

april

bio
3|05

aktuell

das magazin der biobewegung

Biofleischmarkt sucht Dorfmetzger

Biedermann zum Emmi-Einkauf

So wird Unkraut zu Gold

Für ein besseres
Pflanzenwachstum

Trapper[®] flüssig

Organischer Stickstoffdünger für den
Bio-Landbau
Mit ausserordentlich hohem Stickstoffgehalt
Zum Giessen und Spritzen

reg. Warenzeichen der Omya AG
Giftklasse frei



**Omya (Schweiz) AG
AGRO** CH-5745 Safenwil, Tel. 062 789 23 41
www.omya.ch



LINUS SILVESTRI AG
Nutztiervermarktung
9450 Lüdingen/SG
Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
E-Mail: kundendienst@lsag
homepage: www.bioweidebeef.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüdingen Natel 079 222 18 33
Franz Steiner, Einsiedeln Natel 079 423 14 62
Jakob Spring, Kollbrunn Natel 079 406 80 27
(für die Westschweiz)

An alle Bio Mutterkuhalter!

Wir suchen:

Mutterkuhhaltungsbetriebe für die Qualitätsmastremonten-Produktion.

Wir bieten an:

Ab Frühjahr 2005, ausgewählte, trächtige F1 Bio Limousin Rinder. Bestellen Sie Ihren Bedarf bei uns.

Wir vermitteln:

Bio Mastremonten aus Mutterkuh- und aus Milchviehhaltung
Bio Bankkälber und Bio Tränker: Milch- und Mastrassen
Bio Schweine, Bio Mutterschweine und Bio Ferkel
Bio Schlachtkühe

Rufen Sie uns an. Wir sind für Sie da!



Biologischer Pflanzenschutz natürlich – innovativ – zukunftsweisend

NeemAzal-T/S gegen die Mehligte Apfelblattlaus und die Faltenlaus

Hummeln zur Bestäubung

**Myco-San/
Myco-Sin/
Ulmasud B** Tonerdenpräparate zur Bekämpfung verschiedener Krankheiten im Obst- und Weinbau

**Netzschwefel
Stulln** verbesserte Wirkung in Kombination mit Tonerdepräparaten. Sehr preiswert!

Fallen umfangreiches Sortiment zur Überwachung verschiedener Schädlinge

Agro Biosol N- Dünger granuliert aus Pilzbiomasse

Bei uns finden Sie das umfangreichste Sortiment und kompetente Beratung.
Rufen Sie uns an:

Andermatt BIOCONTROL AG; Stahlmatten 6; CH-6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 50 05; Fax 062 917 50 06; www.biocontrol.ch; sales@biocontrol.ch

hosberg AG

Bio-Eierhandel

Wir sind Ihr
Partner in der Bio-
Eiervermarktung!
Rufen Sie uns an.



hosberg AG
Bio-Eierhandel



Bio-Eierhandel, Neuhofstr. 12, 8630 Rüti ZH
Tel. 055 251 00 20 Fax 055 251 00 30
info@hosberg.ch / www.hosberg.ch

4 verarbeitung. Das Land braucht mehr Biometzgereien

Der Biofleischmarkt ist unübersichtlich, beim Absatz harzt es, ein Teil des Biofleisches wandert in den konventionellen Kanal. Die Direktvermarktung spielt eine wichtige Rolle, doch Biometzger sind Mangelware.

8 verarbeitung. «Molkerei läuft im gleichen Geist weiter»

Emmi übernimmt die Aktienmehrheit der Molkerei Biedermann, die 28 Millionen Kilo Biomilch verarbeitet. Dies stärkt den Standort und könnte dem Biomilchmarkt nützen, erklärt Pius Biedermann im Gespräch mit bioaktuell.

12 trend. Unkraut zum Essen: Trend oder Irrsinn?

Jetzt soll man auch noch das Unkraut essen!? Ja gerne, sagen Spitzenköche. Und die Kunden applaudieren. In Deutsch-



land setzen sich Wildkräuter in der Küche durch. Und in der Schweiz würden ebenfalls Marktchancen bestehen.

18 politik. «Wir reden bei wichtigen Entscheiden mit»

Politische Arbeit hat für BIO SUISSE grosse Bedeutung. Mit dem Strategiepapier «Politik und Profil 2010» hat sich der Verband Leitplanken geschaffen. Stefan Odermatt setzt auf nationale und internationale Vernetzung.

21 politik. Lieber Nebenerwerb als Wachstumstraum

Die AP 2011 will den Strukturwandel weiter ankurbeln. Doch Wachstum ist kein Wundermittel für die Probleme der Landwirtschaft. Buchhaltungsergebnisse zeigen, dass es sinnvoller wäre, Konzepte mit Nebenerwerb zu verfolgen.

17 richtlinien und weisungen

19 gentech-barometer

22 BIO SUISSE

24 vermischtes

24 märitstand

26 agenda

30 das letzte wort. Leserbrief.

32 Impressum

Jetzt erst recht!

In den 1980er und 1990er Jahren brachten mehrere Volksabstimmungen die umwelt- und tierfreundliche Landwirtschaft in die Medien. Die Agrarpolitik vollzog einen Systemwechsel hin zu den ökologisch motivierten Direktzahlungen. Die Schweizer Landwirtschaft war damit der EU-Agrarreform 15 Jahre voraus.

Im Soge dieser Umwälzungen haben sich die Biobäuerinnen und Biobauern als Vorzeige-



Elite positioniert und die BIO SUISSE ist zu einer agrarpolitischen Kraft geworden. Die Bioszene ging eine im Ausland stark beachtete Partnerschaft mit Grossverteiler Coop

ein. Der Biomarkt wuchs von etwa 50 Millionen Franken im Jahr 1990 auf 1,2 Milliarden im Jahr 2004. Das sind sage und schreibe 2400 Prozent in 15 Jahren!

Doch heute ist niemand mehr richtig in Feststimmung. Biomilch fliesst in konventionelle Tetrapacks, Biofleisch kann man am billigsten ohne Knospe in der blauen Coop-Naturplan-Linie kaufen und «Heidi kannibalisiert Bio» wie Stefan Odermatt den Erfolg dieses Programmes bei Migros kommentierte. Die Medien melden jeden Preiserfall als Sieg, als gelte es, böse Monopolisten zur Strecke zu bringen. Avenir Suisse möchte die heiligste Kuh der Schweiz endlich schlachten und sieht alles Heil im freien Wettbewerb. Man braucht kein Prophet zu sein, um die Produzentenpreise weiter purzeln zu sehen. Der Preisdruck auf Massenprodukte zeigt, wohin der Weg gehen sollte: Jetzt erst recht in Richtung Bio. Statt in der Agrarpolitik das Niveau bezüglich Ökologie und Tierwohl nach unten zu verwässern, um besser für einen Wettbewerb gewappnet zu sein, den wir nur verlieren können, sollte der Bund jetzt die Anforderungen an die Direktzahlung schrittweise auf Bioniveau anheben. Bio hat sich in der Boomzeit als clevere und robuste Landwirtschaft positioniert. Nun sind wir bereit für die Fortsetzung!

Urs Niggli, Direktor FiBL

Titelbild: Bernard Perroud, Metzger in Les Ponts-de-Martel NE.

Alfred Schädeli

Das Land braucht mehr Biometzgereien

Der Biofleischmarkt ist unübersichtlich, beim Absatz harzt es, ein bedeutender Teil des biologisch produzierten Fleisches wandert in den konventionellen Kanal. Die Direktvermarktung spielt eine gewichtige Rolle, doch Bi Metzger sind Mangelware. Und nun sorgen neue Richtlinien für die Lohnverarbeitung für Aufregung. Ein Blick in diesen schwierigen, aber dynamischen Markt am Beispiel des Neuenburger und Berner Juras.

Bernard Perroud nimmt man den Metzger auf den ersten Blick ab. Er hat die Branche aus verschiedenen Blickwinkeln kennen gelernt. Gespür für Marketing und Handel liegt in seiner Aura und ist sozusagen bereits beim ersten Händedruck buchstäblich greifbar. Zudem ist er im Dorfleben bestens verwurzelt. 18 Jahre lang arbeitete er bei Bell, vor drei Jahren übernahm er eine der beiden Dorfmetzgereien in Ponts-de-Martel im Neuenburger Jura.

«Ich will in den Biomarkt einsteigen, weil der Biolandbau ein Konzept anbietet, das meiner Philosophie entspricht», erklärt der Metzger, der in seinem Laden mit Volldampf eine Biolinie aufbaut. In der kontrollierten tiergerechten Haltung, der hohen Qualität, der Rückverfolgbarkeit und der grossen Bedeutung der Regionalität sieht er seine Zukunftschancen.

Am Anfang stand ein Hobby

Begonnen hat Perrouds Interesse am Biolandbau mit seinem Hobby, der Schafzucht, die er seit zehn Jahren betreibt. Unterdessen ist er mit 300 Mutterschafen und 200 Aufzuchtlämmern zum grössten Züchter des Kantons geworden und produziert pro Jahr 500 Mastlämmer, seit 2002 mit der Vollknospe. In Colombier oberhalb des Neuenburgersees konnte er von der Armee 54 Hektaren Naturwiese übernehmen; die Schafe hält er zum Teil in ausgedienten Flugzeughangars.

Ausserhalb des Dorfes errichtete der umtriebige Perroud zusammen mit dem zweiten Dorfmetzger, den Bauern der Region sowie der Gemeinde ein Schlachthaus, das nun von einer Genossenschaft der Beteiligten betrieben wird. Pro Jahr verlassen es ungefähr 800 Tonnen Schlachtkörper,

was der Hälfte der im Kanton geschlachteten Tiere entspricht. Das Lokal gewährleistet eine biokompatible Warenflusstrennung.

Einen Drittel seiner Lämmer schlachtet der Metzger in Ponts-de-Martel und verkauft das Fleisch vor allem über die regionale Gastronomie und in seiner Metzgerei, zum Teil als Merguez. Zwei Drittel laufen über den Bio Pool und den Grosshandel. Doch er hat Mühe mit der Vermarktung der Lämmer im Biokanal. «Rund die Hälfte meiner Tiere muss ich konventionell vermarkten», bedauert er.

Konkurrenz? Sicher nicht!

Bernard Perroud schlachtet und verarbeitet auch die Tiere der Biobauern der Umgebung. Zur Direktvermarktung der Landwirte meint der Metzger: «Konkurrenz? Nein, sicher nicht! Man muss zusammenarbeiten. Die Lohnverarbeitung bringt mir Arbeit. Und schliesslich bin ich ja selber auch eine Art Direktvermarkter.» Arbeit, die in der Region zunehmend geschätzt wird: Mit der Neuregelung der Lohnverarbeitung werden ab 2006 nur noch zerti-

Bauern werden eher entlastet

Die Weisungen zu Lohn- und Hofverarbeitung der BIO SUISSE befinden sich zur Zeit im Umbau. Insbesondere was die Änderungen in der Lohnverarbeitung betrifft, gab es an verschiedenen Versammlungen seitens der Biobäuerinnen und Biobauern sehr kritische Stimmen zu den neuen Regelungen. Die Bioverordnung des Bundes verlangt, dass neu alle, die an der Produktion und Verarbeitung von Bioprodukten beteiligt sind, in das Biokontrollverfahren einbezogen werden. Die bisherige Regelung mit den Lohnverarbeitungsverträgen, welche die Produzentinnen zum Beispiel mit einem Metzger abschliessen konnten, reicht dem Bund nicht mehr. Neu muss sich der Lohnverarbeiter, gleich wie der Produzent, einer jährlichen Biokontrolle unterziehen. Dabei stehen den Lohnverarbeitern zwei Möglichkeiten offen: Sie können sich bei der BIO SUISSE als Verarbeiter lizenzieren oder bei der bio.inspecta zertifizieren las-

sen. Dabei bestehen folgende Unterschiede:

- Als BIO SUISSE-Lizenznehmer darf ein Metzger oder ein Verarbeiter in einem anderen Bereich Biofleisch einkaufen und unter seinem Namen in seinem Laden mit der Knospe als Fleisch oder Fleischprodukte vermarkten. Als Gegenleistung zahlt er dem Verband eine Lizenzgebühr, die sich nach dem Umsatz richtet.
- Als zertifizierter Bioverarbeiter darf ein Metzger für Biobetriebe Lohnverarbeitung betreiben, die Produkte aber nicht unter seinem Namen im Laden anbieten. Sie müssen die Metzgerei verlassen und durch den Biobetrieb vermarktet werden. In diesem Modell werden keine Lizenzgebühren erhoben. Kosten entstehen lediglich für die Kontrolle und die Zertifizierung.

«Die Biobäuerinnen und Biobauern werden durch diese Regelung eher entlastet», sagt

Helen Dubach, die bei der bio.inspecta für die Zertifizierung der Lohnverarbeiter zuständig ist. Mit dem System der Lohnverarbeitungsverträge war es nämlich so, dass die Landwirte hafteten, wenn bei Stichproben irgend etwas mit den Rezepturen nicht in Ordnung war. Auf den Lohnverarbeiter, der den Fehler begangen hatte, konnte der Bauer aufgrund des Vertrags zwar Regress nehmen, doch dies war mit Unannehmlichkeiten verbunden. Nach dem neuen System haftet direkt der Verarbeiter, wenn er gegen die Richtlinien verstösst. Das neue System mit den zertifizierten Lohnverarbeitungsbetrieben startet ab Anfang nächstes Jahr. Bis Ende 2005 läuft eine Übergangsfrist, während welcher noch Verträge abgeschlossen werden können. Die Produzenten müssen den Verarbeitern die Zutaten jedoch liefern. In bestimmten Fällen wird diese Regelung auch nach 2005 möglich sein, allerdings nur mit Ausnahmebewilligung. als

fizierte sowie lizenzierte Lohnverarbeiter zugelassen (vgl. Kasten). Perroud nimmt die neue Regelung gelassen: «Es wird für mich zusätzlichen Aufwand geben, das ist aber durchaus realisierbar.»

Da er sich in der Lohnverarbeitung im Kanton Neuenburg einen Namen gemacht hat, wurde Perroud zu einem wichtigen Ansprechpartner für Bio Neuchâtel. Die kantonale Bioorganisation will regionale Fleischprodukte fördern. Der Metzger wurstet heute schon grosse Mengen Neuenburger Saucissons, allerdings konventionell. Nun will er diese regionale Spezialität zusammen mit Bio Neuchâtel im grossen Stil auf Bio umstellen. Die am Projekt beteiligten schielen auf die beiden grossen Coop-Zentren, die in La-Chaux-de-Fonds und Neuenburg gebaut werden. «Wenn sie nächstes Jahr ihre Tore öffnen, möchten wir mit unserer Saucisson dabei sein», erklärt Bernard Perroud.

Le marché n'existe pas

Eine treibende Kraft in der Entwicklung solcher Regio-Produkte ist Jean-Bernard Steudler, Präsident von Bio Neuchâtel und Biomilchproduzent in Chézard-St-Martin. Wenn man ihn nach dem Biofleischmarkt im Kanton Neuenburg fragt, antwortet er überspitzt: «Es gibt hier keinen Biofleischmarkt.» Die meisten Tiere, wenn sie überhaupt biologisch vermarktet werden können, werden in Basel geschlachtet und via Coop verkauft. «Wir müssen viel direktere Kanäle suchen und dringend regionale Produkte entwickeln.»

In der Neuenburger Saucisson sieht Steudler eine Chance, direkter mit den Konsumentinnen und Konsumenten zu tun haben zu können. Am Markt könne man auftreten mit dem Argument, in der Region produziert und verarbeitet, nach Rezepten aus der Region. «Das haben die Winzer längst kapiert», sagt Steudler, «von ihrer Dynamik sollten wir uns inspirieren lassen.»

Um solche Konzepte umzusetzen, sei eine enge Zusammenarbeit der Biobauern mit guten gewerblichen Metzgereien unabdingbar, betont der Präsident des Biovereins. Es müsse für die Dorfmetzgereien



Bernard Perroud will die Neuenburger Saucissons zusammen mit Bio Neuchâtel künftig im grossen Stil in Bioqualität anbieten.

als

aber auch in Zukunft unbedingt möglich sein, Biofleisch und konventionelle Ware nebeneinander führen zu können.

Hemmschwelle muss runter

Damit ist auch Cyril Nietlispach, Geschäftsführer der Bio Pool AG, einverstanden: «Wir müssen uns anstrengen, dass die gewerblichen Metzgereien sich mehr für die Biobranche engagieren, indem wir die Hemmschwellen senken.» Denn neben den beiden Grossverteilern sei eine dritte Kraft am Markt notwendig. Das könnte Volg sein, oder eben die Dorfmetzgereien.

Doch auch bei den Grossverteilern läuft nicht alles rosig, stellt Nietlispach fest: «Heute bieten 150 von 1000 Coop-Filialen Biofleisch an. Wenn man diese Zahl nur schon auf 300 verdoppeln könnte, würde sich die Situation entspannen.»

Zum Anteil der Biotiere, die auch als solche geschlachtet und verkauft werden, sei es aber sehr schwierig, Zahlen zu nennen, erklärt der Biofleischspezialist. Beim Schweinefleisch dürften praktisch alle Bioschlachttiere auf den Biomarkt gelangen, beim Rindfleisch kann mit ungefähr $\frac{3}{4}$ der Tiere gerechnet werden, die biozertifizierten Lämmer und Kälber hingegen geraten noch zu mehr als der Hälfte auf den konventionellen Markt.

Jemand muss das Filet essen

Zudem wird nicht alles Fleisch der als Bio geschlachteten Tiere letztlich als Biofleisch verkauft. «Vor einigen Jahren hatte man Mühe, die weniger noblen Stücke zu vermarkten», erinnert sich Nietlispach, «heute ist die Tendenz eher umgekehrt.» Das Projekt der Neuenburger Saucisson



In guten Händen

Unser
Biosortiment
2005

TASSILO

SM und KM sehr früh

Für Grenzlagen und späte Saaten.

FJORD

KM und SM mittelfrüh

Robust mit guter Druscheignung.

ROMARIO

SM und KM mittelspät

Der bewährte Qualitätstyp.

GAVOTT

SM und KM mittelspät

Überzeugende Erträge.

AMADEO + NATHAN

mittelfrühe Neuheiten von KWS für 2005

Erst ein Jahr offiziell geprüft.
Testen Sie diese Neuheiten bereits 2005!

SEMENA AG
Birsigstrasse 4, 4054 Basel
Tel. 061 281 24 10

www.kws.com

KWS

Wir machen den Anfang.

Orange ist eine geschützte Marke der KWS



Neue
Broschüre

Tiergesundheit

natürlich – innovativ – zukunftsweisend

Fordern Sie gratis unsere Broschüre 2005 an!

Tierpflege-Produkte für

- Euter
- Klauen und Wunden
- Gliedmassen
- Natürliche Fliegen- und Parasitenbekämpfung

Wir informieren Sie gerne!

Aktuell ab Ende April Stallfliegen-Bekämpfung mit Nützlingen!

- **Schlupfwespen**
Parasitieren Stallfliegenpuppen im Festmist
- **Güllefliegen**
Fressen Stallfliegenmaden im Flüssigmist
- **Schwalbennester**
Für die gefiederten Helfer!

Erkundigen Sie sich frühzeitig!

Bei uns finden Sie Imkerei- und weitere Tiergesundheitsprodukte.

Rufen Sie uns an für eine freundliche und kompetente Beratung:

Andermatt BioVet AG, Stahlmatten 6, CH-6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 51 10, Fax 062 917 51 11, www.biovet.ch, email: sales@biovet.ch

Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

Wir vermitteln für Sie:

- **Natura-Beef®**
- **Natura-Beef® Bio**
- **Natura-Kühe**
- **Bio Rindvieh**
- **Bio Schweine**
- **Nutz- und Zuchtvieh**

Keine Frage: In der Aufzucht sind Sie die Profis. Doch die kompetente und engagierte Vermittlung Ihrer erstklassigen Natura-Beef® und Bio Tiere können Sie getrost uns überlassen. Die Viegut AG ist nicht nur ein Familienbetrieb mit langjähriger Erfahrung. Sondern auch ein ganz modernes, von SVAMH und Bio Suisse lizenziertes Handelsunternehmen.

Und natürlich freuen wir uns auf Ihren Anruf (041 360 69 78), Ihren Fax (041 360 72 55) oder Ihr E-Mail (viégut@bluewin.ch). Wir beraten Sie gerne – keine Frage!

VIEGUT AG
Unternährer Viehhandel

Gewerbering · 6105 Schachen · Telefon 041 360 69 78
Fax 041 360 72 55 · viégut@bluewin.ch



Natura-Beef



BIO
POOL



findet er zwar sehr gut, denn es liege voll im Trend. Nur müsse man aufpassen, dass auch für die edlen Stücke ein Markt aufgebaut werden könne.

Es erstaunt wenig, dass unter diesen Marktbedingungen ein verhältnismässig grosser Teil des Biofleisches durch die Direktvermarktung an die Konsumentinnen und Konsumenten gelangt. Nietlispach schätzt einen Anteil am Biofleischmarkt zwischen 10 und 25 Prozent. Besondere Bedeutung habe die Direktvermarktung beim Lammfleisch, wo von einem Viertel des Biovolumens ausgegangen werden könne.

In der Luftlinie nur rund 30 Kilometer nordöstlich von Perroud, in Cormoret im St-Immer-Tal im Berner Jura, liess sich vor zwölf Jahren Bernhard Zigerlig mit seiner Familie nieder, die zuvor einen Hof im Zürcher Oberland bewirtschaftete. Er übernahm einen Milchwirtschaftsbetrieb mit elf Hektaren Land, den er auf die Knospe umstellte. Er klapperte auf der Suche nach einem Lohnverarbeiter die Metzgereien im ganzen Tal ab, doch keiner wollte ihn in der Direktvermarktung der anfallenden Schlachttiere unterstützen.

Metzgerei in der Garage

Zigerlig ist nicht der Typ, der die Faust im Sack macht. So richtete er in der Garage im Wohnhaus auf dem Hof einen Verarbeitungsraum ein und wurde selber zum Metzger, beziehungsweise Hofverarbeiter. «Die Leute wollen wissen, woher ihr Fleisch kommt», stellt der Landwirt fest. «Und dann verlangen sie eine hohe Qualität. Das ist noch fast wichtiger als Bio.»

Im Jahr 2000 stellte die Familie die Milchproduktion ein und setzt seither voll auf Fleisch. Der Tierbestand umfasst 20 Mastrinder und 20 bis 25 Mastschweine. Sie werden alle im Schlachthof in Tavannes geschlachtet und in der Garage, die unterdessen zu einer veritablen Metzgerei mit allem erdenklichen Zubehör gewor-



Die Stammkundschaft kommt auch bei miesem Wetter, weil sie das breite Sortiment und die hohe Qualität schätzt. Bernhard Zigerlig am Markt in Biel.

Christophe Schiess

den ist, zerlegt, küchenfertig geschnitten, verwurstet, gewürzt, getrocknet oder in der eigenen Räucherei geräuchert. Für seine Trockenfleischspezialitäten kauft Bernhard Zigerlig zudem alte Kühe zu.

Unterdessen mache die Fleischver-

arbeitung und Direktvermarktung einen 80- bis 100-Prozent-Job aus, erklärt der Hofverarbeiter, der mehr und mehr auch zum Lohnverarbeiter wird. Denn nebst den eigenen Tieren verarbeitet Zigerlig auch noch die Tiere fünf oder sechs weiterer Biobetriebe. «Tendenz steigend, doch wir sind mit der Arbeit bereits am Anschlag.» Wenn die Preise auf dem Schlachtviehmarkt purzeln, steigt die Nachfrage nach Lohnverarbeitung.

Vertrauen der Stammkunden

Mit einem umfangreichen Sortiment, das von verschiedenen Würsten und Trockenfleisch über Speck, Rippli und Fleischkäse bis hin zu Frischfleisch aller Arten vom Schwein, vom Rind und vom Lamm reicht, fährt der Bauer jeden Freitag nach Grenchen und jeden Samstag nach Biel auf den Markt. Die Auslage im gekühlten Marktanhänger mit Vitrine wirkt einladend, was auch seine treue Stammkundschaft schätzt. Zigerlig weiss, dass er auf sie zählen kann: «Ich schaue dem, was kommt, gelassen entgegen.»

Alfred Schädeli, Christophe Schiess

Umfrage zu Haltung und Vermarktung von Bioschweinen

Das FiBL startet Mitte April eine Umfrage unter Bioschweinehaltern und verschickt dazu einen Fragebogen. Die Fragen drehen sich um



die Haltung, Fütterung, Gesundheit und Vermarktung von Bioschweinen. Die Umfrage verfolgt

das Ziel, einen Überblick über Probleme im Alltag der biologischen Schweinehaltung zu schaffen. Das FiBL bittet alle Produzentinnen, den Fragebogen nach Erhalt so rasch als möglich auszufüllen und zurückzuschicken.

Die Umfrage betreut Corinne Bähler, Tel. 062 865 72 28, corinne.baehler@fibl.org

«Molkerei läuft im gleichen Geist weiter»

Emmi übernimmt die Aktienmehrheit der Molkerei Biedermann in Bischofszell, die 28 Millionen Kilo Biomilch verarbeitet. Diese Nachfolgeregelung stärkt den Standort und könne für den Biomilchmarkt von Nutzen sein, erklärt Pius Biedermann im Gespräch mit bioaktuell.

bioaktuell: Sie haben 51 Prozent Ihres Aktienkapitals Emmi verkauft. Warum haben Sie ...

Pius Biedermann: Gemäss Medienmitteilung hat eine Aktienkapitalaufstockung stattgefunden, kein Verkauf. Die Familie Biedermann bleibt vorläufig im Besitze ihres Aktienkapitals. Emmi besitzt jedoch die Aktienmehrheit, dafür findet ein nicht unwesentlicher Kapitalzufluss statt.

Das heisst, es handelt sich um eine Verdoppelung des Aktienkapitals?

Biedermann: Genau. Sogar etwas mehr als eine Verdoppelung.

Und wie hoch ist Ihr Aktienkapital?

Biedermann: Bisher waren es 500 Stück zu einem Nominalwert von 1000 Franken, jetzt 1010 Aktien.

Und real?

Biedermann: Darüber wurde Stillschweigen vereinbart.

Warum sind Sie auf dieses Geschäft eingegangen?

Biedermann: Die Überlegung war, dass wir den Standort und die Basis des Be-

◀ Wir wollten den Standort und die Basis der Molkerei stärken, um ihre Zukunft zu sichern. ▶

triebs stärken wollten, um seine Zukunft nach Möglichkeit zu sichern. Zudem sollte damit die Nachfolgeregelung eingeleitet werden.

Und dafür musste der grösste Milchverarbeiter der Schweiz unbedingt die Mehrheit übernehmen?

Biedermann: Der ganze Aufbau dieser Verträge war von uns so gewünscht. Da

ist nicht Emmi gekommen und hat gesagt, wir wollen mindestens 51 Prozent, sonst machen wir nicht mit. Wir waren diejenigen, die diesen Wunsch gehabt haben. Ein Betrieb kann meines Erachtens nur funktionieren, wenn klare Besitzverhältnisse bestehen. Nur dadurch ist sichergestellt, dass langfristig ein Transfer von Aufträgen und Wissen von Emmi in unseren Betrieb stattfindet. Wenn Emmi die Minderheit gehabt hätte, wäre ihr Interesse sicher geringer, den Betrieb auszubauen und den Standort zu sichern. Ich suchte nicht jemand, der pro forma im Verwaltungsrat einsitzt und ein wenig Kapital mitbringt.

Sondern?

Biedermann: Ich suchte eine langfristige Absicherung. Jetzt konnten wir aus einer guten Position heraus verhandeln, die Verhandlungen waren von gegenseitigem Vertrauen und Anerkennung geprägt. Wenn ich zugewartet, unter Zeitdruck gestanden und dadurch eine schwächere Position gehabt hätte, wäre es schwieriger gewesen. Zudem ergibt sich für mich persönlich die Möglichkeit, irgendwann auszuscheiden.

Sie sind jetzt 58 Jahre alt. Haben Sie Vorstellungen, wann es so weit sein könnte?

Biedermann: Ich habe mir das Ziel gesetzt, sicher noch fünf Jahre voll in der Geschäftsführung zu bleiben. Sofern ich es gut mache und Emmi mit mir zufrieden ist.

Für Sie ist diese Situation wohl neu, dass jemand mit Ihnen zufrieden sein muss, ausser dem Markt.

Biedermann: Wir mussten bis jetzt auch unsere Milchlieferanten und Kunden zufrieden stellen, zudem gab es natürlich einen ständigen Druck der Banken. Da

müssen Sie immer gute Zahlen bringen. Und wissen Sie, wenn es in der Land- und Milchwirtschaft gewittert, fehlt den Banken rasch einmal das Verständnis für die im Vergleich zur übrigen Wirtschaft kleineren Margen und die kleineren Renditen. Ein Partner, der in derselben Branche tätig ist, versteht das natürlich besser.

Hätte es zu Emmi auch Alternativen gegeben, etwa im Biobereich?

Biedermann: Der Prozess begann etwa vor eineinhalb Jahren. Da wurden wir von anderen Verarbeitern immer wieder angefragt, ob eine engere Zusammenarbeit möglich wäre, da sich die Verhältnisse in der Ostschweiz durch die Schliessung von Säntis stark verändert haben. Da überlegten wir uns ernsthaft, wie es mit unserem Betrieb weitergehen soll. Dazu kamen fa-

BIO SUISSE erwartet Engagement

Als am 11. März bekannt wurde, dass Emmi die Molkerei Biedermann übernimmt, reagierte die BIO SUISSE mit einer Pressemitteilung. Der Verband fordert von Emmi, sich in Zukunft vermehrt für den Biomilchsektor zu engagieren. Denn Biomilchbäuerinnen und -bauern seien auf starke und verlässliche Partner angewiesen. Dies sei die Molkerei Biedermann, eine Pionierin in der Biomilchverarbeitung, stets gewesen. In der Übernahme durch Emmi sieht die BIO SUISSE eine Chance. Für Emmi, die sich bis jetzt in der Biomilchverarbeitung zurückhaltend engagiert habe, bestehe nun die Möglichkeit, den Biomilchsektor auszubauen. Die BIO SUISSE will, dass Emmi diese Chance wahrnimmt und die sprichwörtliche Innovationskraft auch für die Biomilch einsetzt. Im vergangenen Jahr konnte anhand der Produktelizenzen ein Rückgang der Innovationskraft in der Biomilchverarbeitung festgestellt werden, schreibt die BIO SUISSE weiter. Dabei gehöre die Biomilch bei den Konsumentinnen und Konsumenten zu den beliebtesten Bioprodukten mit einem Marktanteil von rund 11 Prozent.

als

milieninterne Diskussionen. Als klar war, dass es keine Nachfolge in der Familie geben wird, sind wir auf solche Anfragen konkreter eingegangen und wir suchten das Gespräch. Da kristallisierte sich heraus, wer der sinnvollste Partner ist, wer die nötige finanzielle Kraft hat und mit wem das Sortiment am besten abgestimmt

◀ Wenn wir unseren Job gut machen, wird die ganze Bioszene profitieren. ▶

werden kann.

Wie sind die Aufgaben zwischen Ihnen als Geschäftsführer der Molkerei und Emmi verteilt?

Biedermann: Grundsätzlich ändert sich an der Geschäftsführung nichts. Emmi wird im Verwaltungsrat mit zwei Personen vertreten sein und das Präsidium mit Stichentscheid haben.

In strategischen Entscheiden wird Emmi bestimmt ein Wort mitreden wollen.

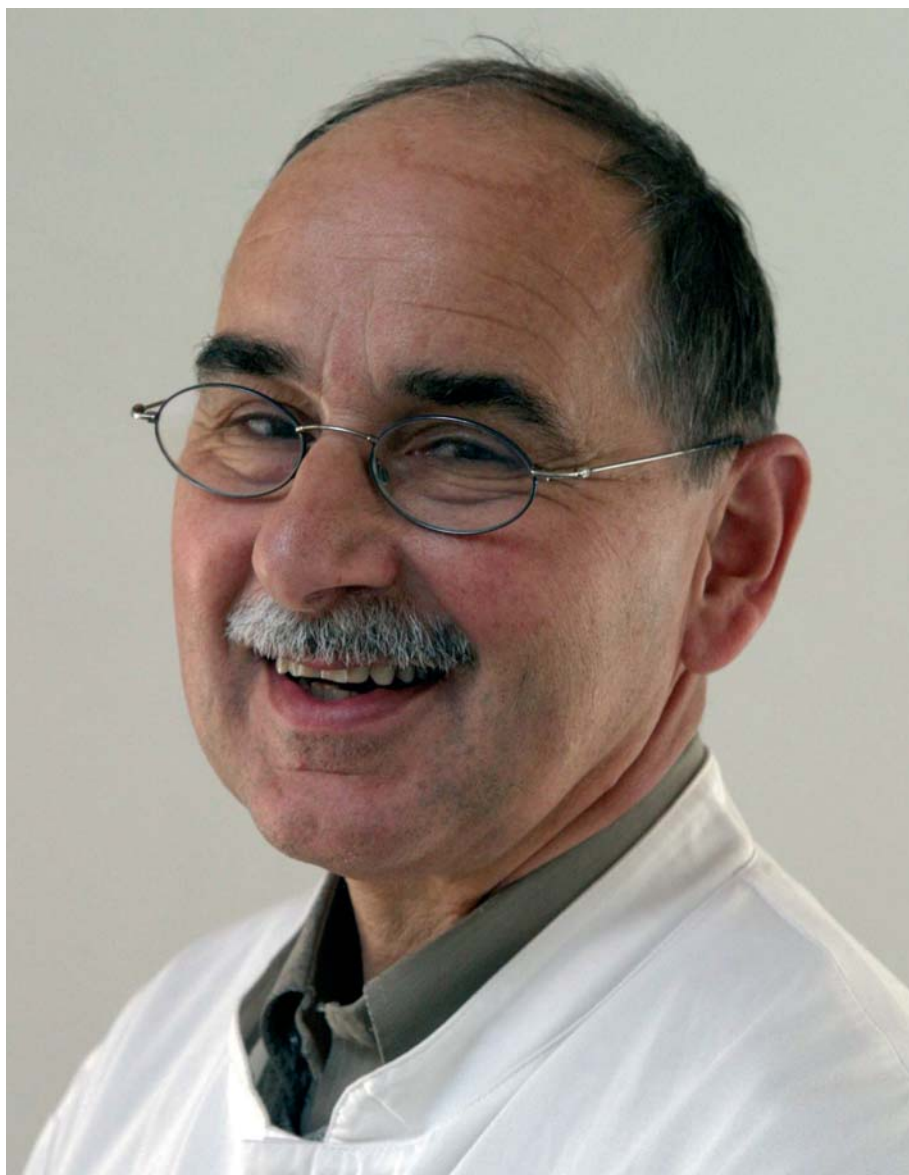
Biedermann: Das werden wir sicher abprechen, das ist klar. Emmis Ziel ist es aber, den Sinn und Geist des Unternehmens weiterzuführen, damit es keinen Einheitsbrei gibt.

Ist dieses Ziel vertraglich abgesichert?

Biedermann: Das steht im Vertrag, ja. Es gibt klare Abmachungen, was wo produziert wird.

Könnte es sein, dass in näherer Zukunft auf den Biedermann-Produkten Emmi steht?

Biedermann: Das wird durch den Vertrag nicht ausgeschlossen, aber es würde keinen Sinn machen. Da sind Emmi und ich uns einig. Geschmacklich unterscheiden sich unsere Produkte ja von den Emmi-Produkten, ob sie besser oder schlechter sind, muss jeder selber entscheiden. Der Konsument soll aber weiterhin eine Auswahlmöglichkeit haben. Es könnte aber auch sinnvoll sein, die bisherige Marke durch eine bessere zu ersetzen.



«Ich habe mir das Ziel gesetzt, sicher noch fünf Jahre voll in der Geschäftsführung zu bleiben»: Pius Biedermann.

zvg

Da müssten Sie wohl eine Träne verdrücken, wenn die Marke Biedermann plötzlich verschwinden würde.

Biedermann: Niemand ist unsterblich. Ich könnte mir auch eine noch bessere Marke vorstellen.

«Bleiben die Rezepturen und die Produktpalette unter Ihrer Hoheit? Oder wird das Emmi mitbestimmen?»

Biedermann: Wir haben einen gemeinsamen Gedankenaustausch begonnen und schauen auch die Sortimente an. Da gibt es bestimmt Optimierungspotenzial, und zwar beidseitig. Sie müssen sehen, Emmi hat drei Hauptbetriebe in Ostermündi-

gen, Emmen und mit der Butterzentrale. Die beiden grossen Molkereien müssen EU-kompatibel laufen können, das heisst mit grossen Mengen und von A bis Z möglichst rationell. Daneben haben wir im Schweizer Markt viele Bereiche, wo es um viel kleinere Mengen geht, die aber auch sehr wichtig sind, auch strategisch. Diese Bereiche können in den Grossmolkereien zu wenig kompetent bearbeitet werden. Genau dafür ist aber unser Betrieb eingerichtet, und so werden wir diese Bereiche abdecken. Das ist eine grosse und sehr interessante Aufgabe. Wenn wir unseren Job gut machen, wird die ganze Bioszene profitieren.



50 kg Viehsalz

Zu 100 kg MINEX / UFA-Mineralsalz bis 7. Mai 2005

GRATIS

NEU:
UFA 193-7 Phosphorbetont
UFA 994-7 Magnesiumreich

BEWÄHRT:
UFA 990 VITA EXTRA Vitamin- und Spurenelemente
UFA 998 Biotin für Schafe und Ziegen
UFA 999 Leckbecken für Wiederkäuer und Pferde

In Ihrer **LANDI**

www.ufa.ch

Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

für alle Arten von Lebensmitteln.
 Marmeladen, eingelegte Früchte und Gemüse, ...
 Gläser in verschiedenen Grössen und Formen
 von 0,4 dl bis 1 Liter.
 Flaschen mit Drahtbügelverschluss 2.5 dl bis 1 Liter.

Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen • CH-6830 Chiasso
 ☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com

WIDERSPRUCH

47

Beiträge zu sozialistischer Politik

Agrobusiness – Hunger und Recht auf Nahrung

Agrartechnologie, Kulturzerstörung und Vertreibung; Landreform, Frauenrechte und Livelihood; WTO, Geschlechterverhältnis und Armutsbekämpfung; Naturverhältnisse, Klimapolitik; Biodiversität, Gentechnologie, Nestlé-Imperium; Grüne und Landwirtschaftspolitik

A. Roy, J. Ziegler, S. Amin, M. Hochuli, H. Melber, B. Englert, R. Schüssler, A. Missbach, Q. Hui, C. Wichterich, C. Görg, A. Brunnengräber, M. Weber, C. Heineke, T. Goethe, F. Meienberg, B. Rimml, F. Polonia, M. Behrens, F. Cuche, H. Karch

Diskussion

C. von Werlhof : Natur, Maschine, Mimesis
 P. Niggli : Liberaler Imperialismus und Hilfswerke
 R. Falk : Neue Politik der Weltbank?
 U. Brand: Deglobalisierung
 F.O. Wolf: Projekt der Multitude

232 Seiten, Fr. 25.– (Abonnement Fr. 40.–)
 zu beziehen im Buchhandel oder bei
WIDERSPRUCH, Postfach, 8026 Zürich
 Tel./Fax 044 273 03 02
vertrieb@widerspruch.ch www.widerspruch.ch

Wissen zum Biolandbau

Finden statt suchen!

220 Merkblätter, Broschüren, Handbücher, Dossiers, CDs, Studien, davon 92 zum gratis Herunterladen.

www.shop.fibl.org

Oder Katalog bestellen: 062 865 72 72

Biologische Samen

& ökolog. Gartenzubehör
 (Katalog gegen frankiertes C5-Couvert, Fr. 1.10)

Susanne & Adrian Jutzet - Jossi

CH-2019 Chambrélieu NE / Tel. 032 855 14 86
 Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

BIO SUISSE *Bio-Samen Semences bio Sementi bio* E-shop: www.biosem.ch **biosem**

CLAVADETSCHER MALANS

BIO SUISSE

Raufutter für Wiederkäuer ist unser Prinzip.
 Raufutter von Biobauern für Biobauern ist unsere Spezialität.

Wir vermarkten Heu, Emd, Silage und Stroh - in Bio-Qualität.

Oberdorfstrasse 15 7208 Malans Tel: 081 322 66 50

Vogelabwehr mit dem Effektron FLIP-FLOP

optische und akustische Schreckwirkung



Vogelabwehr Zuber VOGelec GmbH
 8873 Amden Tel. 055 611 20 90
www.vogelabwehr.ch

Hat Emmi Erfahrung mit solchen Modellen? Oder ist das völlig neu?

Biedermann: Im Käsebereich gibt es ein analoges Vehikel. Für die grossen Mengen gibt es den EU-kompatiblen Betrieb Kirchberg, für Spezialitäten haben sie Kaltbach. Auf den Spezialitäten steht nicht überall Emmi drauf. Es gibt auch Produkte, die unter kleineren Eigenmarken laufen. Etwas Ähnliches versuchen wir nun im Molkereibereich weiter auszubauen. Zudem bleibt zu erwähnen, dass unser Betrieb bis jetzt schon sehr profitabel arbeitete, wir sind kein Sanierungsfall, also haben wir eine gute Ausgangslage.

Es wäre ja auch denkbar, dass Ihr Betrieb nun voll auf Biomilch setzt, und die konventionelle Milch durch Emmi verarbeitet wird.

Biedermann: Wir versorgen auch im konventionellen Bereich die Region via Coop und Migros mit Pastmilch und anderen Spezialitäten, teilweise als Regioprojekte. Die möchten wir nicht weggeben. Die regionale Frischprodukteversorgung gehört zu unserem Gesamtkonzept.

Sie arbeiten eng mit der Käserei Züger zusammen. Wird das weiterhin so bleiben?

Biedermann: An dieser Zusammenarbeit ändert sich von unserer Seite her nichts. Auch der Milchring wird bestehen bleiben. Wir streben weiterhin eine PMO (Produzenten-Milchverwerter-Organisation) an, um aus der Kontingentierung aussteigen zu können und den direkten Milcheinkauf bei den Bauern beizubehalten.

Weiter gibt es den Verein der Biomilchproduzenten Biedermann/Züger.

Biedermann: Das ist eine akzeptierte Organisation der Biomilchmarktrunde, und das läuft, wenn es nach unseren Wünschen geht, genau gleich weiter. Nur können wir den Bauern noch mehr Sicherheit geben, weil das Auffangnetz hinter uns gestärkt ist.

Dieser Verein wurde auch aufgrund persönlichen Vertrauens zu Ihnen und der Familie Züger gegründet. Ist dieses Vertrauen jetzt noch da?

Eckdaten der Molkerei Biedermann

Die Molkerei Biedermann in Bischofszell TG verarbeitet jährlich 28 Millionen Kilo Biomilch und 18 Millionen Kilo konventionelle Milch. Die breit gefächerte Produktpalette setzt die Molkerei zu 88 Prozent in der Nordostschweiz ab, zu 10 Prozent in der übrigen Schweiz. Zwei Prozent des Umsatzes erzielt Biedermann im Export. Die Molkerei besteht seit 75 Jahren als Familienunternehmen und ist seit 1989 BIO SUISSE-Lizenznehmerin. 2001 wurde ein neues Produktionsgebäude eingeweiht, wodurch die Kapazität beträchtlich gesteigert werden konnte. Heute liefern rund 400 Milchproduzenten ihre Milch nach Bischofszell, wo sie von 75 Angestellten verarbeitet wird.

als

Biedermann: Ich hoffe schon. Vielleicht müssen wir noch Aufklärungsarbeit leisten, und vor allem den Tatbeweis antreten, dass unsere Philosophie weiterhin gepflegt wird. Dazu haben wir fünf Jahre Zeit.

Wie schätzen Sie Ihre Partnerschaft mit Emmi für die gesamtschweizerische Entwicklung des Biomilchmarktes ein?

Biedermann: Wir sind zurzeit in einer schwierigen Situation wegen der Preispolitik, die betrieben wird. Bei allen Verteilern ist gegenwärtig der Preis das einzige, was noch zählt. Qualität oder ökologische Leistung hat an Bedeutung verloren. Im konventionellen UHT-Bereich wurden die Preise dermassen weit heruntergefahren, dass wir eine riesige Diskrepanz zu den Biopreisen haben. In dieser Lage kommt der Druck nicht einmal mehr von den Grossverteilern, die tiefere Biopreise verlangen, sondern vom Markt selber.

< Wir können den Bauern mehr Sicherheit geben, weil das Auffangnetz hinter uns gestärkt ist. >

Wie meinen Sie das?

Biedermann: Wenn die Differenz im Regel zu gross wird, greifen die Konsumenten nicht mehr zu den Bioprodukten. Dadurch verlieren wir so viel Marktanteil,



Molkerei Biedermann in Bischofszell. zvg

dass man wählen kann zwischen immer weniger verkaufen oder Preise senken. Diesen Punkt werden wir mit den Bäuerinnen und Bauern besprechen müssen. Sie müssen letztlich sagen, was sie wollen. Die Mengen verknappen, um den Preis hoch zu halten, mit der Konsequenz, dass es immer mehr Überschussverwertung braucht. Das führt insgesamt ebenfalls zu tieferen Preisen. Oder die gesamte Menge zu einem tieferen Preis an den Markt geben. Das sind Grundsatzüberlegungen, in denen die Milchmarktrunde der BIO SUISSE gefordert ist.

Sie haben bisher einen Teil der Überschussverwertung in Ihrem Betrieb übernommen, was durch die Milchmarktrunde auch anerkannt wurde. Wird dies in der neuen Situation so bleiben?

Biedermann: Sicher, daran ändert nichts. Solange die Überschussverwertung marktkonform bleibt. Wir haben vor kurzem entschieden, eine Million Franken in eine Butterei zu investieren, damit ein Teil der Überschüsse an Biomilch auf eine sinnvolle Weise zu Butter, möglichst Biobutter, verwertet werden kann. Die Umsetzung wird nun in Absprache mit Emmi geschehen.

Ihr nächster Zeithorizont liegt nun noch fünf Jahre entfernt. Wissen Sie schon, was Sie nachher tun werden?

Biedermann (lacht): Was tut ein Pensionierter? Jassen am Morgen. Im Ernst: Fünf Jahre sind eine lange Zeit. Man macht sich schon seine Gedanken, doch ich will mich nicht so weit hinaus festlegen. Vorerst freue ich mich auf die neue Herausforderung.

Interview: Alfred Schädeli

Unkraut zum Essen: Trend oder Irrsinn?

Jetzt soll man auch noch das Unkraut essen!? Ja gerne, sagen die Spitzenköche der exklusiven Gourmetrestaurants. Und die Kunden applaudieren. In Deutschland setzen sich Wildkräuter mehr und mehr durch. In der Schweiz bestehen für solche Raritäten durchaus Marktchancen. An die Qualität werden jedoch sehr hohe Anforderungen gestellt.

Lassen Sie sich vom Genuss eines gemischten Salats verführen, bei dessen Verzehr Ihr Gaumen von einem verführerischen Geschmacksbouquet verzaubert wird. Dabei kontrastiert das leicht süssliche Aroma von jungem Mais herrlich mit der angenehmen Säure einer frischen Zitrone, die sanften Bittertöne vom Lauch durchdringen die knackige Mixtur aus Karotte und Petersilie. Der liebeliche Biss junger Erbsen verfeinert die aufdringliche Senfschärfe. Abgerundet und dezent untermalt wird dieses Gericht von einer Vinaigrette aus Haselnuss- und Maisöl, Weissem Balsamico, Gemüsebouillon, Honig, Salz und Pfeffer.

Was im ersten Moment nach einem herkömmlich gemischten Salat tönt, offenbart sich als seltene Speise, bestehend aus einheimischen Wildkräutern, wie der Vogelmiere, dem Sauerampfer, dem Giersch, dem Ackerheller-, Leim- und Franzosenkraut, der Melde sowie den zarten Blättern des Gelbsenfs.

Salat aus Beikräutern

Beim Wildkräutersalat handelt es sich um eine Salatmischung aus saisonal verschiedenen zusammengesetzten Wildkräutern. Alle diese Kräuter finden sich in frei-

er Wildbahn – an Weg- und Strassenrändern, auf Feldern und Wiesen. Viele gelten in der Landwirtschaft als Unkräuter. Dass diese Kräuter mit ihrer geschmacklichen Vielfalt – sie reicht von sauren über bittere bis zu süssen Aromen – und ihren ästhetischen Reizen jedoch einen hohen Genuss und eine kulinarische Bereicherung darstellen können, geriet in Vergessenheit. Mit der Produktinnovation Wildkräutersalat sowie anderen kulinarischen Verwendungen der einzelnen Kräuter soll diese vergessene Vielfalt wieder zurück in die Küche und damit in die Ernährung unseres Alltags finden.

Der Gedanke, sich von ansonsten meist unliebsamen Ackerunkräutern einen Salat, eine Suppe oder ein Eis zuzubereiten, mag absurd scheinen. Doch gerade darin könnte die Faszination unserer einheimischen Wildkräuter liegen. Tönt unglaublich, wird aber im nordostdeutschen Mecklenburg-Vorpommern seit nunmehr sechs Jahren erfolgreich praktiziert.

80 Unkräuter im Angebot

Das Unternehmen «Essbare Landschaften GmbH*» betreibt eine fünf Hektaren grosse Gärtnerei der besonderen Art. Das Unternehmensziel besteht darin, essbare Wildkräuter zu kultivieren und diese frisch und gewaschen als Delikatessen an die Spitzengastronomie zu vermarkten.

Inzwischen umfasst das Angebot der Gärtnerei mehr als 80 verschiedene Kräuter, Gemüse und Salate. Neben den klassischen Küchenkräutern wird eine einzigartige Auswahl verschiedener Wild- und Würz-

kräuter mit wohlklingenden Namen wie Speisechrysantheme, Gundelrebe, Myrrhenkerbel oder Bronzefenchel gezogen. Diese werden nach Biorichtlinien angebaut und auf Bestellung täglich frisch geerntet, sortiert und sorgfältig gewaschen.

Pflückfrisch und küchenfertig verschickt, bereichern die Spezialitäten der «Essbare Landschaften GmbH» die Speisekarten von gut 500 Restaurants in ganz Deutschland. Im unternehmenseigenen Kräuterkochbuch werden die «Wilden Kräuter für die Küche» beschrieben. Und gleichzeitig kann darin in Erfahrung gebracht werden, was sich daraus zaubern lässt – zum Beispiel Früchtegratin mit Bronzefenchel-Safran-Eis oder Pfannkühle mit Süssdolden. Die Kultivierung, Pflege und Ernte der Kräuter ist jedoch mit viel Fachwissen und aufwändiger Handarbeit verbunden, was sich entsprechend in hohen Preisen niederschlägt.

Wo steht die Schweiz?

Was in Deutschland von einem kleinen Pionierunternehmen erfolgreich umgesetzt wird, könnte auch in der Schweiz Erfolgsaussichten haben. Dies hat eine qualitative Untersuchung im Rahmen einer Diplomarbeit an der ETH Zürich aufgezeigt. Sie untersuchte das Absatzpotenzial essbarer Wildkräuter mit Interviewbefragungen in den Bereichen Gastronomie, Biofach- und Detailhandel. Das Hauptaugenmerk richtete sich dabei auf die gehobene und alternative Gastronomie, also jene kulinarischen Gaststätten, welche von Guide Michelin oder Gault Millau mit Sternen oder Punkten ausgezeichnet werden.

In der gehobenen Gastronomie erweckten die vorgestellten Wildkräuter gespanntes Interesse und regten umgehend die Phantasie der befragten Kochgilde an. Als Trendsetter im Ernährungsbereich sind Spitzenköche auf der steten Suche nach ausgefallenen Produkten, um der anspruchsvollen Kundschaft Innovationen und exquisite Kreationen bieten zu können.



Anbau qualitativ hoch stehenden Unkrauts in Mecklenburg-Vorpommern.

zvg



Fotos: Anne Freidank

Heimisch und doch exotisch

Für viele Köche würden sich dank der geschmacklichen Vielseitigkeit der Wildkräuter neue kulinarische Möglichkeiten eröffnen – heimisch und doch exotisch – womit gleichzeitig dem allgemeinen gesellschaftlichen Trend hin zu mehr Regionalität und Naturnähe entsprochen werden könnte. «Ein Bedürfnis für solche Produkte besteht mit Sicherheit», erklärt Peter Moser, Küchenchef im «Les Quatre Saisons» in Basel. «In unserem Restaurant verlangt der Gast, dass ich ihm stets neue kulinarische Leckerbissen serviere, die sich vom Alltäglichen abheben.» Ausgefallenheit und Naturgerechtigkeit seien Produkteigenschaften, die den heutigen Konsumentenbedürfnissen nachkämen. Essbare Wildkräuter entsprechen diesen Vorgaben aufs Beste.

Als mögliche Kaufbarriere wurde hauptsächlich die Produktqualität genannt. «Die Frische und Qualität der

Kräuter sowie eine sauber abgewickelte Lieferung, pünktlich, termingerecht und zuverlässig, diese Aspekte sind für mich von zentraler Bedeutung, alles andere ist nicht so wichtig», erklärt Werner Martin vom Restaurant «Martin» in Flüh SO, und Francis Colomb vom «Hotel Drei Könige» in Basel ergänzt: «Die Frische und Qualität stellen die Basis unserer täglichen Kunst dar. Wenn wir gegenüber dem Kunden gute und korrekte Arbeit leisten wollen, dann brauchen wir unbedingt Produkte der ersten Kategorie, Qualitätsprodukte. Mit Basisprodukten kann man keine hohe Gastronomie machen.»

Merkmale wie Frische, Haltbarkeit und garantierte Lieferbarkeit der Wildkräuter stehen damit für Spitzenköche im Vordergrund. Der Preis spielt lediglich eine untergeordnete Rolle, was mit der Ausrichtung der Gourmetrestaurants auf eine experimentierfreudige und zahlungskräftige Kundschaft zurückzuführen ist.

Fachhandel zurückhaltend

Der Biofach- und Detailhandel schätzte die Absatzmöglichkeiten des Wildkräutersalats bedeutend nüchterner ein. Essbare Wildkräuter wurden als interessante und bereichernde Komponenten in Gemischen mit herkömmlichen Blattsalaten beurteilt, hingegen in Reinform abgelehnt. «Diese Wildkräuter sollten mit anderen Salaten gemischt werden. Als Spezialmischung im Frühling, wenn Themen wie Frische, Natur und spriessende Kräuter aktuell werden, stellen sie mit Sicherheit ein super Produkt dar», so die Erkenntnisse eines Marketingfachmanns.

Als Hauptkriterien für die zurückhaltende Markteinschätzung essbarer Wildkräuter wurden der möglicherweise hohe Preis sowie vermutete Kaufbarrieren auf Konsumentenseite einem exotischen Produkt gegenüber ins Feld geführt. Um diese Schwelle zu durchbrechen, müsste ein riesiger Kommunikationsaufwand betrie-

ben werden, so der allgemeine Tenor. Diese Tatsache steht in klarem Kontrast zur Gourmetgastronomie, bei welcher der

Gast dem Koch ein grundsätzliches Vertrauen entgegenbringt und kulinarische Experimente geradezu fordert.

Gebratenes Fischfilet auf Melde und einem Wildkräuterrisotto

Zutaten für 4 Personen

Risotto:

1 Tasse Risottoreis,
ca. 2 Tassen Bouillon,
1 Zwiebel,
etwas trockener Weisswein,
etwas Olivenöl,
1 Knoblauchzehe
eine Hand voll feingeschnittene
Wildkräutersalatmischung

Fischfilet auf Melde:

4 Fischfilets à 150g,
1 Schalotte,
200g frische Melde,
1 Rosmarinzweig

Zubereitung

Den Reis gründlich waschen. Die Zwiebel und den fein gehackten Knoblauch mit dem Reis in Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Weisswein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen. Ca. 15 Minuten leise köcheln lassen und dabei ab und zu umrühren. Bei Bedarf mit etwas Bouillon auffüllen.

Der Risotto sollte noch körnig sein und nicht zu trocken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Butter und etwas geriebener Limonenschale abschmecken (evtl. Parmesan) und am Schluss die fein gehackten Kräuter unterrühren.

Die fein gehackte Schalotte in etwas Butter anschwitzen, die frisch gewaschene, leicht feuchte Melde dazugeben, mit Salz und etwas Curry abschmecken, abdecken und ca. 1 Minute dünsten.

Vier entgrätete Fischfilets à 150 g auf der Haut in Olivenöl knusprig braten, einen Rosmarinzweig dazugeben und auf der Melde anrichten. Mit Risotto servieren.

Integriert in Salatmischung

Trotzdem fällt eine abschliessende Beurteilung der Marktchancen von essbaren Wildkräutern grundsätzlich positiv aus. In allen untersuchten Absatzkanälen bestehen gewisse Vermarktungsmöglichkeiten, je nach Kanal hingegen in unterschiedlicher Ausprägung sowie in stark variierenden Produkthanforderungen. Unisono wurden dem reinen Wildkräutersalat wenig realistische Marktchancen attestiert. Einer Salatmischung aus herkömmlichen Blattsalaten, gespickt mit ausgewählten Wildkräutern, werden hingegen durchaus Absatzpotenziale eingeräumt. Das ist eine Strategie, welche von Coop und Migros ansatzweise mit Convenience-Jung- und Kräutersalaten bereits verfolgt wird.

Ein kurzer Ausblick auf die Angebotsseite und auf allgemeine Trends im Ernährungsbereich soll das mehrheitlich positive Bild des Marktpotenzials essbarer Wildkräuter vervollständigen. Der Schweizer Kräutermarkt zeichnet sich durch einen hohen Segmentierungsgrad und eine atomistische Anbieterstruktur aus. Einerseits werden von vielen Mittel- und Kleingärtnereien (z.B. Eglis frische Küchenkräuter AG und Gärtnerei Eichberg AG) frische Küchenkräuter angebaut und vermarktet, andererseits werden getrocknete Gewürz- und Teekräuter produziert.

Vielfach wird die Kräuterproduktion auf kleinen Parzellen im Nebenerwerb betreiben, was Landwirten neue Chancen eröffnet, ein zusätzliches Einkommen zu erwirtschaften. Der Anbau konzentriert sich sehr stark auf die Produktion von Alpenkräutern, die hauptsächlich zur Verarbeitung von Tees, Bonbons oder im Medizinbereich verwendet werden. Hauptabnehmer sind die Ricola AG, die Weleda AG sowie die Hans Kennel AG. Die Dachorganisation der Schweizerischen Kräuteranbaugenossenschaften, die ARGE Bergkräuter, organisiert die Zusammenarbeit und regelt die Absatzmengen der einzelnen Kräutergenossenschaften. Die



Wildkräutersalat

«Essbare Landschaften»

120g Wildkräutermischung bestehend aus Geissfuss, wilder Malve, Vogelmiere, Hirtentäschel, Leimkraut, Taubnessel, Franzosenkraut, Löwenzahn, wilder Rauke usw. sowie Blütenmischung aus Veilchen, Gänseblümchen, Vergissmeinnicht, Kapuzinerkresse und Ringelblume.

4 EL Gemüsebouillon
2 EL weisser Balsamicoessig
2 EL Haselnussöl
2 EL Sonnenblumen-, Mais- oder Olivenöl
1 TL Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Zitronensaft

Alle Zutaten gut verrühren und kräftig abschmecken. Die Kräuter marinieren, auf einem Teller anrichten und mit den Blüten garnieren.

grössten unter ihnen sind die Coperme im Puschlav sowie die Valplante im Wallis.

Auf Seiten der Endverbraucher lassen sich verschiedene Entwicklungen erkennen. Ökologie-, Gesundheits- und Genussaspekte einerseits, aber auch ein preisbewusster Umgang im Konsumverhalten kennzeichnen die heutige Ernährungsweise. Zudem kann man eine zunehmende Polarisierung der Gesellschaft in Arm und Reich feststellen.

Diese beiden Sachverhalte widerspiegeln sich auf der einen Seite in der gesteigerten Nachfrage nach Qualitäts- und Bioprodukten, auf der anderen Seite im wachsenden Verlangen nach Discountware (M-Budget, Prix Garantie). Es lässt



Fotos: Anne Freidank

sich festhalten, dass sich infolge dieser divergierenden Ernährungstendenzen durchaus Chancen für den Absatz gesunder, naturnaher Qualitätsprodukte wie essbarer Wildkräuter ergeben. Damit lassen sich vor allem Lebensstilgruppen, die «gesund und natürlich», «gesund und fit» sowie «genussvoll und exklusiv» in den Vordergrund stellen, ansprechen.

Nische, Trend oder Irrsinn?

Essbare Wildkräuter: Nischenprodukt, Trend oder Irrsinn? Mit essbaren Wildkräutern verbinden sich gleichermaßen alle drei Aspekte dieser Frage. Mit geschicktem Marketing können die aufgezeigten Marktpotenziale abgerufen und

das Produkt essbare Wildkräuter in einem ausgewählten Kundensegment positioniert werden. Als primärer Gatekeeper gegenüber dem Endkonsumenten drängt sich die gehobene und alternative Gastronomie geradezu auf, bedingt auch durch deren stete Suche nach ausgefallenen Produkten. Auf diese Weise würde sich in einem wenig umkämpften Markt für einige Produzenten eine Marktnische öffnen, Fachkenntnisse im Kräuter- oder Gemüsebau vorausgesetzt.

Essbare Wildkräuter verkörpern Eigenschaften wie Genuss, Naturnähe, Gesundheit und Exotik, was heutigen gesellschaftlichen Bedürfnissen entspricht und sich damit im Aspekt Trend vereint. Mut

und Risikofreude sind Merkmale, derer es bedarf, um sich auf das Experiment essbare Wildkräuter einzulassen. Ein Wagnis, das irrsinnig anmutet, auf das sich einzulassen durchaus von Erfolg gekrönt werden könnte.

Conradin Bolliger, FiBL

Mehr Infos:

- Conradin Bolliger, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, conradin.bolliger@fibl.org
- «Wildkräuter für den Gastrobereich; Business-to-Business Absatzmöglichkeiten und Wirtschaftlichkeit», Diplomarbeit ETH Zürich, Conradin Bolliger 2003
- www.essbarelandschaften.de

Die Fachkommission Geflügel der
sucht ein neues Mitglied

BIO SUISSE

Aufgaben der Fachkommission Geflügel

Die Fachkommission Geflügel (FKG) ist zuständig für den Knospe-Eier- und Geflügelmarkt. Sie bearbeitet u. a. Fragen zur Tierhaltung, zur Marktordination, zur Tiergesundheit und pflegt Kontakte mit den Knospe-Produzentinnen, den Lizenznehmern sowie verwandten Organisationen.

Die FKG setzt im Auftrag der BIO SUISSE die strategischen Ziele in ihrem Produktmarktbereich in konkrete Resultate um.

Zusammensetzung des Gremiums

Die FKG setzt sich zusammen aus Legehennenhalter, Pouletmäster und Aufzüchter und einem Mitglied vom FiBL. Aufgrund des Rücktritts eines Legehennenhalters suchen wir einen praktizierenden Knospe-Bauern, der Legehennen, Junghennen oder Lege-Elterntiere hält.

Aufwand

Es finden vier bis fünf gänztägige Sitzungen statt. Je nach Bedarf und Ressortbereich finden zusätzliche Sitzungen und Telefonkonferenzen statt.

Entschädigung

Die Tätigkeit als FKG-Mitglied wird gemäss BIO SUISSE Entschädigungsreglement abgegolten. Die Sitzungspauschale beträgt Fr. 250.- zuzüglich Spesen nach Aufwand.

Anforderungen

Sie sind innovativ, mutig, vorausschauend, teamfähig und kommunikativ. Sie haben Bereitschaft sich für den Biolandbau zu engagieren, verfügen fundierte Kenntnisse über die Legehennen- oder Junghennenhaltung und haben grosses Interesse an Fragen rund um den Bio-Eiermarkt und der Bio-Geflügelhaltung.

Ihre Fragen beantworten gerne Susanne Büsser (Tel. 061-385 96 21) und Köbi Treichler (041-761 41 16).

Haben Sie Interesse? Dann wenden Sie sich bitte an BIO SUISSE, Susanne Büsser, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel (susanne.buesser@bio-suisse.ch).

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

Tel. 071 | 659 05 05 Fax. 071 | 659 05 20



Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertifizierte
Bio - Küken und Bio - Junghennen

Als grösster Vermarkter von Bio-Junghennen, können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken und Junghennen anbieten.

- weisse, braune, schwarze und silver
- ab 10 Tiere Lieferung franko Hof
- abholung ab Geisbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexinetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne auch in Gesundheits- und Haltungsfragen.

mit natürlichen Bodenbakterien – CASIBAC®

Gülle und Mist besser nutzen®

- weniger Ammoniak
- besseres Stallklima
- mehr Stickstoff nutzbar

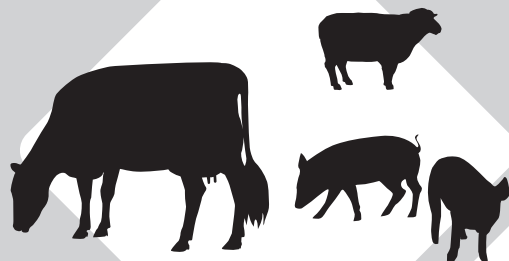
baut Stroh ab!



bio-aktiv

CASANOVA BIOTECH

Tel. 041 377 49 69 Fax 041 377 49 67



PROTECTOR Bio Mühlen:

- Ökologisch und vorteilhaft in ihrer Nähe
- Breite Palette von PROTECTOR Bio-Futter
- Abnahme von Bio-Getreide
- Technische Spitzenberatung dank internationaler Forschung



Tschudi Adolf
Altbachmühle
5064 Wittnau
062/871.12.19

Mühle Kleeb AG
3418 Rügsbach
034/461.14.11

Moulins Chevalier SA
1304 Cossonay-Ville
021/861.11.42

Moulin de l'Oie
Michel Aebi
1279 Bogis-Bossey
022/776.24.61

PROTECTOR
1522 LUCENS

Brunner AG Mühle
8425 Oberembrach
01/865.01.55

Walther-Ineichen
Ferrenmühle
6277 Kleinwangen
041/910.11.74

Berger Mühle, Rothachen AG
3614 Unterlangenegg
033/453.13.13

Fela
6593 Cadenazzo
091/851.97.80

BIO



PROTECTOR
1522 LUCENS
TEL 021 906 15 15
www.protector.ch

Zwei Fragen zu Mastremonten und Jakobskreuzkraut

Konventionelle Mastremonten dürfen in der Biomast nicht mehr zugekauft werden, auch wenn sie in Bioqualität teuer und schwer erhältlich sind. Und das giftige Jakobskreuzkraut muss im Biolandbau mit mechanischen und vorbeugenden Methoden an der Ausbreitung gehindert werden. Dies zwei Antworten auf zwei häufig gestellte Fragen.

Frage: Ich mäste auf meinem Knospe-Betrieb Bio-Weidebeef. Zurzeit ist es schwierig, abgetränkte und nicht zu teure BIO SUISSE-Kälber zu kaufen. Darf ich im Rahmen der 10 Prozent-Regelung noch konventionelle Mastremonten für die Bio-Weidebeef-Produktion zukaufen?

Antwort: Nein. Zur Mast dürfen keine konventionellen Tiere mehr zugekauft werden. Die Übergangsfrist für den Zukauf von konventionellen Kälber zur Mast ist sowohl in der Bioverordnung wie auch in den BIO SUISSE-Richtlinien abgelaufen. Das Problem besteht heute nicht darin, dass zuwenig Mastremonten in Knospe-Qualität vorhanden wären, sondern bei der mangelnden Kommunikation und beim hohen Preis. Viele Nachfrager wissen nicht, wo BIO SUISSE-Mastremonten angeboten werden, und die Milchbetriebe kennen die nachfragenden Mastbetriebe nicht. Wichtig ist, dass sowohl die Mastremontenverkäufer sowie die Käufer im bioaktuell (Rubrik «Märitstand», Fr. 5.– pro Zeile) und in der Landwirtschaftspresse inserieren. Die BIO SUISSE empfiehlt zudem, dringend Inserate in der Internet-Bioboerse aufzuschalten (www.ch-bioboerse.ch/ für die Region Bern auch www.bioboerse.ch). Das Aufschalten eines Internetinsetes ist kostenlos.

Der Preis für Bio-Weidebeef-Remonten ist zurzeit relativ hoch. Der Grund ist, dass die Mastremontenkälber stark nachgefragt werden, auch von ÖLN-Betrieben. Und der Preis bildet sich bekanntlich nach Angebot und Nachfrage.

Frage: Wie kann der Verbreitung des giftigen Jakobskreuzkrauts wirkungsvoll entgegen werden?

Antwort: Durch extensivere Landnutzung sowie durch Rationalisierungs- und Öko-

logisierungsmaßnahmen im Strassen- und Bahnunterhaltsdienst haben spätblühende Arten wie das Jakobskreuzkraut vermehrt die Möglichkeit, ungehindert zu versamen und sich in landwirtschaftlich genutzten Flächen auszubreiten. Dies vorwiegend in Weiden.

Dieses giftige Unkraut ist weiter ver-



Rosette des Jakobskreuzkrautes.

LBBZ Hohenrain

breitet als bisher angenommen. Es gehört in die gleiche Familie wie die Distel und der Löwenzahn. Seine Samen fliegen problemlos über grössere Distanzen. Die Pflanze kann sich dann überall installieren, wo lockere, lückige Bestände vorkommen. Die zwei- bis mehrjährige Pflanze bildet im ersten Jahr Rosetten, im zweiten Jahr die Blütenstände.

Alle Teile der Pflanze, auch die Blüte, enthalten Gifte (Alkaloide), die in den schlimmsten Fällen bei Tieren zum Tod führen können. Die Pflanzengifte bleiben auch nach der Konservierung (Silage, Heu, Emd) erhalten. Somit kann es auch

im Winter zu Vergiftungserscheinungen kommen. Die Alkaloide verursachen Magen-Darm-Beschwerden, Krämpfe, Taumeln, Unruhe, blutigen Durchfall und Verwerfen. Später kann die Leber irreversibel geschädigt werden.

Normalerweise wird dieses Unkraut wegen seines bitteren Geschmacks von den Tieren beim Weiden gemieden. In dichten Beständen und im konservierten Futter ist es den Tieren aber kaum möglich, das Jakobskreuzkraut zu meiden.

Die Bekämpfung: Es muss dafür gesorgt werden, dass die Blütenstände nicht reifen können, damit die Pflanzen nicht versamen. Im Frühjahr bildet das Jakobskreuzkraut Rosetten, und ab Juli/August versamen die Blütenstände. Jeder Betriebsleiter ist jetzt aufgerufen, die Verbreitung dieses giftigen Krautes zu verhindern. Die Weiden sollten jetzt (April/Mai) auf Rosetten kontrolliert werden (vgl. Bild). Die Rosetten müssen mit Hilfe von Werkzeugen (Eisenhaken, Schüfeli, leichte Form des Blackeiseisens) ausgestochen werden.

Weitere Massnahmen:

- Während des ganzen Jahres Pflanzen ausstechen
- Weiden putzen
- Kompostierung nicht blühender Pflanzen ist sinnvoll

Vorbeugende Massnahmen:

- Grasnarbenschäden vermeiden (Weide, Fahrspuren)
- Gute Gräser fördern (z.B. Versamen ermöglichen, Übersaaten)
- Versamen verhindern (Blütenstände vor der Nutzung schneiden oder zumindest nach dem Mähen herauslesen und via Kehrlichtabfuhr entsorgen)
- Vorkommen auf öffentlichem und privatem Gelände der Gemeinde melden (Schulhäuser, Strassen- und Bahnböschungen, Industriegelände, Privatgärten, Kies- und Lehmgruben)

Beatrice Moser, BIO SUISSE

«Wir reden bei wichtigen Entscheiden mit»

Die politische Arbeit hat für die BIO SUISSE eine grosse Bedeutung. Mit dem Strategiepapier «Politik und Profil 2010» hat sich der Verband Leitplanken geschaffen. Für BIO SUISSE Geschäftsführer Stefan Odermatt ist sowohl die nationale wie die internationale Vernetzung wichtig.

bioaktuell: Der Bundesrat hat im Januar beschlossen, die Agrarreform in forschem Tempo weiter zu verfolgen: mehr Direktzahlungen und weniger Subventionen sollen die Schweizer Landwirtschaft «WTO-tauglich» machen. Ist es ein Zufall, dass die BIO SUISSE just zu diesem Zeitpunkt ein Politik-Papier verabschiedet hat?

Stefan Odermatt: Nein. Unser Papier wurde vor einem Jahr aufgelegt. Das Bundesamt für Landwirtschaft forderte uns auf, eine Stellungnahme zur Agrarpolitik 2011 (AP2011) einzureichen. In diese Stellungnahme flossen die Meinungen der Mitgliedorganisationen und Produzenten ein. Wir nutzten die Gelegenheit, um aus dieser Arbeit ein politisches Strategiepapier zu entwickeln. Es ist nun vom Vorstand verabschiedet worden.

Was sind die politischen Kernforderungen der BIO SUISSE? Wo decken sie sich mit den bundesrätlichen Vorstellungen? Wo bestehen die grössten Unterschiede?

Stefan Odermatt: Grundsätzlich soll der Bundesrat den eingeschlagenen Weg aus AP2002 und AP2007 weiterverfolgen. D.h. wir fordern eine Landwirtschaftspolitik mit mehr Ökologie, mehr Tierwohl und mehr Markt. Wir begrüssen auch die geplante Umwandlung der Marktstützungsgelder in Direktzahlungen. Das ist ein altes Anliegen der BIO SUISSE. Nicht einverstanden sind wir jedoch mit dem erhöhten Reformtempo beim Strukturwandel und der geplanten Lockerung des Raumplanungsgesetzes.

Geht das Reformtempo weiter wie von den Politikern vorgesehen, verschwinden jährlich 3000 Bauernbetriebe. Den Bäuerinnen und Bauern geht es also weiterhin «ans Läbige». Ist man hier politisch nicht machtlos?

Odermatt: Es ist ganz klar: den Strukturwandel können wir nicht aufhalten. Wir wollen jedoch das Tempo drosseln. Wir fordern, dass innovative und markt-nahe Kleinbetriebe sowie Nebenerwerbsbetriebe erhalten bleiben und gleich behandelt werden wie Grossbetriebe. Nicht der Staat darf entscheiden, wie gross ein Betrieb sein soll, damit er überleben darf. Die Praxis zeigt, dass ökologische und tiergerechte Produktion, sowie Innovation und Marktnähe nichts mit der Betriebsgrösse zu tun haben.

Was ist in dieser schwierigen Si-

tuation die politische Verpflichtung der BIO SUISSE?

Odermatt: Wir wollen und müssen bei wichtigen Entscheidungen mitreden. Die politische Arbeit hat für uns deshalb eine grosse Bedeutung. Wichtig ist uns nicht nur eine nationale, sondern auch eine internationale Vernetzung, denn viele Probleme der Landwirtschaft hören nicht an der Landesgrenze auf. Deshalb nahmen der Vizepräsident der BIO SUISSE, François-Philippe Devenoge, und ich kürzlich je an einem internationalen politischen EU-Workshop in Brüssel teil. An beiden Veranstaltungen stellten wir fest, dass die Situation im Biolandbau in vielen Ländern ähnlich wie in der Schweiz ist. Das heisst: die stürmischen Wachstumsjahre sind vorbei, die Grundstimmung in der Bevölkerung für den Biolandbau ist jedoch positiv.

Vor lauter Deregulierung spricht heute in der Landwirtschaftsdebatte kaum jemand mehr von der Ökologie und vom Umweltschutz. Ist die BIO SUISSE eine einsame Ruferin in der Wüste geworden?

Odermatt: Ja, so kann man es leider sagen. In Wirtschaftskreisen ist Ökologie zurzeit kein Thema mehr. Deshalb ist neben der Kommunikation zu den Konsumentinnen und Konsumenten auch unsere politische Arbeit so wichtig. Wir bewirkten im letzten Jahr, dass ökologische Fragen beim Bauernverband wieder ein stärkeres Gewicht erhalten. Auch das neue Leitbild der beratenden Kommission Landwirtschaft des Bundesrates prägen wir in dieser Frage entscheidend mit.

Politische Erfolge gelingen nur mit Allianzen. Wer sind die Verbündeten der BIO SUISSE?

Odermatt: Konsumentenkreise, Umwelt- und

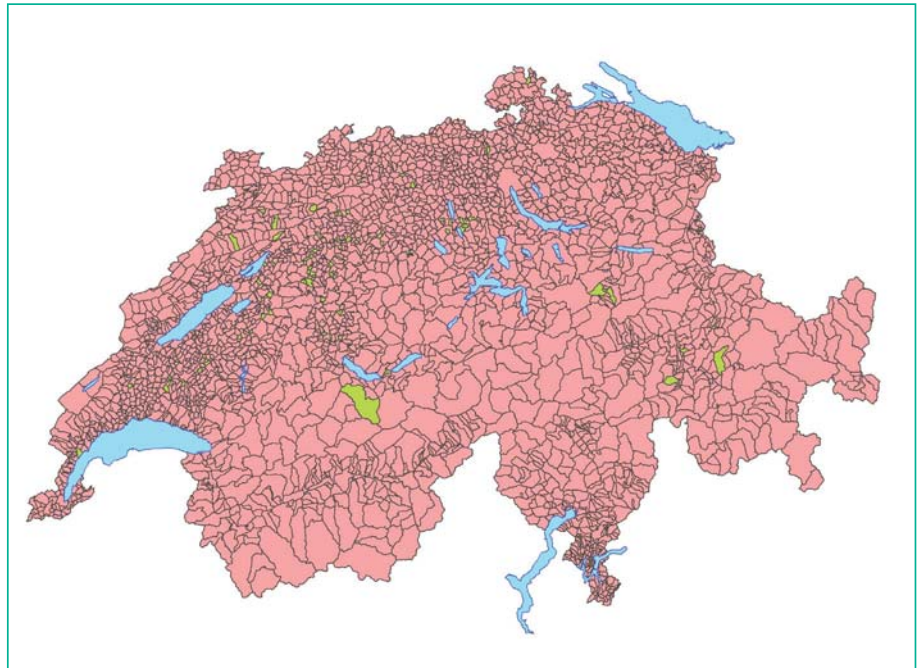
«Wir wollen das Tempo des Strukturwandels drosseln»: Stefan Odermatt.

«Politik und Profil 2010» in Kürze

Die vier Hauptziele der BIO SUISSE Politik bis ins Jahr 2010 lauten wie folgt:

1. Die Leistungen für Natur und Ökologie sind weiter ausgebaut und verbessert.
2. Die Leistungen für das Tierwohl sind weiter ausgebaut und verbessert.
3. Die Aspekte der sozialen Gerechtigkeit und des fairen Handels erhalten in Produktion, Verarbeitung und Vermarktung mehr Gewicht.
4. Produktion, Verarbeitung und Vermarktung sind stärker regionalisiert.

jf



Die grün eingezeichneten Gemeinden sind GVO-frei auf der Ebene Landwirtschaftsbetriebe. Nicht berücksichtigt sind die als GVO-frei erklärten Kantone Waadt, Jura und Tessin.

WWF/Christian Schlatter, FiBL

Tierschutzorganisationen sowie politische Parteien, die uns wohlgesinnt sind.

BIO SUISSE Mitglieder gehören verschiedenen politischen Parteien an. Eine Konsensfindung ist da bestimmt nicht immer einfach. Wie bildet sich BIO SUISSE ihre politische Meinung?

Odermatt: Der Verband ist grundsätzlich politisch neutral. Je nach Thema und Anliegen suchen wir uns unsere Verbündeten. Naheliegender ist ein guter Kontakt zu den Grünen und der SP – vom Bodenmann-Clan halten wir uns allerdings fern. Wir arbeiten jedoch auch mit Vertretern der CVP und der SVP zusammen. Praktisch keine Kontakte bestehen mit der FDP, wir würden eine engere Zusammenarbeit jedoch begrüßen.

Wie sieht die konkrete politische Arbeit der BIO SUISSE aus?

Odermatt: Unsere Präsidentin Regina Fuhrer ist Mitglied der beratenden Kommission Landwirtschaft des Bundesrates. Im Rahmen der Kritischen Agrarallianz (KAA) – einem Zusammenschluss von Konsumenten-, Umwelt-, Drittwelt- und Tierschutzorganisationen – betreiben wir ausserdem klassische Lobbyarbeit. Zudem sind wir in ständigem Kontakt mit zahlreichen eidgenössischen Parlamentariern.

Interview: Jacqueline Forster-Zigerli

Kampagne offiziell gestartet

Am 19. März hat in Champ-Pittet bei Yverdon-les-Bains der erste Kampagnentag zur Gentechfrei-Initiative für die Westschweiz stattgefunden. Gleichzeitig wurde die Aktion «gentechfreie Gemeinden» einem breiteren Publikum vorgestellt.

Bei strahlender Frühlingssonne haben sich engagierte Mitwirkende zusammengefunden. Unter ihnen befanden sich Vertreterinnen und Vertreter der kantonalen Bioorganisationen, der Pro Natura und WWF-Sektionen der kantonalen Grünen etc.

Ziel der Veranstaltung war es, den Ablauf der Kampagne zur Gentechfrei-Initiative sowie die Aktion «gentechfreie Gemeinden» vorzustellen. Nebenbei diente der Tag auch dazu, die Vertreterinnen und Vertreter der Westschweizer Kantone unter sich zu vernetzen. Am Nachmittag wurden zwei Workshops zu den Themenbereichen «Argumente-Gegenargumente & Leserbrief» und «Aktivitäten & gentechfreie Gemeinden» durchgeführt. In diesem Rahmen bildeten sich spontan kantonale Komitees.

Die Aktion «gentechfreie Gemeinden» basiert auf den Resultaten der FiBL-Studie zur Koexistenzfrage und stiess auf grosses Interesse. Ein Manual dazu wurde präsentiert. Es liegt zunächst in einer französischen Version vor und kann unter regio@gentechfrei.ch bestellt werden. Die deutsche Version wird für den Kampagnentag am 16. April beim WWF Schweiz in Zürich bereitgestellt und auf dem Internet www.gentechfrei.ch zum Download angeboten.

Jacqueline Oggier, WWF

Mehr Infos: Verein Gentechfrei Ja, Postfach 1168, 8032 Zürich,

Jacqueline Oggier, Tel. 022 939 39 77

E-Mail gemeinde@gentechfrei.ch.

Landwirte können sich vertraglich verpflichten, auf GVO-Anbau zu verzichten. Gemeinden, in denen alle Landwirte einen solchen Verzicht erklärt haben, gelten als gentechfrei und werden in der Karte grün eingetragen.

Die Verträge können vom Internet heruntergeladen werden: www.gentechfrei.ch

Ihr Partner für BIO-FUTTER

Aktion Milchviehfutter

Profitieren Sie von unserer Winter/
Frühjahrsaktion!

Besamungs-Gutscheine von
swissgenetics bis Fr. 200.--

Ihr PROVIMI KLIBA Verkaufsberater
sagt Ihnen mehr darüber!

Hersteller:

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen - Tel. 031 751 20 22
www.muehlerytz.ch /mail@muehlerytz.ch

PROVIMI KLIBA AG

CH - 1305 COSSONAY-GARE

TEL. 021 861 95 11 - FAX 021 861 92 79

pksa@alcorex.ch



Power für Biobauern.

www.biofarm.ch



Marianne Maurer ergänzt ihr Angebot an selbst Angebautem und Produziertem im Hofladen in Diessbach sinnvoll mit Biofarm-Produkten.

Heute machen sich mit Biofarm schon 500 Biobäuerinnen und Biobauern gemeinsam für faire Preise, neue Produkte und den Schweizer Biolandbau stark. Kompetent begleitet von Getreide- und Beeren-Spezialist Niklaus Steiner und Obstfachmann Hans-Ruedi Schmutz. Bestens beraten aber auch von Markus Johann (062 957 80 50; mjohann@biofarm.ch), wenn es darum geht, einen eigenen Hofladen aufzubauen oder mit hochwertigen Biofarm-Produkten erfolgreich zu ergänzen.



aktuell
das magazin der biobewegung

«bio aktuell»

Das Magazin für die Biobewegung (Bäuerinnen, Verarbeiter, Handel). Erscheint monatlich mit zwei Doppelnummern (Juli und Dezember). Informiert auf 32 Seiten knapp und umsetzungsorientiert.

Herausgeber: FiBL und BIO SUISSE (Forschungsinstitut für biologischen Landbau, 5070 Frick, und Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen, 4053 Basel)

«Ökologie & Landbau»

Für Agrarfachleute, Berater, Biobäuerinnen, Gärtner, Konsumentinnen ...

Erscheint viermal jährlich. Informiert umfassend über Forschung, Praxis und Markt des Biolandbaus. Mit aktuellen FiBL-Seiten.

- | | | | | |
|--|--|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ich abonniere «bio aktuell». Zehn Ausgaben kosten mich Fr. 49.– (Ausland Fr. 56.–). | <input type="checkbox"/> Ich abonniere «Ökologie & Landbau»: vier Ausgaben für Fr. 42.–. | <input type="checkbox"/> Ich stehe noch in Ausbildung/bin erwerbslos. Ich lege die Kopie eines Nachweises bei und | abonniere «Ökologie & Landbau» zum ermässigten Tarif: vier Ausgaben für Fr. 31.–. | <input type="checkbox"/> «Ökologie & Landbau» für Firmen/Organisationen Fr. 61.– |
|--|--|---|---|--|

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Einsenden an
Forschungsinstitut
für biologischen
Landbau,
Ackerstrasse,
Postfach,
CH-5070 Frick,
info.suisse@fibl.org



abo



Das Zusammenlegen von Feldern bringt in den Buchhaltungen der Bauern weniger als in den Berechnungen der Ökonomen. Thomas Alfvöldi

Lieber Nebenerwerb als Wachstumstraum

Die Agrarpolitik 2011 will den Strukturwandel weiter ankurbeln. Doch Wachstum ist kein Wundermittel für die Probleme der Landwirtschaft. Buchhaltungsergebnisse zeigen, dass es für viele Betriebe sinnvoller wäre, ihr Betriebskonzept zu überdenken und einem Nebenerwerb nachzugehen. Überlegungen dazu aus dem Beratungsalltag.

Gemäss Statistiken geben in der Schweiz jährlich 2 bis 3 Prozent der Landwirtschaftsbetriebe ihre Produktion auf. Im Berateralltag stelle ich jedoch fest, dass die Situation in der Praxis anders wahrgenommen wird. Da findet der Strukturwandel nämlich gar nicht merklich statt. Wenn man Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter fragt, ob in ihrer Umgebung neues Pachtland von auslaufenden Betrieben verfügbar werde, lautet die Antwort meistens «Nein. Alle wollen weitermachen.» Land stehe nicht zur Verfügung, ausser man könne durch eine Aufteilung eines Betriebes 50 Aren ergattern oder, wenn man Glück habe, eine Hektare. Sehr selten stehen grössere Flächen als Neuzupacht zur Verfügung.

Längerfristig betrachtet, können sich damit die Betriebe mühsam ein wenig vergrössern, je nach Region aber sehr unterschiedlich. Im Mittelland und in der voralpinen Hügellzone bis in die Bergzone 1 ist der Druck immer noch relativ hoch und die Verfügbarkeit von neuem Pachtland eher bescheiden. So sieht die Realität des Strukturwandels aus.

Vom Heimetli zur Farm?

Trotzdem träumen viele Landwirte und Agrarpolitiker bis hin zum Bundesrat von der heilenden Wirkung des Strukturwandels. Alle Probleme der Schweizer Landwirtschaft seien zu lösen, könnte man meinen, wenn aus jedem Heimetli eine grossflächige Farm würde.

Auch die AP 2011 zielt in diese Richtung. Dort ist der verhängnisvollste Vorschlag, das bäuerliche Bodenrecht in dem Sinne zu ändern, dass nur noch Betriebe zum Ertragswert innerhalb der Familie weitergegeben werden können, die über eine ganze Familienarbeitskraft, das heisst 4200 Arbeitsstunden verfügen. Dies würde sehr viele kleinere Betriebe von der Übergabe zum Ertragswert ausschliessen und das Land würde entweder zum Kauf oder zur Pacht auf dem freien Markt zur Verfügung stehen. Damit die Übriggebliebenen wachsen können.

Es leuchtet zwar durchaus ein, wenn die Ökonomen sagen, grössere Betriebe könnten günstiger produzieren und stünden auf einem gesünderen Fundament. Aber die Buchhaltungszahlen sprechen eine ganz andere Sprache.

Gerade im Biolandbau gibt es zahlreiche kleine und kleinste Betriebe, die dank innovativer Betriebsführung, Spezialkulturen, Hofverarbeitung, Direktvermarktung oder Nebenerwerb sehr gesund dastehen. Grössere Betriebe oder Betriebe, die in den letzten Jahren wachsen konnten, brillieren hingegen nicht immer mit den positiven Abschlüssen, die man gemäss dem Traum des Wachstums erwarten dürfte. Die Annahme, grössere Vollerwerbsbetriebe produzierten generell rentabler, ist falsch. Oft haben sie sehr viel in Land, Gebäude oder Maschinen investiert und leiden unter einer hohen Schuldenlast.

Ungesunder Run auf Fläche

In der sehr strukturierten Landwirtschaft in der Schweiz ist der gut organisierte Familienbetrieb mit einem eingepassten Nebenerwerb die ideale Kombination für eine zukünftige Agrarpolitik. Die grosse Zahl der mittleren Betriebe, welche eine hohe dezentrale Besiedlung garantieren, dürfen in der Agrarpolitik der Zukunft nicht vergessen werden. Für sie kann der Traum des Wachstums aber fatale Folgen haben. Denn selbst wenn sie ihre Betriebsfläche verdoppeln, von 10 auf 20 Hektaren, werden sie in Zukunft klein bleiben.

In vielen Fällen ist es für solche Betriebe besser, sich neu zu strukturieren und einem Nebenerwerb nachzugehen. Je mehr kleinere und mittlere Betriebe diese Strategie wählen, desto weniger Druck entsteht auf das verfügbare Pachtland, denn sie beteiligen sich nicht mehr am Run nach immer mehr Fläche.

Es wird bestimmt auch in Zukunft möglich sein, dass grössere professionelle Gemüse-, Obst-, Wein-, Schweinezucht- oder Milchbetriebe im Vollerwerb betrieben werden können. Doch sie müssen ihr Wachstumskonzept sehr gut überdenken. Immerhin könnten sie von den günstiger werdenden Landpreisen profitieren, wenn nicht mehr sämtliche Landwirtschaftsbetriebe auf Wachstumskurs wären.

Aus diesen Überlegungen ist die Verschärfung der Übernahmbedingungen im bäuerlichen Bodenrecht für die Übertragung innerhalb der Familie falsch. Einen gewissen Strukturwandel wird es auch in Zukunft geben. Aber er darf nicht einfach nur aufgrund ökonomischer Prinzipien weiter angekurbelt werden. Denn es gibt bessere und differenziertere Konzepte.

Eric Meili, FiBL

Der Biomarkt behauptet sich

Der Biogesamtmarkt in der Schweiz nahm im Jahr 2004 um über 3 Prozent auf 1,19 Milliarden Franken zu. Dies zeigt, dass die Konsumentinnen und Konsumenten qualitativ hoch stehende Nahrungsmittel wollen und nicht nur Billigprodukte. Diese und andere Zahlen hat die BIO SUISSE an ihrer Jahresmedienkonferenz in Bern veröffentlicht.

Der Biogesamtmarkt wuchs im Jahr 2004 um über 3 Prozent auf 1,19 Milliarden Franken. Schweizerinnen und Schweizer gaben im Durchschnitt 160 Franken für Bioprodukte aus. Vom gesamten Umsatz mit Bioprodukten sind nach wie vor die Frischprodukte (Fleisch, Milchprodukte, Brot, Eier, Gemüse und Früchte usw.) Hauptumsatzträger. Hier erzielten Bioprodukte einen Umsatz von 692 Millionen Franken. Dies ist ein Plus von gut einer Million gegenüber dem Vorjahr und entspricht einem Marktanteil von rund 7 Prozent. Mehr als 75 Prozent der Bioprodukte gingen 2004 über die Ladentische der Grossverteiler: Coop erreichte fast 51 Prozent und Migros nahezu 25 Prozent Marktanteil.

Erfolgreiches Eiergeschäft

Laut Cordelia Galli, Kommunikationsleiterin bei der BIO SUISSE, ist die Entwicklung bei den Bioeiern «ein Aufstehler». Sie erzielten einen Umsatz von rund

40 Millionen Franken, das sind 15 Prozent mehr als im Vorjahr. Ebenfalls sehr erfreulich ist die Entwicklung im Schnittkäsemarkt. Hier werden rund 47 Millionen erwirtschaftet, ebenfalls mit einem Wachstum von über 15 Prozent. Der Gesamtmarkt beim Biofleisch wuchs jedoch nur bescheiden. Beim Biorindfleisch hingegen, dem wichtigsten Teilmarkt, erhöhte sich der Umsatz um über 8 Prozent auf 51 Mio. Dieses schöne Resultat darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Absatzschwierigkeiten für Biokalbfleisch oder Bioschweinefleisch gross sind.

Der Marktanteil beim Biogemüse konnte leicht gesteigert werden und liegt heute bei 11,5 Prozent. Die Umsätze mit Biomilch und Biobrot stagnierten auf einem hohen Niveau mit Anteilen von 12,4 beziehungsweise 11 Prozent.

Neue Produkte sind gefragt

Gemäss Cordelia Galli erzeugen vor allem neue Produkte Umsatzimpulse im

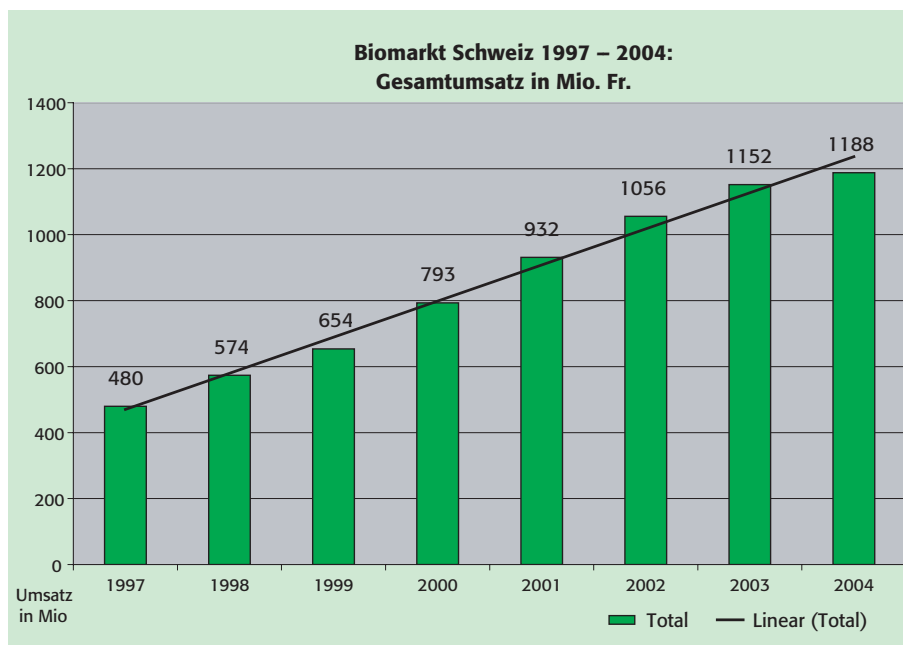
Biomarkt. «Das merken wir insbesondere bei Fischen, UHT-Kaffeerahm, Regio-Produkten, Convenience-Produkten oder dem verbesserten Geflügelangebot», erklärt Galli. Die «neuen alten» Pro-specierara-Gemüse beleben das Biogemüsesortiment wohltuend. Auch der Biomarkt bedarf einer regelmässigen Aktualisierung der Sortimente. «Wenn im Biosortiment Innovationen ausbleiben, etwa bei Joghurt und Quark, sind diese Teilmärkte sogar rückläufig. Hier werden sich die BIO SUISSE und ihre Lizenznehmer fragen müssen, inwiefern sie die Sortimente den veränderten Konsumentenbedürfnissen anpassen können», schliesst Galli.

Produzenten und Fläche stabilisieren sich auf hohem Niveau

Heute arbeiten 6420 Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz nach den Richtlinien der BIO SUISSE. Das sind 11,2 Prozent aller Landwirtschaftsbetriebe. Am stärksten ist der Biolandbau nach wie vor in der Bergzone verankert. Schweizer Rekordhalter ist der Kanton Graubünden mit einem Anteil an Biobetrieben von rund 52

Lizenznehmertagung 2005

Am 17. Juni 2005 findet die diesjährige Lizenznehmertagung im Stadtsaal Zofingen statt. Das Zusammenlegen der Daten der Lizenznehmertagung und des Bio Marché hat sich bewährt und wurde von einer grossen Anzahl der Lizenznehmer geschätzt. Auch dieses Jahr wollen wir Ihnen die Gelegenheit geben, sich nach dem Besuch der Tagung den verlockenden Bioköstlichkeiten an den verschiedenen Ständen hinzugeben. Die Lizenznehmertagung bietet neben interessanten und zeitgerechten Themen Gelegenheit zum Austausch mit Geschäftspartnern und BIO SUISSE Fachleuten. Bei der Wahl der Themen haben wir auch die Wünsche unserer Lizenznehmer berücksichtigt. Die Einladung wird Mitte April an alle Lizenznehmer der BIO SUISSE samt Tagungsprogramm und Anmeldetalon versandt. Wir freuen uns auf eine spannende Tagung. *cl*



Prozent. 112'000 Hektaren Land oder 10,5 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche werden biologisch bewirtschaftet. Somit stabilisieren sich die Anzahl der Biobauern sowie der Prozentanteil der Biofläche auf einem hohen Niveau. BIO SUISSE Geschäftsführer Stefan Odermatt ist über das konsolidierte Wachstum nicht unglücklich: «Wir stellen ein nachhaltiges quantitatives und vor allem qualitatives Wachstum ins Zentrum. Produzierte und nachgefragte Mengen an Bioprodukten sollen sich die Waage halten.» Dies ist heute im Grossen und Ganzen der Fall. Allerdings gibt es zwei Ausnahmen: Beim Getreide herrscht in der eigenen Produktion ein Unterangebot. Bei der Milch hingegen ein Überangebot.

Strategie der BIO SUISSE

Um die Chancen auf dem Markt zu sichern und zu stärken, verfolgt die BIO SUISSE gemäss Geschäftsführer Stefan Odermatt in den kommenden Jahren folgende Strategie:

- Aktive Unterstützung der Lizenznehmer in der Produkteentwicklung und bei Marketing- und Kommunikationsmassnahmen für Knospe-Produkte.
- Einsatz für faire Preise für Bioprodukte. Die ausgehandelten Richtpreise müssen dem Aufwand in der Biopro-



Auch dieses Jahr werden Jugendliche auf dem Bioplanet Tiere untersuchen können.

BIO SUISSE

planète bio suisse weiter auf Erfolgskurs

Nach einer erfolgreichen ersten Saison geht planète bio suisse auch dieses Jahr wieder auf die Umlaufbahn. Total neun Biohöfe werden zwischen dem 18. April und dem 14. Oktober Schulklassen begrüssen und sie einen Tag lang begleiten.

Die Nachfrage unter Schulklassen und Lehrpersonen ist enorm, täglich kommen neue Anmeldungen herein. Bereits heute sind nur noch wenige Plätze in Zürich und in der Romandie frei. Konzept und Programm haben sich bewährt. Der Mix aus selbstständigem Experimentieren und Beobachten, aber auch tatkräftigem Zupacken gefällt den Jugendlichen und zeigt, dass Bio modern, lustvoll und spannend

ist. Die BIO SUISSE ist überzeugt, dass diese Jugendlichen künftig als Botschafter für Bioprodukte wirken werden und die Biolandwirtschaft als wichtigen Beitrag für eine lebenswerte Umwelt schätzen.

Muriel Lehmann, BIO SUISSE

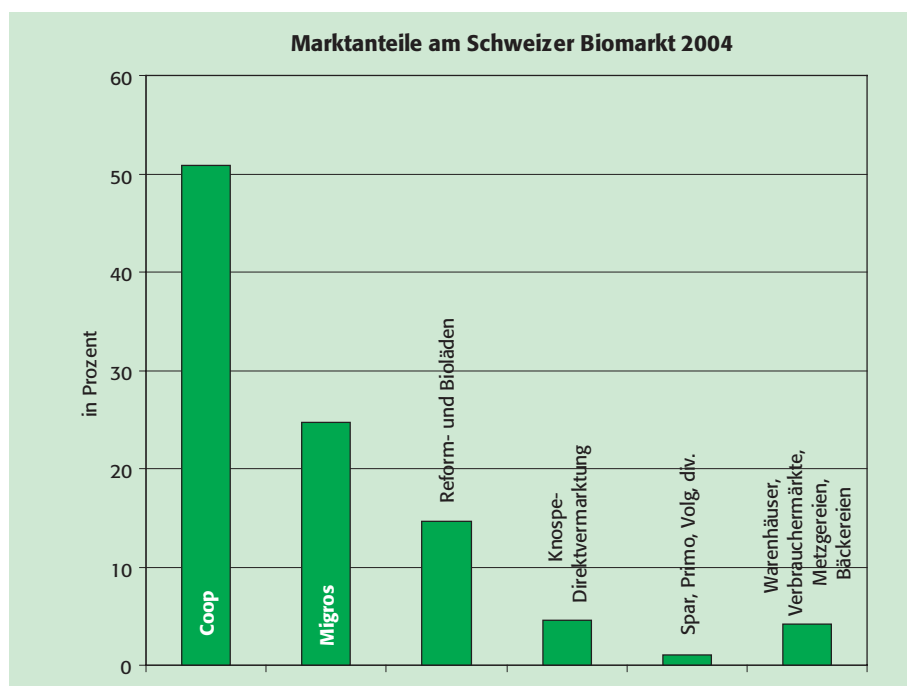
Weitere Infos zum Projekt, den tagesaktuellen Stand der Buchungen, Porträts der neun Biobetriebe und vieles mehr finden Sie unter: www.planetebiosuisse.ch

duktion und allenfalls in der Bioverarbeitung gerecht werden.

- Erarbeitung von Instrumenten zur Mengensteuerung und zur Verhinderung von Überproduktion. Am Beispiel Milch: Eine chronische Überproduktion kann und will sich die BIO SUISSE nicht leisten. Denn Überproduktion führt zwangsläufig zu Preiszerfall. Damit könnte das erreichte Qualitätsniveau der schweizerischen Milchproduktion nicht mehr gehalten werden.

- Politischer Druck. Im Hinblick auf die AP 2011 verlangt die BIO SUISSE ein eigenes zusätzliches Kapitel zu den Themen Ökologie, Tierwohl und Sozialethik. Der bundesrätliche Beschluss zur AP 2011 ist punkto Nachhaltigkeit zu wenig konsequent. Auch mit der vorgeschlagenen Tempoverschärfung des Strukturwandels zu Grossbetrieben ist die BIO SUISSE nicht einverstanden.

Jacqueline Forster-Zigerli, BIO SUISSE



Bioemmentaler wird billiger

Die Produzenten von Bioemmentaler werden ab 1. Mai pro Kilogramm 8.90 Franken erhalten, 50 Rappen weniger als bisher. An der Versammlung des Biorings Emmental vom 11. März erklärte Hugo Frehner, Vertreter des Hauptabnehmers Emmi, die Preisdifferenz zwischen Bioemmentaler und konventionellem Emmentaler sei mit drei Franken eindeutig zu gross. Von den Konsumenten werde das Preisargument derzeit höher gewichtet als die Bezeichnung «Bio». Im letzten Jahr sei der Umsatz beim Bioemmentaler um 15 Prozent zurückgegangen. Der Bioemmentaler habe vereinzelt als konventioneller Emmentaler oder als Schmelzware verkauft werden müssen. Damit fielen eine Einschränkung der Produktion um 16 Prozent und eine Preissenkung zusammen, klagte Fritz Gerber, Vorstandsmitglied des Biorings. lid

Schumi wirbt für Biomüesli

Das deutsche Unternehmen Bio-Zentrale will den Verkauf von Bioprodukten an Tankstellen forcieren. Den Anfang machen zwei Tankstellen in Frankfurt am Main. Die Produktpalette kommt im Rennsport-Design daher und wurde an der letzten Biofach in Nürnberg präsentiert. Als Werbeträger konnte der mehrfache Formel-1-Weltmeister Michael Schumacher engagiert werden, der mit seinem Konterfei für die Produkte wirbt. lid

EU-Gerichtshof verhandelt GVO-Verbot

Vor dem Europäischen Gerichtshof in Luxemburg ist am 17. März eine Nichtigkeitsklage Oberösterreichs GVO-Verbot erstmals verhandelt worden. Das Bundesland will keine GVO in der Landwirtschaft

dulden. Das entsprechende Gesetz wurde von der EU-Kommission aber abgelehnt, weil dieses gemäss Brüssel gegen Gemeinschaftsrecht verstosse. Oberösterreich hat daraufhin den Gerichtshof in Luxemburg angerufen und verlangt, den Kommissions-Entscheid für nichtig zu erklären. Die EU-Kommission habe in ihrer Argumentation dem Schutz der Umwelt kaum Rechnung getragen und mögliche Risiken bisher nicht berücksichtigt, argumentierten die Oberösterreichischen Behörden. Mit einem Urteil des EU-Gerichtshofs wird im Herbst gerechnet. lid

Ständerat klar gegen Gentechfrei-Initiative

Der Ständerat hat sich Mitte März nicht unerwartet klar gegen die Gentechfrei-Initiative ausgesprochen. In der kleinen Kammer fanden die Wünsche der Bauern

Langfristig zu mieten gesucht: **kl. Grundstück** zum Bau einer Schwitzhütte oder Erd-Sauna. Wasseranschluss, Umziehmöglichkeit (Scheune oder ähnliches) sollte vorhanden sein. Angebote Tel. 079 219 40 64

Biobetrieb BZ II hat noch **Aufzuchtplätze frei**. Auch F1 Tiere für Mutterkuhhaltung sind möglich. Tel. 041 484 12 38

Sparen beim Futterkauf **Sacksilos** zur Selbstmontage 2,5 t = Fr. 730.-, 3,5 t = Fr. 890.-, 4,8 t = Fr. 1'090.-, 7,0 t = Fr. 1'480.- einfüllbereit, inkl. Einfüllleitung und Auslaufschieber. Tel. 062 721 33 28, Tel. 079 622 36 33

Zu verkaufen **21 R. Ballen Heulage** für Pferde Frs. 20.-. Muss abgeholt werden. Tel. 044 941 43 30

Günstig abzugeben **Stalleinrichtung** für 550 Legehennen (Voliere), Handfütterung, Schneidewerk für Mengel-Ladewagen, E. Schürch, Klingenberg, 8508 Homburg, Tel. 052 763 27 51

Zu verkaufen **Kuhtrainer** (Kovklin) 13 Plätze, 079 220 46 24



Nachfolger gesucht. Für meinen Bio-Pouletmastbetrieb im Kanton Bern suche ich einen Nachfolger. Wenn Du Freude an Hühnern hast und dazu einen ca. 30-50% Nebenerwerb ausübst, bietet mein Betrieb optimale Möglichkeiten. Dazu kann eine grosse, stilvolle 3-Zimmerwohnung mit Cheminée, Aussensitzplatz mit Pool zur Verfügung gestellt werden. Wenn Dich eine neue Tätigkeit auf dem Land interessiert, melde Dich unter Tel. 079 541 73 88

Suche noch **15 bis 20 Rinder zur Sömmerung** auf guter Alp im Neuenburger Jura. Bio seit 26 Jahren. Geneviève Montandon, 2406 Le Brouillet, Tel. 032 935 12 91 (lange läuten lassen)

Abzugeben **Schweinemist Region Luzern**. Melden Sie sich bei 079 648 10 19

Zu verkaufen **Mittelwände** aus konventionellem, analysiertem, **rückstandsfreiem Bienenwachs** geeignet für die Umstellung

zur Bio- oder Knospen-Imkerei. Zellenmasse 4,9 oder 5,1 und 5,4 mm. Pro kg Fr. 21.50, ab 6 kg 20.50, ab 10 kg 20.-. Spezialmasse und Rabatte für grössere Mengen auf Anfrage. Bio-Imkerei C. Helfenberger, 9630 Wattwil, Tel. 071 988 32 03, ch.helfenberger@bluewin.ch

Zu verkaufen **300 Bio Siloballen** ab Hof Frs. 70.-, Tel. 071 446 16 06

Permakulturreise nach Österreich. Besichtigung Krameterhof mit Sepp Holzer und des Gärtnerhofs Langerhorst. 4./5. & 6. Aug. 05. Auskunft & Anmeldung bei Lorenz Kunz, Biohof zum Froberg, 8133 Esslingen, Fon 043 277 05 05, Fax 043 277 05 06, lorenz.kunz@freesurf.ch

Zu verkaufen **Heu + Emd**, belüftet, Kleinballen ab Hof. Tel. 079 689 28 39

Ziegenalp gesucht. 12 Milchziegen (Bio) suchen Alp für Sommer 05 (Cae-frei) Region VS (BE und TI). Angebote an 027 952 29 58.

Zu verkaufen: **Heu, gute Qualität**, Grossballen. Tel. (Essenszeiten) 032 954 12 15.

und Konsumentinnen kein Gehör. Mit 32 gegen 7 Stimmen beschloss das Stöckli die Nein-Empfehlung zur Gentechfrei-Initiative. Die Argumentation des Mehrheitslagers drehte sich um formelle Aspekte. Als nächstes Ziel wollen die Befürworter der Gentechfrei-Initiative im Nationalrat eine Mehrheit erringen. Dort stehen die Vorzeichen besser. Bis jetzt haben sich 87 der 200 Nationalrätinnen und Nationalräte hinter die Gentechfrei-Initiative gestellt.

als

Biokinder haben weniger Gift drin

Kleinkinder zwischen zwei und vier Jahren, die biologische Produkte essen, haben sechs mal weniger Pestizidrückstände in ihrem Urin als ihre Altersgenossen, die konventionelle Speisen zu sich nahmen. Zu diesem Schluss kommt ein Forscherteam der University of Washington in Seattle. Dabei wurden die Kinder nur gerade drei Tage lang konsequent biologisch bzw. konventionell ernährt. Die Forscher wählten diese Altersgruppe, weil sie den grössten Risiken durch Spritzmittelrückstände ausgesetzt sei. Denn sie nehmen einerseits im Verhältnis zu ihrem Körpergewicht extrem viel Nahrung zu sich, andererseits stehen auf ihrem Speisezettel viele Früchte und Gemüse, die besonders Rückstandgefährdet sind.

als

Checkliste 2005 liegt vor

Die CD «Checkliste 2005 für die Umstellungsberatung» ist aktualisiert und an die seit 1.1.2005 gültigen BIO SUISSE-Bestimmungen angepasst worden. Die Checkliste enthält alle umstellungsrelevanten Punkte, ist jedoch kein betriebswirtschaftliches Kalkulationsprogramm.

Die Checkliste 2005 umfasst fünf Teile:

- Checks (Excel) der Anforderungen des Biolandbaus von Pflanzenbau allgemein bis Zierpflanzenanbau.
- Formulare (Excel) für die Berechnung verschiedener für Biobetriebe wichtiger Parameter.

- Formulare (Excel) für die individuelle Beurteilung der anstehenden Umstellungshürden.
- Informationsblätter (PDF- oder Word) zum Abgeben an den künftigen Umstellungsbetrieb.
- Unterlagen (total über 40 PDF-Dateien) für die Bioberatung: Futtermittelliste, Hilfsstoffliste, Stallmasse, Sortenlisten, Adresslisten usw.

Die Checks können direkt mit dem Laptop auf dem Betrieb oder als Papierformulare (mit anschliessender Nachbearbeitung im Büro) ausgefüllt werden. Ergänzt mit den übrigen Unterlagen ist der Umstellungsbericht komplett. Die Checkliste bietet alles, was für die Umstellungsberatung benötigt wird.

Res Schmutz

Die CD kostet Fr. 40.– zuzüglich Versandkosten. Im Abonnement 20 Prozent Rabatt. Die Checkliste 2005 mit der Bestellnummer 1220 kann bezogen werden beim FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, info.suisse@fibl.org, www.shop.fibl.org

Korrigenda

In der Beilage «Was gilt neu im Biolandbau 2005», die mit der bioaktuell-Ausgabe 10/04 verschickt wurde, haben sich zwei Ungenauigkeiten eingeschlichen. Richtig sollte es heissen:

Knospe – Tierhaltung – Ergänzungsfutter- und Mineralstoffe

Neu sind für Knospesfutter verwendete Ergänzungsfutter und Mineralstoffe in der Hilfsstoffliste aufgeführt. Dies ist aber für 2005 noch nicht zwingend. Wenn eine Futtermittelbestätigung vorliegt, darf das entsprechende Ergänzungsfutter oder der Mineralstoff 2005 auch ohne Eintrag in der Hilfsstoffliste noch verwendet werden.

Ab 2006 dürfen aber nur noch Ergänzungsfutter und Mineralstoffe eingesetzt

werden, die in der Hilfsstoffliste aufgeführt sind. (MKV-Weisung «Futtermittel» Kap. 5.7 bzw. FiBL-Hilfsstoffliste)

Knospe – Betriebsdefinition, Umstellung usw. – Gesamtbetrieblichkeit

Ehe- und Konkubinatspartner von Knospebetriebsleitern dürfen neu an der Leitung eines nichtbiologischen Landwirtschaftsbetriebes beteiligt sein. Die Weisung «Gesamtbetrieblichkeit» muss aber vollumfänglich eingehalten werden, und der Betrieb muss, wie auch der Knospebetrieb, beim zuständigen Landwirtschaftsamt als eigenständiger Betrieb bzw. eigenständige Produktionsstätte, aufgeführt sein. (MKA-Weisung «Gesamtbetrieblichkeit» Kap. 6)

FiBL-T-Shirt herausgekommen

Rechtzeitig auf die wärmere Jahreszeit hat das FiBL ein T-Shirt herausgegeben. Es zeigt auf der rechten Bauchseite den Querschnitt durch einen Pflanzenstängel. Gedruckt wurde das Sujet auf lindengrüne biologische Baumwolle der Remei AG aus dem Maikaal-Projekt in Indien.

als



Das T-Shirt ist in den Grössen S und M (gross ausgemessen) erhältlich, kostet Fr. 20.- und kann bezogen werden beim FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, info.suisse@fibl.org, www.shop.fibl.org

Ackerbau**Bio-Feldtag 1: Ackerkulturen; Anbauversuche****wann**

Freitag, 13. Mai, 8.45–15.30

wo

Restaurant Kreuz, 3267 Seedorf

Inhalt

Kartoffelbau: Beurteilung von Fruchtfolge, Sorten und Bestand; Massnahmen gegen die Kraut- und Knollenfäule; Kulturführung. Übung im Bio-winterweizen-Sortenversuch: Analyse und Beurteilung von Fruchtfolge und bisheriger Kulturmassnahmen; Bestandesbeurteilung; Sortenvergleich und -empfehlungen; weitere Kulturmassnahmen, Krankheiten und Schädlinge erkennen sowie Vorbeugemassnahmen aufzählen; Rindviehlose Biogemeinschaft; Feldbegehung: Bodenbeurteilung mit Spatenprobe; Besichtigung und Erläuterung von Demonstrationsversuchen zu Boden schonenden Anbausystemen, z.B. Direktsaat, weite Reihe im Getreidebau; Besichtigung von Ackerbohnen und Mais.

Kosten

Fr. 60.– plus Material und Verpflegung

Kursleitung

Ruedi Jaussi

Auskunft, Anmeldung

Inforama Waldhof, Biolandbau, Ruedi Jaussi, Tel. 062 916 01 38, E-Mail rudolf.jaussi@vol.be.ch

Futterbau**Vielfalt und Schönheit unserer Wiesen und Weiden kennen lernen****wann**

Freitag, 13. Mai, 8.00–12.00

wo

Inforama Berner Oberland, 3702 Hondrich

Inhalt

Besichtigung von gedüngten und ungedüngten Wiesen und Weiden auf trockenen, nassen, sauren und basischen Böden, Alpweiden, Wildheumädern und Flachmooren zu verschiedenen Zeitpunkten in unterschiedli-

chen Höhenlagen des Berner Oberlandes; Bestimmen von Pflanzenarten; Erkennen von Pflanzengesellschaften; Verfolgen der Vegetationsentwicklung.

Kosten

Fr. 120.– plus Unterlagen

Auskunft, Anmeldung

Inforama Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 01, E-Mail inforama.waldhof@vol.be.ch

Obstbau**Pfropfkurs****wann**

Freitag, 22. April, 13.15–16.00

wo

Gartenbauschule Oeschberg, 3425 Koppigen

Inhalt

Obstbäume erfolgreich mit anderen Sorten umpfropfen; Reiserschnitt und Einlagerung; Abwerfen der Krone; Reiserschneiden und einsetzen; verbinden; kurze Theorie mit praktischen Demonstrationen; anschliessend haben die Kursteilnehmenden Gelegenheit, Bäume selber umzupfropfen.

Kosten

Fr. 50.–

Auskunft, Anmeldung

Inforama Waldhof, Kurssekretariat, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 01 01, E-Mail inforama.waldhof@vol.be.ch

Richtlinien**Biorichtlinien, gewusst wie!****wann**

Dienstag, 26. April, 9.00–16.20

wo

Schweiz. Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB), Seilerstr. 4, 3011 Bern

Inhalt

Die Umstellungsberatung stellt an Bioberaterinnen höchste Anforderungen auf verschiedenen Ebenen. Nachdem produktions-technische und persönliche Fragen und die ökonomische Situation geklärt sind, muss der Betrieb «zertifizierungssicher» durchgecheckt werden. Die Kursteilnehmenden lernen die

**Ausstellung****Vom Aussenseiter zum Vorbild – der Biolandbau in der Schweiz****wann**

22. April (öffentliche Vernissage 19.00 Uhr) bis 30. Juni und 14. August bis 31. Oktober, geöffnet jeweils sonntags 15.00–17.00

wo

Strohhaus, Dorfmuseum Kölliken, 5742 Kölliken

Inhalt

Historische Entwicklung (von der Steinzeit bis heute), Pioniere des Biolandbaus, der Boden, der Biolandbau organisiert sich (Demeter, Bioterra, Möschberg, FiBL, AGV, Biofarm), Bio als Vision, Gemüse-, Beeren-, Obst- und Gemüsegarten, Kompost.

Auskunft, Anmeldung

Strohhaus/Dorfmuseum Kölliken, Tel. 062 797 15 14,

Internet www.vamus.ch

Instrumente der Zertifizierung kennen und anwenden. Sie wissen auch, an wen sie sich bei offenen Fragen und unklaren Situationen wenden können. Die Handhabung der Zertifizierungsinstrumente wird am praktischen Beispiel geübt.

Kosten

Fr. 240.–, Fr. 120.– für kantonale Beratungs- und Lehrkräfte, MitarbeiterInnen von SVBL-Mitgliederorganisationen und BLW inkl. Agroscope, Bäuerinnen und Landwirte

Kursleitung

Armin Meyer, LBL, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 60, E-Mail armin.meyer@lbl.ch

Auskunft, Anmeldung

bis 11. April 2005 an die LBL, Kurssekretariat, 8315 Lindau,

Fax 052 354 97 97, E-Mail kurse@lbl.ch Internet www.lbl.ch

Ökologie**Trockenmauern, Sitzmauer freistehend****wann**

Samstag, 23. April

wo

6246 Altishofen

Inhalt

Der Kurs vermittelt die Grundlagen zur Erstellung von Trockenmauern. Theorie und Praxis der Steinbearbeitung.

Kosten

Fr. 140.– für Nichtmitglieder, Fr. 100.– für Mitglieder

Kursleitung

Jürg Wildi, Naturgartenfachmann VNG

Auskunft, Anmeldung

VNG, Höhenstr. 19, 9320 Arbon,
Tel. 071 440 12 24, E-Mail vng.
gl@vng.ch, Internet www.vng.ch

Trockenmauern, Pflanzen, Gestalten

wann

Mittwochabend bis Sonntag-
nachmittag, 18.-22. Mai

wo

6634 Brione

Inhalt

Renovieren alter Weidenmauern,
Steinbearbeitung, botanisieren,
kochen mit Wildpflanzen, ge-
stalten.

Kosten

Fr. 490.– für Nichtmitglieder,
Fr. 390.– für Mitglieder exkl. Kost
und Logis (ca. Fr. 240.–)

Kursleitung

Jürg Wildi, Konrad Muff, Solvej
Indra, Naturgartenfachleute VNG

Auskunft, Anmeldung

VNG, Höhenstr. 19, 9320 Arbon,
Tel. 071 440 12 24, E-Mail vng.
gl@vng.ch, Internet www.vng.ch

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Biogemüsebau

wann

Mittwoch, 8. Juni

wo

Kanton Aargau

Inhalt

An drei Kurstagen im Sommerhalbjahr bietet das FiBL die Gelegen-
heit Wissen aufzufrischen, Erfahrungen auszutauschen und neuste
Erkenntnisse im Biogemüsebau in Erfahrung zu bringen. Dieser Er-
fahrungsaustausch zwischen Produzenten, Beraterinnen und wei-
teren Fachleuten findet jeweils am Morgen in Form von Referaten
und Diskussionen im Kurslokal statt und führt am Nachmittag auf
verschiedene Biogemüsebetriebe. Jeder Kurstag ist einem oder
mehreren Schwerpunktthemen gewidmet. Für den Kurs vom 8. Juni
steht der Pflanzenschutz im Vordergrund.

Dieser Kurs wird gemeinsam mit dem Modul Biogemüsebau der
Betriebsleiterausbildung für Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärt-
ner durchgeführt.

Kosten

Fr. 60.– pro Kurstag, inkl. Kursunterlagen, exkl. Verpflegung

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, 3232 Ins

Auskunft, Anmeldung

bis zum 30. Mai an das FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Post-
fach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail
kurse@fibl.org, Internet www.fibl.org/bildung/kurse/fibl-kurse.php

Verunkrautung

von Ökoflächen:

Was dagegen tun?

wann

Freitag, 20. Mai, 9.30-11.30

wo

Raum Unteres Bünztal

Inhalt

In Ökoflächen kann im Verlau-
fe der Jahre die Verunkrautung
stark zunehmen. Problemunkräu-
ter wie zum Beispiel Disteln oder
Blacken können in Bunt- oder
Rotationsbrachen und in wenig
intensiv und extensiv genutzten
Wiesen zum Problem werden.
Vermehrt wandern auch vom
Ausland eingeschleppte Unkräu-
ter, sogenannte Neophyten, in
die Ökoflächen ein. Anlässlich
dieser Tagung werden verschie-
dene Verunkrautungsprobleme
von Ökoflächen anhand von kon-
kreten Beispielen im Feld aufge-
zeigt. Es werden Massnahmen
zur Vorbeugung sowie Bekämp-
fung der Unkrautprobleme in
verschiedenen Ökoflächen dis-
kutiert.

Kosten

keine

Kursleitung

Erich Huwiler, Fachstelle Acker-
bau, Futterbau und Ökologie Lie-
begg, Matthias Müller, Fachstelle
Pflanzenschutz Liebegg, Daniel
Schaffner, Agrofutura, Frick, IG
Natur und Landwirtschaft

Auskunft, Anmeldung

keine Anmeldung erforderlich,
Liebegg, Berufsbildung, Weiter-
bildung und Beratung, 5722
Fax 062 855 86 88,
Internet www.liebegg.ch

Hausgarten

Gentechnologie und biologi- sches Saatgut – Konsequenzen für den Hausgarten

wann

Donnerstag, 7. April, 19.30

wo

3600 Thun, ref. Kirchgemeinde-
haus, Zimmer 2

Inhalt

Jürg Hädrich erklärt in seinem
Referat, warum Saatgut Kulturgut
ist und was sich in einem Samen
abspielt. Er erläutert verschiede-
ne Züchtungsverfahren und geht
auf die Grenzen der Gentechno-
logie ein. Er gibt Tipps, was im
Hausgarten vermehrt werden
kann.

Referent

Jürg Hädrich, Sativa-Genossen-
schaft

Auskunft, Anmeldung

Bioterra Regionalgruppe
Berner Oberland, Elisabeth
Grossenbacher, Adelnrainstr. 6,
3714 Frutigen, Tel. 033 671 07 77,
Fax 671 07 78, E-Mail
berner.oberland@bioterra.ch

Kompostieren

wann

Samstag, 23. April, 14.00–16.00

wo

Pfarreizentrum Altendorf

Kursleitung

D. Inderbitzin, Tel. 041 870 57 72

Auskunft, Anmeldung

bis 11. April an Bioterra Regional-
gruppe Uri-Schwyz, D. Inderbit-
zin, Tel. 041 870 57 72

Kompostieren

wann

Donnerstag, 28.4., 19.00–21.30

wo

2543 Lengnau/BE

Kursleitung

Beat Anker, Tel. 032 652 92 70

Auskunft, Anmeldung

bis 14. April an Bioterra Regio-
nalgruppe Berner Seeland, Beat
Anker, Tel. 032 652 92 70

Kompostieren im Hausgarten

wann

Samstag, 30. April, 8.30–11.30

wo

8266 Steckborn

Kursleitung

Frau Gubler, Tel. 071 626 96 26

Auskunft, Anmeldung

bis 19. April an Bioterra
Regionalgruppe Winterthur und
Frauenfeld, Frau Gubler,
Tel. 071 626 96 26

Kompostieren im Hausgarten

wann

Samstag, 21. Mai, 8.30–11.30

wo

8547 Gachnang

Kursleitung

Frau Gubler, Tel. 071 626 96 26

Auskunft, Anmeldung

bis 19. April an Bioterra Regio-
nalgruppe Winterthur und
Frauenfeld, Frau Gubler,
Tel. 071 626 96 26

Tierschutz

Tagung «Betäuben und Töten von Nutztieren»

wann

Donnerstag, 28. April

wo

Kongresszentrum Hotel Arte,
4600 Olten

Kosten

auf Anfrage

Auskunft, Anmeldung

Schweizer Tierschutz, STS,
Basel, Tel. 061 365 99 99,
E-Mail sts@tierschutz.com

Jungpflanzen

Tomatenmarkt,

Tomatensetzlinge (30 Sorten)

wann

Freitag, 29. April, 17.00–20.00,

Organisch düngen mit



und

BIOSOL®

SoilCare GmbH
im Feld 14
CH-8486 Rikon im Tösstal
Tel. 052 394 07 03
www.soilcare.ch
info@soilcare.ch
Generalimporteur

Der natürliche Weg für mehr Ertrag, bessere Durchwurzelung und erhöhte Vitalität der Pflanzen.

Vertriebspartner:

Andermatt BIOCONTROL AG; Stahlermatten 6; CH-6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 50 05; Fax 062 917 50 06; www.biocontrol.ch; sales@biocontrol.ch

Ideal für Direktvermarkter



Sasso Bio Masteintagsküken und Bruteier

Robin Geisser
St. Gallerstrasse 9
9402 Mörschwil
Telefon 071 866 17 52

www.geisser-bio.ch

Jahreskurs

Studiengang
biologisch-dynamischer Landbau

Start: September 2005



www.landbauschule.de Fon: +49 61 01 52 96 18

www.grueningermuehlen.ch

Flurina Bio

...eine Gute Wahl

Die verstehen was von preiswerter Nutztierfütterung...

Willi Grüninger AG, 8890 Flums Telefon 081 720 19 19

Gartenbauschule

Hünibach

Biologisch-Dynamisch

Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach
Tel. 033 244 10 20, Fax 033 244 10 29
Laden: Tel. 033 244 10 21

Die Gartenbauschule Hünibach ist eine Lehrwerkstätte für Gärtnerinnen und Gärtner mit 54 Lehrplätzen, Fachrichtung Zierpflanzen mit einem Schwerpunkt im Gemüsebau. Seit 70 Jahren werden junge Menschen vielseitig und kompetent ausgebildet. Unsere Produkte vermarkten wir mit Knospe und Demeter-Label.

Für den Bereich Gemüsebau suchen wir eine versierte Persönlichkeit als

AbteilungsleiterIn Gemüsebau

Die Stelle umfasst

- Selbständige Planung, Anbau, Ernte und Absatz im Bereich Gemüsebau (ca. 2 ha)
- Führen eines kleinen Team von Mitarbeitenden

- Ausbildung der Lernenden in den praktischen Arbeiten
- Erteilen von Berufsschulunterricht (Einarbeitung möglich)
- Mitarbeit bei allgemeinen Aufgaben der Ausbildungsorganisation

Wir wünschen uns eine initiative Persönlichkeit mit mehrjähriger Berufserfahrung, Führungserfahrung und Organisationsgeschick.

Sie haben

- ObergärtnerIn- oder MeisterIn-Diplom Gemüsebau oder gleichwertiger Abschluss
- Freude an der Ausbildung junger Menschen
- Ausbildungserfahrung evtl. Abschluss als BetriebsausbilderIn
- Kenntnisse oder Interesse an der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise

Stellenantritt 1. Juli 2005 oder nach Vereinbarung

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte bis zum 10. April 2005 an:

Gartenbauschule Hünibach, Schulleitung,
Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach

Für Fragen und Auskünfte steht ihnen die Schulleiterin Renate Lorenz, Tel. 033/244'10'23, gerne zur Verfügung.

Samstag, 30. April, 9.00-13.00

wo
Stadtgärtnerei, Sackzelg 25/27,
Zürich

Auskunft, Anmeldung

Bioterra Regionalgruppe Zürich
und Umgebung, Yvonne Aellen,
Laufferweg 6, 8006 Zürich,
Tel. 044 363 15 46, E-Mail
yvonne.aellen@gsz.stzh.ch,
Internet www.bioterra.ch

Setzlingsmarkt

wann

Samstag, 7. und 14. Mai, 14.00–
16.00

wo

8952 Schlieren/ZH

Auskunft, Anmeldung

Bioterra Regionalgruppe Limmat-
tal, Ruedi Hatt, Kampstr. 5, 8952
Schlieren, Tel. 044 730 12 82,
E-Mail famhatt@bluewin.ch

Setzlingsmarkt

wann

Samstag, 7. Mai, 8.00–12.00

wo

Gemüsemarkt, 4900 Langenthal

Inhalt

bio-dynamische Setzlinge



Vermarktung

Von Bio-Regio Produkten zu Bio-Regio Projekten

wann

Donnerstag, 28. April, 10.00–Bahnhofbuffet Olten, 1. Stock

Inhalt

Workshop der BIO SUISSE für Produzierende und Regionalgruppen. Die Vermarktung regionaler Produkte kann eine Chance für besseren Absatz und bessere Wertschöpfung sein. Welche Risiken und Gefahren sind zu beachten und wie können die Produkte bei den Kunden dauerhaft verankert werden und eine eigene Identität gewinnen? Eine Arbeitsgruppe der BIO SUISSE stellt sich vor, bietet seine Dienste an und gibt Ratschläge.

Kosten

für Mitgliedorganisationen keine

Auskunft

Jorge Vasquez, BIO SUISSE, St. Margarethenstr. 87, 4053 Basel,
Fax 061 385 96 11, E-Mail jorge.vasquez@bio-suisse.ch

Auskunft, Anmeldung

Bioterra Regionalgruppe
Oberaargau, Christa Muggli,
Hintergasse 170, 4938 Rohrbach,
Tel. 062 965 43 13,
Internet www.oberaargau.ch

Oberaargau, Christa Muggli,
Hintergasse 170, 4938 Rohrbach,
Tel. 062 965 43 13,
Internet www.oberaargau.ch

Setzlingsmarkt

wann

Samstag, 7. Mai, 9.00–14.00

wo

historischer Schlossgarten
Kyburg

Auskunft, Anmeldung

Bioterra Regionalgruppe
Winterthur und Frauenfeld,
Brigitte Bosshard, Sonnehof,
9507 Stettfurt, Tel. 052 378 21 76,

Setzlingsmarkt

wann

Samstag, 7. Mai, 12.30–16.00

wo

Dorfladen, 4936 Kleindietwil

Inhalt

bio-dynamische Setzlinge

Auskunft, Anmeldung

Bioterra Regionalgruppe

E-Mail winterthur.frauenfeld@
bioterra.ch

Spezialitätenmarkt

im Sortengarten

wann

Samstag, 7. Mai

wo

Areal der Hochschule Wädenswil

Auskunft, Anmeldung

bis 25. April an Bioterra Regi-
onalgruppe Uri-Schwyz, Anna
Lusser-Schelbert, Gotthardstr. 9,
6460 Altdorf, Tel. 041 870 41 87

Setzlingsmarkt

wann

Mittwoch, 11. Mai, 8.00-11.00
(Bestellungen bis 20. April)

wo

bei der Bibliothek, 3360 Herzo-
genbuchsee

Inhalt

bio-dynamische Setzlinge

Auskunft, Anmeldung

Bioterra Regionalgruppe
Oberaargau, Christa Muggli
Hintergasse 170, 4938 Rohrbach,
Tel. 062 965 43 13,
Internet www.oberaargau.ch

Natur

Pflanzen und Tiere als beseelte

Lebewesen – Vortrag mit

Diskussion

wann

Donnerstag, 14. April, 20.00

wo

LBBZ, Hohenrain, 6276 Hohen-
rain

Inhalt

Die Entdeckung der Pflanzen und
Tiere als beseelte Lebewesen
und ihrer physischen und emo-
tionalen Beziehung zum Men-
schen eröffnet befreiende Pers-
pektiven für unser ganzes Natur-
verständnis.

Referent

Eike Braunroth, Naturforscher
und Buchautor mit landwirtschaft-
lichem Hintergrund

Kosten

Fr. 10.–

Auskunft

Tel. 041 490 46 49,
www.naturkooperation.org

Alles für die Hühner
Familiennester Abrollnester
Metallnester 2/3/4/10-teilig
Tränken/Futtergeschirr
Metall verz./ PVC



Tret-Futterautomat
Geflügelnetze Zaunmaterial
Eierverpackung 6/10/30-er



Geflügel- und Tierställe
massiv – tiergerecht - solid
Anfertigung auch nach Mass



Ausstellung: Arbon beim Rondell
Sihlbrugg Industriegebiet
Langenthal Bleienbachstrasse
GLOVITAL AG
St. Gallerstr. 34 9320 Arbon / TG
Tel. 071 868 77 66 Fax 071 868 77 65
www.glovital.ch

Differenzierter wäre besser

Zum Artikel «Aufbereiteter Mist ist des Bio-bauern List» von Paul Mäder, Andreas Fließbach und Alfred Berner, bioaktuell Nr. 2, März 05

Sie schreiben, dass Stapelmist eine viel schlechtere Stickstoffwirkung hat als aufbereiteter Mist. Dazu frage ich mich: Wie viel Stroh war im Mist? Wann wurde der Mist jeweils ausgebracht? Ich meine, dass der Stapelmist wohl eine längere Vorlaufzeit braucht, bis der Stickstoff pflanzenverfügbar wird und deshalb als Kopfdüngung im Frühling nur bedingt geeignet ist. Jedoch ist das vor allem eine Frage des Einsatzzeitpunkts, der Kultur und der begleitenden Möglichkeiten. Wenn frischer Mist zum Beispiel je nach Kultur im Herbst oder Winter ausgebracht wird statt erst im Frühling und ergänzend dazu noch etwas Gülle kommt, sollte er nicht so schlecht abschneiden.

Ich möchte den Artikel im Allgemeinen nicht bestreiten. Aber es geht hier nicht einfach um besser oder schlechter, sondern um verschiedene Strategien mit den verschiedenen Düngern. Etwas differenzierter wäre vielleicht besser...

Christoph Meili, Pfyn TG

Antwort der Autoren

Der Mist, der im erwähnten Versuch verwendet wurde, war zugekauft aus einem Betrieb mit Mittellangstand. Die genaue Menge Stroh, die pro Tier und Tag eingestreut worden war, ist nicht bekannt. Ich würde den Strohgehalt aber als «mittel» bezeichnen.

Es ist sicher richtig, dass die Mineralisierung des Stickstoffes im Mist auch vom Strohgehalt abhängt. Mist mit sehr wenig Stroh zeigt keine Immobilisierung des Stickstoffes. Die Mineralisierung verläuft aber trotzdem langsam, da die Kuh ja schon alles, was für Mikroorganismen rasch mineralisierbar ist, aus der Kotmasse herausgelöst hat. Für die Mistkompostherstellung musste zusätzlich 100 Kilo Stroh pro Tonne Mist dazugemischt werden. Nur mit

strohreichem Mist kann mit kleinen Stickstoffverlusten kompostiert werden. Diese zusätzliche Strohmenge wurde aber in den Berechnungen für die Stickstoffwirkung mit berücksichtigt.

Die unterschiedlichen Miste wurden im Versuch unmittelbar vor der Saat ausgebracht. Bei der Stickstoffwirkung war im Artikel nicht erwähnt, dass die Kulturen nebst den unterschiedlichen Misten im Frühling auch eine kleine Kopfdüngungsgabe mit Harngülle erhielten. Die Stickstoffimmobilisierung des Mistes durch die Herbstgaben konnte sich auf diese Weise über den Winter etwas abbauen. Wintergetreide mit Stapelmist zeigte aber trotzdem die kleinsten Erträge, wenn auch die Differenzen mit Harngüllekopfdüngung nicht mehr so gross waren wie bei den Sommerkulturen.

Die Strategien der Düngung müssen auch in das lokale Klima eingepasst werden, um auf den Betrieben optimal zu wirken, da bin ich mit Ihnen völlig einverstanden. Dies lässt sich dann aber nicht mehr auf einer halben Zeitungsseite darstellen. Die dargestellten Resultate beziehen sich auf die Versuchsergebnisse, die im Hofdüngerversuch in Therwil BL erzielt wurden.

Alfred Berner, FiBL

Mehr Bio im Honig als in UHT-Milch

Zum Artikel «Bienenhaltung und Imkerei: Das Wichtigste im Überblick» von Beatrice Moser und Alexandra Moser, bioaktuell Nr. 1, Feb. 05.

«Ist die Knospe drauf, ist Bio drin». Dieser Werbespruch der BIO SUISSE ist eindeutig, und die meisten Konsumentinnen sind dankbar für diese Klarheit. Unklarheit aber besteht beim Honig: Die BIO SUISSE schreibt in ihren Richtlinien vor, dass entweder die Knospe verwendet werden darf oder es darf «BIO» auf der Etikette stehen, aber nicht beides zusammen. «SUISSE» darf gar nicht verwendet werden. Was soll dieses Verwirrspiel? Als BIO SUISSE Knospen-Betrieb sind wir der Gesamtbetrieblichkeit verpflichtet,



Knospe und Honig müssen sich noch finden.

die Bienenhaltung bei mehr als fünf Völkern müssen wir zertifizieren lassen, die Wachsanalyse bezahlen, Biozucker für die Fütterung verwenden etc. Das heisst, wir unterstehen allen Pflichten (sprich: Auflagen), dürfen aber nur beschränkte Rechte geniessen (sprich: den Honig nicht als BIO SUISSE Knospe Produkt deklarieren). Es leuchtet nicht ein, weshalb der Honig als reines, edles Nahrungsmittel nicht mit der vollständigen Knospe ausgezeichnet werden darf.

Zum Vergleich: UHT-Milch, die fast totbehandelt und somit weit weg von einem hochwertigen Lebensmittel ist, darf mit dem vollständigen Knospe-Label gekennzeichnet werden. Im Honig von zertifizierten BIO SUISSE Betrieben ist noch lange mehr Bio drin als in der UHT-Milch! Der in der Schweiz produzierte und zertifizierte Honig muss mit einer kompletten BIO SUISSE Knospe deklariert werden können.

Barbara und Gerry Hauser-Bachmann,
Luthern LU

Immer das letzte Wort

Im bioaktuell haben der Leser und die Leserin das letzte Wort. Reaktionen auf die Artikel in diesem Magazin oder auch Leserbriefe zu anderen brennenden Fragen aus dem Umfeld des Biolandbaus sind immer sehr willkommen. Senden Sie Ihre Leserbriefe bitte an die folgende Adresse: bioaktuell@fibl.ch, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

Hörner gehören zum Tier

Zum Leserbrief «Kühe brauchen Hörner» von Ursula Julen, *bioaktuell* Nr. 2, März 05
Mit den Argumenten von Frau Julen gegen die Enthornung stimmen wir voll überein. Jedes Mal wenn wir eine erstprämierte Kuh, einen schönen Muni oder einen Preis an einem Schwingfest etc. sehen, finden wir es sehr schade, wenn das Tier keine Hörner hat, da fehlt doch etwas wichtiges, abgesehen von der guten Beeinflussung auf Milch, Verdauung und Mist.

Seit 15 Jahren halten wir Hinterwäldler Mutterkühe im Freilaufstall. Von Ende April bis anfangs November sind sie immer draussen, Kühe, Kälber und Muni. Es sind ja temperamentvolle Viecher, aber sie vertragen sich gut. Eine Kuh zeigte etwas aggressive Seiten. Ihr haben wir Kugeln auf die Hörner geschraubt. Sie hat nie ein anderes Tier verletzt.

Monika Ruckstuhl, Schlossrued AG

Ist jedes Mittel recht?

Zum Artikel «Apfelblütenstecher: Endlich eine Lösung» von Claudia Daniel, Eric Wyss und Jean-Luc Tschabold, *bioaktuell* Nr. 1, Feb. 05.

Für die Bioobstproduzenten steht ab nächster Saison ein Produkt gegen den Apfelblütenstecher zur Verfügung. Der Wirkstoff, in einem Fermenter von einem Bodenbakterium produziert, wird seit einigen Jahren auch im Gemüsebau gegen Schadinsekten eingesetzt. Leider hat die Sache einen Haken. Freude kann auf unserer Seite nicht aufkommen. Der Produzent des Wirkstoffs ist der Chemiegigant Dow. Dow war einer der grössten Produzenten von DDT und des im Vietnamkrieg eingesetzten Entlaubungsmittels Agent Orange und ist Produzent der fürchterlichen Brandwaffe Napalm. Dow hat nach dem Chemieunglück 1984 in Bhopal Indien die verantwortliche Firma Union Carbide übernommen. Bis heute sind durch das Unglück über 20'000 Menschen an den Vergiftungen gestorben. Über hundert-

tausend Menschen in der Umgebung sind immer noch chronisch krank. Bis heute weigert sich Dow, die Verantwortung für das Unglück zu übernehmen, die betroffenen Menschen angemessen zu entschädigen, medizinische Berichte zur Giftigkeit des Gases zu veröffentlichen oder die Altlasten in den Böden und im Grundwasser zu entsorgen. Dafür können sich die Aktionäre freuen: Dow hat im Jahr 2003 einen Gewinn von 2.5 Milliarden Schweizer Franken ausgewiesen.

Wir als Bio-bäuerinnen, Biobauern und Konsumenten erwarten vom biologischen Landbau mehr als nur die Herstellung gesunder Nahrungsmittel. Wir erwarten einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und den natürlichen Ressourcen, eine Landwirtschaft im Dienste der Bauern und der Konsumentinnen und ein ethisch geprägtes Denken auf allen Stufen.

Wenn nun das Mittel Audienz der Firma Dow über die Vertriebsfirma Omya (frühere Plüss-Staufer) auch im Biolandbau eingesetzt wird, verträgt sich das unserer Meinung nach nicht mit den obengeschilderten Tatsachen.

Wir sehen mehrere Problempunkte, die sich gut am Beispiel des Apfelblütenstechers aufzeigen lassen.

Das Reagieren auf steigende Qualitätsansprüche zwingt die Produzenten immer mehr in die äussere Qualität ihrer Produk-

te zu investieren. Wir hoffen, dass das nicht auf Kosten der inneren Qualität geht.

Die Biolandbau Forschung riskiert, dass wegen den gegebenen Sachzwängen die Symptombekämpfung immer mehr in den Vordergrund rückt und die Grundlagenforschung vernachlässigt wird.

Das Produkt Audienz ist ein Einzelwirkstoff. Dadurch besteht die Gefahr, dass die Zielinsekten schnell resistent werden. Auf das erste Mittel braucht es ein zweites und so fort. Von dieser Entwicklung profitieren langfristig nur die Chemieunternehmen, die den Landwirten immer neue Wirkstoffe verkaufen können.

Es gibt keine einfache Lösung zum aufgeworfenen Problem. Ein erster Schritt wäre jedoch, die Hilfsstoffliste nicht nur nach wissenschaftlichen Kriterien zusammen zu stellen, sondern auch ethische, soziale und ökologische Faktoren einzubeziehen. Das passiert bereits in Ansätzen. Jedoch fehlt es uns an der Transparenz. Wird ein Mittel zugelassen, sollte die Interessenabwägung der Markenkommission Anbau den interessierten Landwirtinnen und Konsumenten mitgeteilt werden.

Ulrike Minkner, Präsidentin Schweizer Bergheimat, Mont-Soleil BE;
Wendy Peter, Geschäftsführerin Bio-Forum Möschberg, Willisau LU;
Kurt Graf, Biobauer, Mont-Soleil BE;
wMarcel Liner, Konsument, Dornach SO



Die Leserbriefautoren bezweifeln, dass dieses Mittel zum Biolandbau passt.

Biofutter ist Vertrauenssache

Bio Pferdefutter:

Mash für Pferde
Pferde kombi mehrflockig
Belohnungswürfel

Bio Milchviehfutter:

81040 Bio Getreidemischung
wichtig : im Frühling langsame
Übergangsfütterung wegen den
Pansenbakterien.(mind. 2 Wo)
14 Tg vor Weidegang magnesium-
betonte Mineralstoffe geben
bei Fragen beraten wir Sie gerne

Biolandwirt Jörg Eng,
4655 Stüsslingen



Alb. Lehmann, Biofutter  
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau
Tel 056 / 201 40 20 Fax 056 / 201 40 25
E- Mail: Info @biomuehle.ch <http://www.biomuehle.ch/>

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Adressberichtigung melden

bio aktuell

erschint
Auflage
geht an
10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar)
7832 Exemplare (WEMF-beglaubigt, 2003)
Abonnementsdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember
Produktions- und Lizenzbetriebe der BIO SUISSE; Abonnement Fr. 49.-
Ausland Fr. 56.-

Herausgeber: FiBL Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 72
Telefax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org
BIO SUISSE (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen)
Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, Telefon +41 (0)61 385 96 10
Telefax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

Redaktion:
Alfred Schädli, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (BIO SUISSE);
Christophe Schiess (FiBL), Romandie; bioaktuell@fibl.org
Daniel Gorba

Gestaltung:
Druck:
Inserate:
Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick, Telefon +41 (0)62 865 10 30
Irene Rüegg, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Telefon (Mo-Mi) 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73,
E-Mail irene.rueegg@fibl.org

