

Das Recht, ohne Angst zu sterben

Zum Artikel «Kontrolliert in den Tod» von Ursina Galbusera, *bioaktuell* 3, Mai 2012

» Im Frühling habe ich selten die Zeit, *bioaktuell* aufmerksam zu lesen. Ich bewahre die Ausgaben für längere Abende auf. Der November bietet sich daher an, ein paar Bemerkungen für die Rubrik Leserbriefe zu verfassen.

In der Ausgabe 3 dieses Frühlings entdeckte ich zu meiner Zufriedenheit, dass andere die Tötung von Rindern in Frage stellen. Es erstaunte mich jedoch zu lesen, wie die Reaktionen der Tiere interpretiert werden. Ich zweifle nicht an den guten Absichten der Schlachthofverantwortlichen gegenüber unseren Tieren: Die Tiere gehen in Richtung des Lichts, kein Muhen in dunkeln Wartebereichen und andere Rechtfertigungen.

Die meisten Tiere müssen mehrere Stunden im Lastwagen verbringen, Lärm und Autobahnen über sich ergehen lassen. Das trifft auch auf 70 bis 90 Prozent der geschlachteten Biotiere zu, von denen einige vor der Schlachtung die ganze Schweiz durchqueren. Nach dem Transport kommt das Warten: all der Lärm, selbst wenn er gedämpft wird, die Gerüche, all das Neue und Ungewohnte. Genug Zeit, um die Erinnerungen an die Weiden, das Leben in der Herde, die spezielle Betreuung durch den Züchter zu vergessen. Und mehr als alles andere: die Angst. Diese dauert nicht nur einige wenige Sekunden. Sie beginnt in dem Moment, als das Tier aus der Herde genommen wird. Doch nur die Person, die das Tier tötet, bekommt sie zu sehen. Zumindest eine Person, die sie gesehen hat!

Ich bin Tochter eines Metzgers. Ich hielt Kühe auf einem kleinen Schlachthof. Sie mussten nicht in mehrstündigen Fahrten transportiert werden. Als sie aus dem Anhänger kamen, waren sie noch voller Vertrauen. Doch danach sah ich ihren Blick und ich kann ihn nicht mehr vergessen. Wenn wir selber dann Kühe oder Rinder zum Schlachten hatten, konnte ich auf die wertvollen Dienste eines Metzgers zählen – unsere Tiere starben mit dem Maul in einem Kanister voller Gerste oder Äpfel.

Dann all die anderen Ausflüchte, zum Beispiel die Sorge um die Hygiene, sie dienen dazu, das Rentabilitäts-

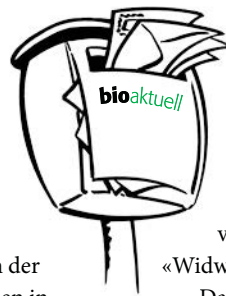
streben zu maskieren, und haben die Gesetze verändert: Das Töten wurde von zu Hause «verbannt». Früher gab es Schlachthöfe in der Umgebung, welche die Schäden in Grenzen hielten. Doch sie wurden aus denselben Gründen geschlossen. Hygiene und Rentabilität wurden zu den alleinigen Leitmotiven in der Viehzucht und bezüglich des Tierschutzes.

Man hält an diesen Praktiken fest unter dem Vorwand, dass sich die Tiere nicht gegen dieses Vorgehen wehren. Man konstruiert sichere Lastwagen, man baut saubere und ruhige Warteräume. Die Tiere bewegen sich ohne zu drängeln, da über ihnen ein Gitter angebracht ist. Die Wahrheit aber ist, dass sie ab jenem Moment, in dem sie den Lastwagen besteigen, völlig verängstigt sind. Sie sind wie benommen und unfähig, ihre Angst zu zeigen. Sie sind eigentlich schon tot, aber wegen ihres Überlebensinstinkts trotzdem am Leben.

Ich sprach diese Problematik vor mehreren Jahren an Versammlungen von Bio-Vaud an. Aber vor den Argumenten der allmächtigen *Handelsketten* haben selbst die Züchter resigniert:

Schliesslich gilt es, all die Produkte abzusetzen – Bio wohlverstanden!

Trotz der Auslegungen der Schlachthofverantwortlichen und insbesondere trotz der Haltung des Bundesamtes für Veterinärwesen BVET (die meiner Meinung nach beschämend ist), zeugt es von



grosser Unkenntnis bezüglich des Lebens und der Wahrnehmung der Tiere, den Ansatz von Frau Lea Trampenau als

«Widwestverfahren» zu interpretieren.

Das in Deutschland, insbesondere in Balingen, zugelassene Vorgehen als teilweise Antwort auf die Auflagen der Bundesländer bezüglich Hygiene mit einer Schlachtvorrichtung (Anhänger) erscheint mir als ein Schritt in die richtige Richtung, um mit den Vorurteilen des BVET aufzuräumen.

Bio Suisse sollte nur diese einzige Methode zur Tötung der Tiere unterstützen, bei der die Fleischqualität nicht beeinträchtigt wird (denn es soll ja von dieser sachlichen Ebene ausgegangen werden), das heisst eine Tötung ohne *Stress* (denn anhand dieses Begriffs wird der psychische Schmerz gemessen), das Erlegen der Tiere in ihrem natürlichen Umfeld.

Schade, dass es noch weitere Studien braucht, um einen Blick zu verstehen. Aber was für einen Blick, einen Blick voller Angst.

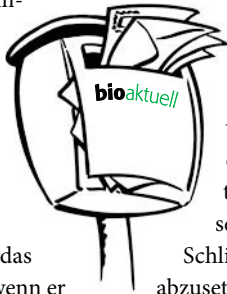
Ich hoffe, dass die Argumente von Frau Lea Trampenau sowohl die Verantwortlichen von Bio Suisse als auch die Züchter überzeugen und den Beamten neue Wege aufzeigen können.

Cécile Thévenaz, Fiez VD

Kopien an die Fédération romande des consommateurs FRC und an die Direktionen von Coop und Migros

Übersetzung aus dem Französischen:

Anja Hagmann



Klarstellung zum Artikel «Chance für Schweizer Biomilch» in *bioaktuell* 8/12

Zum in *bioaktuell* 8/12, Seiten 12/13, allein unter meinem Namen veröffentlichten Beitrag «Chance für Schweizer Biomilch» ist das Folgende nachzutragen und zu beachten.

Die der Einleitung folgenden Ausführungen über Milchqualität beruhen zum Teil auf den Ergebnissen des Promotionsvorhabens von Daniel Kusche. In meiner Zeit als Stiftungsprofessor für biologisch-dynamische Landwirtschaft an der Universität Kassel habe ich das Promotionsprojekt von Daniel Kusche ermöglicht und betreut. Ein Teil der Milchproben wurden von Daniel Kusche nach einem spezifischen Konzept auf 24 ausgewählten Milchviehbetrieben unterschiedlicher Ausrichtung und Produktionsintensität genommen und unter anderem im Labor von Prof. Jahreis an

der Universität Jena auf ihr Fettsäureprofil analysiert. Die Fettsäure-Ergebnisse über die Unterschiede zwischen den vier Betriebsstilen sind in einem bisher unveröffentlichten Manuskript von Daniel Kusche dargestellt und diskutiert, dessen Vorbereitung zur Veröffentlichung ich als Mitautor begleitet habe. Dieser Text stellt einen Teil der Dissertation von Daniel Kusche dar, die er im Frühjahr 2013 unter dem Arbeitstitel «Untersuchungen zu Qualität und Verträglichkeit ökologischer Milch – Status-Quo-Erhebung der biologisch-dynamischen Milchqualität auf Betriebsebene anhand analytischer und ganzheitlicher Qualitätsparameter und unter Einbezug von Verträglichkeitstests» einzureichen plant.

Prof. Dr. Ton Baars,
Senior Scientist FiBL Schweiz

Hoher Glutengehalt = gute Qualität?

Zum Artikel «Schweizer Bioweizen: Qualität gut, aber schwankend», von Hansueli Dierauer, bioaktuell 1, Februar 2013

» Ich bin nicht nur erfreut über den Artikel zur «Weizenqualität» von Hansueli Dierauer in der letzten Ausgabe des bioaktuell. Agronomisch habe ich daran nichts auszusetzen, aber an der Formulierung. Es ist unterdessen auch in Biokreisen normal geworden, hemmungslos Weizen mit hohem Feuchtglutenanteil als «Qualität» zu bezeichnen. Konventionelle Kreise sind schon nahe daran, mit Harnstoff-Blattdüngung im letzten Moment auf Biegen und Brechen den Proteingehalt (oder zumindest den Stickstoffgehalt) anzuheben – es fehlt dazu nur noch die Bezahlung nach Proteingehalt.

Ich habe persönlich schon einige Mühe mit dem Entscheid, nur noch Topsorten für den Biomarkt zu listen. Ich kann ihn nachvollziehen, unter dem Druck der Grossverarbeiter, die einheitlichen und «maschinentauglichen» Weizen wollen.

Unter Qualität eines Getreides verstehe ich etwas anderes. Unter anderem, dass er unserer Gesundheit förderlich ist. Und das ist eben nicht deckungsgleich mit hohem Feuchtglutengehalt. Im Gegenteil. Immer mehr Leute haben Probleme mit Weizenallergie. Nach meiner Kenntnis unter anderem eine Frage des Glutens im Weizen, das eben gar nicht so uneingeschränkt gut ist. Glutenfreie Produkte haben daneben Hochkonjunktur, und die

müssen dann aber reiner als rein sein. Eigentlich eine widersinnige Sache.

Mit hohem Glutengehalt ist also der Weizen mehr der Verarbeitungsindustrie als unserer Gesundheit förderlich – wir Bauern verschenken aber gleichzeitig einen schönen Teil unseres Ertrages, indem ein hoher Glutenanteil in der Weizenzüchtung mit einer Senkung des Ertragspotenzials einhergeht. Es liesse sich doch sehr wohl gutes Brot backen mit 1.- oder 2.-Klass-Weizen. Aber es geht eben nicht so gut industriell.

Ich habe auf meinem Betrieb die Voraussetzungen, um dem Wunsch nach hohem Feuchtglutengehalt zu entsprechen –, aber ich wehre mich dagegen, dass sich sogar schon unsere – und des FiBL – Sprachgewohnheiten dem Gewinn der maschinellen Brotherstellung unterordnen.

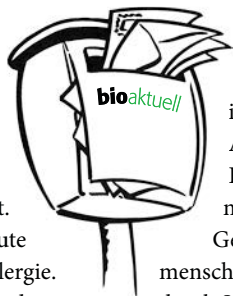
Christoph Meili, Pfyn TG

Viehzucht wohin?

» Mancher mag sich in der abgelaufenen Wintersaison gewünscht haben, dass unsere Skirennfahrer international auch nur halbwegs so erfolgreich unterwegs gewesen wären wie die Milchviehzüchter, die reihenweise Titel absahnten.

So sehr ich den Züchtern ihre Erfolge gönnen mag, beim Anblick der gestylten Barbie-Rieseneuter-Kühe stellten sich mir doch kritische Fragen.

Gerne prangern Bauern das Vermenscheln von Hunden und Katzen durch Städter an. Sie sollten gescheiter das kindische Herumgeputzele und -gezupfe an den geföhnten und shampooierten Ausstellungskühen hinterfragen; ganz abgesehen von den – trotz



INSERAT



Bestandesspezifisches Parasitenmonitoring gemäss Vetsuisse-Konzept Weniger häufig, dafür gezielt entwurmen

- Kotuntersuchung
- Befundabhängige Entwurmung
- Vermeidung von Resistenzen
- Beratung zu Präventions- und Weidemanagement

Health
Balance

Weitere Informationen:
www.healthbalance.ch
Tel. +41 (0)71 955 60 60

13. April 2013
Info-Nachmittag

«Ehrenkodex»-betriebenen tierschutzwidrigen Praktiken an Ausstellungen

Hier wird eine Scheinwelt aufgebaut, die im scharfen Kontrast zu den Realitäten in den Ställen steht, wo wegen Kostendruck und Preiszerfall die Mensch-Tier-Beziehung laufend abnimmt und kaum einer mehr freiwillig zu Bürste und Striegel greift. Die Ausstellungs-Traumwelten verdrängen den Blick einerseits auf die ökonomischen und tierschützerischen Probleme der intensiven Milchproduktion und andererseits auf die klingelnden Kassen der Kraftfutterimporteure.

Die Remontierungsrate der Kühe steigt drastisch und die Nutzungsdauer sinkt im freien Fall; längst hat die Wegwerfmentalität die Viehzucht- und Milchverbände infiziert. Ein Umdenken ist nötig. Statt dem vermenschelnden Kuh-Styling zu huldigen und die Hochleistungsideologie anzubeten, gälte es, die Würde und das Wesen der Kuh wieder ins Zentrum der Viehzucht zu rücken.

Hansuli Huber, Geschäftsführer Schweizer
Tierschutz STS

IMPRESSUM

bioaktuell 
BIO SUISSE
FiBL

22. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bioactualités, bioattualità)

Auflage deutschsprachige Ausgabe 6586 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2012)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

Herausgeber Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Tel. +41 (0)61 385 96 10,

Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

FiBL, Forschungsinstitut für biologischen

Landbau, Ackerstrasse, Postfach 219,

CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72,

Fax +41 (0)62 865 72 73 www.fibl.org

Redaktion Stephan Jaun (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Markus Bär (FiBL); E-Mail redaktion@bioaktuell.ch

Gestaltung Daniel Gorba (FiBL)

Druck Brogle Druck AG, Postfach, CH-5073

Gipf-Oberfrick, Tel. +41 (0)62 865 10 30

Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach 219,

CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00,

Fax +41 (0)62 865 72 73

E-Mail werbung@bioaktuell.ch

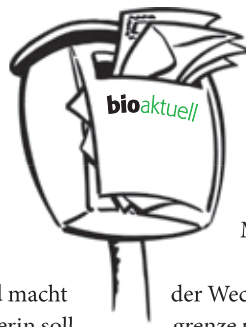
Abonnemente und Verlag Bio Suisse,

Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer,

Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel,

Tel. +41 (0)61 385 96 10,

E-Mail verlag@bioaktuell.ch



Als Bäuerin ausgedient? So nicht mit uns!

» Die AP 14–17 ist eine Mogelpackung, darin versteckt «Strukturwandel» unter anderem auf dem Buckel der Frauen. Die Anforderungen für die Direktzahlungen sollen geändert werden, trotz des Parlamentsentscheids, auf eine Verschärfung der Ausbildungsanforderungen zu verzichten. Die Vorhaben des BLWs haben nur eins zum Ziel: Weniger Höfe, mehr Flächenmobilität, weniger Menschen in der Landwirtschaft.

Stellen wir uns eine Bäuerin vor, welche vor 40 Jahren auf einen Hof eingehiratet hat - heute 61 Jahre alt. Die Kinder haben andere Berufe. Sie geht nicht auswärts arbeiten, arbeitet gemeinsam mit ihrem Mann auf dem Hof, hat einen grossen Garten, einen Hühnerhof und verkauft die Eier in der Region. Aber sie hat die Ausbildung zur Bäuerin nie gemacht, sondern hat sich ihr Können als Quereinsteigerin über die Praxis angeeignet. Sie hat jahrelang den Hof mitgetragen, gearbeitet, hat vielleicht

eigene Betriebszweige geführt. Als der Mann krank war und ausfiel, hat sie über Tage die Arbeiten auf dem Hof allein erledigt.

Sie kann Traktor fahren und macht die Buchhaltung. Diese Bäuerin soll neu nicht mehr berechtigt sein, für die verbleibende gemeinsame aktive Zeit Direktzahlungen zu bekommen, nur weil ihr Mann das Alter 65 erreicht hat? Natürlich ist es besser eine Ausbildung zu haben und von Anfang an als Mit-Betriebsleiterin anerkannt zu sein. Viele Frauen haben dies heute so gelöst. Zum Glück. Doch gemäss Jeanette Zürcher-Egloff, Bildungsverantwortliche beim Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband, gibt es immer noch recht viele Bäuerinnen zwischen 45 und 65, die weder eine abgeschlossene Ausbildung im landwirtschaftlichen oder bäuerlichen Bereich oder eine andere formale Berufsausbildung vorweisen könnten. Viele Bäuerinnen hätten das Haushaltslehrjahr gemacht oder die Bäuerinnenschule besucht. Aber dass jede Bäuerin auch noch die Bäuerinnenprü-

fung abgelegt hätte, treffe sicher nicht zu, wie Claudia Schreiber Jeanette Zürcher-Egloff im dlz Magazin vom Juni 2013 zitierte.

Ebenfalls interessant: Wo der Wechsel bei Erreichen der Altersgrenze nicht von einem Partner zum anderen erfolgt, sondern beide sich als Co-Bewirtschafter eintragen liessen, könnte die AP 2014–17 wiederum für Veränderung sorgen: Neu soll bei Personengesellschaften nicht mehr das Alter des oder der Jüngeren massgebend sein. Viel mehr sei vorgesehen, dass die Direktzahlungen anteilmässig pro Person, die vor dem 1. Januar das 65. Altersjahr erreicht hat, reduziert werden, schreibt Agrar-Recht-Expertin Claudia Schreiber in ihrem Bericht im dlz-Agrarmagazin.

Wir fordern, dass die bisherige Regelung bestehen bleibt. Eine Regelung, für Frauen und Männer, welche die Erfahrung, die Praxis, das Herzblut und die Arbeit auf dem Hof berücksichtigt. Denn wir Bäuerinnen und Bauern sind nicht nur arbeitsam, innovativ und flexibel – sondern auch solidarisch.

Ulrike Minkner, Mont-Soleil BE, Uniterre

bioaktuell



Das Magazin der Biobewegung (Bäuerinnen, Verarbeiter, Handel).
Erscheint monatlich mit zwei Doppelnummern (Juli und Dezember).
Herausgeber: Bio Suisse und FiBL

Ich abonniere «bioaktuell». Zehn Ausgaben kosten mich Fr. 51.– (Ausland Fr. 58.–)

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

bio

Einsenden an

Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Fax +41 (0)61 204 66 66, E-Mail verlag@bioaktuell.ch

Feuchtgluten: Interne Auseinandersetzung nötig

Der Auftrag der Bio Suisse Delegiertenversammlung, Gesundheitsaspekte von hohem Glutengehalt im Weizen zu untersuchen und Möglichkeiten und Grenzen in der industriellen Brotherstellung betreffend Feuchtklebergehalt zu bearbeiten, hat hohe Wellen geworfen.

«Die Verarbeiterseite und die Grossverteiler geben sich überrascht ob dem Delegiertenbeschluss.» So heisst es sinngemäss im bioaktuell 5/13. Und man hätte doch besser zuerst das Gespräch innerhalb der Branche gesucht.

Nun, im Gespräch ist man diesbezüglich schon lange. Aber eigentlich vor allem, was die Anforderungen der Verarbeitung an die Produktion betreffen. Und richtig, das Gespräch soll auch weiterhin, und jetzt erst recht, gesucht werden.

Mich wiederum überrascht, dass besagter Bio Suisse Verbandsbeschluss so viel Aufruhr macht. Dieser hat nämlich

gerade zum Inhalt, dass «zusammen mit allen Akteuren der Wertschöpfungskette» nach Lösungen gesucht wird. Warum wird jetzt von einzelnen Kreisen bemängelt, das verstosse gegen die Regeln des fairen Handels? Wohl beunruhigt das ungeahnte Medienecho. Tatsächlich habe ich selber auch meine liebe Mühe mit dem reisserischen Blick-Artikel über den Gluten-Kampf zwischen Bauern und Grossverteilern. Medien eben. Solche Absichten hatte niemand.

Der Verbandsbeschluss zur Weizenqualität hat zum Ziel, dem Anliegen genügendes Gewicht und ernsthafte Mitsprache der Landwirtschaft zu ermöglichen. Und er entspringt der Sorge, dass der Gesundheitsaspekt den Gepflogenheiten der Verarbeitung hintangestellt, wenn nicht gar ganz vergessen wird.

Dass die Bio Suisse selber Einfluss nimmt auf die Verarbeitung der Knospe-Produkte, entspricht ihrem Grundverständnis und ist eine wichtige Stärke der Knospe. Das ist allerdings nicht immer bequem.

Wir haben im besagten bioaktuell-Artikel lesen können, dass die Verarbeiter zufrieden sind mit der Biobrotweizenqualität – aber bei genauerem Hinsehen erhebliche Differenzen bestehen. Wir haben jedoch keinen Satz zum Gesundheitsaspekt gelesen. Keinen Satz aus dem Mund von kleineren gewerblichen Verarbeitern. Keinen Satz von Züchtern, die genauso im Dilemma zwischen den verschiedenen Anforderungen stehen.

Im Moment wünsche ich mir allerdings keine reisserischen Medienberichte. Jetzt tut die interne Auseinandersetzung Not.

Christoph Meili, Vizepräsident Biofarm

verschiedenen Urbedürfnisse? Sich in die Lebensprozesse des Bodens, der Pflanzen und Tiere hinein fühlen und daraus die Ursachen von Störungen erkennen und beheben auf der einen Seite. Krankheiten und Schädlinge ausrotten und im Sinne der «Perfektions-Landwirtschaft» alles berechenbar und beweisbar zu machen, auf der anderen Seite. Zwei verschiedene Welten, die sich voneinander weg entwickeln, wenn der Dialog nicht bewusst gesucht wird.

Biolandbau war am Anfang so schwer verständlich, weil so viel nicht Messbares behauptet wurde. Wer will es da den jungen Wissenschaftlern verargen, dass sie, auch im Biolandbau, nur akzeptieren wollen, was mit den gängigen wissenschaftlichen Parametern gemessen und bewiesen werden kann. Der Wunsch nach dem Bioland Schweiz hat dann zu einer weiteren Anpassung an moderne Ernährungsgewohnheiten und Vorstellungen der Nahrungsmittelindustrie geführt. Bezeichnenderweise hat ein neuer Biobauer in der UFA-Revue geschrieben: «Ich habe nur wegen dem höheren Milchpreis auf Bio umgestellt. Im Denken bin ich normal geblieben.»

Immer öfter werde ich auf der Strasse von Leuten angesprochen, die mir von neuen Büchern über Gesundheit erzählen. Bücher wie «Die Weizenwampe», oder «Krebszellen mögen Himbeeren nicht». Was sagt denn Bio dazu, werde ich gefragt, denn soeben kamen Bio-Pommes-Chips neu auf den Markt. Meine Antwort: Institutionen sind vor Schwachstellen nicht gefeit. Sie müssen den Weg zwischen Anpassung und eigenem klaren Kurs oft hart erarbeiten. Ich traue der Biobewegung zu, mit der Zeit zu erkennen, wo sie sich anpassen muss, und wo sie fatale Umwege der offiziellen Forschung, Agrar- und Ernährungslehre, aber auch der Bundesbehörden nicht mitmachen sollte.

Wenn Wissenschaft und Praxis wie bei einem Zweispanner gleich verpflichtet, aber auch gleich berechtigt am Fortschrittskarren ziehen, können Fehlentscheide, welche infolge von zu enger Sicht oder zu kurzfristiger Gewinnmaximierung entstehen, vielleicht besser verhindert, sicher aber früher erkannt werden. Für die nächsten 40 Jahre FiBL wünsche ich den Wissenschaftlern wie den Bauern, dass sie den Weg gemeinsam gehen, auch mit unangenehmen Fragnen, und neben der Intelligenz des Hirns auch das Herz in ihre Strategie einbeziehen.

Ernst Frischknecht, Tann ZH

IMPRESSUM

bioaktuell



22. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bio-actualités, bioattualità)

Auflage deutschsprachige Ausgabe
6586 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2012)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

Herausgeber Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, Fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73 www.fibl.org

Redaktion Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Thomas Alföldi, Lukas Kilcher, Adrian Krebs (FiBL); E-Mail redaktion@bioaktuell.ch

Gestaltung Daniel Gorba (FiBL)
Druck Brogle Druck AG, Postfach, CH-5073 Gipf-Oberfrick, Tel. +41 (0)62 865 10 30
Insetate Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00, Fax +41 (0)62 865 72 73

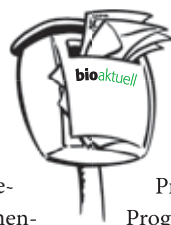
E-Mail werbung@bioaktuell.ch

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

Das Bauchgefühl einbeziehen

Als der Nationalrat 1972 über ein Verbot des Begriffs Bio debattierte, wurde unter anderem der fehlende wissenschaftliche Unterbau als Garant von Seriosität kritisiert. Das FiBL hat diesen wissenschaftlichen Unterbau erarbeitet und Bio so zum Erfolg geführt. Dafür gebührt dem FiBL-Team ein grosser Dank.

Eigentlich könnte doch alles auf bestem Weg sein, wenn nicht der Urgedanke des Biolandbaus unbeabsichtigt dem Urbedürfnis der Wissenschaft langsam, aber sicher weichen würde. Wo liegt denn der Unterschied dieser



Auch in der Westschweiz wird Brot aus Umstellweizen gebacken

» Ich muss auf einen Artikel reagieren, der im Schweizer Bauer vom 17.7.2013 erschienen ist. Darin wurden die Mühlen Rytz und Mühlebach als die ersten – und somit einzigen – Schweizer Mühlen vorgestellt, die im Jahr 2012 Umstellbrotweizen erhalten und daraus ab 2013 im Auftrag der Migros Brot hergestellt haben. Und wie wäre es, ebenfalls davon zu sprechen, was in der Westschweiz vor sich geht?

Die Mühlen Chevalier SA in Cuarnens VD sowie in Kerzers FR haben von Bio Suisse die Genehmigung, Umstellweizen zu Brot zu verarbeiten. Zusammen mit Knospe- und Umstellungsproduzenten der Genossenschaft Prokana konnten die Mühlen während der Ernte 2012 sämtliche Top-Qualitätsweizen von Umstellbetrieben vom herkömmlichen Weizen trennen, um das «Pain du Château» von Coop mit Biomehl von solchen

Umstellbetrieben herzustellen. Diesem Biomehl wurden Sonnenblumenkerne und gerösteter Sojaschrot, ebenfalls von Bio Romandie, beigegeben.

Dieses Konzept wurde Coop Romandie vorgestellt, wo man sich sofort für das Projekt interessierte und am 1. Mai 2013 das «Pain du Château en reconversion» auf den Markt brachte. Diese neue Spezialität, die nicht nur zu 100 Prozent ein Schweizer Produkt ist, sondern auch zu 100 Prozent regional, da in der Westschweiz hergestellt, hatte sofort einen enormen Erfolg – und zwar so sehr, dass die Menge verdoppelt werden musste. Man spricht mittlerweile von mehr als 100 Tonnen Umstellweizen, die nötig sind, um die Nachfrage nach diesem 300-g-Brot befriedigen zu können. Und die eingegangene Ernte 2013 von Umstellweizen der Klasse Top ermöglicht es bereits jetzt, die Weiterführung dieses Projekts zu garantieren. Damit soll die Entwicklung der biologischen Landwirtschaft in der Westschweiz sowie die regionale Wertschöpfungskette unterstützt werden.

Und in Bezug auf die Diskussionen rund um den für die Brotherstellung erforderlichen Glutengehalt gilt es zu präzisieren, dass die Machbarkeit der Brotherstellung in Bezug auf das zur Verfügung stehende Mehl im Labor untersucht wurde. Dabei hat sich herausgestellt, dass das Brotprodukt dank des Willens und der Professionalität des Produktionsteams der neuen Zentralbäckerei von Coop Romandie in Aclens VD trotz eines eher durchschnittlichen Feuchtglutengehalts sowohl von guter Beschaffenheit als auch von hervorragender Qualität ist. Dies beweist, dass sich die industrielle Fabrikation meistens an die Qualität, die uns die Natur zur Verfügung stellt, anpassen kann – vorausgesetzt, der Wille ist vorhanden.

Das genannte Biobrot aus Umstellbetrieben wird gemäss der so genannten Methode der langen Gärzeit hergestellt, was dazu führt, dass der Geschmack, die Struktur sowie die Haltbarkeit im Vergleich zu den üblichen Brotprodukten in den Supermärkten überdurchschnittlich ausfällt. Und die ganze Westschweiz hat Gelegenheit, von diesem Biobrot zu kosten, wenn es die lokalen Coopläden in ihr Sortiment aufnehmen.

Zum Schluss möchte ich unbedingt daran erinnern, dass die Mühlen der Chevalier SA seit mehr als 6 Jahren ein hundertprozentiges Bio-Knospe-Mehl an Coop Romandie liefern, das von den

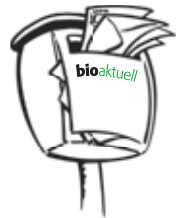
Produzenten der Genossenschaft Prokana Bio Romandie stammt, die vor 35 Jahren ins Leben gerufen wurde und Mitbegründerin von Bio Suisse ist. Dies beweist, dass die Genossenschaft eine der wichtigsten Akteurinnen ist und bleibt und einen grossen Beitrag zur Biobewegung in der Schweiz leistet.

André Chevalier, Moulins Chevalier SA,
Cuarnens VD

Bio Weide-Beef sollte auch nicht kastrierte Tiere akzeptieren

» Ich bin überzeugter und engagierter Biobauer seit 1996. Tiere zu kastrieren ist für mich nicht mit dem Biogedanken vereinbar. Deshalb halte ich meine Mastmuni in zwei bis drei getrennten Herden. Sie sind immer draussen und es funktioniert ohne Probleme. Leider akzeptiert Bio Weide-Beef diese Muni nicht in ihrem Programm. Das ist für mich unverständlich. Ich wünsche mir, dass sich Bio Suisse dem Thema annimmt und sich für die Akzeptanz von nicht kastrierten Tieren einsetzt.

Josef Harder, Neuwilen TG



IMPRESSUM

bioaktuell



22. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bio-actualités, bioattualità)

Auflage deutschsprachige Ausgabe
6586 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2012)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

Herausgeber Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, Fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73 www.fibl.org

Redaktion Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Thomas Alfvöldi, Adrian Krebs (FiBL), E-Mail redaktion@bioaktuell.ch

Gestaltung Daniel Gorba (FiBL)
Druck Brogle Druck AG, Postfach, CH-5073 Gipf-Oberfrick, Tel. +41 (0)62 865 10 30

Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00, Fax +41 (0)62 865 72 73
E-Mail werbung@bioaktuell.ch

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

MÄRITSTAND ■

Suche

ortoloco sucht GemüsegeärtnerIn 50% (Jahresarbeitszeit)

Arbeitsbeginn ist Mitte März 2014 oder nach Vereinbarung. In den ersten drei Monaten ist ein höheres Pensum wünschenswert (Mutterschaftsvertretung). ortoloco ist eine selbstverwaltete Gemüsekooperative in Dietikon ZH.

Weitere Informationen im Stellenbeschrieb auf www.ortoloco.ch.

Bergbauernhof im Berner Jura sucht **gelernte Biolandwirtin** zwecks geplante Generationenwechsel.

Interessierte melden sich bei: Donat Capaul
032 493 30 27 oder levalengiron@bluewin.ch

Angebote

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Per Ende 2013 möchte ich meinen kleinen, gut eingeführten Bioladen im Linthgebiet (SG) altershalber in neue Hände geben.

Die Räume sind komplett eingerichtet, der bestehende Mietvertrag könnte eventuell übernommen werden.

Die Finanzierung soll kein Hindernis sein. Für kreative, initiative Leute ist vieles möglich. Eine treue Stammkundenschaft freut sich auf Sie!
055 280 14 67, bertikuster@gmx.ch

Haarsträubende Aussagen

» Kürzlich las ich auf bioaktuell.ch einen Kommentar («wegen Sicherheitsbedenken» ohne Angabe des Autors), der mich aufhorchen liess:

«In der Diskussion um die Kuhhörner möchte ich als Praktiker gerne einwenden, dass das Horn der Kuh eine effektive Waffe ist. Tierbetreuer werden damit regelmässig verletzt oder getötet! (...) Die Hörner sind vom Aufbau her riesengrosse Haare. Darum werden die Ansätze am Besten beim kleinen Kalb vom Tierarzt unter örtlicher Anästhesie stillgelegt, sodass sie nicht weiterwachsen können. Das Tier kennt dann nichts anderes und weil keines Hörner hat ist die Waffengleichheit auch sichergestellt. Man kann das auch als effektiven Beitrag zur Unfallverhütung sehen.»

Da behauptet also ein Praktiker tatsächlich, dass Hörner eigentlich riesengrosse Haare sein sollen! Der Schreiber hat wohl vergessen, dass in der Hornschale ein Hornzapfen ist, ein Knochen, der von Nerven und Blutgefässen umgeben ist. Hörner sind nicht primär eine «Waffe» des Tiers, sondern dienen in der Herde zur Aufrechterhaltung der Individualdistanz und zur Stabilisierung der Rangordnung. Studien haben gezeigt, dass es unter hornlosen Kühen mehr körperliche Auseinandersetzungen gibt als unter behorneten. Dass es regelmässig zu Verletzten oder sogar Toten kommt, bezweifle ich, sonst gäbe es doch dazu wohl Unfallstatistiken. Wenn es zu Unfällen kommt, sind diese meist auf menschliches Fehlverhalten und falsch gebaute Ställe zurückzuführen.

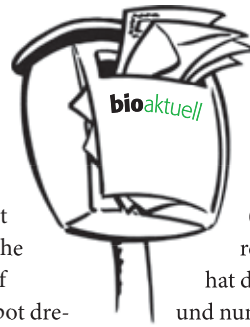
Ich wünsche dem anonymen Verfasser dieser Aussagen, dass er sich in Zukunft nicht mehr für seinen Namen schämen muss. Wovor hat er denn Angst?

Das Enthornen passt nicht zum Biolandbau, da es auf Symptombekämpfung basiert. Denn ähnlich wie beim Unkraut, das man einfach totspritzt, statt es mit einer guten Fruchtfolge in Schach zu halten, brennt man dem Kalb die Hörner aus. Dabei müsste man die Mensch-Tier-Beziehung vertiefen und die Ställe horngerecht bauen.

Dass es funktioniert, Kühe mit Hörnern im Freilaufstall zu halten, zeigen viele Demeter-, KAGfreiland- und andere Bauern. Bio Suisse kann sich aber nicht ewig mit der vorbildlichen Tierhal-

tung schmücken, denn viele Biobauern praktizieren diese nur aus Goodwill und Überzeugung. Würden alle Biobauern nur nach den Richtlinien arbeiten, wäre es auf denn Höfen nicht mehr so idyllisch. Ich wünsche mir, dass man in Zukunft auf jedem Biohof einen Werbespot drehen kann, ohne dass man Kühe mit Hörnern vom Ballenberg holen muss. Und ich wünsche mir zudem, dass ich mich nicht mehr für Berufskollegen schämen muss, welche nicht einmal den Körperbau ihrer eigenen Tiere kennen!

Thomas McAleavey, Langendorf SO



Ein Kränzchen für Bio Suisse

» Vor wenigen Wochen hat mein Nachbar, der konventionellen Anbau betreibt, Salat gesetzt und dementsprechend auch Branntkalk ausgebracht. Der Branntkalk gelangte auf 200 Quadratmetern, entlang der parzellentrennenden Strasse, auch auf mein Kürbisfeld. Mein Nachbar meldete aufgrund meiner Ferienabwesenheit sein unabsichtliches Ausbringen von Branntkalk gleich selber bei der Biokontrollstelle. Eine Zusatzkontrolle wurde einige Tage nach dem Vorfall gemacht und der Tatbestand aufgenommen. Die Zertifizierungsstelle sanktionierte das Vergehen mit einem Analogievergleich zu anderen Delikten mit 15 Punkten, sprich 5 Prozent Bio-Direktzahlungskürzungen. Wie Sie vielleicht gemerkt haben: Eine Analogie, aber keine Grundlage im Sanktionsreglement! Lesen Sie nun genau: Ich hätte eine Alternative gehabt, nämlich die 200 Quadratmeter in die Umstellung zurückzuführen. Die Sanktionspunkte hätte ich so vermeiden können, nicht aber die Vermarktungssperre.

Ich reichte Rekurs bei der Rekursstelle beider Kontrollfirmen ein. Die Rekursstelle bestätigte die Vermarktungssperre und reduzierte die Sanktion auf 10 Punkte, wiederum ohne einen Passus im Sanktionsreglement zu finden und mit der Begründung, «die Sanktionierung der Zertifizierungsstelle darf im vorliegenden Fall als logisch bezeichnet werden». Vermutlich einfach

deshalb, dass Biobauer Böhler nun zur Ruhe kommt.

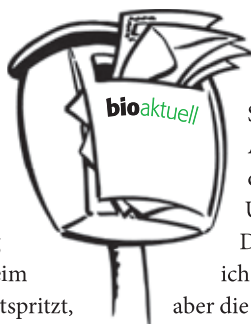
Doch er gibt nicht Ruhe.

Es kommt noch besser: Die Rekursstelle beantragt bei der Markenkommission Anbau (MKA), den Fall im Detail zu regeln. Die Markenkommission hat den Fall sofort aufgenommen und nun auch klar geregelt: Liegt Abdrift vor, bekommt der Biobauer keine Sanktion mit Punkten.

Für die schnelle Bearbeitung des Anliegens gebührt Bio Suisse, dem Vorstand und der Markenkommission Anbau ein herzliches Dankeschön.

Es bleibt zu hoffen, dass die Kontrollstelle und die Rekursstelle ihre Sanktion im Nachhinein korrigieren werden. Ich gebe ihnen die Chance.

Klaus Böhler, Seuzach ZH



IMPRESSUM

bioaktuell



22. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bioactualités, bioattualità)

Auflage deutschsprachige Ausgabe 6586 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2012)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

Herausgeber Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66,

Fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73 www.fibl.org

Redaktion Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Thomas Alföldi, Adrian Krebs (FiBL), E-Mail redaktion@bioaktuell.ch

Gestaltung Daniel Gorba (FiBL)

Druck Brogle Druck AG, Postfach, CH-5073 Gipf-Oberfrick, Tel. +41 (0)62 865 10 30

Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00, Fax +41 (0)62 865 72 73

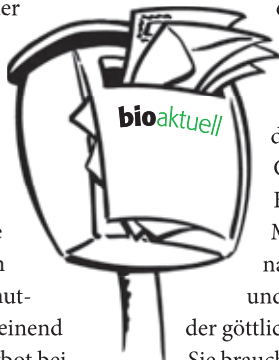
E-Mail werbung@bioaktuell.ch

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

Brauchen Kühe Hörner?

» Natürlich brauchen Kühe Hörner. Der Schöpfer allen Lebens auf dieser Erde ist unfehlbar. Alles hat eine natürliche Ordnung und erfüllt seinen Zweck. Auch die Hörner der Kühe.

Die Manipulation dieser natürlichen Ordnung zeigt, wieder einmal mehr, wie sich der Mensch über diese Gesetze hinwegsetzt und tatsächlich glaubt, sich einen Vorteil durch die Missachtung der Naturgesetze verschaffen zu können. Ein solches Verhalten hat sich früher oder später immer als fataler Fehler herausgestellt. Kühe ohne Hörner sind wie Hunde oder Pferde ohne Schwänze. Das Kupieren bei Hunden und Pferden ist verboten. «Kluge Köpfe» haben herausgefunden, dass Hunde wie auch Pferde dieses Organ für ihre Kommunikation benutzen. Das ist bei Kühen anscheinend nicht der Fall. Das Kupierverbot bei diesen Tieren konnte sich nur durchsetzen, weil der Mensch eine emotionale Beziehung zu Hunden und Pferden hat. Die Kühe hingegen werden, weil sie als «Nutztiere» gehalten werden, entwürdigt und verstümmelt. Obendrein wird behauptet, dass die Milch von bester Qualität sei. Untersuchungen (Kristallanalysen) zeigen jedoch ein ganz anderes Bild. Da über 90 Prozent der Kühe in der Schweiz keine Hörner mehr tragen, muss ich davon ausgehen, dass die «Nutztierhalter» keine emotionale Beziehung zu ihren Tieren eingehen. Natürlich! Tiere



werden von ihnen als Ware gehalten. Die Argumente für diese «hornlose Haltung» sind fadenscheinig. Es geht darum, auf möglichst kleiner Fläche, so viel Tiere zu halten, wie es das Gesetz eben zulässt. Auf diesem engen Raum dürfen Kühe, aufgrund ihres natürlichen Herdverhaltens und der Verletzungsgefahr, keine Hörner tragen. Ähnliches wird bei den Mastschweinen und Hühnern praktiziert, indem die Schwänze und Schnäbel geschnitten werden. Das geltende Tierschutzgesetz (TschG), vor allem der Artikel 3, sollte eigentlich ausreichen und würde diese Diskussionen «Hörner Ja oder Nein» überflüssig machen. Es ist erstaunlich, dass die Missachtung dieses Gesetzes nicht geahndet und bestraft wird! Zum Glück gibt es in der Schweiz Bauern mit einem gesunden Menschenverstand, die die natürlichen Gesetze freiwillig und aus Respekt gegenüber der göttlichen Schöpfung achten. Sie brauchen kein von Menschen gemachtes Tierschutzgesetz, das nur dazu dient, die Profitgier zu legalisieren. Sie respektieren, pflegen und lieben die Tiere, die uns täglich Nahrung spenden. Das ist Tierschutz im eigentlichen Sinn. Ich möchte an dieser Stelle der IG Hornkuh für ihren unermüdlichen Einsatz danken. Die wenigen Bauern, die Kühe mit Hörnern halten, sollen belohnt werden. Sie achten die natürlichen Gesetze, sorgen für das Wohlergehen und die Erhaltung des äusseren Erscheinungsbildes dieser wunderbaren Geschöpfe.

Martin Züger, Lachen SZ

Die Redaktion und der Verlag von bioaktuell wünschen allen Leserinnen und Lesern schöne Festtage. Die nächste Ausgabe von bioaktuell wird Sie in der ersten Februarwoche im neuen Jahr erfreuen.

INSERAT



BioBouquet (www.biobouquet.ch) ist ein kleines Unternehmen im Oberaargau. Wir beliefern unsere Kundschaft im Raum Mittelland mit frischem Bio-Gemüse und – Obst. Einen Teil davon bauen wir in unserer Demeter-Gärtnerei selber an.

Für die Kundenkommunikation suchen wir einen

Menschen mit kreativem Schreibstil

Begeisterung für den Biolandbau und Ideen zum Kochen. (Rezepte)

Die wöchentlichen Arbeiten im Umfang von ca. 15 % können ortsunabhängig ausgeführt werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

BioBouquet, Gerhard Bühler, Im Moos, 4922 Thunstetten
Tel. 062/958 50 68

IMPRESSUM



22. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bio-actualités, bioattualità)

Auflage deutschsprachige Ausgabe
6586 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2012)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

Herausgeber Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66,

Fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch

FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72,

Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Redaktion Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Thomas Alföldi, Adrian Krebs (FiBL), E-Mail redaktion@bioaktuell.ch

Gestaltung Daniel Gorba (FiBL)

Druck Brogle Druck AG, Postfach, CH-5073 Gipf-Oberfrick,

Tel. +41 (0)62 865 10 30

Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00,

Fax +41 (0)62 865 72 73,

E-Mail werbung@bioaktuell.ch

Abonnemente und Verlag Bio Suisse,

Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer,

Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel,

Tel. +41 (0)61 204 66 66,

E-Mail verlag@bioaktuell.ch

MÄRITSTAND ■

Suche

Landwirtin sucht Arbeitsstelle auf Biobetrieb. 077 420 13 61.

Suche günstigen **TRANSPORTER** oder kleinen **TRAKTOR** sowie einen Motormäher. 062 299 04 36

Angebote

Wer hätte Interesse, im Hofladen oder am Marktstand **Knospe-Alprohmilch-Raclette-** und Berner **Knospe-Alp- und Hobelkäse** zu vermarkten? 033 755 11 31 oder 079 341 86 33

Indianerbananen! Cremige, herb-süsse Früchte mit einem Mix aus exotischen Aromen (Bananen, Vanille, Ananas, Mango). Der pflegeleichte, winterharte Baum (bis -25°C) gedeiht absolut ohne Pflanzenschutz!

Interessante Frucht für Bio-Direktvermarkter.

Infos und Pflanzenbezug bei Andreas Hess

Obstbau & Baumschule unter

Tel: 052 741 58 50