wissen: Für Umstellende gibt es neu nur noch einen Einführungskurs statt zwei, dafür vier statt drei frei wählbare Weiterbildungskurse, die für alle offen sind. Und: «Die Möglichkeit, ohne Ausnahmegewilligung bis zu fünf nicht biologische Hochstammobstbäume zu pflanzen, gibt es nicht mehr», so Lisa Konrad von bio.inspecta.

Laut Lukas Held lohne sich übrigens bereits ein Blick auf die Neuerungen von 2027. Dann nämlich, sagt er, beginne die Mitteilungspflicht zum Verbrauch von und Handel mit Pflanzenschutzmitteln sowie Nährstoffen mittels Digiflux. Zudem wird die obligatorische Fachbewilligung Pflanzenschutzmittel eingeführt (Bioaktuell 4|25).

Fachauskünfte

bio.inspecta
Hotline: +41 62 865 63 33
MO-FR 8:00-12:00/13:00-17:00
www.bio-inspecta.ch

Bio Test Agro
Lukas Held, stv. Bereichsleiter Landwirtschaft
lukas.held@bio-test-agro.ch
www.bio-test-agro.ch

Das Bioregelwerk
Alle Richtlinien, Verordnungen und Vorgaben
bioregelwerk.bioaktuell.ch

FiBL-Beratung

Bodenfruchtbarkeit

Kurs Bodenpraktiker:in

Das Bewusstsein für die Ressource Boden ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Dadurch tauchen aber auch ständig neue Fragen rund um den Boden auf. Der Kurs Bodenpraktiker:in 2026 bietet praxisnahe Fachinputs zu Bodenbeurteilung, Humusaufbau und Bodenfruchtbarkeit. Unter dem Motto «Mit Know-how und Gespür zu fruchtbaren Böden» steht die individuelle Entwicklung im Dialog mit der Natur im Mittelpunkt. Der Kurs startet am 16./17. März und wird von FiBL, Strickhof sowie den Zürcher Betrieben organisiert. Er findet in Zusammenarbeit mit der Bioland Stiftung statt und wird von Bio Suisse gefördert.



In neun thematischen Modulen wird der Boden aus unterschiedlichen Blickwinkeln begutachtet. Fachleute aus Praxis, Wissenschaft und Beratung aus dem In- und Ausland bearbeiten mit den Kursteilnehmenden die verschiedenen Module. Sie zeigen Methoden zur Bewertung des Bodens und diskutieren Strategien für eine zukunftsfähige Bewirtschaftung. Um eine fördernde Lernatmosphäre und den persönlichen Austausch zu gewährleisten, wird die Zahl der Teilnehmenden auf 23 beschränkt.



Kursanmeldung und Infos
agenda.bioaktuell.ch



Sarah Petris-Symanczik
Co-Leitung Gruppe Nährstoffmanagement & Symbiosen
sarah.symanczik@fibl.org
+41 62 865 04 33

Betriebsmittel

Neuerungen in der Betriebsmittelliste



Die Betriebsmittelliste Schweiz führt ab Beginn des Jahres 2026 zusätzlich die zugelassenen Produkte für Betriebe ohne spezifische Labelbindung (Bundesbio). Bisher wurden die für Bio Suisse und Demeter zugelassenen Produkte aufgeführt. Produkte, die ausschliesslich auf Biobetrieben ohne Label eingesetzt werden dürfen, sind in den Kapiteln 1-98, 1-99, 2-99, 4-99, 5-99 und 6-99 aufgeführt.

Neu sind ab 2026 in der Betriebsmittelliste auch Dünger aufgeführt, die eine Mischung an Spurenelementen enthalten. Eine weitere Änderung betrifft die Dokumentation bei der Anwendung von Spurennährstoffen (Bio-Suisse-Richtlinien Teil II, Abs. 2.4.4.2). Die Änderungen sind in der Einleitung zum Kapitel 1 der Richtlinien beschrieben.

Zudem sind vom Bundesamt für Landwirtschaft bewilligte Biostimulanzien in der Betriebsmittelliste neu als «Pflanzen-Biostimulans» gekennzeichnet.

Website Betriebsmittelliste
www.betriebsmittelliste.ch



Caroline Stäheli
Stellvertretende Leitung
Gruppe Betriebsmittel
caroline.staeheli@fibl.org
+41 62 865 63 83

Neophyten

Erdmandelgras neu bekämpfungspflichtig



Erdmandelgrasvorkommen müssen dem kantonalen Pflanzenschutzdienst und Lohnunternehmern ab 2026 gemeldet werden. Die Verordnung AS 2025 722 (Anhang 1) des Landwirtschaftsgesetzes enthält die detaillierten Informationen dazu. Auf bereits befallenen Flächen müssen Bekämpfungsmassnahmen ergriffen werden. Aktuell gibt es keine hundertprozentig erfolgreichen Methoden zur Bekämpfung, die Prävention einer Einschleppung ist deshalb nach wie vor von grosser Be-

deutung. Merkblätter zum Erdmandelgras gibt es von Agroscope, seit Januar 2026 ist auch das FiBL-Merkblatt «Erdmandelgras-Bekämpfung ohne Herbizide» verfügbar. Ebenfalls ab Januar 2026 informiert der FiBL-Film «Schwarzbrache gegen Erdmandelgras» über das Vorgehen auf stark befallenen Flächen mittels einer Schwarzbrache.



Neues Merkblatt «Erdmandelgras-Bekämpfung ohne Herbizide»
shop.fibl.org > 1838



FiBL-Film «Schwarzbrache gegen Erdmandelgras»
www.youtube.com



Maïke Krauss
Beratung Beikrautregulierung
maïke.krauss@fibl.org
+41 62 865 04 35

Wo der Bach das Korn mahlt

Seit sieben Generationen treibt der Mülibach die Maismühle Landolt an. Ein Familienbetrieb, der Tradition und Regionalität mit Pionierarbeit verbindet.

Text: Katrin Erfurt

In der Maismühle Landolt in Näfels GL war der Mülibach schon immer die treibende Kraft. Seine Strömung setzte einst das Mühlenrad in Bewegung, das die schweren Mahlsteine antrieb. Anfang des 20. Jahrhunderts ersetzte eine Turbine das Rad, 1910 kam ein Generator hinzu – damit war die Mühle eines der ersten Gebäude der Region mit eigenem Strom. Bis heute treibt der Mülibach die Steinmühlen an und hält ein jahrhundertealtes Handwerk lebendig.

Die Wurzeln der Maismühle reichen beinahe 200 Jahre zurück: Bis ins frühe 19. Jahrhundert wurde am Standort Schwarzpulver hergestellt. Mit dem Ende der grossen Konflikte jener Zeit sank jedoch der Bedarf und die Pulvermühle hatte ausgedient. 1830 erwarb Alois Stanislaus Landolt-Fischli den Betrieb. Gemeinsam mit seiner Frau und ihren 21 Kindern lebte und arbeitete er in der Mühle. In dieser Zeit entstand eine erste einfache Getreidemühle, in der Linthmais verarbeitet wurde – eine traditionelle regionale Mais-sorte. So erhielt die Mühle ihren Namen, den sie bis heute trägt.

Schon bald entwickelte sie sich zur ersten industriellen Futtermühle der Schweiz und wurde über ein Jahrhundert lang zu einem wichtigen Pfeiler der nationalen Futtermittelversorgung, bis sie 1996 dem Preisdruck durch Grossmühlen weichen musste. Die Stilllegung schien endgültig – bis Nachfahre Markus Landolt, Arzt und heutiger Geschäftsführer der Maismühle, den Betrieb 2002 wieder in den Familienbesitz holte.

Tradition wird weitergelebt

«Als ich die Mühle das erste Mal betrat, war alles blank», erinnert sich Betriebsleiter Hanspeter Kürschner. Was blieb, waren einzelne historische Zeugnisse, nicht aber eine betriebsfähige Mühle. Der gelernte Maschinenbauer sollte den Betrieb technisch neu aufbauen. Das Konzept war von Anfang an klar und prägt die Mühle bis heute: Bio-Suisse- und Demeter-Standards, regionale Rohstoffe und traditio-

nelles Steinmahlen mit der Kraft des Mülibachs. Um sich von anderen Mühlen zusätzlich abzuheben, setzte der Betrieb gezielt auf Nischen, etwa auf alte Getreidearten wie Dinkel.

Diese Ausrichtung hatte direkte Auswirkungen auf die Landwirtschaft der Region. «Als die Mühle wieder zu mahlen begann, gab es im Glarnerland kaum Produzenten, die Bioweizen oder -dinkel anbauten», sagt der Betriebsleiter. Gemeinsam mit Bio Suisse motivierte die Maismühle regionale Betriebe zur Umstellung. Doch entscheidend war ein Partner, der den Neustart erst wirtschaftlich tragfähig machte: Granalpin. Die Genossenschaft sammelt das gesamte Biogetreide – Dinkel, Emmer, Einkorn, Weizen und Mais – der Bündner und Glarner Landwirt:innen und liefert es zur Verarbeitung an die Maismühle. Darunter rund 120 Tonnen Biodinkel, die hier jährlich geschält und gemahlen werden. Daneben lassen Direktvermarkter ihr Korn zu Mehlen oder anderen Produkten verarbeiten. Gemahlen wird ohne Vermischung und ohne Silos. «Was oben rein geht, kommt unten wieder raus», betont Hanspeter Kürschner. Jede Charge bleibt einem Hof zugeordnet – vollständig rückverfolgbar, bis hin zur namentlich gekennzeichneten Tüte.

Steinmahlen für mehr Qualität

Qualität statt Quantität gilt auch für das Mahlverfahren: Während in der Industrie bis zu 10 Tonnen Getreide pro Stunde verarbeitet werden, mahlen die Steinmühlen bei Landolt bewusst langsam, rund 200 Kilogramm pro Stunde. Im industriellen Walzprozess wird das Korn bis zu 21-mal gewalzt; Hitze und Druck zerstören dabei den Keimling, den nährstoffreichsten Teil des Korns. «Beim Steinmahlen dagegen wird das Korn schonend abgeschliffen; es entsteht kaum Wärme, wodurch die Nährstoffe erhalten bleiben», erklärt Hanspeter Kürschner.

Auch in der Flockenproduktion setzt die Maismühle auf ein sanftes Verfahren:

In der Industrie werden die Körner unter Dampfeinsatz erhitzt und stark verpresst, in Näfels entstehen die Flocken ohne Erhitzung und mit reduziertem Druck. So bleiben Vitamine, Textur und Aroma erhalten. Seit drei Jahren gehört zudem eine kleine Teigwarenproduktion zum Sortiment. Zwei- bis dreimal pro Woche entstehen aus Dinkel, Emmer oder Hartweizen rund 30 bis 35 Kilogramm Pasta.

Die kleinen Chargen im Haus und die handwerkliche Verarbeitung schaffen ein Premiumprodukt, dessen Eigenschaften vor allem Direktvermarkter und ernährungsbewusste Kund:innen schätzen.

Biopionier

Auch in der nächsten Entwicklung bleibt die Mühle ihrer Nischenstrategie treu: Im Bereich glutenfreier Kulturen entsteht derzeit die erste industrielle Bioanlage der Schweiz. Ab 2026 verarbeitet die Maismühle in einer eigenen Produktionslinie glutenfreie Rohwaren wie Mais und Ackerbohnen zu Mehlen. Die gesamte Kette vom Anbau bis zur Verarbeitung ist klar getrennt; eine Kontamination mit glutenhaltigem Getreide darf zu keinem Zeitpunkt auftreten und wird entsprechend kontrolliert. Das Label «glutenfrei» besitzt die Mühle bereits, die Zertifizierung der IG Zöliakie steht noch aus. Buchweizen ist der nächste Schritt: Gemeinsam mit der ZHAW wurden 90 Sorten geprüft, die technische Aufbereitung entwickelt und die Grundlagen für eine zukünftige Verarbeitung geschaffen. Damit richtet sich der Blick bereits auf die nächsten Jahre.

Heute umfasst das Sortiment der Maismühle über 200 Produkte – von Mehl und Flocken über Teigwaren und Waffeln für Bioläden und Direktvermarkter bis hin zu Tierfutter und Einstreu. Ein kleiner Teil des Sortiments wird im eigenen Laden und im Onlineshop verkauft. Trotz Wachstum bleibt die Mühle ihren Grundsätzen treu: regional verankert, handwerklich geprägt und angetrieben vom eigenen Bach.

www.maismuehle.ch

Müllerei



1



2



3



4



5

1. In der Maismühle entstehen über 200 Produkte; ein Teil davon wird im eigenen Laden vor Ort verkauft.
2. Betriebsleiter Hanspeter Kürschner und Markus Landolt, Geschäftsführer und Nachfahre der Eigentümerfamilie (v. l.).
3. Der Mülibach treibt noch heute die Maismühle in Näfels GL an.
4. Die Tradition wird fortgeführt: Das Mehl wird nach wie vor auf Steinmühlen gemahlen.
5. Früher erfolgte der Antrieb der Maschinen über Flachriemen.

Handel und Preise

Kartoffeln: Preisstruktur für 2026 unverändert



Die bisherigen mittleren Preisbänder und Fixpreise werden fortgeführt.

Vertreter aus Produktion, Handel und Industrie haben sich auf eine Fortführung der bisherigen mittleren Preisbänder und der Fixpreise für die kommende Haupternte 2026 geeinigt. Die Branche setzt damit auf Stabilität.

Basierend auf den festgelegten mittleren Preisbändern wird Ende August 2026 der effektive Produzentenrichtpreis berechnet. Grundlage dafür sind wie bisher die Ergebnisse der Swissspatat-Ertrags-erhebung sowie die Nachfrage nach Kartoffeln. Eine Ausnahme von dieser Berechnung bilden jene Segmente, für die Fixpreise gelten. Die detaillierten mittleren Preisbänder und Fixpreise 2026 sind online einsehbar. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*



Kartoffeln:
Preisbänder und Fixpreise 2026
www.bioaktuell.ch

Biomilchmarkt bleibt stabil

Die Schweizer Biomilchbranche beurteilt den aktuellen Produzentenpreis für Biomilch als marktgerecht. Trotz erhöhter Anlieferungsmengen zeigt sich der Biomilchmarkt insgesamt stabil. Die derzeitigen Mehrmengen werden als temporär eingeschätzt und sind unter anderem auf eine gute Futterqualität zurückzuführen. Die Nachfrage nach Biomilch und Biomilchprodukten entwickelt sich weiterhin

positiv. Vor dem Hintergrund rückläufiger Betriebszahlen sowie einer geringen Anzahl an Umstellern wäre eine Preissenkung aus Sicht der Branche nicht zielführend. Ein stabiler und verlässlicher Milchpreis ist entscheidend für die wirtschaftliche Planungssicherheit der Betriebe und die langfristige Versorgung mit Biomilch.

Gleichzeitig kann es bei einzelnen Abnehmern zu vorübergehenden Platzierungsengpässen kommen, die temporäre Abzüge oder Deklassierungen nach sich ziehen. Um die Marktstabilität zu unterstützen, empfiehlt die Branche, die Produktionsmenge bis zum Sommer nicht weiter auszuweiten. Eine zurückhaltende Mengenentwicklung trägt dazu bei, Überangebote abzubauen und Preisdruck zu vermeiden. Insgesamt verfolgt die Branche das Ziel, langfristig stabile Rahmenbedingungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette sicherzustellen. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Datenbank Geflügel: Es gibt Neuerungen

Die Datenbank Geflügel stellt die Rückverfolgbarkeit aller weiblichen und männlichen Tiere der Biolegelinien vom Schlupf bis zur Schlachtung sicher. Sämtliche Tierbewegungen wie Ein- und Ausstellungen, Verlustmeldungen und Verkäufe an Dritte sind zu erfassen und vom Empfänger zu bestätigen. Neu sind auch alle Hähne der Legelinien zu erfassen, unabhängig davon, ob sie als Herdenhähne gehalten oder als Bruderhähne für die Fleischgewinnung aufgezogen werden.



Neu müssen auch alle Hähne der Legelinien erfasst werden.

Damit wird prüfbar, dass alle Küken aufgezogen werden. Von der Eintragungspflicht in der Datenbank Geflügel ausgenommen sind Hobbytierhaltungen gemäss Bio-Suisse-Richtlinien sowie Kleinsthaltungen mit weniger als 21 Tieren.

Seit der Einführung der neuen Softwareversion Mitte Januar 2026 erfolgt der altersabhängige Tierkategorienwechsel bei weiblichen und männlichen Tieren automatisch durch das System. Zu den weiteren Neuerungen gehören integrierte Informationsschaltflächen mit Anleitungen, die Möglichkeit, mehrere Tierkategorien in einer Buchung zu transferieren sowie eine neue Webadresse. Bestehende Lagerbestände aus vergangenen Herden sind bis Ende Februar 2026 zu bereinigen. *Katia Schweizer, Bio Suisse*

www.db-gefluegel.ch

Marktplatz

Suche

Fachkraft Landwirtschaft und Gemüsebau
Der Biohof Rigi, SO, 15 ha, sucht Fachkräfte ab März oder nach Vereinbarung. Vielfältiger biologisch-dynamischer Betrieb mit Direktvermarktung, Tierhaltung, Obstbau, Gemüsebau. Junge Familie mit Kindern sehr erwünscht.
+41 78 627 05 10

mail@biohof-rigi.ch

Biete

Beratung Erdmandelgras-Bekämpfung
Gerne berate ich Sie mit meiner langjährigen Erfahrung und praxiserprobten Bekämpfungsstrategie.
+41 43 542 95 45, pflanzenberatung.ch

Gratisanzeige

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

Mediadaten



QR-Code scannen und mehr über die Inserate-Bedingungen erfahren.
www.bioaktuell.ch/magazin

Bio Suisse

Gutschein zu gewinnen

Aufgepasst, liebe Knospe-Landwirt:innen: Bio Suisse verlost aktuell 50 Onlineshop-Gutscheine im Wert von je 100 Franken. Im Bio-Suisse-Shop finden Mitglieder ein breites Sortiment an attraktiven Produkten für den Hof, die Direktvermarktung oder für Events. Dazu gehören Kleidung, Verpackungen, Tragtaschen, Etiketten, Schreib- und Drucksachen und vieles mehr. Jetzt teilnehmen und mit etwas Glück gewinnen.

Katrin Tschan, Bio Suisse



Hier gehts zur Verlosung
www.bio-suisse.ch/gutschein

Neues in der Fachgruppe Kräuter



Simone Galli.

In der Fachgruppe Kräuter vertritt neu Simone Galli die Region Südschweiz. Er ist Direktor und Projektleiter von Erbe Ticino in Chiasso TI und bringt langjährige Erfahrung in der Entwicklung, Koordination und Vermarktung regionaler Kräuterprojekte mit. Als Mitglied des Vorstands von Bio Ticino ist er zudem gut im regionalen Bioumfeld verankert und bringt fundierte Kenntnisse in Betriebsführung und Projektmanagement ein.

Bruno Aebi wurde zum neuen Vorsitzenden der Fachgruppe Kräuter gewählt. *ke*



Linnéa Hauenstein, Yann Comby,
Michaël Farny (v. l. n. r.).

Wechsel in der Fachgruppe Wein

In der Fachgruppe Wein kam es zu personellen Wechseln. Yann Comby übernimmt den Sitz von Gilles Besse, der zurückgetreten ist. Der Biowinzer aus Chamoso VS bringt Erfahrung in der Trauben- und Weinproduktion, Marktkenntnisse sowie ein starkes Engagement für eine nachhaltige und innovative Biotikultur mit. Er ist im Walliser Winzernetzwerk gut verankert.

Neu wird das FiBL in der Fachgruppe durch Linnéa Hauenstein und Michaël Farny vertreten. Sie ersetzen David Marchand und Bea Steinemann, die aus der Fachgruppe ausgetreten sind. Linnéa Hauenstein ist Beraterin und wissenschaftliche Mitarbeiterin am FiBL in Frick und leitet Forschungsprojekte in den Bereichen Pflanzenschutz, Viti-forst und Biodiversität. Zudem ist sie in der kantonalen Beratung sowie der Organisation von Fachkursen tätig und arbeitet an der Erstellung der Betriebsmittelliste für die Önologie mit. Michaël Farny ist wissenschaftlicher Mitarbeiter im Bereich Vitikultur und Önologie am FiBL Lausanne. Er leitet Projekte zu biologischem Pflanzenschutz, Piwi-Sorten und Vinifikation und ist in Praxisaufbereitung sowie Wissensvermittlung aktiv. Zudem ist er Mitglied der IFOAM-Weinexpertengruppe und arbeitet gemeinsam mit Agridea an der Erstellung önologischer Datenblätter.

Zur neuen Vorsitzenden der Fachgruppe wurde Nadine Besson-Strasser gewählt. Sie führt gemeinsam mit ihrem Mann das Weingut Besson-Strasser in Laufen-Uhwiesen ZH. *ke*

Strategie 2030 tritt in Kraft

Von Herbst 2023 bis Frühling 2025 erarbeitete Bio Suisse in einem breit abgestützten Prozess eine neue Verbandsstrategie. Die übergeordnete, langfristig angestrebte Ambition lautet: Bio Suisse ist der Verband aller Schweizer Bioproduzent:innen. Die Mitgliedschaft bei Bio Suisse ermöglicht den Betrieben ein wirtschaftliches, ökologisches und soziales Gleichgewicht. – Die Bio-Suisse-Verbandsstrategie 2030 wurde am 16. April 2025 von der Delegiertenversammlung (DV) verabschiedet und ist seit dem 1. Januar 2026 in Kraft. Sie umfasst folgende fünf Wirkungsfelder:

- Wirtschaftlich, sozial und ökologisch tragfähige Biobetriebe
- Starke Knospe
- 15 Prozent Marktanteil
- Bio-fördernde Rahmenbedingungen
- Zukunftsfähiger, innovativer Verband

Die Bio-Suisse-Verbandsstrategie 2030 soll allen Anspruchsgruppen als klare Orientierung dienen. Die Ziele sind ambitioniert, messbar und erreichbar. In den kommenden Jahren wird regelmässig an der DV über den Zwischenstand berichtet werden. Interessierte finden die neue Strategie 2030 auf der Website von Bio Suisse. Lukas Inderfurth, Bio Suisse



Zur Verbandsstrategie
www.bio-suisse.ch

Film zum Tag der offenen Tür

Am 4. Dezember 2025 öffnete Bio Suisse an seiner Geschäftsstelle in Basel die Türen für geladene Gäste. Der Tag der offenen Tür bot Einblicke in die tägliche Arbeit des Dachverbands und wurde filmisch festgehalten. *ke*



Zum Film
www.bio-suisse.ch

«Wir nutzen jede Gelegenheit, um Bio in weitere Kanäle zu bringen»

Mehr Nutzen, mehr Markt, mehr Bio – was die Co-Leitung von Bio Suisse anstrebt und wo sie sich besonders einsetzt.

Interview: René Schulte; Bild: Jakob Ineichen

Seit dem 1. März 2025 führt ihr die Geschäftsstelle von Bio Suisse in Co-Leitung. Eure erste Zwischenbilanz?

Balz Strasser Unsere Zusammenarbeit ist sehr fruchtbar und inspirierend. Ein grosser Vorteil ist, dass wir unsere Aufgaben thematisch aufgeteilt haben. Zum Beispiel ist Rolf näher bei den Märkten, ich näher bei der Digitalisierung. So können wir unsere Erfahrungen und unser Know-how gezielt für den Verband einbringen. Bei komplexen Herausforderungen reflektieren wir gemeinsam und kommen schneller zu besseren Lösungsvorschlägen, die wir dann in der Geschäftsleitung besprechen.

Rolf Bernhard Unsere Co-Leitung lässt zudem Raum für innovatives Denken. Oft sind das Impulse und Gedanken aus der Basis, die wir aufnehmen und weiter-spinnen. Hat etwas Potenzial, können wir auch gleich einen Prozess anstossen.

2026 ist der Startschuss für die Strategie 2030 gefallen. Unter anderem sollen die Mitglieder von Bio Suisse mehr Nutzen haben. Welche Rolle spielt hier das neue Portal «My Bio Suisse»?

R.B. Als Verband möchten wir so effizient wie möglich funktionieren und die besten Dienstleistungen erbringen. Mit «My Bio Suisse» lancieren wir ein digitales Portal, dank dem wir mit unseren Produzentinnen und Partnern einfacher und schneller kommunizieren können. So können wir uns wieder darauf konzentrieren, uns inhaltlich zu verbessern, statt uns administrativ zu verlaufen. Zudem ist die Digitalisierung auf vielen Höfen bereits enorm fortgeschritten. Da müssen wir Lösungen bieten, um Prozesse zu vereinfachen.

B.S. Wir stehen noch am Anfang. Aktuell werden bestehende Prozesse ins Portal «My Bio Suisse» gezügelt. Später sollen laufend neue Dienste angeboten oder bestehende ausgebaut werden. So könnte es künftig im Biodiversitäts- und Klimacheck möglich sein, die eigenen Leistungen mit

Durchschnittswerten ähnlicher Betriebstypen zu vergleichen und sich so zu verbessern. Aber auch für die Marktbearbeitung und -transparenz wird das Portal Vorteile bringen.

Was für Vorteile?

R.B. Wenn es zum Beispiel von bestimmten Produkten zu viel oder zu wenig gibt, können wir die Produzentinnen und Produzenten gezielt über die Marktveränderungen informieren. Das kann etwa bei der Planung der Fruchtfolge helfen und neue Möglichkeiten eröffnen. Damit unterstützen wir den Handel und den Absatz.

Die Absatzförderung, die Positionierung der Knospe und die Steigerung des Biokonsums sind wichtige strategische Ziele. Die Mitgliedorganisation Biofarm fordert, dass der Verband hier explizit Schweizer Knospe-Ware bevorzugt.

R.B. Wir nehmen das Anliegen sehr ernst. Die Priorisierung der Inlandproduktion und -verarbeitung ist ja bereits in den Richtlinien verankert. Umso mehr haben wir uns gefragt: Wie können wir Schweizer Knospe-Produkte noch besser positionieren? Mit Biofarm haben wir bereits Pflöcke eingeschlagen. So konnten wir etwa beim Biospeisehafer die Marktpartner mit unseren Mehrwerten davon überzeugen, mehr Schweizer Hafer zu kaufen, und so den hiesigen Anbau ausbauen und von Import- auf Inlandware umstellen. Ähnliches passiert gerade bei anderen Kulturen wie den Biosonnenblumen für die Ölherstellung oder dem Biogetreide für Brot, wo wir schon länger eng mit Coop zusammenarbeiten. Das ist Teil unseres Kerngeschäfts: In einem Markt, der anspruchsvoller geworden ist, die Mehrwerte der Schweizer Produktion in den Mittelpunkt zu stellen und zu vermitteln.

B.S. Was die Betriebe anbauen, müssen sie auch absetzen können. Da helfen uns unsere guten Beziehungen bis hinauf in die Chefetagen der Marktpartner. Ich wür-

de sogar sagen, dass diese Beziehungen teilweise mehr bringen als eine scharfe Richtlinie. Umso wichtiger ist es, dass wir mit den Partnern gemeinsam definieren, wohin wir mit Bio wollen.

Gute Beziehungen sind auch nötig, wenn Bio Suisse den Biomarktanteil bis 2030 von 12 auf 15 Prozent steigern will.

B.S. Das stimmt, denn erst wenn der Detailhandel, und das sind nicht nur die zwei Grossen, mehr Schweizer Bioprodukte will, entsteht in der Produktion ein Sog.



Blicken in die Zukunft: die Co-Geschäftsleiter von Bio

Gilt das auch für andere Absatzkanäle wie die Gemeinschafts- oder Systemgastronomie?

B.S. Natürlich. Wenn zum Beispiel eine Restaurantkette beschliesst, gewisse Produkte wie Gemüse oder Fleisch ganz auf Bio umzustellen, dann hat das entspre-

Wie sieht es bei den Convenience-Stores, Kiosken und Take-aways aus?

R.B. Es gibt jährliche Gespräche mit diversen Marktteilnehmern. Wir sind offen für Kooperationen und nutzen jede Gelegenheit, um Schweizer Bioprodukte in weitere Handelskanäle zu bringen. Top-

Preiskampf verunsichert viele Produzentinnen und Produzenten.

B.S. Unsere Richtlinien verlangen faire Handelsbeziehungen. Wenn Produzentenpreise nicht mehr kostendeckend sind, erfahren wir das schnell. Dann suchen wir mit den Marktpartnern das Gespräch. Oft

«Unsere guten Beziehungen zu den Marktpartnern bringen teilweise mehr als eine scharfe Richtlinie.»

chende Auswirkungen auf die Lieferanten und die Betriebe. Ein einziger Entscheid eines grossen Players im Lebensmittelbereich kann bedeuten, dass wir plötzlich zehn neue Umsteller haben – ohne dass wir als Bio Suisse involviert gewesen wären.

standorte wie Bahnhöfe und Flughäfen sind da besonders interessant. Um neue Märkte zu erschliessen, müssen wir aber mehr auf Ebene Sortiment denken.

B.S. Zum Beispiel können wir eine Ladenkette dabei unterstützen, in Kooperation mit einem Verarbeitungsbetrieb eine exklusive Linie von 20 Bioprodukten zu entwickeln, zu testen und bei Erfolg dauerhaft anzubieten. Damit fördern wir auch Kleinindustrien und Manufakturen, die weniger die Möglichkeit haben, mit Migros oder Coop zusammenzuarbeiten. Da haben wir noch Potenzial.

erreichen wir damit eine Verbesserung oder klären Missverständnisse. Die Sicht des Handels zu kennen, fördert zudem das Verständnis, sodass wir auch als Vermittler agieren können.

Vermittlung braucht es auch in der Politik. Was läuft da?

R.B. Als Bio Suisse generieren wir Lösungen für eine nachhaltige Landwirtschaft und räumen Steine für die Biobetriebe aus dem Weg. Wir engagieren uns in vielen Bereichen, etwa in der Pflanzen- und Tierzucht oder für einen gentechnikfreien Biolandbau. Das machen wir einerseits mit politischen Vorstössen, die wir über Politikerinnen und Politiker ins Parlament bringen. Andererseits sind wir in sehr vielen Arbeitsgruppen an der Erarbeitung der Agrar- und Ernährungspolitik AP30+ aktiv beteiligt, um die Rahmenbedingungen für Bio positiv mitzugestalten. Um uns in dieser anspruchsvollen Phase gezielt aus Sicht Produktion einzubringen, haben wir bei Bio Suisse auch zeitgerecht in eine Co-Leitung Politik investiert.

Aber hat das Wachstum auch Grenzen? Die Zahl der Biobetriebe und die Biofläche sollen zunehmen. Wie viel Bio kann der Markt aufnehmen?

R.B. Das muss man in einem grösseren Kontext betrachten. Bio ist ein resilientes Produktionssystem, das sich an die ändernden Klima- und Umweltbedingungen anpasst und auch unter schwierigen Anbaubedingungen langfristig einen Beitrag an die Ernährungssicherheit leistet. Gerade in Misserntejahren, etwa 2024 beim Getreide, war Bio verlässlich und nicht viel tiefer als andere Produktionsrichtungen. Das Biosystem verursacht zudem keine oder nur wenige externe Kosten. Stattdessen leistet es viel für Natur, Biodiversität, Klima und Ressourcenschutz. Wenn man nun bedenkt, dass gemäss Bundesamt für Landwirtschaft der Schweizer Biowarenkorb für eine vierköpfige Familie pro Monat nur 65 bis 70 Franken mehr kostet als der Nicht-Biowarenkorb, dann ist Bio kein Hochpreissegment. Bio ist für alle da.

Wichtigster Rahmen bleiben aber die Richtlinien von Bio Suisse. Laut Strategie 2030 sollen diese optimiert werden. Was heisst das?

B.S. Wir wollen zum einen die Komplexität reduzieren: Man soll künftig schneller eine klare Antwort erhalten auf die Frage, was man darf und was nicht. Zum anderen wollen wir die Bedürfnisse unserer Basis und der Lizenznehmenden besser abbilden, dabei aber für die Glaubwürdigkeit der Knospe weiterhin «streng» bleiben, nur so können wir uns differenzieren. Wir hoffen, dass es uns gelingt, all dies unter einen Hut zu bringen.

Trotzdem hört man regelmässig, Bio müsse günstiger werden. Der



Suisse Balz Strasser und Rolf Bernhard.



Bio Gourmet Knospe

Der Qualitätswettbewerb findet in diesem Jahr zum Thema
Apéro-Spezialitäten statt.

Text: Katrin Erfurt

Nach zwei Jahren Pause organisiert Bio Suisse 2026 wieder den Qualitätswettbewerb für verarbeitete Knospe-Produkte. Zum insgesamt 19. Mal werden jene Produkte mit der Bio Gourmet Knospe ausgezeichnet, die eine unabhängige Fachjury mit ihrer herausragenden Qualität überzeugen. Auch die Kür zum «Bioprodukt des Jahres» findet wieder statt. Dieses Mal wird die Auszeichnung nicht durch das Publikum vergeben wie in den vergangenen Jahren im Rahmen der Food Zurich, sondern ebenfalls durch die Fachjury.

Neue Kategorien

Das Konzept des Wettbewerbs wurde nochmals weiterentwickelt: Statt wie früher nach Hauptrohstoffen wie Milch, Fleisch, Fisch oder Getreide einzuteilen, werden die verarbeiteten Knospe-Produkte nun thematischen Genusswelten zugeordnet – etwa Apéro, Brunch, Tea Time, Kaffee und Kuchen oder Snack am Nachmittag. Die Ausgabe 2026 befasst sich

mit Apéro-Spezialitäten: Antipasti, typische Fleisch- und Fischerzeugnisse samt pflanzlichen Alternativen, Traiteurprodukte und verarbeitete Gemüseprodukte, die den Apéro bereichern. Auch Klassiker wie Chips oder Senf dürfen auf einem gut gedeckten Apéro-Tisch nicht fehlen. Eine vollständige Übersicht aller Kategorien findet sich online. Knospe-Höfe mit eigener Verarbeitung sowie Verarbeitungsbetriebe (Knospe-Lizenznehmende) können ihre Produkte bis zum 1. April 2026 einreichen (Infobox).

Bewährte Fachjury

Wie gewohnt präsidiert der Schweizer Lebensmittelsensoriker und Foodjournalist Patrick Zbinden die Jury, bestehend aus professionellen Sensoriker:innen sowie Fachleuten aus Kulinarik und Verarbeitung. Bewertet wird nach einem klar strukturierten Raster.

Für Verarbeiter:innen bietet die fachliche Beurteilung und der Prämierungs-

anlass ein willkommenes Feedback. Bio Suisse erhöht zudem die Sichtbarkeit der ausgezeichneten Produkte: Sie werden gezielt über sämtliche Kommunikationskanäle beworben, einzelne Produkte erhalten zusätzliche Social-Media-Präsenz.

Jetzt anmelden

Anmeldung bis zum 1. April 2026 per E-Mail mit dem online verfügbaren Formular. Teilnahmekosten für das erste Produkt: 70 Franken, für jedes weitere 50 Franken. Eingereicht werden können lizenzierte Produkte und Produkte von Knospe-Produzent:innen. Die vollständigen Teilnahmebedingungen sind online einsehbar.



Anmeldeformular und Infos

knospe.bio-suisse.ch >

Suche: Bio Gourmet Knospe

Der Weg zur Bio Gourmet Knospe 2026

Bis 1. April 2026

Produkt anmelden

Die Rezeptprüfung erfolgt durch Bio Suisse

Juni 2026

Verkostung der Produkte durch eine Fachjury

Oktober 2026

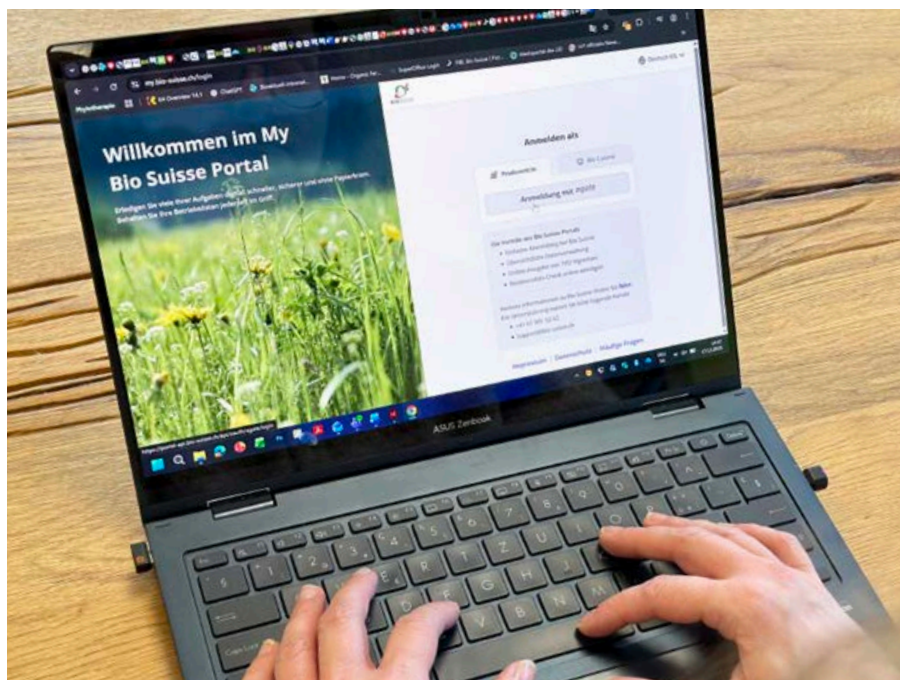
Preisverleihung und Wahl zum «Bioprodukt des Jahres»



Digital zum Biodiversitäts- und Klimacheck

Mit «My Bio Suisse» lanciert Bio Suisse ein neues digitales Portal für Mitglieder. Der 24/7-Schalter soll für Knospe-Betriebe und bald auch für Lizenznehmende zugänglich sein.

Text: René Schulte



Das neue Portal ist rund um die Uhr via Laptop, Handy und Tablet zugänglich.

Seit Jahren ächzen Landwirt:innen unter der Last der Bürokratie. Anstatt auf dem Feld oder im Stall zu stehen, sitzen sie vermehrt am Schreibtisch. Um den lästigen Papierkram zu verringern und Anfragen zu vereinfachen, hat Bio Suisse vor Kurzem das Online-Portal «My Bio Suisse» lanciert. Es richtet sich an alle Knospe-Landwirt:innen und solche, die es werden wollen. Die Vorteile sind vielfältig.

Check, check – ready!

Neu ist für alle Knospe-Betriebe der digitale Biodiversitätscheck. «Gleichzeitig haben wir ihn benutzerfreundlicher gemacht, sodass ihn unsere Mitglieder schneller abschliessen können», sagt Andreas Hofmann, Leiter Digitalisierung & IT bei Bio Suisse. Ein weiteres Instrument ist der im Dezember lancierte Klimacheck von Bio Suisse. Es handelt sich dabei um einen freiwilligen Check, der Biolandwirt:innen

bei der Wahl und Umsetzung von Klimamassnahmen auf ihrem Betrieb unterstützen soll.

Einfache Anmeldung via Agate

Die Anmeldung bei «My Bio Suisse» erfolgt schnell und einfach über das Agate-Konto. Um lästige Mehrfacheingaben zu vermeiden, können Landwirt:innen in einem zweiten Schritt ihre beim Bund hinterlegten Betriebs- und Strukturdaten via agridata.ch freigeben. «Dies erleichtert den Mitgliedern die Kommunikation mit dem Verband und die Nutzung unserer Dienstleistungen», erklärt Andreas Hofmann. Auch unterstütze die Datenfreigabe Bio Suisse bei der effizienten Ausführung ihrer Pflichten.

Ebenfalls vom erleichterten Zugang profitieren Umsteller:innen. Mit der Anmeldung erhalten sie einen Vertrag, dem sie rechtsverbindlich elektronisch zustimmen können. «Ziel ist es, Anmeldun-

gen künftig schneller an die Kontrollstellen weiterzuleiten, sodass der Zertifizierungsprozess zeitnah starten kann», sagt Andreas Hofmann.

Mutationen und Vignetten mit wenigen Klicks

Die angemeldeten Knospe-Landwirt:innen können auf ihrem privaten «My Bio Suisse»-Konto ihre Verträge und Zertifizierungen jederzeit einsehen. Wechsel in der Betriebsleitung können sie selbst vornehmen. Solche Mutationen sollten gemäss Andreas Hofmann innerhalb von drei Arbeitstagen abgeschlossen sein.

Was besonders Tierhalter:innen freuen wird: TVD-Vignetten (Tierverkehrsdatenbank) können neu ebenfalls im Portal bestellt und bei dringendem Bedarf sogar selbst ausgedruckt werden. Ansonsten erfolgt die Zustellung auf dem üblichen Postweg.

Ob via Handy auf dem Feld, via Tablet im Stall oder via Laptop im Büro – Mitglieder haben rund um die Uhr Zugang auf ihr «My Bio Suisse»-Konto. Das Portal wird schrittweise ausgebaut und im Lauf der Zeit auch für Lizenznehmende zugänglich gemacht.

Fachauskünfte



Andreas Hofmann
Leiter Digitalisierung & IT,
Bio Suisse
[andreas.hofmann@
bio-suisse.ch](mailto:andreas.hofmann@bio-suisse.ch)
+41 61 204 66 22

Wie kann ich mich anmelden?

Alle Bio-Suisse-Mitglieder erhalten, sofern nicht bereits geschehen, in den kommenden Wochen (gestaffelt) per Post ein Mailing mit dem Aufruf, sich via Link oder QR-Code beim Portal «My Bio Suisse» anzumelden.

Neuer Stiftungsrat

Ende November hat der FiBL-Stiftungsrat Bernhard Kammer als neues Mitglied gewählt. Er ist Bereichsleiter Nachhaltigkeit in der Direktion Nachhaltigkeit & Wirtschaftspolitik des Migros-Genossenschafts-Bunds und für die Nachhaltigkeitspartner der Migros-Gruppe verantwortlich. Bernhard Kammer ist in einer Bauernfamilie aufgewachsen, hat Betriebswirtschaftslehre an der Universität Bern studiert und verantwortet seit vielen Jahren Nachhaltigkeitsthemen bei der Migros.

Der FiBL-Stiftungsrat hat als oberstes Gremium die Gesamtverantwortung für das Institut. Neue Mitglieder wählt der Stiftungsrat für eine Amtsperiode von drei Jahren. *Adrian Krebs, FiBL*



Bernhard Kammer wurde Ende 2025 in den FiBL-Stiftungsrat gewählt.

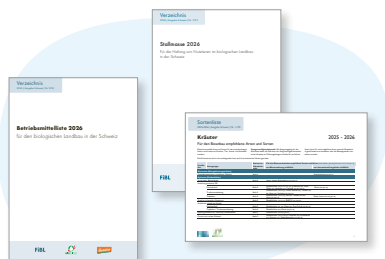
Gebündeltes Praxiswissen

Vor Kurzem wurden die digitalen FiBL-Praxisordner aktualisiert. Diese sind seit letztem Jahr verfügbar und ersetzen die früheren Printausgaben. Wer für die Arbeit auf dem Hof, für Beratung oder Ausbildung nach fundiertem Wissen zum Biolandbau sucht, wird hier fündig. Die Sammlung enthält eine Auswahl an Merkblättern, Videos und Podcasts, gegliedert in die Bereiche Biolandbau allgemein, Ackerbau, Gemüsebau, Obst-, Bienen- und Rebbaubau sowie Tierhaltung. *tre*



Zu den digitalen Praxisordnern
www.fibl.org > Suche:
Praxisordner

Für 2026 aktualisiert



Zum Jahreswechsel bringt das FiBL immer einige Listen und Verzeichnisse für den Biolandbau auf den neusten Stand: «Das gilt neu im Biolandbau», die Kurzfassung der Anforderungen im Biolandbau, die Betriebsmittelliste, die Betriebsmittelliste Weinbereitung, die Futtermittelliste, die Fütterungsrichtlinien und die Stallmasse. Ein Teil der Ausgaben 2026 steht bereits im FiBL-Shop zur Verfügung, der andere Teil in Kürze. Alle werden auch im Bioregelwerk 2026 aufgeführt, das laufend ergänzt und im Februar fertiggestellt wird.

Zudem wurden 2025 und Anfang 2026 die Sortenlisten für Getreide, Kartoffeln und weitere Ackerkulturen, für Gemüse, Kräuter, Kirschen sowie Zierpflanzen überarbeitet. Bei manchen Kulturen lassen sich passende Sorten zusätzlich über die digitale Sortensuche finden. *tre*



Bioregelwerk
bioregelwerk.bioaktuell.ch



Publikationen einzeln
shop.fibl.org



Sortenlisten und digitale
Sortensuche
sortensuche.bioaktuell.ch

Neu im Podcast

Im Dezember und Januar sind drei neue Folgen von «FiBL Focus» erschienen. Mit Christine Badertscher und Markus Ritter ist die Folge «Nachhaltig und pragma-

tisch zur neuen Agrarpolitik» prominent besetzt. Die beiden Nationalratsmitglieder präsentieren dort ihre Standpunkte zur Revisionsrunde AP30+ und sind sich trotz unterschiedlicher politischer Positionierungen erstaunlich einig.

Lukas Pfiffner vom FiBL befasst sich seit Jahrzehnten mit den Auswirkungen des Pestizidgebrauchs. In «Pestizide – Risiken, Schäden und nachhaltige Perspektiven» macht er eine Bestandsaufnahme und erläutert, wie die Landwirtschaft den Pflanzenschutz anpassen müsste, um ihn nachhaltiger zu machen.

In der Folge «Klimaanpassung beginnt im Kopf» spricht Umweltwissenschaftlerin Clarissa Siegfried darüber, wie Werte, Identitäten und soziale Dynamiken Klimaanpassungen in der Landwirtschaft beeinflussen. Für ihre Masterarbeit hat sie zu diesem Thema geforscht. *tre*



Podcast hören
www.fibl.org/podcast

Video Agroforst



In einem neuen FiBL-Film stellt Förster und Landwirt Rolf Treier von Wald & Tier seine neue Agroforstanlage auf dem Bözberg im Aargau vor. Das Konzept ist vielseitig: In Baumreihen mit Wald- und Obstbäumen sind Biodiversitätselemente platziert, die Zwischenflächen werden mit Schottischen Hochlandrindern und Schafen beweidet und eine ackerbauliche Nutzung ist angedacht. Wald & Tier ist einer von fünf Gewinnerbetrieben des Förderpreises Agroforst des Kantons Aargau. *Simona Moosmann, FiBL*



Interview und Film
bioaktuell.ch > Suche: Agroforst
verbindet Wald und Offenland

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

Zeit Ort Veranstalter/Leitung
 Anmeldung

Umstellung

Für die Umstellung auf Knospe-Produktion sind ein Pflichttag an einer landwirtschaftlichen Schule und vier 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/grundlagen/umstellung

Weiterbildungskurstage

Zurzeit finden Weiterbildungskurse verschiedener Anbieter statt.

agenda.bioaktuell.ch

Pflanzenbau

Kartoffelbautagung

Der Anbau von Biokartoffeln wird zunehmend eine Herausforderung. An der Tagung werden die neuesten Erkenntnisse präsentiert und es gibt Raum für den Erfahrungsaustausch.

DI 10. März 2026, 9:00–16:45
 FiBL, Frick AG
 FiBL, Tobias Gelencsér
 agenda.bioaktuell.ch

Agroforst

Der Kurs bietet einen praxisnahen Einblick in die Vielfalt agroforstlicher Ansätze in der Schweiz – von Futterhecken bis zu ackerbaulichen Systemen. Am Nachmittag besichtigen wir das neu angelegte Agroforstprojekt «Innovationsfeld Agroforst Schaan» in Liechtenstein.

Themen:

- Agroforst im Ackerbau und Grünland
- Planungsgrundsätze
- Futterhecken
- Praxisbeispiele
- Finanzierung

MI 1. April 2026, 9:30–15:00
 Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen, Salez SG
 Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen in Zusammenarbeit mit SilvoCultura
 agenda.bioaktuell.ch

Weinbau

Weinbautagung

Präsentation der neuesten Entwicklungen im Bioweinbau und in der Önologie. Erfahrungsaustausch zwischen Winzerinnen und Winzern aus der ganzen Schweiz.

MI 11. März 2026, 9:00–16:45
 Kulturzentrum Schützi, Olten SO
 FiBL, Linnéa Hauenstein
 agenda.bioaktuell.ch

Natur, Boden, Düngung

Wasserretention auf dem Betrieb

Fokus: Teiche und Versickerungsgräben mit Hecken. Sie bekommen Einblick in die praktische Umsetzung der Massnahmen sowie den Wasserkreislauf im Zusammenhang mit dem Boden. Sie tauschen sich mit Praktikerinnen und Praktikern aus, die bereits Retentionsmassnahmen umgesetzt haben. Für Landwirtinnen und Landwirte ist dieser Kurs kostenlos.

DO 19. Febr. 2026
 Dietisberg, Läuelfingen BL
 Agridea, Danielle Albiker
 agenda.bioaktuell.ch

Kurs Bodenpraktiker:in

Womit bewerte ich den Zustand meines Bodens? Wie viel Humus kann ich aufbauen? Wie erhöhe ich die Bodenfruchtbarkeit?

Im Kurs Bodenpraktiker:in lernen Sie den Boden aus unterschiedlichen Blickwinkeln kennen. Fachexpert:innen aus Praxis, Wissenschaft und Beratung im In- und Ausland zeigen Methoden zur Bewertung des Bodens und diskutieren mit Ihnen Strategien für eine zukunftsfähige Bewirtschaftung.

9 Module, März bis September 2026
ab MO 16. März 2026
 Strickhof Wülflingen ZH
 FiBL
 agenda.bioaktuell.ch
Anmeldeschluss: 16. Febr. 2026

Tagung Pflanzenkohle

Pflanzenkohle als C-Senke, zur Bodenverbesserung und für die Hofdüngeraufbereitung: Welchen Nutzen bringt Pflanzenkohle für Schweizer Böden? Wie gross ist ihr Potenzial für den Klimaschutz? Wie verändern sich die Hofdünger bei regelmässiger Anwendung im Stall? Informationen und Austausch zum aktuellen Stand zu Pflanzenkohle. >

Agenda

- MO 16. März 2026, 9:00–16:00
- 📍 Bildungszentrum Wallierhof, Riedholz SO
- 👤 BZ Wallierhof, Andrea Zemp
- 📧 wallierhof.so.ch > Veranstaltungen
- 📅 Anmeldeschluss: 2. März 2026

Tierhaltung, Tiergesundheit

Webinarreihe Schafhaltung

Webinarreihe für Schafhaltende mit Aktuellem aus Forschung und Praxis. Fachleute aus Wissenschaft und Praxis geben Einblicke.
Thema: Bedarfsgerecht füttern, Futteranalyse.

- MI 28. Jan. 2026, 19:15–20:30
- 📍 Online-Veranstaltung
- 👤 FiBL
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Jahrestagung Weidemast

Die Tagung informiert über aktuelle Themen rund um die Weidemast, inklusive Marktlage, Fleischqualität und Umstrukturierung der Branche.

- DO 29. Jan. 2026, 9:00–16:30
- 📍 FiBL, Frick AG
- 👤 FiBL, Rennie Eppenstein, Daniel Böhler
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Webinarreihe Hoftötung

Es werden aktuelle Themen zur Hoftötung von Rindern, Schweinen und Kleinwiederkäuern sowie zur mobilen Geflügelschlachtung vorgestellt. Praktikerinnen und Praktiker teilen ihre Erfahrungen, Forschende liefern aktuelle Ergebnisse. Der Austausch unter den Teilnehmenden steht im Mittelpunkt.

- MI 11. Febr. 2026, 19:00–20:30
- 📍 Weitere Termine online
- 📍 Online-Veranstaltung
- 👤 FiBL
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Schweinetagung

An der Bioschweinetagung werden aktuelle Themen aus Markt, Beratung und Forschung vorgestellt und diskutiert. Am Nachmittag findet die Hauptversammlung der Interessengemeinschaft Bioschweine Schweiz (IGBSS) statt.

- DO 26. Febr. 2026, 9:00–16:30
- 📍 FiBL, Frick AG
- 👤 FiBL, Anna Jenni und Mirjam Holinger
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Phytotherapie in der Stallapotheke

Einblick in die Phytotherapie für Einsteiger:innen: Sie kennen nach dem Kurs die wichtigsten Heilpflanzen und deren Wirkung bei der Behandlung von Nutztierkrankheiten und lernen selber Salben und Tinkturen herzustellen und Ihre Tiere bei Bedarf damit zu behandeln.

- FR 6. März 2026, 8:30–16:00
- 📍 Schüpfheim LU
- 👤 BBZN
- 📧 beruf.lu.ch

Verarbeitung, Vermarktung

Vermarktung von Agroforstprodukten

Agroforst-Expert:innen aus der Schweiz und Europa teilen ihr Wissen. Themen: Vielfalt der Agroforstsysteme. Anlass für diese Webinarreihe ist die Agroforstparzelle am FiBL in Frick. Die Agroforstparzelle soll ein Ort zum Lernen, Austauschen und Forschen sein. Das Projekt richtet sich vor allem an interessierte Fachleute und Praktiker:innen.

- DI 27. Jan. 2026, 18:00–19:30
- 📍 Weitere Termine online
- 📍 Online-Veranstaltung
- 👤 FiBL mit IG Agroforst
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Hofverarbeitung: Deklaration richtig gemacht

Wie deklariere ich Biolebensmittel richtig? Was muss auf die Verpackung? Wo finde ich die gesetzlichen Vorgaben?

Grundlagen zur Kennzeichnung von Bio-, Knospe- und Demeter-Lebensmitteln, Theorie und Praxisbeispiele.

- DO 12. März 2026
- 📍 9:00–16:30
- 📍 Online-Veranstaltung
- 👤 FiBL, Regula Züger
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Würste und Trockenfleisch ohne Nitritpökelsalz

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

- DO 26. März 2026,
- 📍 9:00–16:00
- 📍 Agrovision Burgrain, Alberswil LU
- 👤 FiBL, Agrovision Burgrain
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Tagungen, Reisen, Diverses

ProBio: Moderationskurs für neue Arbeitskreisleitende

Du bist Landwirt:in und möchtest dein Wissen einbringen, dich von anderen inspirieren lassen und gemeinsam mit Berufskolleg:innen praxistaugliche Lösungen entwickeln?

In dieser Ausbildung lernst du, wie du Gruppen leitest, Diskussionen anregst und Themen zielgerichtet bearbeitest – praxisnah und auf Augenhöhe. Jeder Arbeitskreis bestimmt seine Schwerpunkte selbst und kann einmal pro 4 Treffen eine externe Fachperson einladen, finanziert mit einem kleinen Budget aus dem Projekt. Dein Einsatz als Arbeitskreisleiter:in wird fair honoriert.

- MI 4. Febr. 2026, 10:00–17:00 und
- DO 5. Febr. 2026, 8:30–16:00
- 📍 Herzberg, Asp AG
- 👤 Bio Suisse
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Agenda

Biofach

Die Biofach ist der Ort, an dem Menschen ihre Leidenschaft für Biolebensmittel und den Biomarkt teilen, sich kennenlernen und austauschen. Erweitern Sie Ihren Horizont, lernen Sie Neues und sehen Sie Gegenwärtiges mit anderen Augen – live vor Ort oder virtuell.

- 📅 10.–13. Febr. 2026
- 📍 Nürnberg, Deutschland
- 🏠 BÖLW, IFOAM
- 📧 biofach.de

Zukunft planen mit MeinHofKompass

Sie stellen auf Bio um, haben einen Betrieb übernommen oder wollen ihn gezielt weiterentwickeln? Im Workshop lernen Sie, wie www.meinhofkompass.ch Sie bei der nachhaltigen Betriebsentwicklung unterstützt und erarbeiten gemeinsam mit anderen Landwirt:innen und Berater:innen praxisnahe Ideen und konkrete Massnahmen.

- 📅 MI 18. Febr. 2026, 19:00–23:30
- 📍 Online-Veranstaltung
- 🏠 FiBL, Lukas Baumgart, Jeremias Niggli
- 📧 agenda.bioaktuell.ch

Speisepilze auf Holz und Stroh selbst anbauen

Tricks und Kniffs für den Anbau von Speisepilzen im Garten und Hof. Es werden Buchenstämmli und Eimer mit Stroh mit Pilzbrut beimpft. Schon bald wachsen zu Hause eigene Speisepilze und erweitern vielleicht das Angebot im Hofladen! Der Kurs bietet eine Mischung aus Praxis und Theorie.

- 📅 FR 20. und 27. März 2026
13:00–16:00
- 📍 Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen, Salez SG
- 🏠 Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen, Etienne Gröpl
- 📧 lzsg.trainingplus.ch

Gesundheitstagung

Fit fürs Feld – stark fürs Leben, Wohlbefinden im landwirtschaftlichen Alltag stärken
Fachpersonen aus Medizin, Ernährung, Beratung, Coaching und Physiotherapie geben praxisnahe Impulse, wie Sie beweglich, agil und stressresistent bleiben, selbst dann, wenn der Kopf einmal nicht mitspielt. Spannende Vorträge zu Herzgesundheit und mentaler Fitness sowie praxisorientierte Workshops laden dazu ein, die innere Balance zu stärken, Stress abzubauen, Muskelkraft zu aktivieren und sich gesund auf dem Hof zu ernähren.

- 📅 SA 21. März 2026, 8:30–13:30
- 📍 Inforama Rütli, Zollikofen BE
- 🏠 Inforama, Beuret Noemi
- 📧 www.inforama.ch

Bioaktuell

Das Fachmagazin der Biobranche

- Ich abonniere das Magazin Bioaktuell. 10 Ausgaben pro Jahr für Fr. 65.– (Ausland: Fr. 79.–)
- Ich wünsche ein kostenloses Probeexemplar des Magazins Bioaktuell
- Ich wünsche den kostenlosen Newsletter der Online-Plattform bioaktuell.ch

Vorname/Name

Adresse

PLZ/Ort/Land

E-Mail

Datum

Unterschrift

Talon ausschneiden und einsenden an:
Verlag Bioaktuell
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel
verlag@bioaktuell.ch



Online
abonnieren
[bioaktuell.ch/
magazin](http://bioaktuell.ch/magazin)



UFA-Startphasenfutter zu jeder Ration

UFA 274 Hepa

- Hohe Energiedichte
- Entlastet den Pansen aufgrund des hohen Anteils Bypass-Stärke



Zur Aktion

ufa.ch

In Ihrer
LANDI



Tier & Technik
Halle 2.1 / Stand 2.1.11

Wir stehen ein für eine ganzheitliche Bioberatung!
Besuche uns an der Tier & Technik vom 19. – 22. Februar 2026



Biofutter ist Vertrauenssache!
Ruf uns an, wir beraten dich gerne 0800 201 200



9200 Gossau
www.biomuehle.ch

Jetzt anmelden für DIE Bioschule Schwand Münsingen

- expliziter Unterricht zur biologischen Produktion
- regenerative Themen werden ebenso vermittelt
- hochqualifizierte Lehrpersonen für Biopflanzen- und Biotierproduktion
- angegliedert an den sich vor Ort befindenden Demeter Betrieb «Sigis Biohof»
- reine Bioklasse fördert den offenen Austausch
- Unterricht draussen gehört zur Regel
- top spannende Exkursionen

Auskunft: niklaus.messlerli@be.ch



INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM
INFORAMA BIO-SCHULE

