



# Bio-Agri will Produzenten und Konsumenten einander näher bringen

**Im Mai fand in Moudon die zweite Ausgabe der Veranstaltung statt. Ein Bereich war den Berufen der Rebe und des Weins gewidmet.**

Text Véronique Zbinden

Fotos: Alle Rechte vorbehalten

**F**antastische Käsesorten, Kälber, Kühe, Schweine, Federvieh und glückliche Schafe, ein Markt für Jungpflanzen und direkt aus Kultur- oder Wildpflanzen destillierte ätherische Öle, Jahrtausende alte Getreide wie Emmer und Einkorn, zu Brot oder Polenta verarbeitet, Spargeln und andere Saison Gemüse... Und was sonst? Animationen vom

Molkebad über Workshops und Vorträge zu aktuellen Themen bis zur Einführung in verschiedene Massagetechniken...

So wurde das Thema Bio-Landbau vom 11. bis 13. Mai auf dem Gelände der Schule für Landwirtschaft des Kantons Waadt in Moudon präsentiert. Die auf Initiative von Frank Siffert vom Comité de Bio Vaud mit 150 freiwilligen Helfern organisierte zweite Ausgabe der Bio-Agri brachte 260 Aussteller mit zahlreichen wissbegierigen Besuchern zusammen. Wozu diese Veranstaltung? «Produzenten und Konsumenten müssen die Zukunft gemeinsam gestalten», betont Frank Siffert. «Die einen wissen zu oft nicht, was die anderen tun. So gibt sich etwa der Konsument mit den vier oder fünf Apfelsorten





zufrieden, die ihm die Supermärkte anbieten, obschon es eine unglaubliche Vielfalt gäbe. Der Produzent wiederum kennt manchmal die Erwartungen seiner Kunden nicht...» Die Bio-Agri ist zur grössten Bio-Messe der Schweiz herangereift und hat sich von einer Westschweizer zu einer Schweizer Messe mit 100 000 Quadratmetern Fläche entwickelt, mit dem biologisch-dynamischen Landbau als Ehrengast.

Die zweite Ausgabe der zweijährlichen Messe war von der Gründung der Bio-Vino auf demselben Gelände geprägt: An der ersten Messe der Schweizer Bio-Weine mit rund 45 teilnehmenden Produzenten konnten hauptsächlich Schweizer Erzeugnisse de-

gustiert werden.

Als Ehrengast wurde der Kanton Graubünden ausgewählt, eine der bahnbrechenden Regionen der Bio-Produktion mit bereits über 64% zertifizierten Weingütern und einem der beeindruckendsten Pinot Noir-Terroirs. Ein weiteres Highlight war der erste Schweizer Bio-Wein-Wettbewerb für mehrere Kategorien, an dem Profis und Amateure teilnahmen.

Der ebenfalls mit mehreren Winzern vertretene Kanton Neuenburg hat seit kurzem über 25% Bio-Produzenten und damit bestätigt, dass die Bioproduktion auch im Weinbau Realität, ja bald die Norm ist, kommentiert Frank Siffert.



## Zehn Fragen zum Bio-Landbau

### Antworten von Pascal Olivier

**Leiter der Antenne Romande von Bio Suisse in Lausanne**

**gw** Seit wann spricht man von Bio-Landbau?

**po** Die erste Anbaumethode der biologischen Landwirtschaft ist die ab den 1920er Jahren von Rudolf Steiner entwickelte Biodynamik. Der Biolandbau hat in den 1970er Jahren nach einer Phase der Intensivierung der Produktion zu seinem Höhenflug angesetzt.

**gw** Was genau bedeutet der Begriff?

**po** Im Biolandbau werden keine che-

mischen Düngemittel und synthetischen Pestizide eingesetzt. Tiere müssen artgerecht gehalten werden. Wenn nötig wird mit natürlichen, pflanzenbasierten Lösungen behandelt (Brennesseljauche, etc.) und mit natürlichen Feinden gegen Schädlinge vorgegangen (Wespen, Marienkäfer).

**gw** Wie viele Bio-Betriebe gibt es heute in der Schweiz?

**po** Ende 2017 haben 6423 Landwirtschaftsbetriebe nach dem Pflichtenheft von Bio Suisse produziert. Das sind 13,6% aller



Betriebe. Bis am 1. Januar 2018 haben sich 386 neue Betriebe gemeldet.

**GW** **Wie hoch ist der flächenmäßige Anteil der Biobetriebe in der Schweiz?**

**PO** Sie machen 14,4% aus. Allein 2017 sind 11'000ha neu dazugekommen.

**GW** **Und wie hoch ist heute der Marktanteil der Bioprodukte am Lebensmittelmarkt?**

**PO** Heute beträgt der Anteil an Bio-Lebensmitteln am Schweizer Lebensmittelmarkt 9%: Am meisten gekauft werden Gemüse, gefolgt von Früchten, Eiern und Käse.

**GW** **Sind Bio-Produkte besser?**

**PO** Verschiedene Studien (fibl.com) haben nachgewiesen, dass sie mehr gesundheitsfördernde Substanzen wie Antioxidantien, Omega-3 und andere Polyphenole enthalten.

**GW** **Warum kosten sie mehr?**

**PO** Bioprodukte sind meistens teurer, weil der Ertrag infolge des Verzichts auf chemische Produkte kleiner ist und weil sie arbeitsintensiver sind. Diese Rechnung lässt

jedoch die «positiven externen Effekte» des Bio-Landbaus ausser acht: keine Wasserverschmutzung, geringere Auswirkungen auf die Bodenfruchtbarkeit, etc.

**GW** **Und wie entwickelt sich der Weinbau in der Schweiz?**

**PO** Bis heute produzieren – hauptsächlich klimabedingt – erst rund 5% der Schweizer Winzer Bio-Weine (weltweit 7 bis 8%). Für 2018 wird aber eine hohe Umstellungsrate erwartet.

**GW** **Wie viele Labels gibt es in der Schweiz und worauf beziehen sie sich?**

**PO** Es gibt die an ein technisches Pflichtenheft gebundenen Labels Knospe und Demeter. Für Bioprodukte, die gemäss der Bundesverordnung produziert werden, gibt es keine eigentliche Markenkennzeichnung. Die Supermärkte haben zudem eigene Marken entwickelt (Coop Naturaplan, Migros-Bio), die entweder auf der europäischen oder der schweizerischen Verordnung oder auf den Knospe- oder Demeter-Vorgaben basieren.

**Adressen in Ihrer Nähe**  
[www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch)

## Verordnungen, Labels, Marken:

### Wie findet man sich im Bio-Dschungel zurecht?

#### Verordnungen

Die europäische und die Schweizer Verordnung geben beide dem Bio-Landbau einen rechtlichen Rahmen, unterscheiden sich aber nur wenig voneinander, da die Schweiz verpflichtet ist, ihre Verordnung regelmäs-

sig an Änderungen der EU-Verordnung anzupassen. Die einzigen Einschränkungen der schweizerischen Verordnung bezüglich Verarbeitung sind das Verbot von GVO und von ionisierender Strahlung.



## Europäische Labels

**AB:** Das Label des französischen Landwirtschaftsministeriums bescheinigt, dass ein Produkt den europäischen Normen entspricht.

**Bio:** Dieses deutsche Label garantiert die Einhaltung der europäischen Anforderungen.

Das Eurofeuille (ein kleines Blatt mit weissen Sternen auf grünem Grund) bezeugt die Einhaltung des Reglements der Europäischen Kommission.

## Schweizer Labels

Die einzigen an ein technisches Pflichtenheft und unabhängige Kontrollen gebundenen Schweizer Labels sind die Knospe und Demeter.

Mit der Knospe von Bio-Suisse werden Produkte des Schweizer Bio-Landbaus ausgezeichnet. Ihr Pflichtenheft beinhaltet hauptsächlich den Verzicht auf synthetische Pestizide und chemische Düngemittel und allgemein den Schutz von Boden, Wasser, Luft und Klima. Sie ist strikter als die Bundesverordnung und jene der EU und verlangt, dass der ganze Betrieb und die gesamte Produktverarbeitungskette die strengen Richtlinien von Bio-Suisse erfüllen. Zudem legt sie – anders als die EU – Regeln für mehr Artenvielfalt fest und stellt höhere Anforderungen an den Fruchtwechsel und die Begrenzung von Phosphatdünger.

Bei der Verarbeitung der Produkte dürfen keine Aromen und Farbstoffe verwendet wer-

den. Das Label verbietet den Lufttransport und begünstigt regionale Produkte. Schliesslich enthält das Bio Suisse-Pflichtenheft verbindliche Richtlinien über faire soziale und wirtschaftliche Praktiken.

## Demeter

Das biologisch-dynamische Label ist bezüglich Produktion und Verarbeitung noch anspruchsvoller als die Knospe. Zusätzlich zu den oben genannten Kriterien schreibt es einen von irdischen und kosmischen Rhythmen diktierten Pflanzkalender und den exklusiven Einsatz bestimmter Präparate auf Pflanzenbasis, von Mineralien und Kompost vor. Es verlangt die Schonung der Artenvielfalt und einen Beitrag zum Leben der Böden. Das Pflichtenheft gibt die Haltingsbedingungen vor und verbietet insbesondere das Enthornen der Kühe.

Für verarbeitete Produkte gilt u.a., dass Milch nicht homogenisiert, Fleisch nicht mit Nitritpökelsalz behandelt und Honig nicht erhitzt werden darf, etc.

## Die Marken der grossen Handelsketten

Die grossen Handelsketten haben ihre eigenen mehr oder weniger restriktiven Marken entwickelt, nämlich Naturaplan (Coop), Migros Bio und Alnatura (Migros), Bio Natur Plus (Mano), Bio organic (Lidl), NatureActive Bio (Aldi). Anders als die Labels sind diese Marken keinen unabhängigen Kontrollen unterworfen.

**DIE GROSSEN HANDELSKETTEN HABEN  
IHRE EIGENEN MEHR ODER WENIGER  
RESTRIKTIVEN MARKEN ENTWICKELT.**

## Zwei Handwerker über ihre Philosophie

**Raymond Paccot, Star-Winzer mit dem Demeter-Label, und Michaël Randin, junger Chocolatier mit Knospe-Label, begründen ihre Entscheidung.**



**Domaine de la Colombe**  
Route du Monastère – Féchy  
021 808 66 48  
www.lacolombe.ch

### Raymond Paccot

Winzer

Es ist ein Abenteuer, in das er 1999 eingestiegen ist, an der Seite der anderen grossen Namen des Schweizer Weins, Marie-Thérèse Chappaz und Raoul Cruchon. Für Raymond Paccot kam die Inspiration vom Wein: «Wir waren auf der Suche nach Mineralität, nach Frische, nach der Essenz der Terroirs...»

Der Winzer von der Domaine de la Colombe

in Féchy nimmt seine Umstellung auf biodynamischen Anbau im Jahr 2000 in Angriff: «Das Leben des Bodens ist entscheidend». Raymond wendet sich an François Bouchet, Winzer an der Loire. «Über die Philosophie hinaus hat er uns den Mut mitgegeben, uns darauf einzulassen und Risiken einzugehen». An Biointeressierte Winzer haben oft Angst, einen Teil ihrer Ernte opfern zu müssen, von Krankheiten heimgesucht zu werden und noch mehr Arbeit zu haben, fasst er zusammen. «Es geht darum, das Leben in all seinen Dimensionen anzunehmen, auch mit Pilzen wie dem Mehltau...»

Die zwanzig Hektaren von La Colombe sind seit 2012 Demeter-zertifiziert, doch im Keller wird es insofern schwierig, als man von den Nachbarn abhängt: «Man muss sich gut absprechen, um nicht von allfälligen Behandlungen betroffen zu sein – oder auf bestimmte Parzellen verzichten. Deshalb konnte La Colombe, unser führendes Gewächs, erst 2017 zertifiziert werden. Zwei andere Weine werden das Label 2018 erhalten, und wir planen die Zertifizierung für alle. «Das Label hat grosse Auswirkungen auf Märkten wie Japan oder die USA...»





**MR Chocolat**  
Rue du Château 2 – Montcherand  
079 487 89 79  
www.mrchocolat.swiss

## Michaël Randin

Chocolatier

Der bei Guignard und Boillat ausgebildete Michaël Randin in Montcherand ist der erste Chocolatier mit dem Bio Suisse Knospe-Label. Er ist aus Leidenschaft zur Schokolade gekommen und hat sich autodidaktisch weiterentwickelt. Dieser Werdegang verschafft ihm grosse Freiheit. «Ich habe immer lieber mit Bio-Zutaten gearbeitet, aber dann hat

die Geburt meiner Kinder mich veranlasst, mir viele Fragen zu stellen: Nach derselben Philosophie leben und arbeiten ist zu einer Frage der Kohärenz geworden...»

Im Frühling 2017 beantragt der junge Chocolatier die Zertifizierung. Schluss mit Stabilisatoren im Rahm und in der Butter. Eine kleine Revolution, die ihn zwingt, alle seine Rezepte zu überarbeiten, aber auch neue Lieferanten zu suchen. Michael deckt sich fortan beim fantastischen Couverturier Felchlin ein; die Fruchtpurees stammen von Bio Partners, die Kräuter von Grünenfelder in Vaulion. Im September wird ein erster Teil der Produktion mit einem Label zertifiziert. Gewisse wildwachsende oder handwerkliche Produkte haben aus offensichtlichen Gründen keines, so der Enzian- und Tannenknospen-Likör in seinem Kult-Bonbon Missile, das am Concours Suisse des Produits du Terroir eine Medaille holt. Bis heute sind rund vierzig Rezepte zertifiziert, kompliziert wird es vor allem wegen der Ästhetik. «Ich liebe Farben und Glanz und habe noch keinen Ersatz für Farbstoffe gefunden. Aber ich suche weiter...»