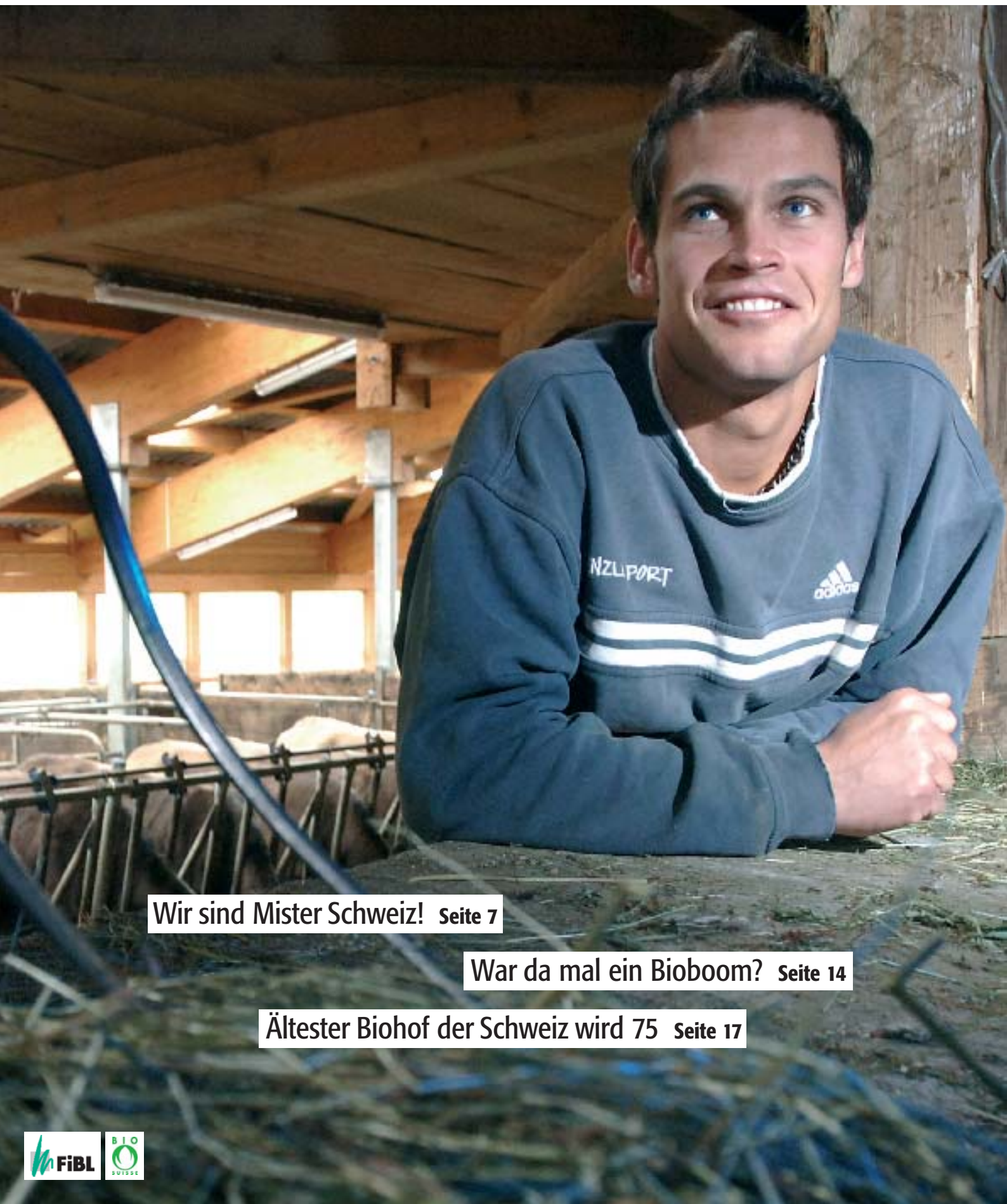


bioaktuell

5/05

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

JUNI



Wir sind Mister Schweiz! Seite 7

War da mal ein Bioboom? Seite 14

Ältester Biohof der Schweiz wird 75 Seite 17

Gen Au Rheinau

Saatschutz für die Welt von morgen

Rheinau: Ein Schwerpunkt der biologisch-dynamischen und biologischen Saatgutarbeit in Europa. Vermehrung und züchterische Bearbeitung hunderter von Gemüse- und dutzender von Getreidesorten. Entstehung neuer, zeitgemässer Pflanzen aus dem Gesamtgefüge der Natur heraus. Sorten, die ihre Integrität in der Verbindung zu Himmel, Erde und Umkreis bewahren und dem Menschen vermitteln können. Schmackhafte, gesunde Kulturpflanzen, aus eigenen Kräften widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge. Von hier in die Welt geschickt.

Gefährdung: Unmittelbar an der Grenze zu Deutschland gelegen, ist dieser Quellort organischer Genflüsse heute existentiell in Frage gestellt. Die Freisetzungen gentechnisch veränderter Pflanzen im EU-Raum rücken näher und drohen mit Kontamination.

Antwort: Langfristiger, starker Schutz zur Sicherung sekundärer Genzentren wie Rheinau! In ihrer Umgebung muss jede Art der Freisetzung gentechnisch veränderter Organismen vermieden, verboten werden. Eine Massnahme, so notwendig und selbstverständlich wie der gesetzliche Quell- und Grundwasserschutz.

Projekt: Die Stiftung Fintan Rheinau und ihr Förderverein haben die Initiative ergriffen. Und Hilfe bekommen: von Greenpeace, BioSuisse, einer wachsenden Zahl von Organisationen, Firmen, politischen Körperschaften, von den Gemeindebehörden beidseits des Rheins, von bekannten Persönlichkeiten. Sämtliche Landwirte in Rheinau und im benachbarten Kreis Waldshut (D) sind zur Selbstverpflichtung für Gentech-Freiheit bereit. Zeit, vorzutreten!

Samstag 25. Juni 2005

Grosses Fest Auf dem Rheinauer Klosterplatz

- 13.00** Eröffnung der Feststände
- 14.00** Beginn des Festakts
- 15.00** Proklamation der Gen Au Rheinau Reden, Attraktionen
- 16.15** Joseph Haydn: „Die Schöpfung“ Grosse, einmalige Freiluftaufführung (bei schlechtem Wetter überdacht) von Teilen des Chorwerks mit Symphonieorchester und über 100 Sängern
Dazwischen dialogische Antwort mit modernen Naturhornklängen:
Welturaufführung eines Schweizer Komponisten
- 17.30** Aktivitäten Gemeinsame Fahrten zu den Feldern. Musikalische Begleitung. Betriebs- und Feldführungen. Und Überraschungen!
- Ab 19.30** Fest auf dem Klosterplatz Musik und Tanz. Salat, Wurst und Wein

Gen Au Rheinau • Postfach • Klosterplatz • CH 8462 Rheinau
gen-au.rheinau@fintan.ch • Tel. ++ [0]52 304 91 27

Spiel mit dem GVO-Feuer

In der Schweiz mit ihren kleinstrukturierten Landwirtschaftsbetrieben funktioniert ein Nebeneinander von gentechnikfreiem und Gentechanbau (Koexistenz) nicht. So lautet die Schlussfolgerung einer Studie, welche Biologinnen, Warenflussspezialisten und EDV-Modellierer am FiBL im Auftrag des WWF Schweiz durchführten.

Die Untersuchungen auf Biobetrieben haben gezeigt, dass jeder Biobauer bis zu 25 Nachbarn hat, deren Felder direkt



an seine Grundstücke grenzen. Mit ihnen allen müsste er Absprachen treffen, damit in seine Biokultur keine Pollen von Gentechpflanzen (GVO) eingetragen werden. Da der Blütenstaub von GMO-Pflanzen durch Wind und Insekten auch über die

Parzellengrenzen hinaus verbreitet wird, würden beim Anbau solcher Pflanzen zusätzliche Absprachen mit Bäuerinnen und Bauern notwendig, deren Felder nicht in direkter Nachbarschaft liegen. Doch wie viele sind das? Wohnen sie in einer anderen Gemeinde oder in einem andern Kanton?

Wir sind bei dieser Studie davon ausgegangen, dass wir die gesetzlich vorgeschriebene Toleranzschwelle von 0,9 % GMO in Biokulturen nicht ausreizen dürfen. Denn der Biolandbau will garantieren, was die Konsumentinnen und Konsumenten mit Bio berechtigterweise erwarten und kaufen wollen, nämlich natürliche Lebensmittel, die frei von GMO sind.

Eine kürzlich veröffentlichte Studie des Bundes zeigt hingegen, dass die Koexistenz zwischen GMO-Bauern und Biobäuerinnen unter der Bedingung möglich ist, dass jeder Biobauer bereit wäre, in seiner Ernte eine GMO-Verunreinigung bis zu 0,9 % zu tolerieren.

Zu diesem Punkt haben sich der Biohandel und die Verarbeitungsindustrie allerdings schon lange eine Meinung gebildet: Sie lehnen bereits heute Chargen mit geringsten Kontaminationen ab. Denn das Risiko wäre sonst viel zu gross, dass Bioprodukte vom Markt zurückgezogen werden müssten. Alleine in der Schweiz setzt der Biomarkt pro Jahr 1,2 Milliarden Franken um. Da kann es sich für niemand lohnen, das Vertrauen in die Natürlichkeit der Bioprodukte aufs Spiel zu setzen.

Otto Stich

Otto Stich, FiBL-Präsident

bioaktuell



KOMMUNIKATION

4 Die Marke schafft Mehrwert

Um einen ersten guten Eindruck zu hinterlassen, gibt es keine zweite Chance. Deshalb verschlingt die Verankerung der Knospe viel Geld.

HIER UND JETZT

7 So schön kann Bio sein

Endlich beweist Renzo, was die Biobauern schon lange ahnten: Sie sind die schönsten.

25 Gen Au wirft Stein in den Rhein

Gentech-Aktivistinnen starten bei Rheinau beidseits des Rheins das Projekt Gen Au.

OBSTBAU

8 Welche Sorten sind am besten?

Schorfresistente Apfelsorten schmecken immer besser. Neuentwicklungen geben der Sortenwahl neue Impulse.

MARKT

12 Marktaufbau nicht vergessen

Mit der Pflichtmitgliedschaft ist der Biomilchmarkt noch lange nicht wieder fit.

14 War da mal ein Bioboom?

Der Bioboom fand auf bescheidenem Niveau statt. Wenn überhaupt, schreibt Christof Dietler

PORTRÄT

20 Der älteste Biohof gehört einem Verein

Vor 75 Jahren wurde der erste Bauernhof in der Schweiz auf Biolandbau umgestellt, der Oswaldhof in Klarsreuti TG. Ein Hofrundgang.

RUBRIKEN

17 Richtlinien

18 Ratgeber

23 Konsum

26 Notizen

28 Agenda

29 Impressum

30 Märktstand

31 Das letzte Wort

Titelbild: Mister Schweiz Renzo Blumenthal im elterlichen Stall in Vella GR.

Bild: Marion Nitsch

Die Marke schafft Mehrwert

Um einen ersten guten Eindruck zu hinterlassen gibt es bekanntlich keine zweite Chance. Auch nicht für Biolabels. Deshalb verschlingt der Aufbau und die langfristige Verankerung einer Marke wie der Knospe viel Geld und Aufmerksamkeit. Das ist manchmal schwer nachzuvollziehen. Darin liegt aber der Grundstein für den Erfolg einer Marke.

Der Wurm muss nicht dem Fischer schmecken, sondern von Vorteil dem Fisch.

Der Nutzen einer Marke liegt darin, neue Kundinnen und Kunden für ein Unternehmen zu gewinnen oder, wichtiger noch, bestehende Kunden zu halten und dauerhaft zu binden. Für die Bio Suisse als Marke (oder Gütesiegel, je nach Standpunkt) heisst das, ihre Käufer zu überraschen, sie für sich zu gewinnen, sie zu halten und tagtäglich die in die Knospe gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Darum ist Kommunikation keine Einzelmassnahme, sondern ein langfristiger und komplexer Prozess.

Obwohl die Kommunikation für die Bio Suisse eine grosse Bedeutung hat, ist eine Marke wie die Knospe aber weit mehr als nur eine tolle Werbekampagne. Die Geheimnisse erfolgreicher Marken sind vielschichtig und der Weg zum Kommunikationserfolg ist ohne eine sorgfältige Planung kaum zu finden.

Was ist eine Marke?

Wer die Namen Coca-Cola oder Nivea hört, der erkennt sie nicht nur und verbindet nicht bloss eine Produktbezeichnung damit, sondern erlebt vielmehr auch eine konkrete inhaltliche oder emotionale Vorstellung. Marken sind versinnbildlichte, emotionale und rationale Dar-

stellungen dessen, was die angesprochene Person mit einem Unternehmen, einem Produkt oder einer Dienstleistung verbindet. Gut geführte Marken sind im Idealfall unauslöschbare Bilder in den Köpfen der Konsumierenden. Eine Biomilch mit dem Knospe-Logo steht nicht für die Umwandlung von Raufutter in Milch, sondern für eine grosse Idee, verbunden mit Emotionen.

Dieser Erklärungsversuch tönt vielleicht etwas abstrakt, aber er macht deutlich, dass sich auch eine Marke wie die Knospe keineswegs auf die blosse Gestaltung und Verbreitung eines Logos beschränkt. Vielmehr geht es darum, die Bio Suisse und ihre besonderen Leistungen (Mehrwert Bio) auf unterschiedlichen Darstellungsebenen und in den verschiedensten Kommunikationskanälen mit Leben zu füllen und für die Betrachter erlebbar zu machen. Nur wenn die Zielgruppe die entsprechenden Markenwerte auch tatsächlich mit dem Absender verknüpft, darf von erfolgreicher Kommunikation gesprochen werden.

Eine Marke ist mehr wert

Und deshalb ist der Konsument letztendlich auch bereit, dafür einen Mehrpreis zu bezahlen. Das ist bei Autos und Kosmetika nicht anders als bei Lebensmitteln. Bio Suisse steht für kompromisslose Bioqualität und bürgt mit streng kontrollierten

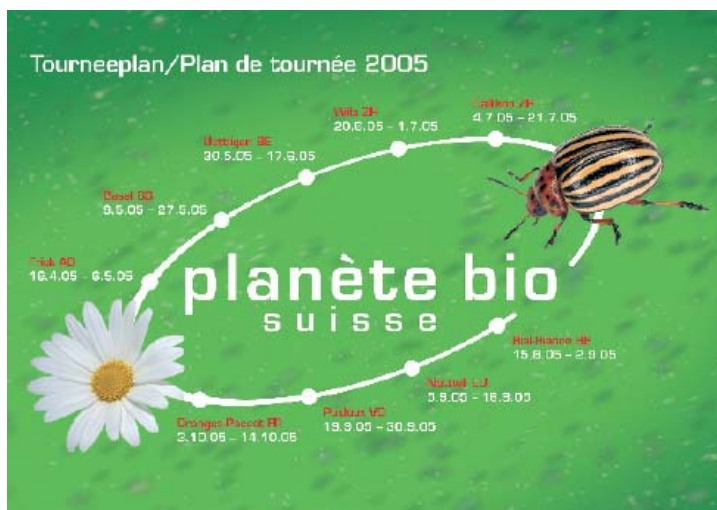


Auflagen dafür, dass die Kundschaft auch das bekommt, was sie erwartet.

Je klarer eine Marke präsent ist und je besser ihre Werte verankert sind, desto mehr Vertrauen bringen die Konsumenten ihr entgegen. Desto eher sind sie bereit, die richtige Wahl zu treffen und sich das Beste zu leisten. Verunsicherte Konsumenten kaufen billig, nicht Bio!

Natürlich sind in Zeiten, wo scheinbar Geiz so geil ist, die weniger aufdringlichen Argumente, die für Biolebensmittel sprechen, nicht ganz so durchschlagend im Erfolg. Aber genau so wenig, wie Marken über Nacht aufgebaut werden, werden sie bei Klimawechseln schnell vom Winde verweht. Wir sind überzeugt, dass das Thema Preis, welches den Biomarkt momentan belastet, wieder durch Qualitätsdiskussionen abgelöst wird, denn wir haben in Sachen Vertrauen und Mehrwert bei den Konsumierenden einen Stein im Brett, eben auch dank guter Kommunikation.

In Bezug auf die Widererkennbarkeit lässt sich der Erfolg einer Marke über Marktforschungsinstrumente darstellen. Auch die Wirkung und Zuordnung von Gedankenverknüpfungen kann durch Befragungen der Zielgruppe aussagekräftig gemessen werden. In diesem Be-



Planète bio suisse ist ein gutes Beispiel für gelungene Kommunikation.



Mit überspitzten Darstellungen der Bio Suisse Botschaften schafft die Werbung bei der städtischen Bevölkerung emotionale Nähe.

reich hat die Bio Suisse gemäss den regelmässig durchgeführten Befragungen ihre Aufgabe sehr gut erfüllt. Unsere Konsumentinnen und Konsumenten kennen uns und verbinden die Knospe mit den gewünschten Emotionen wie Sicherheit, Verlässlichkeit, Chemiefreiheit.

Konsequenz und Kreativität

Der Vertrauensbeweis der Konsumenten beziehungsweise die Bereitschaft, einen höheren Preis zu bezahlen, entsteht nur, wenn eine Marke konsequent und kontinuierlich geführt wird. Was heisst, dass die Signale, die beim Betrachter ankommen, keine Widersprüche beinhalten dürfen.

Keine der Massnahmen für sich allein wird dafür sorgen, dass sich die Marke erfolgreich etabliert. Aber die geschickte Mischung mit dem Ziel, eine einheitliche Botschaft über das Unternehmen und das Label zu transportieren, die einer kritischen Prüfung durch die Nutzer standhält, führt auf Dauer auch zu einer starken Wahrnehmung. Dies schafft ein klares Profil.

Entgegen der vielleicht landläufigen Meinung ist die Führung einer Marke keineswegs zwangsläufig von einem grossen Budget abhängig. Ein klares Konzept sowie ein gutes Mass an Kreativität können einiges wettmachen. Gerade dort, wo Hunderte von Marken um die Gunst der Konsumenten buhlen, sind der kreativen Idee und der aussergewöhnlichen, überraschenden und gewinnenden Umset-

zung keine Grenzen zu setzen. Seit Jahren arbeitet die Bio Suisse in der Werbung genau mit diesen Mechanismen.

Einfach, aber überraschend erscheint die Knospe immer wieder mit klaren Botschaften und attraktiven Signalen, die die Marke ins Bewusstsein rücken und für ihre Botschaften Aufmerksamkeit schaffen. Dabei muss aber auch akzeptiert werden, dass der Wurm nicht dem Fischer schmecken muss – sondern von Vorteil dem Fisch.

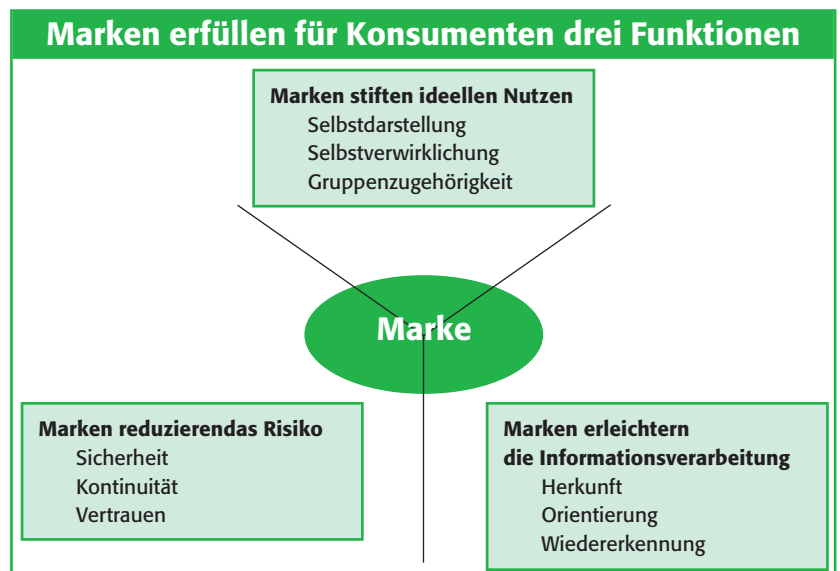
Gerade in städtischen Regionen unseres Landes, wo man nur noch knapp versteht, wie die Milch in die Packung kommt, ist die überspitzte Darstellung der Bio Suisse Botschaften wichtig. Nur

mit dieser Überdramatisierung schafft die Werbung die emotionale Nähe, die nötig ist.

Investition in die Zukunft

Der Kampf um Konsumentinnen und Konsumenten findet nicht in politischen Gremien und am Stammtisch statt. Sondern in der täglichen Konfrontation am Verkaufsregal. Dort, wo in Millisekunden Signale richtig oder falsch zugeordnet und Handlungen ausgelöst werden.

Die Marke Knospe hat sich in diesem harten Wettbewerb trotz – im Vergleich zu den Mitteln der Konkurrenz – minimalem Budget – wacker geschlagen. Der Erfolg und die tiefe Verankerung der





Mit einem braven Heile-Welt-Auftritt wäre die Bio Suisse weniger profiliert, als sie es heute ist.

Marke beweist, dass der gewählte Weg der richtige und die verfolgte Strategie die erfolgreiche ist.

Die Diskussion dreht sich also nicht um «Marke: ja oder nein». Sondern darum, wie stark wir an eine gesunde Marke Knospe glauben und wie viel sie uns für die Zukunft wert ist. Denn nur wenn der Mehrwert der Knospe in den Köpfen und

Herzen der Konsumentierenden verankert ist, bleibt die Bereitschaft, einen Mehrpreis zu bezahlen, intakt. Wertschätzung der Konsumenten bedeutet

letztendlich Wertschöpfung für die Produzenten.

Besonders wichtig ist die Erkenntnis, dass Biomilch, Biobutter oder Biofleisch über eine grosse Idee, die Labelidentität, nicht über eine Produktidentität verkauft werden. Produkte sind Botschafter in der Kommunikation der Bio Suisse, nicht Botschaft. Produkte, die als Imageträger eingesetzt werden, stehen exemplarisch für die Qualität und das Image des Knospe-Labels und aller Knospe-Produkte.

In diesem Zusammenhang ist eine Diskussion, aus welchem Topf die Gelder stammen und wofür sie verwendet werden, müssig, solange sie für die einzigartige Idee «Biolebensmittel sind Mittel zum Leben» und den Mehrwert Biolandbau verwendet werden. Wir müssen daher unsere erfolgreiche Kommunikationsstrategie konsequent weiterverfolgen und uns im Interesse eines starken Auftritts vor Einzelinteressen und Verzettlung der Kommunikation hüten.

«Ein Mal richtig zur Kenntnis genommen zu werden ist besser, als zehn Mal nicht.» Das ist das Prinzip, nach dem die heutige Kommunikation arbeiten muss. Wirksamkeit von Werbung ist abhängig vom Druck, der auf die Wahrnehmung der Konsumenten aufgebaut wird, und dieser ist wiederum abhängig von zwei Faktoren: erstens der Erscheinungsform der Werbung, die ja zuerst einmal Beachtung finden und dann Anreize zur Bewusstseins- oder Verhaltensänderung auslösen soll. Und zweitens schlicht von den verfügbaren Budgetmitteln.

Konzentration der Mittel

Durch eine «laute», wirkungsvolle Umsetzung können fehlende Budgetmittel teilweise kompensiert werden. Dieser Effekt wird bei der Kommunikation für Bio Suisse auch genutzt. Aber es existiert trotz «lautester» Idee bei jeder Aktivität eine untere Wirkungsschwelle, die für eine Beachtung erreicht werden muss. Oder praktisch ausgedrückt: Unter einem gewissen Budget lohnt sich die Investition in Werbung nicht mehr, weil die zu erzielenden Resultate mangels Sichtbarkeit nicht erreicht werden können.

Die Konsequenz daraus: Die Mittel müssen konzentriert dort investiert werden, wo das grösstmögliche Potenzial an Effizienz und Effektivität erreichbar ist. Und das Potenzial ist für die Bio Suisse bei einer sehr breiten und eher urbanen, jüngeren Zielgruppe am grössten. Studien und unsere Erfahrungswerte haben gezeigt, dass Plakat und TV hier am wirkungsvollsten sind.

Eine Reduktion des Kommunikations-Budgets der Bio Suisse oder eine zunehmende Verzettlung der Ausgaben ist unbedingt zu vermeiden, da bereits heute die untere Wirkungsschwelle nur knapp erreicht wird.

Kommunikation befindet sich in ei-

nem Konfliktfeld zwischen dem langfristigen Aufbau einer Marke und deren Verankerung. Andererseits muss Kommunikation auch unmittelbar Aktionen (z.B. Kauf) auslösen. Auch die Bio Suisse ist in diesem Spannungsfeld «gefangen». Das Gütesiegel selbst soll weiter bekannt gemacht und verankert, der Mehrwert Bio ins Bewusstsein der Konsumenten gerückt werden. Dabei soll die Marke dynamisch und zeitgemäss gehalten werden, damit sie wahrgenommen wird.

Kreativ oder einfach schön?

Es gibt Marken, die können es sich leisten, diese zwei Dimensionen separat zu bearbeiten. Und zum Beispiel ihre Images mittels grossartigen, künstlerischen TV-Filmen mit vielen schönen Bildern und wenig Inhalt zu formen. Weil sie eben genügend Ressourcen haben, um zusätzlich am Verkaufspunkt mit sehr direkten (oft preisorientierten) Massnahmen Umsätze zu machen.

Kleineren Unternehmen ist das nicht möglich – auch nicht der Bio Suisse. Deshalb arbeiten wir mit einem Kommunikationsauftritt, der beide Aufgaben zu vereinen versucht. Wir pflegen seit Jahren eine werbliche Sprache, die überrascht und manchmal provoziert, aber genau damit bei der städtischen Zielkundschaft immer wieder ins Auge fällt und Kauf- und Wertschätzungsanreize liefert.

Mit einem braven Heile-Welt-Auftritt, wo austauschbare, schöne und klischeerte Idealzustände propagiert werden, wäre die Bio Suisse weit weniger wirksam in der Kommunikation und als Marke weit weniger profiliert und verankert. Und zudem wahrscheinlich auch nicht glaubwürdig. Der heutige Konsument, die heutige Konsumentin will von der Werbung nicht mehr eingekullt, sondern informiert werden, sich von ihr aber auch abgeholt, verstanden und bestätigt fühlen. Der Unterhaltungsaspekt der Werbung ist dabei ein nicht zu vernachlässigender Faktor.

Genau deshalb ist die Bio Suisse Kommunikation so geplant und konzipiert, wie sie ist. Sie überrascht und überzeugt die Konsumentierenden, provoziert vielleicht manchmal – aber vor allem wirkt sie. Achten Sie auf den neuen TV-Spot der Bio Suisse.

Unter einem gewissen Budget lohnt sich die Investition in Werbung nicht mehr.

Ihre Meinung ist gefragt

Was halten Sie von der Werbung der Bio Suisse? Schreiben Sie uns! bioaktuell@fibl.org, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

Cordelia Galli Bohren, Leiterin Marketing und Kommunikation der Bio Suisse





Bild: Marion Nisch

Wir sind Mister Schweiz!

Endlich beweist Renzo Blumenthal, der neue Mister Schweiz, was in den Biobauern steckt: Sie sind die Schönsten. In dem Sinne haben sich auch Leserinnen des bioaktuell unmittelbar nach der Wahl geäußert. Andere liess der Trubel kühl.

Enttäuscht die Biobäuerinnen nicht!» Dieser Hilferuf einer Biobäuerin erreichte die Redaktion bioaktuell am späten Abend des 30. April per E-Mail. Noch bevor der Redaktor des Heftes realisiert hatte, welch ein historisches Datum für den Biolandbau er an diesem Samstagabend soeben verpasst hatte: Im Schweizer Fernsehen wurde Renzo Blumenthal, Biobauer aus Vella im Val Lumnezia, dem «Tal des Lichts» im Bündner Oberland, zum schönsten Schweizer gewählt. «Jetzt wollen wir im bioaktuell auch mal was Schönes sehen», schrieb eine andere Biobäuerin am Tag danach.

Von nun an waren die Zeitungen voll von Meldungen über Renzo, der Rätoromanisch spricht, amtierender Mister Heubuuch ist und im FC Chur kickt. Sein ganzer Luxusbody sei «alles Natur pur», sagte er an den Mister-Wahlen in der Maag-Event-Hall in Zürich und machte diesen Spruch zum geflügelten Wort. Es folgten Reportagen über den Biobauer

auf dem elterlichen Hof, den trauernden Tierhalter nach dem Verlust seines Kalbes «Ladina», das gleich heisst wie seine Freundin, den frischen und sympathisch wirkenden Bergler. Reihenweise schwärmen urbane Teenager für Biobauern mit Heu am Bauch. Dem Biolandbau stehen damit definitiv sämtliche Türen offen, bis hinauf auf die Stufen der blinkenden Lämpchen und Treppchen der Showbiz-Welt.

Es gab aber auch Biobäuerinnen, die vom Freudentaumel nicht erfasst wurden, als der eidgenössische Glamour den Biolandbau überpuderte: «Wir haben sehr viel Arbeit im Frühjahr, wissen oft geradezu nicht, wo wehren. Um diese Sache, die ich persönlich sowieso für ein Affentheater halte, können wir uns nicht auch noch kümmern.» Sie rieben sich die Augen, als die Bio Suisse in einer Pressemitteilung schrieb: «Dass ein Biobauer siegte, erfüllt die Verantwortlichen und Mitglieder der Bio Suisse mit Stolz und

Freude.» Bio sei eben nicht nur gesund, sondern mache auch schön.

Und was meinen die Biobauern? Inhaltlich bringt die Wahl eines Kollegen zum Mister Schweiz keine wesentlichen neuen Erkenntnisse, sondern bestätigt nur, was man schon lange wusste: Die Verbundenheit mit dem Hof, die Arbeit in und die Auseinandersetzung mit der Natur, die Gewissheit, etwas Sinnvolles zu tun, steigern die Schönheit. Sie führen unter anderem dazu, dass die Biobauern nicht nur einfacher eine Partnerin (oder einen Partner) finden, sondern darüber hinaus meistens auch noch die besseren Lose ziehen als ihre konventionellen Kollegen. Auch wer keinen Waschbrettablauch (mehr) vorweisen kann – wahre Schönheit kommt von innen –, darf mit gestärktem Selbstbewusstsein feststellen: Mit Renzo wählte die Schweizer Bevölkerung die Berufsgruppe, welche die schönsten Männer hervor bringt.

Alfred Schädeli

Welche Sorten sind am besten?

Schorfresistente Apfelsorten schmecken immer besser und sind wichtig für einen glaubwürdigen Bioobstbau. Im heurigen Regenfrühling zeigte «Petrus» erbarmungslos, wie schwierig die biologische Schorfbekämpfung mit anfälligen Sorten sein kann. Immerhin: eEin gutes Werbejahr für schorfresistente Sorten. Diverse Neuentwicklungen an der Züchter- und Marktfrent geben der Sortenwahl auf Biobetrieben neue Impulse. bioaktuell hilft mit einem Überblick und neuen Tipps und Fakten.

Die Marktlage und Marktperspektive für Biofrüchte sind nach wie vor günstig, wie die Rekordverkäufe in den letzten zwei Monaten zeigen. Punktuelle Vermarktungsprobleme waren vornehmlich sortenbedingt. Denn die bei den Konsumentinnen nicht mehr beliebten Sorten wie Golden Delicious und Idared sind nach wie vor in grossen Mengen, insbesondere auf erst kürzlich umgestellten Biobetrieben, in Produktion.

Neuere Sorten in guten Qualitäten – besonders auch schorfresistente – verkaufen sich hingegen problemlos gut. Dazu beigetragen hat das von FiBL und Coop entwickelte Geschmacksgruppenkonzept, das auf der Etikette eine Zusatzinformation zum Geschmack der Sorte bietet. Die Grossverteiler wenden das Konzept immer konsequenter an – übrigens auch bei konventionellem Obst, nachdem es sich für Bioobst so gut bewährt hat.

Vom Geschmacksgruppenkonzept profitieren nicht nur die Konsumenten dank gluschtiger und transparenter Vielfalt, sondern auch die Anbauer. Sie können dadurch neue, weniger bekannte, aber ökologisch oder geschmacklich verbesserte Sorten viel flexibler in den Markt einschleusen. Also, keine Angst vor neuen Sorten!

Sortenteam mindert Risiko

Anfang der 1990er Jahre gelangten viele schorfresistente Apfelsorten aus Osteuropa und andern Staaten in die Schweiz, begleitet von grossen Versprechen und hohen Erwartungen. Viele Bioproduzenten haben diese Sorten gepflanzt, obwohl keine Anbauerfahrungen unter Schweizer Bedingungen, geschweige denn im Bioanbau vorlagen. Bei etlichen, zum Glück nicht bei allen Sorten trat mit den ersten Erträgen Ernüchterung ein.

Heute ist dieses «Versuch-und-Verlierer»-System nicht mehr nötig. Das FiBL betreibt seit 1994 mit Exaktversuchen und einem Sorten-Ringversuch auf Biobetrieben in allen Anbauregionen ein praxisrelevantes Sorten-Prüfsystem. Auch

für Kirschen bestehen seit 1999 Biosortenversuche, für Zwetschgen und Birnen wurden sie im letzten Jahr eingeführt. Diese Sortenversuche sind koordiniert und in Zusammenarbeit mit Agroscope FAW oder RAC.

Das «Sortenteam» (vgl. Kasten) schliesslich repräsentiert die praxis- und marktnahe Endstufe der Sortenprüfung. Favorisierte Sorten testet es mit einem Vertragsanbau auf Pilotbetrieben und zwei Jahren Testverkäufen. Momentan bearbeitet das Sortenteam die Sorten Ecolette (für die Nische der betont säuerlichen Äpfel) und Golden Orange (Ersatz für Golden Delicious, Verbesserung gegenüber Resista).

Neuste Trends bei Apfelsorten

Im Wallis pflanzen Bioproduzenten zunehmend die schorfresistente Apfelsorte GoldRush an. Der Verkauf läuft unter dem eingetragenen Markennamen «Reggold». In anderen Schweizer Anbauregionen bestehen für GoldRush hingegen kaum Anbaumöglichkeiten, da dort die Sorte auch im November noch nicht richtig reif wird, aber schwarz von Regenflecken. Selbst in der Waadt ist die Reife am Limit, was sich sofort in der inneren und äusseren Qualität niederschlägt.

Dies zeigte eindrücklich eine Degustation am FiBL-Obstbauforum in Vetroz im Februar dieses Jahres (vgl. Grafiken). Sechs verschiedene GoldenRush-Herkünfte wurden zur Prüfung verglichen. Die Reifeunterschiede bewirkten grosse Unterschiede in der inneren Qualität. Die am besten bewertete Herkunft hatte eine Fruchtfleischfestigkeit von 8,5 Kilo pro Quadratzentimeter und 16,7 Prozent Zucker; die am schlechtesten bewertete 7,4 Kilo und nur 13,2 Prozent Zucker. Eine erhöhte Mehltauanfälligkeit und eine erhebliche Alternanzanfälligkeit sind die Minuspunkte von GoldRush.

Ein Walliser Konsortium hat die Lizenz einiger oberitalienischer Züchtungen übernommen und dem FiBL einen Auftrag zur Evaluation der Sorte Golden Orange übertragen. Im Gegensatz zu



GoldRush ähnelt Golden Orange äusserlich und geschmacklich den Golden Delicious ziemlich stark. Sie würde damit eine wichtige Lücke schliessen, wozu Resista nicht ganz in der Lage ist. Deshalb hat das Sortenteam Golden Orange letztes Jahr auch in sein Prüfprogramm-Konzept aufgenommen.

Eine Degustation mit 100 Personen in einer Grossverteilerfiliale, an zwei Bioobstbautagungen sowie eine von einem professionellen Sensorikinstitut ausgeführte Analyse mit 60 repräsentativen Apfeleinkäufern bestätigen durchs Band eine gute Konsumentenakzeptanz von Golden Orange. Die Lagerfähigkeit von Golden Orange scheint hingegen schlechter als diejenige von Golden Delicious. Das Sortenteam wird sich mit einer Anbauempfehlung noch bis zum Frühjahr

Bilder: Franco Weibel



Mild und süsslich oder würzig und säuerlich gefällig? Sortenangaben werden am Verkaufspunkt zunehmend mit Informationen zum Geschmack ergänzt. Eine Chance für unbekanntere Sorten.

wertung. Am interessantesten ist ihre lange Lagerbarkeit. Doch wegen der späten Reife ist sie wahrscheinlich nur im Wallis produzierbar.

Selbstverständlich beobachten die Bioobstbauern auch aufmerksam, was sich bei den nichtresistenten Sorten tut. Einige Betriebe haben zum Beispiel mit der nicht stark schorfanfälligen Sorte Pinova recht gute Erfahrungen gemacht. Hingegen ist die Anfälligkeit dieser Sorte auf Gloesporium-Fäule sehr hoch und kann empfindliche Ausfälle verursachen. Auch die nichtresistenten und in mehreren Degustationen gut bewerteten Schweizer Züchtungen Diwa oder Mairac könnten vom Schorf her im Bioobstbau angebaut werden. Auf zwei Biobetrieben (ZH, VD) wird Diwa nun in Mengen von ein paar hundert Bäumen angepflanzt. Ihr Gedeihen wird mit Interesse verfolgt.

In der IP-Baumschule Erich Dickemann (Robustplant) stehen einige weitere schorffresistente Sorten aus Tschechien bereits im Ertrag, vor allem Topaz x Golden-Kreuzungen. Die Fachleute von Robustplant und FiBL sind sich einig, dass es darunter einige Favoriten geben könnte. So wurde die Selektion UEB 3185/2 in zwei FiBL-Degustationen sehr gut, jedoch nicht wesentlich besser als Topaz

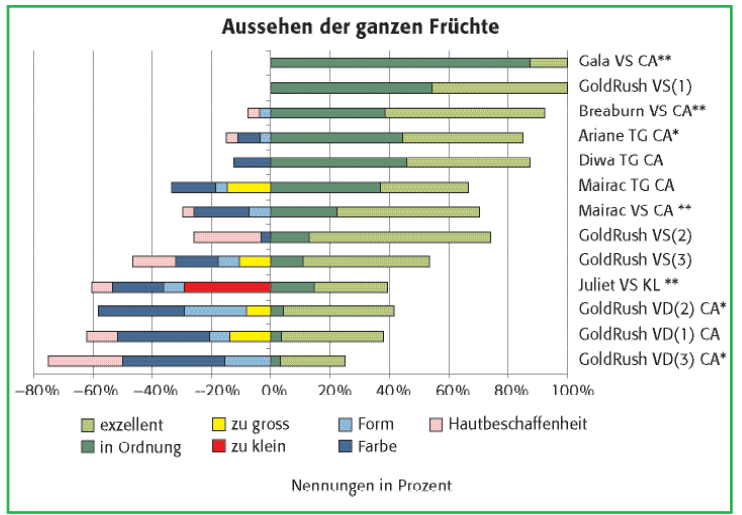
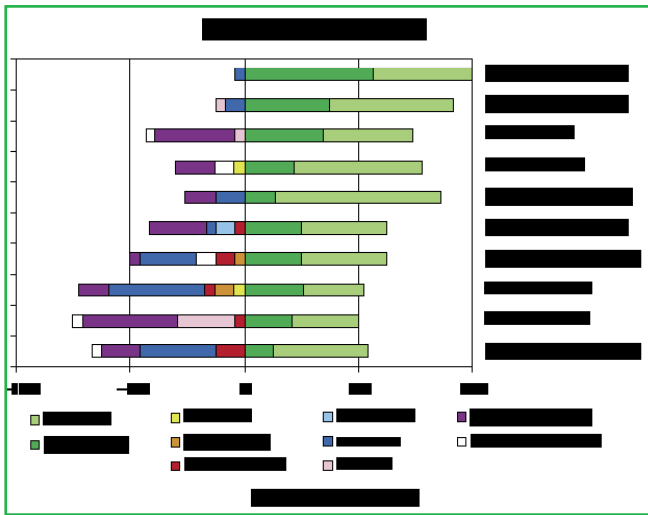
beurteilt. Vier der UEB-Selektionen sind bereits in der Apfelsortenprüfung am FiBL aufgepflanzt.

Wir empfehlen den Produzentinnen und Produzenten, keine kostspieligen Experimente auf eigene Faust einzugehen. Idealerweise werden eine oder mehrere geeignete UEBs möglichst rasch ins Konzept Sortenteam eingebunden. Die Sorte Mira könnte für Direktverkäufer interessant sein, da sie überdurchschnittlich gut lagerbar ist. Allerdings ist ihre agronomische Eignung unter Biobedingungen noch nicht bekannt. Mira ist grau-dunkelrot und unregelmässig in Form und Grösse und damit nicht besonders attraktiv. Der Stiel ist extrem kurz, was für den Bioanbau ungünstig ist (verminderte Zugänglichkeit der Kontaktmittel, Ausdünnen auf Einerfrüchte nötig). Das FiBL macht Erhebungen auf einem Biobetrieb mit 200 Mira-Bäumen.

Die Schweizer Apfel-Züchtungsprogramme von Agroscope FAW und der Rheinbaumschule in Buchs, aber auch holländische, amerikanische und neuseeländische Programme haben unserer Meinung nach sehr interessante Selektionen im Köcher, zum Beispiel im Bereich Gala- und Breaburn-Ersatz, Langlager-sorten oder haltbarere Frühsorten.

2006 zurückhalten. Bis dahin werden die Resultate des zweiten Testverkaufs ausgewertet sein.

Juliet, eine resistente, süss schmeckende Kreuzung mit Fujii aus den USA, erhielt, obwohl sie nur normal gekühlt gelagert war, eine beachtlich gute Be-



Nennungen zum Aussehen und zur Essqualität der Äpfel an der Obstbautagung im Februar 2005 in Vétroz, Wallis (24 Teilnehmende). Darunter 6 verschiedene Herkünfte von GoldRush aus Walliser und Waadtländer Produktion. Alle Sorten und Herkünfte waren kodiert. Balken nach rechts sind Positiv-Nennungen, Balken nach links sind Negativnennungen, Mehrfachnennungen waren möglich. In der Wertung Essqualität sind Sorten mit mehr als 33 Prozent Nennungen «überreif», mit Ausnahme Juliet, nicht dargestellt.

Die «sicheren» Sorten

Keine der resistenten Sorten, ausser Golden Orange, wird momentan von einem Züchter oder einer Lizenzinhaberin stark gepusht. Das Anbaupotenzial für die auf

der Sortenliste 2005 des FiBL zusammengestellten Sorten kann als gut bezeichnet werden. Es lässt den Bioproduzenten vorderhand genügend Spielraum, um marktfähige resistente Sorten anzubauen, bis in

einigen Jahren noch bessere Sorten zur Verfügung stehen.

In Absprache mit den Praktikern der Bio Suisse Fachkommission Obst können wir die folgenden Sorten als die momentan anbausichersten nennen. Die Sorten Topaz und Resi liegen in der Geschmacksgruppe «würzig, eher säuerlich». Topaz sollte im CA-Lager gelagert und dafür frühzeitig gepflückt werden. Für den Sofortkonsum ist hingegen eine gute Ausreifung am Baum empfehlenswert (Angaben für Erntezeitpunktbestimmung beachten). Bei Topaz machen Ausfälle durch Kragenfäule (*Phytophthora sp.*) zunehmend Sorgen. Eine Zwischenveredelung auf z.B. Ariwa, Rewena oder Golden Delicious ist sicher eine Möglichkeit, doch deren Dauerhaftigkeit kann erst in einigen Jahren beurteilt werden. Das FiBL ist beim Thema *Phytophthora* mit in- und ausländischen Experten am Ball. Resi hat einen problemlosen, pflegeleichten Baumwuchs, erbringt aber die Fruchtgrösse und Qualität nur bei korrekter Ausdünnung. Die Langzeitlagerung ist zu vermeiden.

Bei GoldRush besticht vor allem das Vermögen, die Festigkeit und Frische lange zu bewahren. Diese Sorte ist aber nur für Lagen mit langer Vegetationsdauer geeignet. Für andere Lagen eignet sich die geschmacklich Golden-ähnlichere Resista. Ihr starker, verkahlender Baumwuchs erfordert allerdings eine aufmerksame Baumerziehung. In dieser Nische wäre Golden Orange besser (siehe oben), doch ob sie auch in der Deutschschweiz anbaubar ist, wird zurzeit in Sortenversuchen noch untersucht. Zudem ist die Vergabe der Lizenzen noch nicht entschieden. In dieser Geschmacksgruppe ist auch die aromatische und attraktive Rubinola zu nennen. Für eine Lang-

Sortenteam optimiert das Sortenangebot



Hauptziel des Sortenteams, das momentan aus Vertretern von Coop, Abpackbetrieben, Produzenten und FiBL besteht, ist die möglichst effiziente Optimierung des Sortenangebotes von biologischen Früchten nach sensorischen, agronomischen und ökologischen Kriterien. In einer ersten Phase wählt das Sortenteam aus bereits vorgeprüften Sorten diejenigen aus, die ein hohes Potenzial besitzen, um bestehende Sortimentslücken zu schliessen. In der zweiten Phase wird eine so gewählte «Teamsorte» auf zwei bis vier Biobetrieben im Vertragsanbau produziert. Die Gesamtfläche ist so gross, dass mit den Erträgen des dritten und vierten Standjahres Testverkäufe durchgeführt werden können. Für die Früchte der Testverkäufe erhalten die Produzenten eine vertraglich festgelegte «Pionierprämie». Aufgrund der agronomischen Erfahrungen der Pionierbetriebe und der Kundenreaktionen der Testverkäufe zweier Jahre entscheidet das Sortenteam, ob die Sorte weitergeführt werden soll und, falls ja, mit welchem Mengenziel. Im Falle eines Neins wären für die Produzenten dank der «Pionierprämie» die Investitionskosten ungefähr gedeckt. Das Konzept Sortenteam verbessert somit auch den Missstand, dass zu viele Produzenten unkoordiniert und mit hohem finanziellem Risiko auf eigene Faust mit unbekanntem Sorten experimentieren. Das Konzept Sortenteam ist zeitlich begrenzt finanziert durch den Coop-NaturaPlan Fonds.

fw

lagerung scheint sie jedoch nicht geeignet zu sein, auch nicht unter CA-Bedingungen. An die Baumerziehung stellt sie höchste Ansprüche (starkwüchsig, neigt zu Verkahlung, trägt nur an Triebspitzen). Auch Ariwa hat sich auf den Betrieben bewährt. Gut ausgereifte Ariwa-Früchte sind beliebt wegen hoher Festigkeit und viel Aroma, doch dieser sehr schön wachsende Baum verlangt wegen seiner Neigung zu Alternanz zwingend eine gute Ausdünnung. CA-Lagerung ist nötig, da sonst die Säure und damit das Aroma sehr schnell abbauen.

Bei den betont säuerlichen Sorten hat sich Ottawa mit guter Fruchtqualität und Lagereignung sowie guten Produktionseigenschaften bewährt. Ottawa ist relativ anfällig auf Regenflecken, Alternanz und Mehltau.

Bei den Frühsorten steht die attraktive Retina im Vordergrund. Die Pflückperiode ist sehr kurz, die Haltbarkeit geringer als bei Gravensteiner. Also nur in sofort vermarktbar Mengen produzieren. Die Sommersorte Julia gefällt, da sie im Geschmack schon viel mehr ein «richtiger» Apfel ist als zum Beispiel der Klarapfel und weil der Baum vital wächst.

Birnen und Steinobst

Mit Neuigkeiten zu Birnen und Steinobstsorten sind wir ein wenig in Verlegenheit. Es sind viele Sorten im Gespräch, die sich im Bioanbau eignen könnten, aber die Erfahrungsbasis aus Versuchen oder Praxisbetrieben ist noch sehr dünn. Aus der Kirschenartenprüfung am Breitenhof ist insbesondere eine slowakische Selektion positiv aufgefallen (wir sind am Klären der Lizenzfrage). Bei Kirschen (süsse und saure), Birnen und Zwetschgen haben wir letzten Herbst neue Biosortenversuche mit dem weltweit allerneuesten (so hofft man immer ...) Material gepflanzt. Bei Aprikosen beobachten wir auf Praxisbetrieben im Wallis die Biobeständigkeit der modernen Sorten. Auch in der Deutschschweiz sind wir zusammen mit der Arbeitsgruppe Biosteinoobst daran, ein Sortenbeobachtungsnetz aufzuziehen (weitere Interessenten sind willkommen! Bitte melden unter Tel. 062 865 72 42). Statt einer vagen Empfehlungsliste bieten wir deshalb Steinobst- und Birnenproduzenten an, dass sie sich zum Diskutieren der Sorteneignung mit uns in Verbindung setzen können.

Unterlagen für Apfel

Unser Unterlagenversuch von 1999 an den drei Standorten Frick, Wädenswil



Bild: Franco Weibel

und Sion mit zehn verschiedenen Unterlagen auf drei Sorten (Resi, Ariwa, Resista) ist nun auch in Frick abgeschlossen. Dieselben Unterlagen (M7, Supporter II, Cepiland, B9, Fleuren 56, P 22, J-TE-E, J-TE-F, J-OH-A, J-TE-G) stehen seit 2002 auch in einem grösseren Bioversuch in der Nähe von Bonn. Unsere dortigen Messungen bestätigen, dass im Bezug auf Unkrauttoleranz und schnellen Kronen- und Ertragsaufbau die Unterlage Supporter II überlegen ist. Wir sind der Meinung, dass wir aufgrund dieser Daten einen Einsatz der kragenfäule- und blutlausresistenten Supporter II bei schwachen bis mittelstarken Sorten empfehlen können (interessierte Produzenten können mit uns Kontakt aufnehmen).

Wir haben im Herbst 2004 an den Standorten Frick und Sion einen neuen Unterlagenversuch zusammen mit Agroscope RAC gepflanzt. Dabei sind auch Unterlagen mit Blutlaus- und Feuerbrandtoleranz.

Franco Weibel, Jean-Luc Tschabold, Francisco Suter und Andi Häseli, FiBL

Die ausführliche FiBL-Sortenempfehlung mit Beschreibung der Vor- und Nachteile der Sorten für Bioanbau und detaillierte Degustationsresultate kann mit dem Tagungsband der FiBL-Bioobstbautagung 2005 auf www.fibl.org als PDF heruntergeladen oder unter Tel. 062 865 72 72 bestellt werden. Beschreibung der gängigsten resistenten Apfelsorten mit Farbfotos ist zu finden im Flugblatt «Porträt schorfresistenter Apfelsorten» von FAW (M. Kellerhals, M. Goerre) und FiBL (F. Weibel).

Werden die Jungbäume rechtzeitig bestellt, so sind praktisch alle Sorten und Unterlagen erhältlich.

Wer bestellt zur rechten Zeit ...

... bannt Kontrollstreit. Die Bestellungen der Jungbäume – sie müssen bekanntlich aus biologischen Baumschulen stammen – für die nächste Pflanzung im Herbst 2006 sollten die Bioobstbauern noch diesen Juni/Juli (Okuliersaison) bei einer der drei Schweizer Biobaumschulen aufgeben. Eine Bestellung von winterhandveredelten Bäumen bis Januar 2006 ist auch möglich. Bei rechtzeitiger Bestellung können die Biobaumschulisten praktisch alle Wünsche bezüglich Sorten und Unterlagen erfüllen. Ausnahmegewilligungen für Nichtbiobäume werden zunehmend restriktiver erteilt. Tipp: Regeln Sie im Anbauvertrag auch die gewünschte Jungpflanzenqualität.

Vorsicht bei Eigenimporten: Importierte Bioprodukte müssen alle Bedingungen für Importe von Bioprodukten erfüllen. Das heisst, Sie müssen die Zertifizierungsbestimmungen für Importeure erfüllen. Informationen dazu bei der Bio Suisse oder der bio.inspecta. Detailinformationen zu den Richtlinien, Weisungen, Erhältlichkeit etc. unter www.biosaatgut.fibl.org oder Tel. Nr. 062 865 72 08.

Biobstbaumschulen

Emmental Bio-Baumschule, T. und R. Glauser,
3434 Obergoldbach, Tel. 031 701 05 55,
Fax 031 701 36 77

Pépinières Bio-Batasse, M. Olivier Condey, Route
des Rottes 6, 1964 Conthey, Tel. 079 293 41 03,
Fax 027 346 65 70

Baumschule Scherrer Willi, Holz, 9322 Egnach,
Tel. 071 477 20 04, Fax 071 477 20 76

fw

Marktaufbau nicht vergessen

Nun hat die Bio Suisse ihre Pflichtmitgliedschaft für die Milchproduzenten. Damit ist aber der Biomilchmarkt noch in keiner Art und Weise wieder fit. Der Schlüssel ist und bleibt – trotz aller Regulierung – die Belebung der Nachfrage. Daran wird gearbeitet.

An der Delegiertenversammlung der Bio Suisse wurde die Pflichtmitgliedschaft der Milchbauern bei einer anerkannten Produzentenorganisation ab 1. Mai 05 eingeführt. Dieser Beschluss wurde im bioaktuell 4/05 rechtsverbindlich kommuniziert. Die vollständigen Vermarktungsrichtlinien können bei der Bio Suisse bestellt oder auf der Homepage nachgelesen werden. Die anerkannten Organisationen bereiten sich auf die neuen Mitglieder vor, namentlich auf jene mit dem Anrecht auf Minimalmitgliedschaft, die in den Vermarktungsrichtlinien umschrieben ist. Aber auch der vorzeitige Ausstieg aus der Milchkontingentierung steht auf der Traktandenliste der Biomilchorganisationen. Sie arbeiten zudem in der Milchmarktrunde bei der Marktkoordination und beim Marktaufbau mit. Eine Arbeitsgruppe bereitet die Kontrolle der neuen Richtlinien im 2006, das Sanktionsreglement und die Zulassungskriterien für anerkannte Organisationen vor.

Doch ohne zusätzliche Absatzmöglichkeiten können noch so viele Vermarktungsrichtlinien, Reglemente und Deklassierungsbeiträge eingeführt werden: Der Markt wird trotzdem nicht besser. Die Pflichtmitgliedschaft ist lediglich

eine Taste in der ganzen Klaviatur, die hilfreich sein kann, eine schwierige Zeit zu überbrücken. Für sich alleine gesehen ist sie ganz sicher nicht genügend.

Dieser Meinung sind nicht nur die Vertreter der Biomilchorganisationen in der Milchmarktrunde, sondern auch eine grosse Mehrheit der Biomilchproduzenten. In den Hauptversammlungen dieser Organisationen wurden nicht nur die von der Milchmarktrunde erarbeiteten Massnahmen zur Deklassierung unterstützt, sondern insbesondere auch jene zur Verstärkung des Milchmarketings.

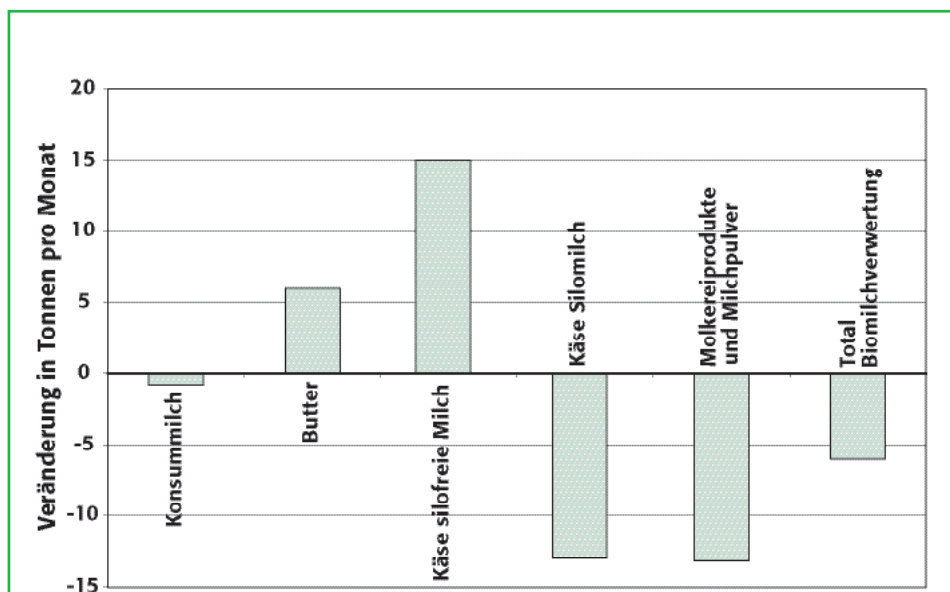
Preise teils unter 80 Rappen

Für diese Massnahmen müssen die Produzierenden tief in die Taschen greifen. Der Abschlag im Milchjahr 2005/06 auf dem Milchzahntag setzt sich aus drei Komponenten zusammen: Einerseits sinkt der Biomilchpreis um 2–3 Rappen pro Kilo, damit die Preisdifferenz zum konventionellen Preis nicht grösser werden sollte. Dann sind auf Grund der knapp 30 Prozent Überschuss weitere Verluste in der Grössenordnung von 4 Rappen hinzunehmen. Zu guter Letzt kommt noch 1 Rappen für das Biomilch-Marketing. Damit kommt der Molkerei-

milchpreis für die Produzenten an vielen Orten unter 80 Rappen zu liegen.

Ähnlich den Obstpromotionen in der Verantwortung der Fachkommission Obst wird die Milchmarktrunde nun zunehmend auch im Marketing aktiv. Eine Arbeitsgruppe hat ein Dutzend Ideen entwickelt, die nun weiter konkretisiert werden. Die besten Projekte sollen dann zur Förderung des Absatzes umgesetzt werden. Alle diese zwölf Ideen haben Vor- und Nachteile und können sich sogar konkurrenzieren. Die Koordination mit dem bisherigen Bio Suisse Marketing und die Zusammenarbeit mit Spezialisten sind deshalb unabdingbar.

Derweil läuft die Entwicklung am Markt täglich weiter. Die Grafik zeigt im Detail, wie sich die Verarbeitung von Biomilchprodukten seit Januar 2003 verändert hat. Das Gesamtvolumen kann als stabil bezeichnet werden. Das ist eine gute Voraussetzung, nach dem schwierigen Jahr 2004 mit der intensiven Tiefpreisdiskussion sich nun wieder dem Thema Bio und Mehrwert zuzuwenden. Es bestehen berechtigte Hoffnungen, dass die Marketinganstrengungen der Milchmarktrunde auf fruchtbaren Boden fallen.



Trends in der Verwertung von Biomilch aufgrund der Verwertungszahlen seit Januar 2003. Im sehr lebendigen Bereich Molkereiprodukte gibt es seit 2004 kaum mehr Innovation. Dies wirkt sich auf diesen Märkten in stark sinkenden Verwertungsmengen aus.

Quelle: Bio Suisse



Peter Bucher,
Produktmanager Milch,
Bio Suisse

Peter Bucher übernimmt neue Aufgaben

Zur Unterstützung der Marktbelebung wird Peter Bucher in Zukunft verstärkt die Lizenznehmer betreuen mit dem Ziel, das aktuelle Innovationsloch am Milchmarkt zu überbrücken. Er übernimmt damit die Funktion eines «Key Accounters». Seine bisherige Stelle als Produktmanager Milch und Fleisch wird in den nächsten Tagen ausgeschrieben, er selber bleibt Leiter der Abteilung Produktmanagement in der Bio Suisse Geschäftsstelle.

pb

Oberländer auf eigenen Wegen

Im Berner Oberland wollen die Biomilchbauern, die an Cremo liefern, vom Biomilchpool nichts wissen: Cremo zahlt besser. Die Gegner sprechen von Trittbrettfahrerei und warnen vor den langfristigen Folgen. Die beiden Parteien liefern sich einen heftigen Schlagabtausch.

In der Berner Biomilchszenen rumort es: Eine Gruppe von Oberländer Biomilchbauern will sich für den Ausstieg aus der Kontingentierung nicht dem Biomilchpool anschliessen, obwohl sich die Berner Biomilchgenossenschaft, in der die Biobäuerinnen und Biobauern des ganzen Kantons zusammengeschlossen sind, mehrheitlich dafür entschieden hat. Die Abtrünnigen wollen ihre Milch direkt und zum höheren Preis an Cremo liefern und haben zu diesem Zweck Mitte April den Verein «Biomilch Berner Oberland» gegründet. Die momentan 30 Bauern wollen sämtliche rund 230 Biomilchbauern des Berner Oberlandes als neue Mitglieder gewinnen.

Crema ist attraktiver

«Im Biomilchpool wird das Berggebiet einfach nicht ernst genommen», sagt Niklaus Hari, Präsident des neuen Vereins. Das Hauptproblem ist, dass viele Biomilchbauern im Berggebiet im Sommer zur Alp gehen und keine Milch abliefern. Sie liefern im Winter und Frühling Milch an den Vermarkter Biomilchpool ab, wenn die Abzüge grösser sind, weil es mehr überschüssige Milch gibt.

Hari erhält für seine Milch 72 bis 73 Rappen, einen Preis weit unter demjenigen der Crema-Direktlieferanten, wie er sagt. Er hat deshalb genug vom Biomilchpool. Die Alternative Crema ist verlockend: Der Milchverarbeiter kann derzeit die ganze Biomilch zu Bioprodukten verwerten, in Thun entsteht daraus «Bio-Berg-Mutschler» und anderes. Crema sei an weiteren Biomilchproduzenten aus dem Oberland interessiert und wolle weitere regionale Spezialitäten einführen, die dann über die Bio-Regional-Linie von Coop verkauft würden, erklärt Hari.

Für Andreas Bärtschi, den früheren Präsidenten der Bärner Bio Bure, ist die Gründung des Vereins ein fatales Zeichen und eine Trittbrettfahrerei. In den Leserbriefspalten des «Schweizer Bauer» lieferten er und Hari sich einen öffentlichen Schlagabtausch. «Ohne Biomilchpool wäre der Biomilchpreis heute schon viel tiefer», sagt Bärtschi. Dank der Tatsache, dass beim Pool eine gros-

se Menge zusammengefasst werden könne – rund die Hälfte der gesamten Biomilch –, könnten durch optimale Platzierung der Milch auch die Verluste beim Milchpreis minimiert werden, wenn zu viel Bio-milch produziert werde. Bärtschi hält es auch nicht für klug, sich von einem einzelnen Abnehmer abhängig zu machen, wie es «Biomilch Berner Oberland» tun wolle.

Hari bestreitet zwar nicht, dass eine gewisse Abhängigkeit da ist. Dieses Risiko nehme man aber in Kauf. Er sieht den Vorteil darin, dass in Thun ein regionales Produkt aus regionaler Milch hergestellt werde.

Peter Bucher, Bio Suisse Produktmanager Milch, sieht es genau umgekehrt: Letztlich sei Crema ein anonymer Kanal, in dem die Milch auch zu Butter und Rahm verarbeitet werde und in dem sich Preissenkungen im Biomilchmarkt genauso auswirkten wie bei anderen grossen Verarbeitern. Bärtschi wiederum sieht hinter dem Hygiene-Argument von Crema vor allem das Interesse, die Milchbauern direkt an Crema zu binden, um nicht mit dem mächtigen Biomilchpool verhandeln zu müssen.

Wenn der Verein «Biomilch Berner Oberland» sich nun nicht an der Überschussverwertung des Biomilchpools beteiligen wolle, sei der Effekt, dass der Biomilchpool eine grössere Last tragen müsse und mit dem Milchpreis noch weiter hinunter gehen müsse, sagt Bärtschi. Wenn aber die Preisdifferenz zu gross sei, werde auch Crema reagieren – indem sie ihrerseits den Preis senke oder eben doch Milch beim Biomilchpool einkaufe. Damit hätte die Marktlogik die Oberländer über die Hintertür wieder eingeholt. «Es gibt eben nur einen Biomilchmarkt», sagt Bärtschi, die Oberländer Kollegen dürften sich da keine Illusionen machen.

Man wolle sich an der Überschussverwertung durchaus beteiligen, sagt Hari. Er sieht sich nicht als Trittbrettfahrer. Das Ziel sei, den Verein als siebte grosse Biomilchproduzentenorganisation zu etablieren. Derzeit sind es sechs, die im Rahmen der Bio Suisse zusammen die so genannte Milchmarktrunde bilden.



Bild: Martin Biennerth

Nach den Beschlüssen der Bio Suisse DV vom 20. April bleibt die Runde in diesem Milchjahr auf sechs Organisationen beschränkt. Laut Peter Bucher ist die Chance, dass der neue Verein in die Milchmarktrunde kommt, sehr klein. Grundsätzlich wolle die Bio Suisse die Zahl eher noch beschränken.

Wenn nun Produzentinnen aus dem Berggebiet sich abspalten und mit den Kollegen aus dem Talgebiet in Konkurrenz treten wollten, dann sei das ein Eingegol, urteilt Bucher. Langfristig gehöre das Berggebiet zu den Verlierern, wenn die Solidarität nicht spiele. Ausserdem habe der Biomilchpool das Reglement bereits zu Gunsten des Berggebietes angepasst. Die Milchbauern im Berggebiet können künftig in der Winterzeit statt 0,5 Prozent 1,5 Prozent mehr Milch zum Biopreis abliefern.

Emmi wird wichtiger

Letztlich geht es um die Frage: Will man die Mengensteuerung selber in die Hand nehmen oder will man sie dem Markt überlassen? «Dem Markt überlassen heisst, Emmi überlassen», sagt ein Insider. Immerhin kontrolliert der Branchenprimus rund 70 Prozent des Biomilchmarktes, falls auch die Bioproduktion der Aargauer Zentralmolkerei an Emmi geht.

Roland Wyss-Aerni, Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID



War da ein Bioboom?

Die Biobewegung hat lange um Anerkennung gekämpft, und dies erfolgreich, allerdings auf bescheidenem Niveau. Will der Biolandbau wirklich relevant werden, muss er kräftig aufs Tempo drücken. Dies sind die Grundgedanken von Christof Dietler, der sich in der Festschrift zum 75-jährigen Bestehen des ersten Schweizer Biohofs zum Bioboom äussert. Ein Vorabdruck.

Wenig überraschend, dass die Festschrift zum 75-Jahr-Jubiläum des Oswaldhofs in Klarsreuti TG, des ersten Schweizer Biobetriebes, ein Kapitel mit dem Titel «Warum boomt Bio?» enthalten soll. Erfolgsgeschichten gehören in Festschriften. Nur: Sollen die Leserinnen und Leser der Festschrift – mehrheitlich eher Insider – einmal mehr die Bestätigung finden, dass «Bio boomt» und darum eine Erfolgsgeschichte sei? In mir regt sich Widerspruch, denn ich zweifle, ob es da wirklich jemals einen «Bioboom» gab. Und weil ich mir auch nicht sicher bin, ob die Biobewegung wirklich hin in den Massenmarkt will, hin zu «Otto und Emma Normalverbraucher». Genau dies wäre nämlich die Konsequenz einer wirklichen Erfolgsgeschichte.

Boom-Geschichten boomen

Klären wir zuerst den Begriff «Boom»: Boom heisst plötzliches, grosses Interesse an etwas. Boom heisst wirtschaftlicher Aufschwung. Gebe ich die Begrif-

fe «Boom» und «Bio» gleichzeitig in die Internetsuchmaschine, so werde ich mit 677'000 Treffern belohnt. Gebe ich «Biolandbau» ein, so finde ich nur 44'000 Hits. Ist der Biolandbau in den letzten Jahren hauptsächlich über den «Boom» definiert worden? Es scheint so. Falsch ist es ja nicht, zu sagen: «Seht her, wir haben Erfolg.»

Mag sein, dass Bio in der öffentlichen Wahrnehmung tatsächlich geboomt hat. Wir müssen aber zur Kenntnis nehmen, dass die absoluten Zahlen weniger berauschend sind. 75 Jahre Geschichte des Biolandbaus in der Schweiz dürfen uns die Sicht auf ein Faktum nicht verwehren: Geschafft ist die Startetappe, mehr nicht. Über die ganzen 75 Jahre gesehen, lautet das Fazit: Der Boom ist bescheiden. Das kann höchstens ein Anfang sein.

Um nicht sämtlichen Mut zu nehmen: Mit diesen mageren Zahlen ist die Schweiz immerhin Weltspitze. Zudem ist Potenzial für die Zukunft da. Die Marktforschungszahlen auf der Ebene Konsumentinnen sind erfreulich. Auf einen gestützten Bekanntheitsgrad der Knospe

(Frage: «Kennen Sie dieses Label?») von 69 Prozent lässt sich aufbauen. Auch die Tatsache, dass nur 24 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer ausdrücklich nie Bio kaufen, lässt aufhorchen. Ob Altbundesrat Otto Stich, ob OL-Weltmeisterin Simone Niggli-Luder, ob Sänger Endo Anaconda oder Komiker Massimo Rocchi: Bio steht in beinahe jedem Kühlschrank.

Ich, wenig Ethik, null Moral

Die Tabelle auf Seite 15 fasst die spontanen Assoziationen von Konsumentinnen und Konsumenten zur Knospe zusammen. «Natürliche Produktion ohne Chemie», «Gesunde Lebensmittel» und «Garantierte Qualität» liegen vorne. Negative Nennungen bleiben unter den Kennerinnen und Kennern der Knospe fast gänzlich aus. Internationale Zahlen bestätigen: Bioprodukte geniessen Vertrauen und werden überwiegend aus Gründen der Ichbezogenheit gekauft. Dieser Befund lässt die Chance offen, Gelegenheitskäufer von Bioprodukten zu regelmässigen Käufern zu machen. Genau dies müsste das Ziel aller Akteure des Biolandbaus werden.

Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen also da erreicht werden, wo sie am meisten betroffen sind: bei der Sorge um sich selbst. Negativ? Keineswegs! Der gesunden Kombination von Ich-Bezogenheit («ich bekomme mit dem Kauf von Bioprodukten und mit dem höheren Preis einen Mehrnutzen für mich selbst»), hoher Glaubwürdigkeit und einer Prise ethischer Stimmigkeit (Fairtra-

Der gesunden Kombination von Ich-Bezogenheit, hoher Glaubwürdigkeit und einer Prise ethischer Stimmigkeit gehört die Zukunft. Die Bioleute müssen sich damit abfinden.

Dieser Artikel erscheint in der Festschrift zum 75-Jahr-Jubiläum des ersten Biobetriebs in der Schweiz und wurde dem bioaktuell freundlicherweise zum Vorabdruck zur Verfügung gestellt. 75 Jahre bio & dynamisch – der Oswaldhof. 75 Jahre Biolandbau in der Schweiz. Geschichten, Dokumente, Analysen. Frumenta Verlag, Arlesheim, ISBN 3-905616-14-9

Ist das jetzt der Bioboom?			
Boom-Parameter	Anzahl	Prozent	Bemerkungen
Landwirtschaftsbetriebe Bio	6'420	11	89 % konventionell/IP
Bionutzfläche in ha	120'000	11	89 % konventionell/IP
Bionutzfläche Tal		3	97 % konv./IP (im Ackerland wurde Bio geboren)
Bekanntheit Knospe		69	Coop Naturaplan: 93 %
Regelmässige Biokäufer		11	24 % kaufen gar nie Bio
Umsatz Bio in Mio. Franken	1'200	3	Wachstum 2004: 4,2 %; ca. 97 % aller Nahrungsmittel (inklusive Gastro) werden als konventionelle Produkte konsumiert
Ausgaben für Biolebensmittel pro Kopf/Jahr in Franken	160		Pro-Kopf-Ausgaben alleine für Schokolade: Fr. 100.–/Jahr.
Marktanteil Biogemüse und Biomilch (die Leader)		10–12	90 % konventionell
Verzehr Biofleisch in kg pro Kopf		max. 1	Verzehr Fische/Krustentiere 2004: 7,8 kg
Export von Bioprodukten in Mio. Franken	einige wenige	< 1	Bio-Export lebt von Hoffnung in die Zukunft

Quellen: Bio Suisse, AC-Nielsen, eigene Einschätzungen



Bild: Thomas Alftödi

Der Blick auf den Schweizer Menuplan relativiert die Vorstellungen eines Biobooms: In Farbe der Anteil der Bioprodukte, schwarzweiss der konventionelle Anteil am Lebensmittelmarkt.

de, Tierwohl, gut für die Umwelt und den Boden) gehört die Zukunft. Die Bioleute müssen sich damit abfinden, dass der Biolandbau zwar ethischen Werten untrennbar verbunden ist, und dass diese Werte Identität stiften und den Biolandbau speziell machen. Die überwiegende Mehrheit der Konsumierenden will es aber nicht besonders genau wissen. Ethik darf mitschwingen, jedoch nur leise – mehr nicht. Wo offensichtlich Moral im Spiel ist, wo «Verzicht» mitschwingt, ist Konsumabstinentz nicht weit.

Wachstum ohne Seelenverlust

Dass Kontrollen jährlich stattfinden oder der Kuhtrainer aus den Bioställen verbannt wurde, ist unabdingbar für die Glaubwürdigkeit des Biolandbaus. Diese Inhalte sind der «lebendige Boden», auf den sich die Biobauern zu Recht beziehen.

Gleichzeitig ist es mit 75 Jahren Ge-

schichte auf dem Buckel absurd, Angst davor zu haben, dass diese Inhalte und die Glaubwürdigkeit unter einem Wachstum leiden könnten. 75 Jahre Entwicklung sollten Mut machen, unerschrocken nach vorne zu blicken. Da war Zeit, Richtlinien und Glaubwürdigkeit zu festigen. Da war Zeit, um wissenschaftliches Know-how zu öffnen und Erfahrungswissen zu kumulieren.

Diese Zeit mit wunderbaren Pionieren, mit tollen Bäuerinnen und Bauern, mit vielen Freunden auch ausserhalb der Landwirtschaft geben Mut, sich geradlinig und kompromisslos auf Wachstum zu konzentrieren. Konzentration auf ein gemeinsames Ziel ist angesagt: Erfolg am Markt. Endlich wirklich Relevanz gewinnen. Relevanz nicht mit mageren 3–5 Prozent Bioanteil im Ackerland oder mit weniger als 1–3 Prozent Marktanteil am Fleischmarkt. Nein, Relevanz im Sinne von: Bio als echte Marktalternative für

die Bauern, Bio als Normalität im Konsum.

Weil ich's mir wert bin

Die Konsumentinnen kaufen Bioprodukte, «weil sie es sich wert sind». Bioleute sollten mit der gleichen Motivation Wachstum anstreben: «Wachstum, weil es der Biolandbau wert ist». Die wirkliche Wertschätzung eines jeden guten Produktes kommt vom Markt, vom Erfolg bei den Konsumenten. Das gilt auch für Produkte mit ethischem Mehrwert. Die Ausrichtung der Kräfte auf die Konsumenten käme einer Rückbesinnung auf alte Bioweisheiten gleich. Der Biomarkt ist in der Direktvermarktung, im Kontakt mit den Konsumentinnen entwickelt worden.

Und falls jemand einwenden sollte, mit staatlicher Unterstützung, mit einer Bioagrarpolitik kämen wir leichter zu Wachstum und Erfolg, so sei dagegen gesagt: Relevanz entwickelt sich aus der wirtschaftlichen Bedeutung für die Involvierten. Daraus entwickelt sich der gesellschaftliche Stellenwert, und erst auf diesen wird dann auch die Politik aufmerksam. Umgekehrt läuft es selten. Auch dies zeigen die 75 Jahre Biolandbau in der Schweiz.

Spontane Assoziationen von Konsumenten zur Knospe

Rang	Assoziation	Nennungen in Prozent
1	Natürliche Produktion ohne Chemie	41 %
2	Gesunde Lebensmittel	38 %
2	Garantierte Qualität – wirklich Bio	37 %
4	Zu teuer	20 %
5	Gute Tierhaltung	18 %
6	Nahrungsmittel mit besserem Geschmack	10 %
7	Beitrag zum Umweltschutz	8 %

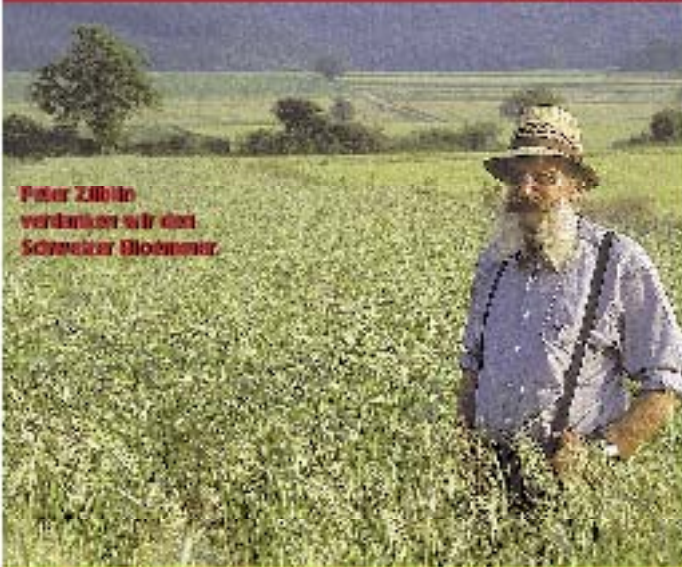
Quelle: Bio Suisse

Christof Dietler, Mitinhaber der Marketingfirma dietler clavadetscher in Chur, www.dietlerclavadetscher.ch



Power für Biobauern.

www.biofarm.ch



Peter Zöblin
verdankt wir den
Schweizer Biobauern.

Bionier Peter Zöblin (89) hat die letzten Schweizer Emmerkörner in den fünfziger Jahren in Buus, Kanton Baselland, sichergestellt. Seit fünf Jahren schon sorgt die Biofarm Genossenschaft mit Taglättele für Emmergenuss auf dem Teller und Emmeranbau auf den Feldern. Jetzt wird das Angebot in den Bioläden um Guetzlmehl, Brotmehl, Emmerotto und Emmer-Körner erweitert. Angebaut von Schweizer BiobauerInnen und Biobauern. Betreut von Biofarm-Berater Niklaus Steiner. Begleitet von der Schweizerischen Vogelwarte Sempach. Mehr zum Schweizer Emmer auf www.biofarm.ch



Natürlich

[Redacted text]



EGUT
Ernährer Viehh



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Biogetreide

Peter Rytz setzt sich seit 1981 für die Biogetreideproduzenten ein. Unter anderem war er die treibende Kraft für die letztes Jahr eingeführte Übernahmepflicht von Inlandgetreide für alle Biofutterhersteller. Damit konnten Absatz und Preise längerfristig gesichert werden!

Als grösste Biogetreide-sammelstelle westlich von Bern übernehmen wir:

- Brotgetreide
- Futtergetreide mit Mehrpreis im Mischfuttergegengeschäft
- Raps, Öllein, Soja

Wir beraten Sie gerne

Mühle Rytz AG
3206 Biberen
Tel. 031 751 20 22
www.muehlerytz.ch
mail@muehlerytz.ch
und Ihr regionaler
Verkaufsberater



Andermatt BioVet AG



[Redacted text]

[Redacted text]

[Redacted text]

[Redacted text]

[Redacted text]

Anforderungen an die Bioimkerei

In den vergangenen Jahren wurden die Anforderungen an die Bioimkerei auf verschiedenen Ebenen neu geregelt. Nun gibt es Richtlinien des Bundes in der Bioverordnung sowie eigene Richtlinien der drei Labelorganisationen Bio Suisse, Demeter und apibio.

Biohonig, kann es denn so etwas geben? Die Bienen lassen sich doch nicht einzäunen! Diese Aussagen hat man, seit es Biohonig zu kaufen gibt, immer wieder gehört. Dazu ist zu bemerken, dass weitaus die meisten Schadstoffe erst im Bienenhaus in den Honig gelangen. Zur Bekämpfung der verschiedenen Bienenschädlinge (z.B. Wachsmotte, Varroa) steht dem konventionellen Imker ein ganzes Arsenal chemischer Mittel zur Verfügung. Der Bioimker hingegen muss mit natürlichen Mitteln auskommen. Damit wird erreicht, dass der Biohonig höchstens mit geringen Rückständen aus der allgemeinen Umweltverschmutzung belastet ist. Die Bioimkerei ist jedoch sehr anspruchsvoll.

Richtlinien und Labels

Bioimkerei ist nicht gleich Bioimkerei. In der Schweiz sind in den vergangenen Jahren drei Honiglabels aufgebaut worden, welche die Einhaltung unterschiedlicher Richtlinien verlangen. Dabei legen die drei Labelgeber unterschiedliches Gewicht auf einzelne Aspekte der Bienenhaltung und auf die Deklaration. Zudem gibt es die verschiedensten Formen der Imkerei, vom Bienen haltenden Biobauer bis zum Hobbyimker aus der Stadt. Dies hat dazu geführt, dass neben Bio Suisse und Demeter der eigens für die Bioimkerei gegründete Verein apibio Richtlinien erlassen hat und ein Label vergibt.

Gemeinsame Grundsätze

Wie aus der Grafik ersichtlich ist, gelten für alle Bioimkerinnen, unabhängig von den Labels und deren Richtlinien, dieselben gesetzlichen Grundlagen aus Lebensmittel- und Tierseuchenrecht sowie Bioverordnung. Die gemeinsamen Grundsätze der Bioimkerei können wie folgt zusammengefasst werden:

- ☒ Umfangreiche Honig- und Pollenvorräte werden für die Überwinterung im Bienenvolk belassen.
- ☒ Die Zufütterung erfolgt ausschliesslich mit Biofutter.
- ☒ Es werden bienenfreundliche Haltungspraktiken angewendet.
- ☒ Es sollen nur angepasste Bienenrassen gehalten werden.
- ☒ Die Krankheitsvorsorge erfolgt hauptsächlich durch Vorbeugen.
- ☒ Wenn eine Krankheitsbekämpfung notwendig wird, dann nur mit natürlichen Wirkstoffen.
- ☒ Die Bienenstöcke werden hauptsächlich aus natürlichen Materialien hergestellt.
- ☒ Der Hygiene wird eine besondere Beachtung geschenkt.
- ☒ Die Säuberung und Desinfektion der Bienenstöcke erfolgt mit natürlichen Wirkstoffen.

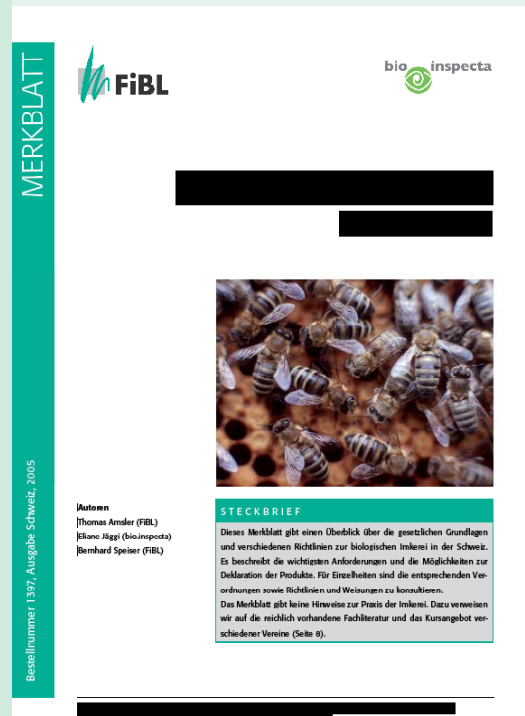
So läuft die Kontrolle ab

Die Kontrolle wird von den anerkannten Kontrollstellen durchgeführt. Mitglieder

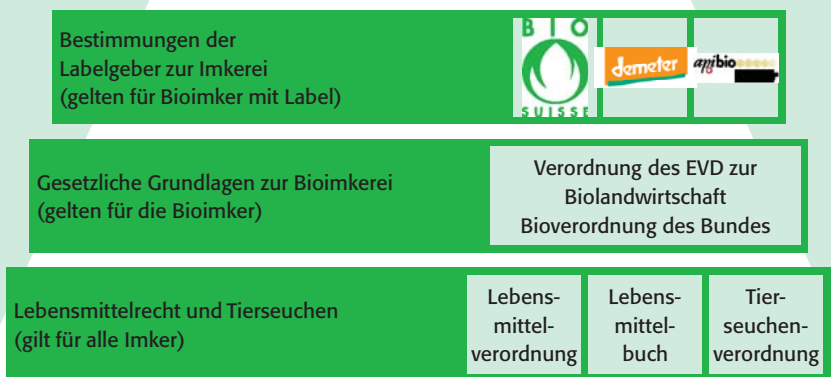
von apibio werden via Verein direkt bei der bio.inspecta für die Kontrolle angemeldet. Bäuerliche Imkerinnen müssen sich nicht separat für die Kontrolle anmelden, die Anmeldung des Landwirtschaftsbetriebs reicht aus. Landlose Imker, die nicht Mitglied der apibio sind, müssen sich für die Kontrolle anmelden. Die Kontrolle findet während der Bienen-saison statt. Nach der Kontrolle werden die Dokumente von einer unabhängigen Person überprüft. Wenn die Anforderungen erfüllt sind, wird ein Zertifikat zuhanden des Produzenten ausgestellt.

Thomas Amsler und Res Schmutz, FiBL

Merkblatt zu den Richtlinien Bioimkerei



Regelungspyramide für Bioimkerei



Die detaillierten Bestimmungen zur Bioimkerei sind im neuen FiBL-Merkblatt «Anforderungen an die Bioimkerei» enthalten. Das Merkblatt mit der Bestellnummer 1397 kann für Fr. 4.50 oder per Gratisdownload bezogen werden. FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail info.suisse@fibl.org, Gratisdownload: www.shop.fibl.org

Hofverarbeitung konventioneller Produkte: Was muss ich tun?

Knospe-Betriebe dürfen Nicht-Knospe-Produkte nur mit einer Ausnahmegewilligung verarbeiten und vermarkten. Das gilt auch für «Besenbeizen» auf Biohöfen. Wie und wo muss das Gesuch eingereicht werden, damit eine solche Bewilligung erteilt wird? Und wie lange ist sie gültig?

Gemäss dem Schreiben des Bio Suisse Vorstands vom 31. Januar 2005 (Beilage im bioaktuell Nr. 1, Februar 05) benötige ich eine Ausnahmegewilligung der MKV der Bio Suisse, weil ich Nicht-Knospe-Produkte auf dem Hof verarbeite und dann vermarkte. Was muss ich genau schreiben und einsenden?

» Sie müssen dem schriftlichen Gesuch Folgendes beilegen:

- ☒ Abschliessende, verbindliche Sortimentsliste der Nicht-Knospe-Produkte
- ☒ Beschreibung, wie Sie die Knospe- von den Nicht-Knospe-Produkten trennen (im Lager und bei der Verarbeitung)
- ☒ Beispiele von Etiketten (es darf nur die neutrale Adresse, d.h. Name, Postleitzahl, Ort verwendet werden. Hinweise auf den Knospe-Hof sind nicht zulässig).

Bei mehr als 10 Anlässen pro Jahr muss eine Bewilligung der MKV eingeholt werden. Folgendes muss aus dem Gesuch hervorgehen:

☒ Beschreibung des Gastronomiekonzeptes oder der Anlässe (was für Anlässe, wie oft, wieso werden Nicht-Knospe-Produkte angeboten)

☒ Beschreibung, wie Sie Ihre Kunden über die unterschiedliche Qualität der einzelnen Produkte informieren

☒ Die nichtbiologischen Produkte müssen mit «nicht biologisch» gekennzeichnet sein. Sie können dazu die Qualität der Produkte zum Beispiel in der Menukarte oder auf einem Zettel, den Sie bei sich gut sichtbar aufhängen, notieren. Für die Kunden muss es ganz klar sein, welche Produkte oder Zutaten welche Qualität aufweisen.

Welche Unterlagen muss ich für eine Ausnahmegewilligung einreichen, wenn ich meinen Gästen auf dem Hof Nicht-Knospe-Produkte serviere oder zum Teil mit Nicht-Knospe-Zutaten koche?

» In der Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung von Bioprodukten» ist die kommerzielle Verpflegung auf dem Hof in Artikel 5 geregelt. Dazu das Wichtigste:

Wo muss ich die Bewilligung einholen, wie lange ist sie gültig und was kostet sie?

» Senden Sie das Gesuch an: Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel.

Eine Bewilligung ist befristet gültig bis Ende 2006. Bis zu diesem Zeitpunkt befindet die Delegiertenversammlung über die Handhabung der Gesamtbetrieblichkeit bezüglich Hofverarbeitung und Direktvermarktung. Zu gegebener Zeit werden wir über das weitere Vorgehen informieren. Die Ausnahmegewilligung ist kostenlos.

Alexandra Moser, Bio Suisse, gibt Auskunft über Fragen zur Hofverarbeitung und Direktvermarktung



Bild: Böhler

Wer auf dem Biohof regelmässig Gastro-Events mit konventionellen Produkten anbietet, braucht eine Ausnahmegewilligung.



Bild: Thomas Alföldi

Arbeitspferde dürfen mit Bewilligung im Stall vorläufig noch angebunden werden. Das Gesuch muss aber bis Ende August dieses Jahres eingereicht werden.

Darf ich Arbeitspferde noch im Anbindestall halten?

Arbeitspferde dürfen gemäss Bio Suisse-Richtlinien nicht mehr angebunden gehalten werden. In begründeten Fällen sind aber Ausnahmen möglich. Eine Ausnahmebewilligung muss bis Ende August dieses Jahres beantragt werden.

Ich halte auf meinem Knospe-Betrieb fünf Arbeitspferde. Die Tiere werden regelmässig eingespannt, da ich mit meiner Kutsche Hochzeitsfahrten anbiete. Im Sommer sind die Pferde täglich auf der Weide, über den Winter im Laufhof. Im Stall sind die Pferde angebunden. Der Umbau zur Boxenhaltung wäre mit grösseren Investitionen verbunden. Darf ich die Arbeitspferde als Biobetrieb weiterhin im Anbindestall halten?

Grosses Angebot an Biofutter

Momentan gibt es ein sehr grosses Angebot an Bioraufutter auf dem Markt. Jetzt ist eine günstige Gelegenheit für Betriebe mit zu wenig eigenem Futter, Knospe-Futter zuzukaufen. Sie finden die Angebote in der landwirtschaftlichen Fachpresse oder auf folgenden Internetseiten: www.ch-bioboerse.ch und www.bioboerse.ch.

» Grundsätzlich dürfen Arbeitspferde auf einem Biobetrieb nicht angebunden werden. Für begründete Fälle, kann jedoch eine Ausnahmebewilligung beantragt werden. Das Gesuch muss bis am 31. August 2005 bei der BIO SUISSE eingereicht sein. Mit einer Ausnahmebewilligung dürfen Arbeitspferde bis spätestens zum 31. Dezember 2010 im Anbindestall gehalten werden. Bei der Kontrolle 2006 müssen Sie die Ausnahmebewilligung vorlegen. Folgende Kriterien müssen erfüllt sein, damit eine Ausnahmebewilligung erteilt werden kann:

- ☒ Grössere bauliche Veränderungen sind nötig
- ☒ Nicht verkraftbare, unzumutbare Aufwendungen
- ☒ Schwierige Besitzverhältnisse (z.B. Verpächter will nicht investieren).

Angebundene Pferde müssen täglich Zugang zu einem Laufhof oder einer Weide haben. Ausserdem muss die Planung für die Umstellung auf Boxen oder Gruppenhaltung bis am 31. Dezember 2007 eingeleitet sein.

Das Gesuch muss Folgendes enthalten:

- ☒ Beschreibung der Situation, Situationsplan (Skizze)
- ☒ Pachtvertrag.

Gesuch einreichen bis spätestens 31. August 2005 bei der Markenkommission Anbau (MKA), BIO SUISSE, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel.



Christoph Fankhauser, Bio Suisse

Umfrage bei Pferdehaltern

Diesen Sommer führt Bettina Hengartner, Studentin an der Schweizerischen Fachhochschule für Landwirtschaft SHL in Zollikofen, in einer Diplomarbeit eine schriftliche Umfrage zur Situation der Pferdehaltung und -nutzung auf Biobetrieben durch. Speziell Betriebe, auf denen die Pferde mitarbeiten und einen wichtigen Beitrag zum Betriebseinkommen realisieren, sind für die Diplomarbeit interessant. Nur mit Ihrer Hilfe können wir Probleme erfassen und bearbeiten. Deshalb danken wir für Ihre Mitarbeit.

Barbara Früh

Der älteste Biohof gehört einem Verein

Vor 75 Jahren wurde der erste Bauernhof in der Schweiz auf Biolandbau umgestellt, der Oswaldhof in Klarsreuti TG. Heute gehört er einem Verein und wird von der dritten Generation biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Ein Hofrundgang.

H heute ist der Oswaldhof ein moderner Bauernhof. Der älteste Biohof der Schweiz, der 1930 auf Biolandbau umgestellt wurde, als Bio noch ausschliess-

lich biologisch-dynamisch hiess, ist auch heute noch ein Demeter-Betrieb. Der heutige Betriebsleiter Matthias Koloska nimmt das Wort «Effizienz» genauso selbstverständlich in den Mund wie den hochheiligen Begriff der «Präparate», die er als biologisch-dynamischer Landwirt herstellt und zur Anwendung bringt. Eine seiner nächsten Anschaffungen wird ein Rührgerät für diese Präparate sein. «Wenn ich sie am Morgen rühren sollte, muss ich gleichzeitig im Stall sein», beschreibt er sein Dilemma zu Beginn des Hofrundgangs, über den hier berichtet werden soll.

Heute ist der Oswaldhof ein Familienbetrieb, von und auf dem Bauer und Vater Matthias Koloska, Jahrgang 1962, Bäuerin und Mutter Andrea, Jahrgang 1959, die beiden Zwillinge Christian und Ursina, Jahrgang 1991, leben. Und mit von der Partie ist fast durchwegs ein Praktikant, vermittelt über Demeter-Projekte oder den Bauernverband.

Mähdrescher seit 1989

Als wir vom Wohnhaus an der Werkstatt vorbei zu den Holzlagern gehen, steht da ein funkelnagelneuer Kreiselschwader. Er ist leistungsfähiger als der alte und zieht in einem Durchgang eine Doppelmade zusammen. Angefangen hat die Mechanisierung auf dem Oswaldhof 1967. Man behielt aber noch lange viel Handarbeit bei, etwa bei der Getreideernte mit dem Bindemäher. 1989 schlug Matthias Koloska vor, auf das «Binderen» – das Aufbinden von Garben – und das Dreschen in der Scheune zu verzichten. Die körperlichen Gebrechen von Vater und Onkel erleichterten den Verzicht auf die schöne alte, aber anstrengende und Zeit und Menschen beanspruchende Form der Getreideernte. Seit 1989 sind ein Mähdrescher und eine Trocknungsanlage im Einsatz.

Dem Wohnhaus der Koloskas gegenüber liegt der Freilaufstall mit einer 60 bis 70 Zentimeter dicken «Liegematratze» und einem ungedeckten Laufbereich zwischen Liege- und Fressbereich. Er wurde im Frühjahr 1998 in Betrieb genommen. Die Milchviehherde umfasst 34 Kühe, 16 Rinder und sieben Kälber.

Als Demeter-Bauer lässt Matthias Koloska seinen Kühen ihre Hörner. Sie gehören zu ihrem Wesen und das Enthornen ist gemäss den Demeter-Richtlinien ausgeschlossen. Deshalb räumt er jeder Kuh 18 Quadratmeter Platz ein, fast doppelt so viel wie die Minimalvorschriften des Bundes und der Biolabels verlangen (10 Quadratmeter).

Betriebsspiegel Oswaldhof

Auf der Anhöhe des Seerückens liegt rund 10 Kilometer südlich von Kreuzlingen das kleine Bauerndorf Klarsreuti. Dort ist die Familie Oswald seit dem 15. Jahrhundert ansässig. 1930 stellten Konrad und Rosa Oswald-Zaugg den Hof auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um. Heute wird er von deren Enkel Matthias Koloska und seiner Familie bewirtschaftet.

560 Meter über Meer; Betriebsfläche: 39,81 ha, davon gehören dem Verein Oswaldhof 34,92 ha, Matthias Koloska 4,03 ha, Pachtland 0,86 ha.

Die Betriebsfläche wird wie folgt genutzt (2005): Wald 6,64 ha, landwirtschaftliche Nutzfläche 33,17 ha, Weizen 3,25 ha, Dinkel 2,35 ha, Gerste 0,95 ha, Silomais 3,70 ha, Kartoffeln 0,50 ha, Kunstwiesen 5,85 ha, Dauerwiese 13,67 ha, Extensivwiese 1,31 ha, Hecke mit Krautsaum 1,29 ha, Obstanlage 0,30 ha.

Obstbau: 365 Hochstammobstbäume, 120 Halbstammobstbäume.

Tierhaltung: 34 Milchkühe, 16 Rinder, 7 Kälber, 1 Pferd, 45 Hühner sowie Bienen, die von verschiedenen Leuten gehalten werden.

uk

Anstelle eines Pachtzinses übernehmen die Bewirtschafter Steuern, Hypothekarzinsen und Reparaturen an den Gebäuden.



Seit 1998 ist auf dem Oswaldhof ein moderner Stall in Betrieb.

Der Bauer führt uns zum Melkraum, wo ein Dreier-Tandem-Melkstand eingerichtet ist. Der Raum ist hell und peinlich sauber, ebenso der benachbarte Raum mit dem 850-Liter-Milchtank. Bei jedem Melkplatz ist ein elektronisches Milchmengenmessgerät angebracht, mit Display und Verbindung zum Computer im Büro nebenan. Und hier wird laufend elektronisch registriert, dass zum Beispiel Nr. 25/Noldi am 23.08.2004 um 6.15 Uhr 14,5 kg Milch gab und die Melkdauer 4,5 Minuten betragen hat.

Die Leistungen können zusammen mit Trächtigkeits- und Gesundheitsdaten am Display im Melkstand abgerufen werden. So hat Matthias Koloska jederzeit den Überblick über die Befindlichkeit seines Milchviehs. Milchwirtschaft ist heute der Hauptproduktionszweig im Oswaldhof.

Artenreiche alte Hecken

Wir spazieren über Land. In der Wiese mit Hunderten von Hochstammobstbäumen stehen zwei imponierende alte Riesen: Einer musste in einem Gewitter einen weit ausladenden Ast lassen und wirkt seither etwas einseitig, der andere, den nur eine ganze Gruppe Menschen umarmen könnte, ist in sich gespalten und musste zusammengebunden werden, damit er noch Haltung bewahrt. Beide beeindruckende Zeugen einer anderen Zeit. Wenn sie erzählen könnten!

Lange bevor der Bund Direktzahlungen für Hecken ausschüttete, wurden auf dem Oswaldhof Hecken gepflanzt. Die Krautsäume weisen eine Breite von 5 Metern auf, damit die Fläche mit den üblichen Maschinen bearbeitet werden kann. «Früher hat man diese ökologischen Elemente aus ideellen Gründen angelegt», erklärt Koloska, und lacht: «Und manchmal hat man ganz einfach Glück.» Denn der Hof liegt mitten im Ökokorridor des Kantons Thurgau – was zusätzliche Ökobeiträge auslöst.

In dritter Generation

Matthias Koloska führt den Oswaldhof in der dritten Generation «Mich hat man gar nie gefragt, ob ich den Hof übernehmen wolle, ich bin einfach durch mein Interesse und meine Mitarbeit hineingewachsen.»

Als Konrad Oswald, der Grossvater des heutigen Betriebsleiters, den Hof an die nächste Generation übergab, wurde 1966 der Verein Oswaldhof gegründet, dem heute über 20 Mitglieder angehören. Der Verein übernahm den Hof zum Er-



Bilder: S. Adenmann

Matthias und Andrea Koloska bewirtschaften den Hof in dritter Generation. Unten die Futterachse des neuen Stalles.



tragswert und stellt ihn seither den Bewirtschaftern mit einem Bewirtschaftungsvertrag zur Verfügung. In den Vereinsstatuten ist festgeschrieben, dass der Hof biologisch-dynamisch geführt werden soll. Anstelle eines Pachtzinses übernehmen die Bewirtschaftler Steuern, Hypothekenzinsen und Reparaturen an den Gebäuden.

1994 übernahm Matthias Koloska, der selber auch Mitglied des Vereins ist, den Hof zusammen mit einer Partnerfamilie von seinen Eltern und der Familie seines Onkels Hans Oswald. Seit 1999 ist die Familie Koloska allein zuständig. Der 43-jährige Landwirt macht sich jetzt schon Gedanken zur Nachfolge. Er

möchte interessierten jungen Leuten die Gelegenheit geben, zuerst einmal ohne Risiko mitzuarbeiten und den Oswaldhof kennen zu lernen, um dereinst, wie er selber vor zwölf Jahren, Verantwortung und Risiko zu übernehmen, «im Wissen um den Betrieb und um sich selber.»

Ursa Krattiger,
Medienstelle Anthroposophie Schweiz

Jubiläumsfest am 18. Juni

Am Samstag, 18. Juni findet auf dem Oswaldhof in Klarsreuti TG von 11 – 17 Uhr das Jubiläumsfest «75 Jahre Biolandbau auf dem Oswaldhof» mit Tag der offenen Tür, Festwirtschaft, Kinderspielplatz und Hofrundgang statt.

uk

1M 01/05/04

UFA

Beste Getreidepreise
dank UFA-Lohnmischfutter

- bis Fr. 5.- über Marktpreis
- gesicherte Übernahme
- für Knospe- und Umstellbetriebe

Bio-Futtergetreide jetzt in der
LANDI anmelden.

www.ufa.ch

In der
LANDI



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

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kolbrunn Natel 079 406 80 27
(für die Westschweiz)

**An alle Bio Mutterkuhhalter
und Neueinsteiger!**

Wir suchen:

Qualitätsmastremonten aus Mutterkuhhaltung
(auch Umstellknospe)

Wir bieten an:

Interessante Absatzmöglichkeiten der Mastremonten
in einem stark wachsenden Markt.
Mit zusätzlicher Qualitätsmehrbezahlung

Wir vermitteln:

Bio Mastremonten, Bio Bankkalber und Bio Tränker:
Milch- und Mastrassen, Bio Schweine, Bio Mutterschweine
und Bio Ferkel, Bio Schlachtkühe.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



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**

**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

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

Barbara Laeser, Primarlehrerin, 4102 Binningen BL

Barbara Laeser ist 1967 geboren und lebt in Binningen BL. Sie arbeitet in einem 50-Prozent-Pensum als Primarlehrerin, ist verheiratet und hat einen Sohn. Im Juli wird ihr zweites Kind auf die Welt kommen. Ihre Lieblingspeise sind Fotzelschnitten mit Erdbeeren und Risotto, ihr Lieblingsgetränk ist Coca-Cola oder kalter Tee. In ihrer Freizeit liest sie gerne, macht Yoga und afrikanischen Tanz.

☒ Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Weil sie gesünder sind und weil sie weniger chemische Rückstände enthalten. Aber natürlich auch wegen der Umwelt und weil sie mehr Geschmack haben.

☒ Welche Produkte kaufen Sie immer in Bioqualität, welche nie?

Ich kaufe so viele Bioprodukte wie möglich, aber ich mache kein Gesetz daraus. Milch, Gemüse, Eier und Getreideprodukte sind ja heute meist sehr einfach erhältlich. Bei Kaffee, Tee, Früchten oder Fleisch schaue ich einfach darauf, dass sie wenn immer möglich ökologisch produziert sind. Gerade bei den Erdbeeren ist dies aber nicht immer möglich.

☒ Wie hoch schätzen Sie den Anteil der Bioprodukte in Ihrem Haushalt?

Das werden wohl etwa 80 bis 90 Prozent sein. Wenn ich einmal keine Zeit zum Kochen habe, gibt es ja heute selbst Fast-Food wie Büchsenravioli in Bioqualität.

☒ Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Das Gemüse beziehen wir im Abonnement von der Agrico, einem Biobauernhof in Therwil BL. Jeden Donnerstagabend können wir an einem Depot im Quartier einen Korb mit frischem Gemüse und Salat abholen. Die Milch bringt uns der Milchmann, er hat Biomilch aus dem Baselbiet im Angebot. Ich finde es praktisch, wenn die Milch zweimal pro Woche ins Haus geliefert wird. Die übrigen Nahrungsmittel kaufen wir normalerweise bei Coop oder in der Migros. Für Produkte, die länger haltbar sind, fahren wir alle zwei oder drei Monate ins deutsche Lörrach. Im dortigen Reformhaus oder bei Grossverteilern sind Bioprodukte sehr viel günstiger.

☒ Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Eigentlich nicht. Es kommt schon vor, dass ich leer schlucke, zum Beispiel beim Pouletfleisch, das ja fast doppelt so teu-

er ist. Reuen tut es mich nicht, aber ich schaue schon auf den Preis. Wenn man ein Bioprodukt irgendwo günstiger erstehen kann, wie eben zum Beispiel in Deutschland, dann nutzen wir diese Gelegenheit auch. Im Bioladen werden manchmal Preise verlangt, die mir zu hoch sind.

☒ Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Nicht viel. Ich lege Wert darauf zu wissen, woher mein Essen kommt, was darin ist und wie es verarbeitet wurde.

☒ Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, meistens. Es kann vorkommen, dass ich schwach werde und ausnahmsweise im April Erdbeeren aus Spanien kaufe. Oder dass ich für ein italienisches Gericht einmal italienische Zucchini oder frische Tomaten brauche, obwohl es Winter ist. Grundsätzlich versuchen wir jedoch, saisonal zu kochen und das auch an unseren Sohn weiterzugeben. Erdbeeren an Weihnachten und Spargeln im Februar finde ich ziemlich abartig.

☒ Welche Bedeutung haben für Sie Biolabels, zum Beispiel die Knospe?

Eine grosse. Ich orientiere mich sehr daran. Bei der Knospe fühle ich mich sicher, dass das Produkt auch wirklich biologisch erzeugt wurde. Etwas schwierig finde ich den Label-Wirrwarr beim Fleisch. Aber auch hier kann ich mich ja nach der Knospe richten.

☒ Erinnern Sie sich an ein Schlüsselerlebnis, das Sie zur Biokonsumentin machte?

Eigentlich nicht. Ich achte auf ökologische Produkte, seit ich meinen eigenen Haushalt führe. Bevor Coop Bioprodukte zu führen begann, war es allerdings schwieriger. Ich ging damals nicht regelmässig im Bioladen einkaufen, nur schon weil es bei mir im Quartier keinen gab..

☒ Was halten Sie von den Biobäuerinnen und Biobauern? Durch welche Eigenschaften fallen sie auf?

Früher waren es sicher Pionierinnen und Pioniere. Aber heute ist es für mich ein Beruf wie jeder andere auch. Selbst der zurzeit schönste Schweizer arbeitet ja als Biobauer. Im Grunde verstehe ich nicht, wieso man heute überhaupt noch konventionell produzieren kann.

Interview: Andreas Merz



In solchen Körben erhält Barbara Laeser einmal pro Woche eine Gemüselieferung der Agrico Therwil. Sie holt ihn in einem Depot im Quartier ab.

hosberg AG

Bio-Eierhandel

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

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

Aktuell!

Andersvatt Biocontrol AG

Novodor gegen Kartoffelkäferlarven

Natural & Pyrethrum FS
gegen diverse Blattlausarten

CH-6146 Gosselried
 Tel. 062 917 50 85 Fax 062 917 51 06
 www.biocontrol.ch email: info@biocontrol.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 Verkäufer von Bio-Junghennen können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken und Junghennen anbieten:

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

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

neu, 2 Jahre Garantie,
1000 Säcke gratis, statt 2990.-

nur 2490.-

☎ 034 461 56 14
 Oeko-Sack GmbH
 3415 Hasle-Rüegsau

Alles für die Hühner
 Familienmester, Abrollmester
 Metallmester 2/3/4/10-teilig
 Tränken/Fullergeschirr
 Metall vorz./ PVC

Tier-Fullerautomat
 Geflügelnetze Zaunmaterial
 Eierverpackung
 6/10/30-er

Geflügel- und Tierställe
 massiv - bürgerrecht - solid
Anfertigung auch nach Mass

Ausstellung: Arbon (unter Rindern)
Sihlbrugg (unter Gänzen)
Langenthal (Elektronikbereich)

GLOVITAL AG
 St. Gallenstr. 34, 9320 Arbon / CH
 Tel. 071 868 77 61 Fax 071 868 77 68
 www.glovital.ch

www.grueningermuehlen.ch

Flurina Bio

...eine Gute Wahl

Die verstehen was von preiswerter Nutztierfütterung...

Willi Grüninger AG, 8890 Flums Telefon 081 720 19 19

Vac-Säcke

Vakuumbbeutel en gros
Neu auch strukturierte

**für Solis
 Foodsaver
 Magic Vac
 Orved**

Direktversand:
 Oeko-Sack GmbH
 Sonnmattstrasse 9
 3415 Hasle-Rüegsau
 ☎ 034 461 56 14

Wir suchen Pächter mit Erfahrung im biologisch-dynamischen Landbau. Unsere 114 Hektaren umfassende Farm liegt in British Columbia (Interior) in Kanada. Die Farm wurde als Schenkung an einen Land-Trust übertragen. Der Pachtvertrag soll gemeinsam erarbeitet werden. An Interessenten senden wir gerne einen Farm-Beschrieb mit Fotos.

Marc A. Theurillat, RR 2, Site 22A Comp 6, Chase, BC V0E 1M0 / Kanada. Tel. 001 250 679-8052, Fax 001 250 679-2932.

Märitstand im bioaktuell: Viel beachtet für wenig Geld

Mit einem Inserat im Märitstand können Sie Ihr Kleininserat für wenig Geld 20'000 Leserinnen und Lesern unterbreiten. Kosten pro Zeile: Fr. 5.-, Chiffre-Gebühr: Fr. 5.- Märitstand-Kleininserat aufgeben: Nicole Rölli, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73, E-Mail nicole.roelli@fibl.org

Gen Au wirft Stein in den Rhein

Deutsche und Schweizer Gentech-Aktivist*innen wollen von Rheinau aus beidseits des Rheins eine rechtlich verbindliche Gentech-Schutzzone erwirken. Sie starten am 25. Juni mit viel Pomp das Projekt Gen Au. Mit von der Partie sind Bio Suisse, Greenpeace, Sativa, Gemeindebehörden und zahlreiche Politiker. Sowie 250 Musiker und Sänger*innen, die unter freiem Himmel Haydns «Schöpfung» aufführen.

Wir werfen an der Doppelschleufe des Rheins bei Rheinau einen Stein ins Wasser», erklärt Rheinau-Bauer Martin Ott das Projekt Gen Au, das am 25. Juni mit einer Grossveranstaltung starten wird. «Mit dem Ziel, dass sich die Kreise immer weiter ausbreiten.» Ziel des Projektes ist es, grenzübergreifend eine gentechfreie Zone zu schaffen, die, von Rheinau ausgehend, immer grösser wird.

Die Idee

Die Vorsteher der beiden Gemeinden diesseits und jenseits des Rheins, der Rheinauer Gemeindepräsident Gerhard Gsponer und der Jestetter Bürgermeister Alfons Brohammer übernehmen das Copräsidium des Patronatskomitees, in dem Regional- und Bundespolitiker beider Rheinseiten ein sitzen. Die beiden Präsidenten sind denn auch schon aktiv geworden. Die Gemeinde und die Meliorationsgenossenschaft schreiben alle 44 Bewirtschafteter und Grundeigentümer in Rheinau an, mit der Bitte, auf den Anbau von Gentechpflanzen zu verzichten. Brohammer ging noch weiter und verbot den GVO-Anbau auf den gemeindeeigenen Parzellen kurzerhand. Die privaten Eigentümer und Pächter forderte er schriftlich auf, es der Gemeinde gleichzutun.

Gen Au Rheinau begnügt sich aber nicht mit privatrechtlichen Absichtserklärungen und Verträgen. Das Projekt verfolgt das Ziel, die gentechfreien Zonen öffentlich-rechtlich zu verankern. «Im gleichen Sinn wie etwa Gewässerschutz zonen», erklärt Ott. Das Gut Rheinau, die Sativa AG und zahlreiche weitere Bio-betriebe bauen im Gen-Au-Kerngebiet, beidseits des Rheins, grosse Flächen biologisches Saatgut verschiedenster Kulturen an. Für sie ist die GVO-Freiheit in der Region eine Existenzfrage.

Die Schöpfung

Damit der Stein, der am 25. Juni ins Wasser geworfen werden soll, genügend Gewicht erhält, haben sich die Aktivist*innen, die von der Bio Suisse und Greenpeace unterstützt werden, eine Veranstal-



Bild: Christian Schlatter, FiBL

In der Rhein-Doppelschleufe verschränken sich die Schweiz und Deutschland durch die Gemeinden Rheinau und Jestetten. Von dort aus will das Projekt Gen-Au eine gentechfreie Zone ins Leben rufen.

tung der besonderen Art ausgedacht. Die Gen Au wird nämlich nicht nur gegründet, sondern geschöpft. Unter freiem Himmel kommen Teile aus dem berühmten Chorwerk «Die Schöpfung» von Joseph Haydn zur Aufführung. Und zwar durch einen Chor von wagnerschem Kaliber: 150 bis 200 Sänger*innen und Sänger sollen auftreten, unterstützt durch ein fünfzigköpfiges Orchester, bestehend aus Berufsmusikern. Nebst dem barocken Meisterwerk steht die Uraufführung eines zeitgenössischen Werks auf dem Programm, verstärkt durch vier Alphörner, welche in der weiteren Umgebung verteilt sind und die Klänge des Zentralkörpers wie ein Echo zurückklingen lassen werden.

Zurück zum Stein, den Gen-Au ins Wasser wirft. Wie weit soll er ziehen? Wie gross ist der Perimeter, der von der Rhein-Doppelschleufe aus vom GVO-Anbau geschützt werden soll? In dieser Frage setzt Martin Ott nicht auf die altbewährte Tugend Bescheidenheit: «Am liebsten das ganze Europa.»

Alfred Schädeli

Die Schöpfung der Gen Au Rheinau findet am Samstag, 25. Juni ab 13.00 Uhr auf dem Klosterplatz in Rheinau ZH statt. Festwirtschaft, Führungen und weitere Attraktionen. Extrabusse für Hin- und Rückfahrt.

Mehr Infos: Inserat Seite 2, Agenda Seite 28.

Aktueller Stand Patronatskomitee

Gerhard Gsponer, Gemeindepräsident Rheinau, Alfons Brohammer, Bürgermeister Jestetten (Copräsidenten), Otto Stich, Alt Bundesrat CH, Simonetta Sommaruga, Ständerätin CH, Verena Diener, Regierungsrätin ZH, Karin Rehbock Zureich, Bundestagsabgeordnete D, Maya Graf, Nationalrätin CH, Schwester Renata, Leiterin Haus der Stille, Martin Kamm, Vizepräsident IP-Suisse, Siegfried Jäckle, Vorstand Verein Forum Pro Schwarzwaldbauern D, Regina Fuhrer Präsidentin Bio Suisse, Markus Johann, Geschäftsführer Biofarm, Urs Niggli, Direktor FiBL, Raimund Rodewald, Geschäftsführer Stiftung für Landschaftsschutz, Linard Bardill, Liederer, Viktor Giacobbo, Satiriker und andere.



Feldrandtafel für saubere Wiesen

Der Landwirtschaftliche Informationsdienst LID bietet wetterfeste Informationstafeln im A3-Format an. Sie sollen Hundehalter, Spaziergänger und Wanderer ermahnen, die Felder und Wiesen sauber zu halten und zur Landschaft Sorge zu tragen. Die zweifarbigten Tafeln aus Kunststoff sind so gefertigt, dass sie problemlos an einem Pfosten angebracht werden können. lid

Die Tafel ist in Deutsch und Französisch erhältlich. Sie kostet 12 Franken plus Versandkosten und kann bezogen werden bei: LID, Postfach, 3000 Bern 6, Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79, E-Mail: info@lid.ch bezogen werden.



Biohotels legen zu

Ferien mit 100 Prozent Biogarantie scheint europaweit auf Erfolgskurs zu sein. Heute kann die wachsende Zahl ökologisch orientierter Gäste aus 26 Angeboten in Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz wählen; vom eleganten City-Hotel bis zum familiären Hotel auf dem Biobauernhof, die im Verein «Die Biohotels» zusammengeschlossen sind. Die Ursprünge des Vereins liegen in Österreich, wo im Jahr 2000 das europaweit erste Haus zertifiziert wurde. www.biohotels.info



bioaktuell

Das Magazin der Biobewegung (Bäuerinnen, Verarbeiter, Handel). Erscheint monatlich mit zwei Doppelnummern (Juli und Dezember).



Herausgeber: FiBL und BIO SUISSE

ÖKOLOGIE & LANDBAU

Für Agrarfachleute, Berater, Biobäuerinnen, Gärtner, Konsumentinnen... Erscheint viermal jährlich. Informiert umfassend über Forschung, Praxis und Markt des Biolandbaus. Mit aktuellen FiBL-Seiten.



Herausgeber: Stiftung Ökologie und Landbau (SÖL). D-67089 Bad Dürkheim

abo

Bestelltalon

Ich abonniere «bio aktuell». Zehn Ausgaben kosten mich Fr. 49.– (Ausland Fr. 56.–).

Ich abonniere «Ökologie & Landbau»: vier Ausgaben für Fr. 42.–.

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.–.

«Ökologie & Landbau» für Firmen/Organisationen Fr. 61.–

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

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

Länger leben dank Obst und Gemüse

Eine mediterrane Ernährungsweise mit viel Frischgemüse, Obst und wenig Fett kann das Leben deutlich verlängern. Zu diesem Ergebnis kommen Untersuchungen bei 70- bis 90-Jährigen aus elf europäischen Ländern, wie der Nachrichtendienst SDA berichtet. Durch eine mediterrane Ernährung kombiniert mit einem gesunden Lebensstil sank die Sterblichkeitsrate bei schweren Herz-/Kreislauf-Erkrankungen und bei Krebs um rund 60 Prozent, zitiert die SDA die deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin und Diätetik. Wer wie die Südeuropäer viel Obst und Gemüse isst und dabei nur wenig Alkohol trinkt, auf das Rauchen verzichtet und sich täglich mindestens eine halbe Stunde bewegt, bleibt der Studie zufolge auch im hohen Alter länger fit.

Als weitere Bestandteile einer mediterranen Ernährungsweise nannten die Ernährungswissenschaftler viel Kohlenhydrate und Hülsenfrüchte, weniger Fleisch, mehr Fisch – und vor allem Zeit zum Geniessen. An der Langzeituntersuchung nahmen europaweit 1507 Männer und 832 Frauen teil. lid

Deutsche Kirchen fordern Biobrot

Am Kirchentag der deutschen Landeskirchen in Hannover Ende Mai hatte der Biolandbau mit einem Biomarkt einen prominenten Auftritt. «Wenn dein Kind dich morgen fragt...» war das Motto der Veranstaltung. Die Kirche fragt damit nach der Verantwortung für die künftige Generation und für unsere Lebensgrundlagen. Die Kirche in Deutschland hebt in Bezug auf die Landwirtschaft hervor, dass «der Garten Eden zu bebauen und zu bewahren» sei. Die EKD - Evangelische Kirche in Deutschland und die Bischofskonferenz kritisieren in ihrer «Neuorientierung für eine nachhaltige Landwirtschaft» auch die Massentierhaltung: «Es ist an der Zeit, Tiere als Geschöpfe anstatt nur als «lebendige Ware» zu behandeln.» Der Biolandbau sei hierfür die Lösung. oekolandbau.de

Beerenpreise festgelegt

An einer Telefonkonferenz wurden am 6. Mai die Richtpreise für Erdbeeren und Strauchbeeren festgelegt. Die Preise vom Vorjahr gelten unverändert. Während den Aktionswochen der konventionellen Beeren kann der Handel die Richtpreise für Biobeeren um maximal 10 Prozent senken, zur Verkleinerung der Preisdifferenz der konventionellen Beeren gegenüber Biobeeren.

In der Tabelle sind die Detailpreise ab Hof aufgeführt. Die Preise für Grossmengen sind auf www.bio-suisse.ch zu finden. Bio Suisse

Preiseempfehlungen Biobeeren ab Produzent			
Fr. pro kg	Bioläden/Reformhäuser Abgang Produktion	Direktverkauf ab Hof	Selbstpflück
Erdbeeren	8.90 bis 9.40	9.90 bis 10.90	5.10 bis 5.90
Himbeeren	15.50 bis 16.–	16.– bis 18.–	8.90 bis 9.70
Brombeeren	12.– bis 13.50	13.– bis 14.–	7.– bis 7.80
Johannisbeeren	6.20 bis 6.70	6.70 bis 7.70	3.40 bis 4.20
Cassis	8.10 bis 8.60	9.10 bis 10.10	4.50 bis 5.30
Stachelbeeren	8.10 bis 8.60	9.10 bis 10.10	4.50 bis 5.30
Heidelbeeren	16.50 bis 17.50	17.50 bis 18.50	10.– bis 11.–

Infos: Rolf Lösch, Bio Suisse PM Früchte und Gemüse, Tel. 061 385 96 28, Rolf-Loesch@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch



Lendis holen sich Lorbeeren

Zum zweiten Mal überreichte die bioterra den Prix Bio für besonders innovative Leistungen. Die Lorbeeren holten sich Silvia und Peter Lendi aus Curio TI. Seit 20 Jahren sind sie im biologischen Kräuteraanbau tätig und bauten ein Biohandelsunternehmen ganz besonderer Art auf. Das Preisträgerpaar lehrt Kleinbäuerinnen und Kleinbauern im Süden den Bioanbau von Gewürzen und Kräutern und öffnet diesen den europäischen Markt. «Ihre Projekte sind ein konkreter Beitrag zu einem fairen Welthandel, der die natürlichen Ressourcen des Bodens respektiert und die Kleinbauern vor Ort als autonome Produzentinnen und Produzenten wahrnimmt», würdigte Regierungsrätin Verena Diener das Preisträgerpaar in ihrer Laudatio. «Angefangen hat es damit, dass uns Kunden vor über 15 Jahren gefragt haben, ob wir neben Pfefferminze und Bohnenkraut auch Pfeffer und Paprika anbieten können», erinnern sich Silvia und Peter Lendi. Der Schiffscontainer mit Kräutern aus dem Peru ist heute in Europa sehr gefragt. Die biologischen Gewürz- und Teemischungen von Silvia und Peter Lendi werden in der Schweiz im Detailhandel und bei Coop angeboten, werden aber auch in andere europäische Länder exportiert. bioterra

Jugendliche stehen auf Bio

Der Umsatz von Biolebensmitteln in Deutschland ist 2004 um 10 Prozent gewachsen, der Umsatz von Aldi, Lidl & Co. nur um zwei Prozent. Wie ist dieses Wachstum bei Bio-Lebensmitteln in ökonomisch schwierigen Zeiten zu erklären? Das Institut für Sozial-Ökologische Forschung (ISOE) in Frankfurt hat zwei Gruppen herausgefunden, die überdurchschnittlich häufig auf Bio umsteigen: Junge Eltern, weil für das Baby nur das Beste eingekauft wird und Jugendliche, die durch ihr Elternhaus angeregt sich bewusst für gesunde Ernährung entscheiden – die zweite Biogeneration. Soziologe Immanuel Stiess: «Bio hat heute bei vielen Jugendlichen Trendcharakter.»

www.sonnenseite.com

PFLANZENBAU

**Erfahrungsaustausch
Biogemüsebau 2005**

Inhalt

An drei Kurstagen im Sommerhalbjahr bietet das FiBL die Gelegenheit, Wissen aufzufrischen, Erfahrungen auszutauschen und neuste Erkenntnisse im Biogemüsebau in Erfahrung zu bringen. Dieser Erfahrungsaustausch zwischen Produzenten, Beraterinnen und weiteren Fachleuten findet jeweils am Morgen im Kurslokal statt und führt am Nachmittag auf



verschiedene Biogemüsebetriebe. Die Kurse werden gemeinsam mit dem Modul Biogemüsebau der Betriebsleiterausbildung für Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner durchgeführt.

Wann

Mittwoch, 8. Juni, 8.30 – 17.00 Uhr

Wo

Murimoos, Muri AG

Inhalt

An diesem Kurstag steht Pflanzenschutz im Vordergrund.

Kosten

CHF 90.– inkl. Verpflegung und Kursdokumentation

Wann

Mittwoch, 6. Juli

Wo

Raum Oensingen/Niederbipp

Inhalt

An diesem Kurstag geht es um Unkrautregulierung und einzelne Kulturen.

Kosten

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

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, 3232 Ins

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, kurse@fibl.org, www.fibl.org

Fachreise Biogemüsebau

Wann

Mittwoch bis Samstag, 20. bis 23. Juli

Wo

Bayern

Inhalt

Bayern braut nicht nur feines Biobier, sondern hat auch im Bereich Gemüsebau einiges zu bieten. Auf dieser Reise besuchen wir verschiedene Biogemüsebetriebe, Biohofenanbauer, Biobrauer, Vermarkter von Bioprodukten und sicher auch einige gemütliche und gute Gaststätten. Lokale Berater, Vermarkter und Produzenten zeigen uns, wie in Bayern Biogemüse angebaut und Biobier gebraut wird.

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, Ins

Kosten

Fr. 750.– (Richtpreis)

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, kurse@fibl.org

ÖKOLOGIE

Ökoausgleich im Feldbau

– «Nützlich für Buur und Natur»

Wann

Donnerstag 16. Juni, 9.15–17.00 Uhr

Wo

Inforama Seeland, 3232 Ins

Inhalt

Ökoflächen sind landwirtschaftspolitisch nicht nur erwünscht und oft eine Augenweide, sondern leisten einen wichtigen Beitrag zur Artenvielfalt in der Kulturlandschaft und können Funktionen bei der



Schädlingsregulierung übernehmen. Welche biologische Vielfalt brauchen wir, um erwünschte Effekte zu verbessern? Nebst Vorträgen im Saal findet der Kurs im Feld statt.

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, Frick

Kosten

Fr. 150.–, Mitglieder Bioberatervereinigung und Beratungskräfte Fr. 100.–, Bäuerinnen, Bauern und Studentinnen Fr. 75.–

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, kurse@fibl.org

Infoveranstaltung

«Artenvielfalt in ökologischen Ausgleichsflächen»

Wann

Mittwoch, 29. Juni, nachmittags

Wo

LBBZ Seedorf Uri

Inhalt

Sie lernen Pflanzen kennen, die in ökologischen Ausgleichsflächen auf landwirtschaftlichen Nutzflächen blühen. Ausserdem setzt sich der Kursnachmittag mit dem Spannungsfeld Futterqualität und Artenvielfalt auseinander.

Kosten

keine

Auskunft, Anmeldung

LBBZ Uri, A Pro Strasse 44, 6462 Seedorf, Tel. 041 870 14 94, bauernschule@ur.ch



GENTECHNIK

Fest zur Gründung Gen Au Rheinau

Wann

Samstag, 25. Juni, ab 13.00 Uhr

Wo

Klosterplatz, Rheinau

Inhalt

Gründungsfeier der grenzüberschreitenden Initiative Gen-Au Rheinau (vgl. Seite 25). Höhepunkt der Feier mit Festwirtschaft, Führungen und Attraktionen ist eine Freiluftaufführung von Teilen des Chorwerks «Die Schöpfung» von Joseph Haydn sowie die Uraufführung eines zeitgenössischen Chorwerks.

Kosten

Kollekte nach dem Konzert.

Auskunft

Gen-Au Rheinau, Postfach, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 27, E-Mail gen-au.rheinau@fintan.ch

Hin- und Rückfahrt

Zugvogel-Extrabusse ab Bern, Olten, Basel, Frick, Luzern, Zug, Chur, Sargans, Ziegelbrücke, St. Gallen, Romanshorn, Kreuzlingen (wenn Nachfrage). Abfahrt je nach Distanz 11h bis 12.30h, Rückfahrt ca. 21h. Verbindliche Reservation erforderlich, bis 22. Juni: Tel. 079 797 80 05, Fax 031 839 70 22, E-Mail: zugvogel@zugvogel.ch, www.zugvogel.ch. Kosten: Fr. 25.– bis Fr. 50.–.

IMPRESSUM

bioaktuell



14. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar)

Auflage 7832 Exemplare (WEMF-beglaubigt, 2003)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe der Bio Suisse; Abonnement Fr. 49.–

Ausland Fr. 56.–
Abonnementdauer
Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

Herausgeber FiBL

Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach CH-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
CH-4053 Basel
Telefon +41 (0)61 385 96 10
Telefax +41 (0)61 385 96 11
www.bio-suisse.ch

Redaktion Alfred Schädeli, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); Christophe Schiess (FiBL), Romandie; bioaktuell@fibl.org
Gestaltung Daniel Gorba

Druck Brogle Druck AG
Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick
Telefon +41 (0)62 865 10 30
Telefax +41 (0)62 865 10 39

Inserate Nicole Rölli, FiBL, Postfach, 5070 Frick
Telefon +41 (0)62 865 72 04
Telefax +41 (0)62 865 72 73
E-Mail nicole.roelli@fibl.org

SAATGUT

Hauptversammlung Sativa Genossenschaft

Wann

Samstag 18. Juni, 9.45–ca. 13.00 Uhr

wo

Bäckerei und Tea Room Vier Linden, Freiestrasse 50, Zürich (ab Zürich Hauptbahnhof Tram Nr.3 Richtung Klusplatz bis Hottingerplatz)

Inhalt

Die Bäckerei Vier Linden ist der grösste gewerbliche Verarbeiter



von Sativa-Getreide. Vor der Hauptversammlung findet eine Besichtigung des Betriebs, einer Eingliederungswerkstätte, statt. Die HV beginnt um ca. 11 Uhr. Anschliessend gemeinsames Mittagessen. Interessierte Nicht-Genossenschafter können an der HV beitreten.

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung erwünscht, besonders für Mittagessen. Jürg Hädrich, Geschäftsführer Sativa Genossenschaft, Parkweg 17, 3626 Hünibach, Tel. 033 243 07 71, Fax 033 243 07 72, sativa@sativa.org

Besichtigungen der Zuchtgärten und Sortenversuche

Wann und wo

Samstag, 25. Juni 13 und 18 Uhr, Bushaltestelle Klinik Rheinau ZH: Weizen- und Dinkel-Sortenversuche, Landsorten-Evaluation, Erhaltungszüchtung, Vorvermehrungen (zahlreiche weitere Führungen an diesem Tag in Rheinau)

Sonntag, 26. Juni, 11 Uhr, Strasse Seegräben – Robenhausen ZH (ca. 15 Minuten zu Fuss ab Bahnhof Aathal): Weizen-Sortenversuche und Zuchtgarten, Testsortimente, Triticale

Sonntag, 26. Juni, 16 Uhr, Bushaltestelle Grüt (955) zwischen Hombrechtikon und Uerikon ZH: Dinkel-Sortenversuche und Zuchtgarten, Landsorten-Evaluation

Samstag, 2. Juli, 19 Uhr, Ferme de L'Aubier, Montezillon NE, Weizen- und Triticale-Sortenversuche
Sonntag, 3. Juli, 16.30 Uhr, Hof Brunnmatt, Vielbringen b. Worb BE

Inhalt

Die Getreidezüchtung Peter Kunz präsentiert interessierten Landwirten und Konsumentinnen den Stand ihrer biologisch-dynami-

schon Weizen- und Dinkelzüchtung. Es finden geführte Besichtigungen der Zuchtgärten und Sortenversuche statt. Die Zufahrten sind jeweils ausgeschildert.

Auskunft, Anmeldung

Für Gruppen ab fünf Personen
Anmeldung erwünscht: Getreidezüchtung Peter Kunz, Tel. 055 264 17 89, getreidezuechtung@peter-kunz.ch, www.peter-kunz.ch

Einführung in die Getreidezüchtung auf biologisch-dynamischer Grundlage

Wann

26. Juni bis 2. Juli

wo

Hombrechtikon

Inhalt

Eine Seminarwoche für jüngere Menschen zwischen 25 und 35 Jahren, die entweder bereits in der Pflanzenzüchtung oder in einem verwandten Beruf tätig sind oder tätig werden wollen.

Kosten, Unterkunft

200 Euro, Gemeinsame Verpflegung 70 Euro (Ermässigung für Studenten), Unterkunft nach Absprache

Auskunft, Anmeldung

Getreidezüchtung Peter Kunz, Tel. 055 264 17 89, getreidezuechtung@peter-kunz.ch, www.peter-kunz.ch

MARKT

6. BioMarché Zofingen

Wann

Freitag, 17. Juni, 14–01 Uhr
Samstag, 18. Juni, 09–01 Uhr
Sonntag, 19. Juni, 10–20 Uhr

wo

Altstadt Zofingen AG

Inhalt

Die malerische Zofinger Altstadt verwandelt sich wieder in ein einzigartiges Bioparadies. Am BioMarché begegnen sich Jung und Alt, Fachbesucher und Konsumentin, Grossverteiler und Kleinstbetrieb unter offenem Himmel. An über 100 Marktständen werden in- und ausländische Produzentinnen und Händler ihre Biowaren aus den Bereichen Food und Nonfood zur Degustation und zum Verkauf anbieten. Die Marktstände haben am Freitag und Samstag bis 21 Uhr und am Sonntag bis 18 Uhr geöffnet. Das gewohnt bunte Rahmenprogramm mit kulina-

rischen und kulturellen Highlights und diversen weiteren Attraktionen für Kinder und Erwachsene rundet das attraktive Festival ab.

Auskunft, Anmeldung

Bio Marché AG, Marktgasse 10, 4800 Zofingen, Tel. 062 745 00 03, Fax 062 745 00 02, info@biomarche.ch, www.bio-marche.ch

BIOGIPFEL

Müssen Lebensmittel billig sein? Fünftier Biogipfel in Zofingen.

Wann

Samstag 18. Juni, 13 bis 16.30 Uhr

wo

Hotel Zofingen, Zofingen

Inhalt

Der 5. Biogipfel des Bio-Forums Schweiz widmet sich der brandaktuellen Thematik der Tiefpreispolitik am Lebensmittelmarkt. Mit dem geplanten Auftritt deutscher Billiganbieter und den Billiglinien der Schweizer Grossverteiler sind die Preise zum wichtigsten Kriterium am Markt geworden. Welche Auswirkungen hat das auf die Lebensmittelindustrie und die Landwirtschaft? Urs P. Gasche referiert im Vorspann der gemeinsamen Debatte zum Thema seines neusten Buches «Das Geschwätz vom Wachstum». Im Anschluss an das Gipfeltreffen lädt das Bioforum Schweiz ab zu einem Apéro ein.

Referentinnen und Referenten

Ruth Genner, Nationalrätin, Lebensmittel-Ingenieurin ETH, Zürich

Meta Denoth, begeisterte Biokonsumentin, Ftan

Jörg Brun, Leiter Direktion Marketing Food/Nearfood Migros, Zürich/Luzern
Thomas Vatter, Inhaber biologischer Supermarkt, Bern
Urs Niggli, Direktor FiBL, Frick
Stephan Müller, Biogemüse-Produzent/Präsident

Fachkommission Gemüse Bio Suisse, Steinmaur
Niklaus Steiner,

Anbau- und Vermarktungsberater Biofarm, Kleindietwil
Urs P. Gasche, Publizist und Buchautor, Bern
Beat Hugli, Redaktor kultur und politik, Moderator

Kosten

Eintritt frei, Kollekte zur Deckung der Unkosten.



FEST

Jubiläumfest 75 Jahre Biolandbau auf dem Oswaldhof

Wann

Samstag, 18. Juni, 11–17 Uhr

wo

Oswaldhof, Klarsreuti TG

Inhalt

Der erste Biobetrieb der Schweiz feiert sein 75-jähriges Bestehen. 1930 stellten Konrad und Rosa Oswald-Zaugg ihren Hof auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um. Heute wird der Biohof durch die seither dritte Generation bewirtschaftet. Der Oswaldhof lädt ein zu einem Tag der offenen Tür mit Festwirtschaft, Kinderspielplatz und Hofrundgang.

HAUSGARTEN

Kräuterspirale bauen

Wann

Samstag 18. Juni

wo

8577 Schönholzerswilen

Inhalt

Ideale Standorte für die Pflanzenvielfalt. Theorie und Praxis.

Kosten

auf Anfrage

Kursleitung

Markus Allemann, Naturgartenfachmann VNG

Auskunft, Anmeldung

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

Verkaufe

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

Bio-Abricotine, Bio-Williams, Bio-Quitte in 7-ml-Flaschen. Fr. 30.– pro Fl. Tel. 027 746 10 13 oder 079 248 33 91

Zu verkaufen **Süssmost** Bio Suisse VK, ca. 3000 Lt, beste Qualität in 5 Lt. + 10 Lt. Bag in Box. A. Humi + Sohn, Lohnmosterei, 3206 Ferenbalm, Tel. 031 754 50 50

Zu verpachten: Infolge beruflicher Veränderung möchten wir unsere 4.5 ha **Reben mit eigener Kellerei** und Kundenstamm abgeben. Die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten sind biodynamisch gepflegt. Interessierte melden sich unter 052 740 27 76 oder 079 226 49 68

Zu verkaufen **Bioheu und Bioemd** nach Wunsch in Ballen oder Rundballen. Bitte rasch melden, damit wir uns organisieren können (haben wenig Platz). Geneviève Montandon, Tel. 032 935 12 91 (lange läuten lassen)

www.lucko.ch – die geniale Gartenhackel!

Suche

Wir suchen noch 15 bis 20 Stück **Jungvieh zur Sömmerung** im Neuenburger Jura. Die Alp ist seit 26 Jahren Bio. Geneviève Montandon, 2406 Le Brouillet, 032 935 12 91 (lange läuten lassen)

Für die **Sömmerung** auf der Alp Tambo Splügen GR suchen wir Melkkühe. Bioalpkäse und Biobutter wird auf der Alp hergestellt. Diese Produkte eignen sich ideal für die Direktvermarktung. Weitere Infos unter Tel: 079 263 71 10 oder 081 253 30 79

Biobetrieb übernimmt die **Aufzucht Ihres Jungviehs** (ca. 10 Stk. pro Jahr), Kauf oder Vertrag. Längerfristige Zusammenarbeit erwünscht! Luzerner Hinterland, voralpine Hügellzone. Tel. 079 622 82 93

Gesucht **Partnerbetrieb** für die Zusammenarbeit in der Tierhaltung. Ich möchte mich in der Milchproduktion spezialisieren und Aufzucht/Weidemast abgeben (Liefervertrag 30 Bioweidebeef/Jahr). Tel. 071 298 04 44

Suchen komplette **Einrichtung für kleinen bis mittleren Bioladen**. Achim und Christiane Tonhäuser, Tel. 0049 7629 91 20 88, E-Mail tonhaeuser@gmx.de

Landwirtepaar (schweiz./deutsch, 41/42), beide studiert und mit 12-jähriger Erfahrung in der selbstständigen Führung ökologischer Betriebe, sucht, da der jetzige Pachtbetrieb verkauft wird, neue Aufgabe in der praktischen Landwirtschaft, Beratung, Forschung oder Betreuung. 0049 7745 5285

Recherche partenaires et petit domaine agricole: Agriculteur, gestionnaire de projets cherche partenaires dynamiques pour la création d'une ferme éducative de réinsertion. Expérience souhaitée soit en agriculture, en éducation, en psychiatrie ou en activités artistiques. Je suis aussi intéressé à m'intégrer dans un projet en cours. christiannanthen@hotmail.com, tél. 0033 4 76 34 87 84

Ich komme diesen Sommer aus der Lehre und suche auf Anfang September eine **Stelle als Gemüsegärtnerin**. Interessenten mögen sich bitte melden bei Simone Bertschy, Postfach 23, 6102 Malters, Tel. 041 280 52 32

Diverses

Permakulturreise nach Österreich. Besichtigung Krameterhof mit Sepp Holzer und des Gärtnerhofs Langerhorst. 8./9. & 10. Sept. 05. Auskunft & Anmeldung bei Lorenz Kunz, Biohof zum Frohberg, 8133 Esslingen, Fon 043 277 05 05, Fax 043 277 05 06, lorenz.kunz@freesurf.ch

Bestelltalon

Ich möchte die «BEITRÄGE» abonnieren (10 Ausgaben Fr. 52.–, Ausland Fr. 57.– im Jahr)

Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 20.–)

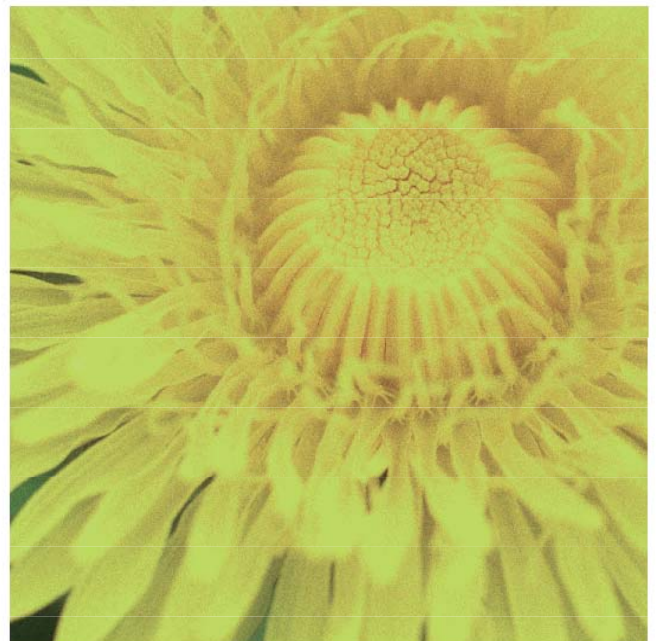
Ich bin bioaktuell-Abonnent

Name

Adresse

Datum/Unterschrift

Einsenden an: Abodienst «Beiträge»,
Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft,
Postfach 344, 4144 Arlesheim, Fax 061 706 96 44.



Zum neuen Heft

» Ich habe heute das neue bioaktuell erhalten. Mir ist sofort das neue Erscheinungsbild aufgefallen. Ich finde es schade, dass Sie – gerade als Biozeitschrift – eine Plastikverpackung für den Versand gewählt haben.

Domini + Maria Rickenbacher

» Das neue Layout kommt gut daher, frisch und ansprechend. Zu den Fotos, die vermutlich von der FiBL-Kamera stammen, ist zu bemerken, dass sie entweder erneuert werden sollte, mit Blitz für Personenfotos, oder der Alfred und der Thomas besuchen mal einen Fotografierkurs, denn bei Euren Fotos sind die Gesichter draussen immer zu dunkel vor zu hellem Hintergrund. Zur Umfrage: Wenn Ihr nur 579 Bögen auswerten konntet, ist die Umfrage sicher nicht repräsentativ, vor allem stimmt die Behauptung, dass nur 12 Prozent das Heft nach weniger als einer Viertelstunde weglegen, nicht. Weil alle, die das Heft ungelesen weglegen, nicht an der Umfrage teilnahmen. Und das sind sicher recht viel mehr, so wie ich die Bauern kenne!

Claudia Capaul

«Schädlinge» können Helfer sein

Zum Leserbrief «Ist jedes Mittel recht?» von Ulrike Minkner und anderen über den Sinn und Unsinn des Insektizids «Audienz» im Bioobstbau, bioaktuell Nr. 3, April 05.

» Der Leserbrief zur Apfelblütenstecher-Problematik hat mir Eindruck gemacht, weil die Autoren konsequent in alle Lebens- und Produktionsbereiche hineindenken. Es ist auch in meinen Augen höchst bedenklich, dieses Mittel in Obstanlagen einzusetzen. Ich frage mich oft, wann endlich von den Forschern und Obstproduzenten erkannt wird, dass durch höchste Lebensvielfalt grösstmögliche Eindämmung von Schädlingseinwirkung erreicht wird (siehe Permakultur-Gedanke). Vor fünf Jahren schloss ich meine Ausbildung als Biolandbauexperte ab. Da wurde auch der Obstbau praxisnah behandelt. Mit Bruno Stalder vom Arenenberg besuchten wir einige Bioobstproduzenten und beobachteten gerade zur Blütenzeit Folgendes: An ei-

nem Apfelblütenbüschel kann es acht bis zehn Einzelblüten geben, das Zweiglein kann aber höchstens zwei Äpfel tragen und ausbilden. Nun war es interessant, zu beobachten, dass der Apfelblütenstecher in jedem Büschel etwa gerade so viele Blüten angestochen hatte, wie ohnehin wegfallen müssen. An keinem Blütenbüschel wurden alle Blüten angestochen. Das heisst, der Apfelblütenstecher kann dem Obstbauer sogar ein Helfer sein – und das nenne ich mit den Naturwesen kooperieren. Das reine Schädlingsdenken – dass gewisse Naturwesen, Pflanzen, Tiere oder Pilze stören – sollte allmählich der Vergangenheit angehören. Echter biologischer Landbau integriert alle Wesen eines Ökosystems und hilft, dieses zu harmonisieren. Alle bekannten «Schädlinge» können auch Nützlinge sein, in Mischkulturen ist ihr Vorkommen so gering, dass sie nie einen namhaften Schaden anrichten können.

Ueli Wagner, Uster ZH

Zersplitterung senkt Milchpreis

Zur Gründung des Vereins «Biomilch Berner Oberland», der selber vermarkten und mit der Lobag anstatt mit dem Biomilchpool aus der Kontingentierung aussteigen will.

» Am 8. Juni soll eine Versammlung der Oberländer Biomilchproduzenten in Aeschi stattfinden. Die Absichtserklärungen des Vereins tönen gut. Aber eine Zersplitterung des Biomilchangebots wird sich in der heutigen Überschussituation negativ auf den Preis auswirken. Eine Bündelung des Angebots ist dringender denn je. Der Biomilchpool hat sicher auch Fehler gemacht, hat aber bewiesen, dass er erfolgreich Milch vermarkten kann. Mit der Umleitung der Überschüsse in den konventionellen Kanal wurde ein Preiszusammenbruch bei der Biomilch verhindert. Wer hätte wohl sonst diese Aufgabe übernommen? Sicher nicht die Direktlieferanten der Cremo, die sich nicht an den Kosten der Überschussverwertung beteiligen möchten. Liebe Biobauern, glaubt ihr wirklich, bei einem Ausstieg aus der Kontingentierung werden eure Interessen von einer Organisation mit 90 Prozent Nichtbiobauern besser vertreten als von ei-

Bild: Thomas Alfvöld



ner reinen Bioorganisation? Glaubt ihr, die Überschüsse aus der Ostschweiz gehen uns nichts an? Glaubt ihr, die Cremo bezahle uns, weil sie uns so gerne hat, auf alle Zeit einen höheren Preis, auch wenn ihr viel billigere Überschussmilch aus der Ostschweiz angeboten wird? Glaubt ihr, es sei von Vorteil, wenn im gleichen Tal Pool- und Vereinsmilch produziert wird und ein gemeinsamer Transport vielleicht nicht möglich ist? Ich glaube das nicht. Deshalb mache ich bei diesem unnötigen Verein nicht mit. Lassen wir uns nicht wegen kurzfristiger Vorteile gegeneinander ausspielen! Konzentrieren wir unsere Kräfte auf eine Bündelung des Biomilchangebots. Wenn uns das nicht gelingt, dann ade, guter Biomilchpreis!

Walo Perreten, Feutersoey BE

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. Dasselbe gilt für Anregungen und Tipps zu Themen, die im bioaktuell behandelt werden sollten. Senden Sie Ihre Leserbriefe bitte an die folgende Adresse:
bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

Biofutter ist Vertrauenssache

Schweizer Bio Getreide Ihre Grundlage für bestes Bio Futter

- Abholung ab Hof
- Abholung ab Sammelstelle
- Auszahlung des Richtpreises
- Mehrpreis für Getreide an Kundenlager Fr. 5.00

Melden Sie Ihre Ablieferungen direkt an bei:
Maja Lehmann Tel. 056 201 40 20



Alb. Lehmann, Biofutter  
6413 Birmenstorf / 9200 Gossau
Tel 056 / 201 40 20 Fax 056 / 201 40 20
E-Mail: info @ biomsuehle.ch <http://www.biomsuehle.ch/>



FONDATION LA CLAIRIERE

Chamby / Fenil-sur-Cossiez / Montreux
fondée en 1981

Für unseren vielseitigen biologisch-dynamischen
Hof suchen wir ab sofort oder auf Vereinbarung:

einen Bauern

Adresse: Fondation La Clairière, CH 1832 Chamby
Für weitere Auskünfte: +41 (0)21 964 34 53

ZUGVOGEL
Zentrale Gastronomie

Das Leben genießen, Sardinien macht's möglich!

Sommer '05	12 Tage	11,7,- - 22,7,	950 CHF
	12 Tage	18,7,- - 29,7,	950 CHF
	19 Tage	4,7,- - 22,7,	1'250 CHF
	19 Tage	11,7,- - 29,7,	1'950 CHF
Herbst '05	26 Tage	4,7,- - 29,7,	1'550 CHF
	19 Tage	2,10 - 15,10,	950 CHF

weitere Informationen unter: www.zugvogel.ch
oder telefonisch via: +41 0844 800 007

Einladung zur Jahrgangstaufe 2004

