



Knospe-Importe: Was kommt woher? Seite 4

Morga holt Unternehmerpreis Seite 7

Seilziehen um Futterprozentage Seite 8

| | |
|-------------|---------|
| 81 | Orangen |
| Argentinien | 179 |
| Argencert | |
| K11 K9 | |



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Herbstaktion Milchviehfutter/Mineralstoffe

Aktionsrabatt Fr. 2.-/100 kg bei Kombibestellung von Milchviehfutter und Mineralsalz, Lieferungen bis 15.12.06

Unsere Produktlinien:

Basic: für Preisbewusste

Standard: für beste Leistung

Hochleistung: für höchste Ansprüche, mit Lebendhefen

Putzstart: Der Schlüssel zur erfolgreichen Laktation!

Wir beraten Sie gerne:

Mühle Rytz AG
3206 Biberen
Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch
mail@muehlerytz.ch
und Ihr regionaler
Verkaufsberater

 **PROVIMI KLIBA**



Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

Wir vermitteln für Sie:

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

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

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



VIEGUT AG
Unternährer Viehhandel

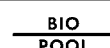
Gewerbering · 6105 Schachen · Telefon 041 360 69 78
Fax 041 360 72 55 · viegut@bluewin.ch



Natura-Beef



BIO
SUISSE



BIO
POOL



BVI
ISO 9001

Glaser's



Baumschule

Jetzt aktuell: **Obstbäume pflanzen**

Verlangen Sie unsere Gratisbroschüre und die aktuelle Vorratsliste oder besuchen sie uns auf unser Homepage: www.biobaumschule.ch.



Limpachmatt 22, 3116 Noflen, Tel. 031 782 07 07,
Fax 031 782 07 08, E-Mail fam.glaser@bluewin.ch

Ihr Spezialist für robuste und resistente Obstbäume und Beerenpflanzen

**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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

**Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!**



Hisex

Ihr Partner für Hisex-Legehennen

**Besuchen Sie unsere Internetseite
mit aktuellen Informationen
für Kunden und Lieferanten!**
www.hosberg.ch

 **kagfreiland**

 **BIO
SUISSE**

Warum eine Bergallianz?

Die Zufriedenheit der Biobauern mit ihrem Verband ist im Berggebiet in letzter Zeit kleiner geworden. Viele fühlen sich in der Biofamilie nicht mehr aufgehoben und planen den Absprung. Als Grund wird immer wieder die Flut der Richtlinien und Weisungen angegeben. Aber auch die hohen Kosten für die Kontrolle, die hässliche Werbung und der stockende Absatz von Bioprodukten werden nicht mehr akzeptiert.

Als Verantwortliche in den Mitgliedorganisationen des Berggebiets haben

wir seit einem Jahr eine engere Zusammenarbeit angestrebt, die mit der Gründung der Bio Bergallianz (BBA) Ende August einen Start gewagt hat, der uns zuversichtlich stimmt. Wir wollen mit vorhandenen Strukturen arbeiten

und keinen neuen Verein ins Leben rufen. Wir werden uns für die Anliegen der Biobauern im Berggebiet einsetzen.

Im Gegensatz zu den Kontrollfirmen sind wir nicht bereit, für billige Eigeninteressen den Ruf der Knospe aufs Spiel zu setzen. Mit der Duldung dieses unrühmlichen Machtspiels verlieren wir als Knospe-Bauern viel Vertrauen und wohl auch Marktanteile. Die beiden Firmen erweisen sich leider nicht als verlässliche Partner.

Die an der letzten Präsidentenkonferenz gehörten Erpressungsversuche von beiden Kontrollfirmen an uns Biobauern sollten wir zum Anlass nehmen, das Kontrollwesen grundsätzlich zu überdenken. Ein neues Kontrollsystem mit weitgehender Selbstkontrolle durch die Bewirtschafterinnen und Bewirtschafter könnte die Kosten und den Zeitaufwand stark reduzieren. Die heutigen Kontrollkosten sind viel zu hoch, wenn wir sie in Relation zum Einkommen der Bauernfamilien stellen. Der Vorstand der Bio Suisse ist gefordert.

Die Bio Bergallianz ist gegründet und setzt sich für diese Ziele ein. Allianzen können auch über das Berggebiet hinaus gegründet werden – von Fall zu Fall.

Eugen Oggenfuss,

Mitinitiator Bio Bergallianz, Termen VS

bioaktuell



4



12



15



16



21

HANDEL

4 Importe mit der Knospe

Bioimporte mit der Knospe – braucht es das? Macht Bio Suisse so nicht den eigenen Inlandmarkt kaputt? bioaktuell greift einen Dauerbrenner der Biodebatte auf.

6 Morga-Chef Unternehmer des Jahres

Die Beratungsfirma Ernst & Young kürte Ruedi Lieberherr, Geschäftsführer der Morga AG in Ebnet-Kappel, zum Unternehmer des Jahres.

PRODUKTION

7 Zukauf und Eingliederung von Jungsau

Worauf ist zu achten, wenn man Jungsau zu kauft? Wann und wie lassen sie sich am besten in den Sauenbestand des Betriebs integrieren? Die wichtigsten Tipps.

8 Bald 100 Prozent Biofutter?

Gemäss EU-Richtlinien und Schweizer Bioverordnung dürfen Biobetriebe den Wiederkäuern ab 2008 nur noch Biofutter verfüttern. – Eine umstrittene Regelung.

10 Neue Sortenlisten, neue Lenkungsabgabe

Die Sortenempfehlungen für 2007 liegen vor. Konventionelle Samenkartoffeln werden neu mit einer Lenkungsabgabe belastet.

HIER UND JETZT

12 Vogelgrippe: Was ist Fakt, was Fiktion?

Müssen Hühner in Zukunft vermehrt oder sogar permanent im Stall bleiben? An der Freilandtagung in Wien hinterfragten Fachleute die üblichen Massnahmen zum Schutz vor Vogelgrippe und anderen Tierseuchen.

RUBRIKEN

15 Konsum

16 Rollenwechsel

18 Ratgeber

20 Notizen

23 Markt

24 Agenda

25 Impressum

26 Impressum

27 Märktstand

Titelbild: Bioorangen aus Argentinien.

Bild: ©BLE, Bonn/Thomas Stephan

Importe mit der Knospe: was, wie viel, woher

Bioimporte mit der Knospe – braucht es das? Macht Bio Suisse so nicht den eigenen Inlandmarkt kaputt? Und müssen die Betriebe im Ausland gleich strenge Richtlinien einhalten wie Schweizer Knospe-Betriebe? Kann man das kontrollieren? Die Importe führen seit 15 Jahren zu angeregten bis hitzigen Debatten. bioaktuell will das Thema in einer lockeren Serie aufarbeiten. Die erste Folge gilt der Frage, was zurzeit in welchen Mengen woher eingeführt und mit der Knospe ausgezeichnet wird.

Immer wieder gibt die Tatsache Anlass zu Kritik, dass Bio Suisse Importprodukte mit der Knospe auszeichnet: Ausländische Produkte konkurrenzieren doch Inlandprodukte und damit die Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern!

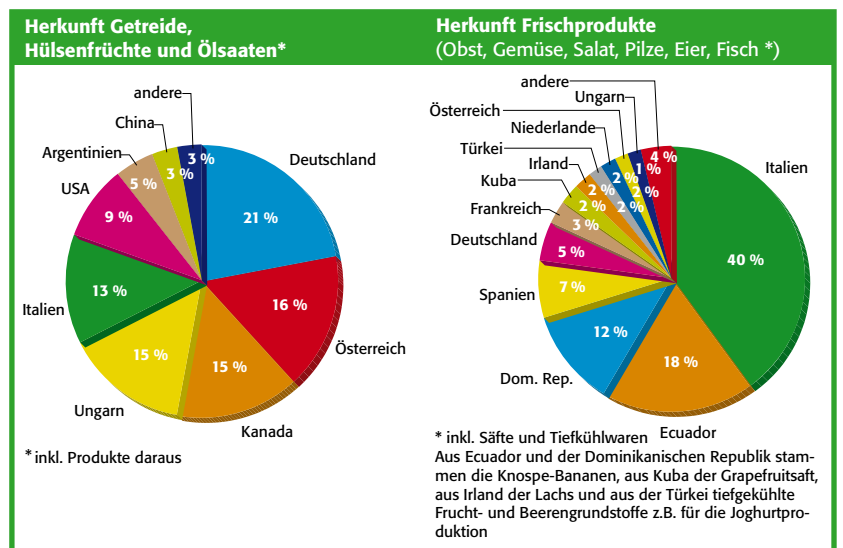
Gegen Kaffee hat kaum jemand etwas einzuwenden, aber bei exotischen Früchten, die in unseren Breiten gar nicht gedeihen, fängt's schon an. – Muss man ein Biofundi sein, um zu denken, dass es wohl sinnvoller und ökologischer wäre, unsere Kinder ässen einheimisches Obst statt über den Ozean herbeigeschaffte Bananen?

Und dann das Gemüse aus Italien: Es verlängert in unseren Läden die Frischgemüsesaison – auf der Strecke bleibe, wie Biogemüsebauer Walter Baumann in der letzten Ausgabe des bioaktuell kritisierte, der Gedanke der Saisonalität. Dazu komme der lange Transportweg, und auch diese Importe gingen zu Lasten der Schweizer Bioproduzenten: «Inländisches Lagergemüse ist derweil immer weniger gefragt.» (bioaktuell 8/06, S. 5)

Und der Biowinzer Guido Lenz bringt es so auf den Punkt: «Ausländische, mit der Knospe zertifizierte Weine für Fr. 10.– besetzen die regionalen Bioläden. Wir haben mit Regioweinen kaum noch eine Chance.» (bioaktuell 8/06, S. 6)

bioaktuell möchte die ganze Importfrage anpacken und etwas näher beleuchten. Aber nicht aufs Mal in einem übergewichtigen Schwerpunkt, sondern in fünf Folgen, locker verteilt die über nächsten sieben oder acht Ausgaben. Diese erste Folge gibt einen Überblick zu den Knospe-Importen: Welche Arten von Produkten werden importiert, in welchen Mengen und woher? Die zweite Folge

wird sich der Frage widmen, weshalb Bio Suisse überhaupt Importprodukte zertifiziert. Spätere Folgen werden aufzeigen,



Importe mit der Knospe 2005

| Produktekategorie | Importmenge | Bemerkungen |
|---|-----------------|--|
| Früchte und Beeren | 5739 Tonnen | Bananen und Zitrusfrüchte machen 80 % dieser Importe aus. |
| Trockenfrüchte | 1115 Tonnen | hauptsächlich Rosinen, Datteln und Feigen |
| Gemüse, Salate, Pilze und Gemüseprodukte | 5229 Tonnen | Tomaten und Tomatenkonserven sind hier die wichtigsten Produkte. |
| Getreide, Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Ölsaaten | 63 285 Tonnen | davon mengenmässig 80 % Getreide. Selbstversorgungsgrad mit Biogetreide in der Schweiz: nur rund 25 % (konv. ca. 85 %) |
| Kaffee, Kakao | 1105 Tonnen | |
| Nüsse, Samen | 1316 Tonnen | Hauptanteil Haselnüsse, Sesam, Marroni, Mandeln |
| Gewürze, Gewürzkräuter | 214 Tonnen | Inlandproduktion ca. 150 Tonnen |
| Tees, Teekräuter | 22 Tonnen | |
| Öle, Fette | 1199 Tonnen | hauptsächlich Palmöl für die Verarbeitung und Olivenöl |
| Zucker | 3200 Tonnen | nur Rohrzucker |
| Eier | 254 Tonnen | nur Verarbeitungseier |
| Fische, Crevetten | 502 Tonnen | Inlandproduktion Zuchtforellen ca. 200 Tonnen |
| Frucht- und Gemüsesäfte | 1 047 000 Liter | |
| Wein | 1,4 Mio. Liter | Inlandproduktion 1,2 Mio. Liter; siehe Kasten |
| Saatgut | 20 Tonnen | |
| Setzlinge, Jungpflanzen | 16,2 Mio. Stück | |
| Weitere Importprodukte: Stroh, Heu, Pilzsubstrat, Hefeferzeugnisse, Agavensirup, Ahornsirup, Kräutersalz, Sojasauce, Balsamico-Essig, Ethanol, Grappa, Cognac, Fischfutter, Schnittblumen, Küchenkräuter in Töpfen, Zieräste und Zweige | | |

Ihre Meinung ist gefragt

Was halten Sie von den Knospe-Importen? Schreiben Sie uns!
bioaktuell@fibl.org, Ackerstrasse,
5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

Weinimporte: Fachkommission im Dilemma

Mit 1,4 Mio. Litern Bio Suisse zertifiziertem Biowein (2005) erreicht die Importware 53,8 Prozent des gesamten Marktes an Knospe-Weinen. Mehr als jede zweite Flasche Knospe-Wein kommt aus dem Ausland. Die Fachkommission Biovin hat das Thema Weinimporte im letzten Jahr wieder einmal eingehend diskutiert und folgende Schlüsse gezogen:

■ Bio Suisse steht vor dem Dilemma, entweder die zweifellos bestehende Nachfrage nach preiswerten und nach landestypischen Bioweinen auch mit importierten Knospe-Produkten abzudecken oder auf diese Importe zu verzichten in der Hoffnung, dass damit der Absatz von Schweizer Knospe-Weinen verbessert wird.

■ Coop ist der grösste Abnehmer von Schweizer Knospe-Weinen. Gleichzeitig ist Coop praktisch der einzige Importeur von Bioweinen in Knospe-Qualität (im Weinfachhandel wird der importierte Biowein nicht mit der Knospe ausgezeichnet). Ein Importstopp hätte zur Folge, dass der allergrösste Teil der Coop-Kundschaft entweder konventionellen Wein kaufen oder Biowein anderswo kaufen würde. Coop hätte zudem die Möglichkeit, beim Wein auf die Knospe zu verzichten und den importierten Biowein unter dem Naturaplan-Label zu verkaufen, um dieses Marktsegment nicht zu verlieren.

■ Fazit: Die Fachkommission Biovin stellt fest, dass für das Produkt Wein eine Importkoordination nicht durchführbar ist. Auf dirigistische Massnahmen, wie sie auf Bundesebene bis zu Beginn der 90er Jahre mit der Kontingentierung von Weinimporten praktiziert wurden, möchte die Fachkommission auch aus Gründen der Handhabbarkeit nicht eintreten.

unter welchen Voraussetzungen Betriebe im Ausland anerkannt werden, die Marktkommission Importe vorstellen und ihre Arbeitsweise durchleuchten, den Fragen der Beschränkungen für Importe und der Koordination in diesem Bereich nachgehen.

Die wichtigsten Voraussetzungen

Natürlich erhält nicht jedes ausländische Bioprodukt die Knospe. Hier die zentralen Anforderungen:

■ Richtlinien: Produktionsbetriebe im Ausland müssen die gleichen oder



Bilder: zVg

200 Jahre Familientradition, Arbeit für bis zu 100 Menschen: Giancarlo Cecis Betrieb «Agrinatura».

gleichwertige Anforderungen erfüllen wie Knospe-Betriebe in der Schweiz.

■ Warenflussprüfung: Alle Betriebe vom Anbau bis zum Export müssen über eine Anerkennung von Bio Suisse verfügen.

■ Importkoordination: Die Produktmanager von Bio Suisse kennen den Schweizer Markt; sie sind es, die prüfen, ob Importe allenfalls die Inland-Knospe-Produktion konkurrenzieren. Die Knospe wird nur vergeben, wenn die Abteilung Produktmanagement grünes Licht gibt. Es kann sein, dass sich für eine Produktgruppe (wie Wein, vgl. Kasten) die Importkoordination als nicht realistisch erweist, für andere Produktgruppen gilt eine Branchenvereinbarung gegen Importbeschränkungen (Getreide), für die so genannten Kolonialwaren ist keine Koordination nötig.

Insgesamt haben die Importe im Jahr 2005 (vgl. Tabelle Seite 6) gegenüber 2004 leicht abgenommen. Gründe dafür sind zum Beispiel gut gefüllte Lager aus dem Vorjahr (Getreide, Kaffee), Tropenstürme (Orangen- und Grapefruitsaft aus Kuba) oder bessere Schweizer Ernten (Gemüse).

Neben den absoluten Mengen interessiert beim Thema Import immer auch die Herkunft der Produkte. Exemplarisch sind in den Grafiken die Herkünfte für zwei besonders sensible Produktkategorien dargestellt.

Hans Ramseier, Bio Suisse; Markus Bär

Porträt Exportbetrieb: Azienda «Agrinatura», Andria, Süditalien

Giancarlo Ceci gründete die Azienda «Agrinatura» 1988. Sie liegt in der Nähe von Andria bei Bari in Süditalien, nicht weit vom eindrucklichen Castel del Monte. Zwar gab es den Betrieb schon vorher, er ist seit acht Generationen oder rund 200 Jahren im Besitz der Familie Ceci, aber von 1980 bis zur Wiederbelebung durch Giancarlo Ceci war das Land ohne Pflege sich selbst überlassen geblieben. Einzig die Oliven hatte man geerntet.

Giancarlo Ceci wollte die landwirtschaftliche Familientradition weiterführen und biologische Produkte herstellen und vermarkten. Die Anbauflächen sind von jahrhundertealten Eichenwäldern umgeben,



«Ich bin auf dem Land im Kontakt mit der Natur aufgewachsen und habe so die Schönheit der Natur und eine natürliche Verbundenheit mit ihr in meine Gene aufgenommen.»: Giancarlo Ceci, Betriebsleiter Azienda «Agrinatura».

welche ein ausgeglichenes Ökosystem begünstigen. Da in der Umgebung keine intensive Landwirtschaft betrieben wird, ist der Betrieb für den Biolandbau prädestiniert.

Ceci also brachte den Betrieb wieder in Schwung und erreichte bald die Biozertifizierung. Heute wachsen auf 240 Hektaren Oliven, Wein, Früchte und Gemüse. Je nach Saison beschäftigt Cecis «Agrinatura» 40 bis 100 Personen. Die Produkte werden hauptsächlich auf dem nordeuropäischen Markt abgesetzt.

Seit 1996 ist der Betrieb durch Bio Suisse anerkannt. Was bedeutet für Ceci die Anerkennung durch Bio Suisse? «Bio Suisse war für mich schon immer ein wichtiger Eckpfeiler und ihre Richtlinien eine Ergänzung zu den EU-Richtlinien. Die Bio Suisse Anerkennung spielt eine wichtige Rolle für den europäischen Markt.»

«Die Knospe ist für uns Alltag»

Grosse Ehre für Rudolf Lieberherr von der Morga AG: Er wurde in der Kategorie Industrie/High-Tech zum Unternehmer des Jahres 2006 gewählt. Rudolf Lieberherr, der das Unternehmen im sankt-gal-lischen Ebnat-Kappel seit 1993 leitet, überzeugte die Jury, «weil er seine Firma mit grosser Umsicht und Leidenschaft führt». Bereits seit 1988 gibt es viele Morga-Produkte auch mit der Knospe.

Rudolf Lieberherr freut sich über die Auszeichnung, die jedes Jahr vom Zürcher Beratungsunternehmen Ernst & Young vergeben wird. Doch er gibt die Blumen sogleich an die Belegschaft weiter: «Ohne meine kompetenten Mitarbeitenden ginge gar nichts.» Für Rudolf Lieberherr ist die Auszeichnung eine Anerkennung der langjährigen «fleissigen und seriösen» Arbeit im Biobereich, aber auch – und das freut ihn besonders – für die Randregion Toggenburg. «Wir bieten in Ebnat-Kappel über 100 Arbeitsplätze.»

In dritter Generation

Die Morga AG ist ein Familienbetrieb und wird von Rudolf Lieberherr in dritter Generation geleitet. «Mein Grossvater Ernst lebte als Honorarkonsul während 20 Jahren in Indien. Das vegetarische Essen auf der Basis von Sojaprodukten hat ihn stark beeinflusst.» Morga brachte deshalb als erste Schweizer Firma bereits 1936 Sojaprodukte auf den Markt.

In der Zwischenzeit wird im toggenburgischen Ebnat-Kappel ein breites Sortiment von über 30 Produktgruppen ver-

arbeitet, verkauft oder importiert. Zum Sortiment gehören u.a. Getreide, Mülle-reiprodukte, Gemüsekonserven, diverse Bouillons und Suppen und eben – Soja-teigwaren. «Wir sind langsam und kontinuierlich gewachsen und können dank unserer Grösse flexibel auf Marktbedürfnisse reagieren», umschreibt Lieberherr die Entwicklungen der letzten Jahre. So wurde etwa das Nahrungsmittelangebot für Allergiker und Diabetiker in den vergangenen Jahren laufend ausgebaut.

Mit Bio Suisse ist Morga seit 1988 eng verbunden. So lange nämlich gibt es Morga-Produkte auch mit der Knospe. «Mein Vater hat die Firma damals geleitet. Über die Biofarm-Produkte, die wir damals vertrieben, kamen wir zur Knospe.» Und heute gehört sie zur Morga wie ein lieb gewonnenes Familienmitglied. «Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, nach ihren Richtlinien zu arbeiten.» Er schätzt nicht nur die gute Zusammenarbeit mit den Bio Suisse Fachleuten, sondern auch das, was die Knospe für ihn bedeutet: «Sie ist eine weit über den Fachhandel hinaus bekannte und zugängliche Marke

und steht für mich nicht nur für die biologische Rohstoffbeschaffung, sondern auch für Umweltschutz und gesunde Ernährung.»

Oft neue Rezepturen

Es ist für Rudolf Lieberherr und sein Team deshalb eine Selbstverständlichkeit, das Knospe-Sortiment laufend zu erweitern. Auch wenn dies manchmal mit Zusatzaufwand verbunden ist: «Oft reicht es nicht, ein vierzig Jahre altes Rezept zu ändern. Es braucht eine von Grund auf neue Rezeptur.» Doch diesen Aufwand scheut Lieberherr nicht. «Wir sind ein flexibles Unternehmen und können auch einmal Experimente wagen.» Die neue hefefreie Suppe in Knospe-Qualität, welche Morga kürzlich auf den Markt gebracht hat, ist jedenfalls bereits ein erfolgreiches Produkt geworden.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Rudolf Lieberherr, Geschäftsleiter der Morga AG an der Ehrung als Unternehmer des Jahres 2006 bei Ernst & Young.

Bild: zvg





Eingliederungsstress: Trächtige Sauen sollten nicht in Rankämpfe verwickelt werden.



Der Kontakt zu rauschenden Altsauen und zum Eber stimuliert die Rausche der Jungsauen.

Bilder: Barbara Früh

Zukauf und Eingliederung von Jungsauen

Worauf ist zu achten, wenn man Jungsauen zukauf? Wann und wie lassen sie sich am besten in den Sauenbestand des Betriebs integrieren? Die FiBL-Beraterin Barbara Früh gibt hier die wichtigsten Tipps – auch als Vorgeschmack auf den Bioschweinekurs im Dezember.

Jeder Sauenhalter muss entscheiden, ob er seine Jungsauen selber remontriert oder ob er sie zukauf. Der Zukauf von Tieren ist immer mit der Gefahr verbunden, dass Krankheiten eingeschleppt werden. Deshalb ist es überaus wichtig, für den Zukauf der Sauen einen Züchter zu wählen, der in der Tiergesundheit einen hohen Standard sowie in der Leistung ein hohes, aber bioverträgliches Niveau anbieten kann. Wechseln Sie den Züchter Ihrer Wahl nicht ohne triftigen Grund. Bezüglich Tiergesundheit werden die Betriebe durch den Schweinegesundheitsdienst mit dem AR-Status ausgezeichnet.

Striktes Management

Der Zukauf von Jungsauen sollte einem strikten Management unterliegen. Hier die wichtigsten Punkte:

- Es sollten ungedeckte Jungsauen für die Einstallung zugekauft werden.
- Die Jungsauen sollten mindestens sieben Monate alt und unter 100 kg schwer sein.
- Sie werden dann für einen Zeitraum von sechs Wochen in einem Quarantänestall untergebracht. Dort erhalten sie nach zwei bis drei Wochen Kontakt zu den Keimen auf dem Betrieb (Kontakt zu Schlachtsauen, Mist).
- Um die Jungsauen in den Betriebsrhythmus zu integrieren, also die Rausche auszulösen, kann man sich

natürlicher Methoden bedienen. Folgende Massnahmen stimulieren die Rausche der Sau: das Umstallen in andere Buchten und in andere Sauengruppen, eine «Flushing-Fütterung» (sehr energiereiche Fütterung), Kontakt zu einer brünstigen Altsau und natürlich der Kontakt zum Eber.

- Die optimale Rausche zum Decken ist die dritte. Das geeignete Erstbelegungsgewicht liegt zwischen 130 und 150 kg. Das Decken der Sauen bei der ersten Rausche ist ein Fehler – wenn auch ein häufig begangener.

Mensch-Tier-Beziehung pflegen, Rankämpfe vermeiden

Die Mensch-Tier-Beziehung ist in der Haltung von Jungsauen besonders wichtig. Der Jungsauenstall sollte für die Bäuerinnen und Bauern gut zugänglich sein, damit sie sich auch ausserhalb der Routinearbeiten mit den Tieren beschäftigen. Der Kontakt darf sich nicht auf unangenehme Tätigkeiten wie Impfen oder Wiegen beschränken: Studien zeigen, dass zutrauliche Sauen fruchtbarer sind!

Werden gedeckte Jungsauen zugekauft, sollten sie nicht vor dem Abferkeln in die Galtsauengruppe integriert werden. Die Rankämpfe mit den Altsauen stressen die Tiere sehr; es kann zum Verwerfen der Ferkel oder zu Totgeburten kommen. Zugekaufte gedeckte Jungsauen werden bis zum Abferkeln gesondert

gehalten und erst nach dem Absetzen der Ferkel in die Galtsauengruppe integriert.

Für das Eingliedern von Sauen in die Galtsauengruppe gilt: Die Tiere nie einzeln eingliedern, sondern immer in kleinen Gruppen. Die Kleingruppen bleiben meist über mehrere Tage bestehen, bis sich die Tiere in die Galtsauengruppe integrieren.

Damit die Neuankömmlinge Rankämpfen ausweichen können, muss der Stall über Rückzugsmöglichkeiten (optimal sind verschliessbare Fangfressstände) und Abtrennungen verfügen.

Biozuchtsauenhalter dürfen bis zu 20 Prozent des Bestandes konventionelle Jungsauen zukaufen, wenn nicht genügend Biotiere verfügbar sind. Es gibt professionelle Bioremontierungsbetriebe und zurzeit sollten genügend Biojungsauen vorhanden sein. Auskunft dazu erteilt gerne: Barbara Früh, FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 18, E-Mail barbara.fru-eh@fibl.org. Barbara Früh, FiBL

i Wollen Sie mehr wissen? Bioschweinekurs 2006

Am 14. Dezember findet am FiBL in Frick der Bioschweinehaltungskurs statt. Unter dem Titel «Von Schweinen und Märkten» gibt es Informationen, Erfahrungs- und Meinungsaustausch über Themen der Produktion – vom Jungsauenzukauf über die Freilandhaltung bis zum Gesundheitsmanagement – sowie über die Vermarktung. Details im Veranstaltungskalender auf Seite 26 in diesem Heft.

Bald 100 Prozent Biofutter für die Kühe?

Gemäss den Biorichtlinien der EU und der Schweizer Bioverordnung dürfen Biobetriebe den Wiederkäuern ab 2008 nur noch Biofutter vorlegen. Für die Schweiz würde diese Verschärfung der Fütterungsvorschriften zusätzliche Importe vor allem von Raufutter bedeuten. Bio Suisse möchte diese Regelung deshalb in Bern und in Brüssel nochmals zur Diskussion stellen; denn wenn sie auf Bundesebene eingeführt wird, muss Bio Suisse nachziehen.

«Ich finde es ökologisch nicht besonders sinnvoll, Bioheu von weit her ins Berggebiet zu transportieren, etwa aus Osteuropa, wenn man vom konventionellen Nachbar Ökoheu zukaufen könnte», erklärt Eugen Oggenfuss, Präsident der Oberwalliser Biovereinigung. Die Biorichtlinie der Europäischen Union, die 100 Prozent Biofutter bei den Wiederkäuern verlangt und Anfang 2008 in Kraft treten soll, sorgt besonders im Berggebiet für Sorgen und rote Köpfe. Denn auch die Schweizer Bioverordnung muss mitziehen, damit die Gleichwertigkeit der Biovorschriften gewahrt werden kann.

Heute gilt noch die 5-Prozent-Klausel. Sowohl die Bioverordnung als auch die Bio Suisse Richtlinien verlangen von «ihren» Betrieben zurzeit 95 Prozent Biofutter bei den Wiederkäuern, fünf Prozent konventionelles Futter ist noch zugelassen. «Im Berggebiet sind auch die fünf Prozent schon schwierig umzusetzen», weiss Oggenfuss, «doch es ist klar, dass man mit dem Versprechen Bio einen

gewissen Standard einhalten muss. Die heutige Regelung wäre ein guter Kompromiss.» Bei einer Verschärfung würden, so befürchtet er, zahlreiche Betriebe aus dem Berggebiet aus Bio aussteigen, insbesondere wenn sie nicht mit der Knospe vermarkten können.

Seilziehen um Prozente

Seit Längerem ist bekannt, dass die EU mit der 100-Prozent-Regelung Ernst machen will. Auch in der Schweiz ist der entsprechende Grundsatz seit 2001 in der Bioverordnung festgehalten und der Abschnitt für die Übergangsfrist bereits eingefügt. Sie wird auf 1.1.2008 auslaufen. «Die Bioverordnung des Bundes ist in diesem Punkt identisch mit der EU-Biorichtlinie», erklärt Stefan Schönenberger vom Bundesamt für Landwirtschaft BLW. Ein Schweizer Alleingang kommt aus seiner Sicht nicht in Frage: «Wir können wegen dieser Regelung die Gleichwertigkeit nicht in Frage stellen.» Sollten ernsthafte Umsetzungsprobleme auftau-

chen, werden diese sowohl in der EU als auch in der Schweiz diskutiert werden. Es sollten jedoch alle Anstrengungen für die Umsetzung ab 2008 unternommen werden. Eine Sicherheit für eine Lockerung gibt es nicht.

Bio Suisse setzt sich beim BLW vehement dafür ein, dass die heute gültige Regelung mittelfristig erhalten bleibt und zumindest bei gewissen Raufutterkomponenten fünf Prozent der Trockensubstanz am Gesamtverzehr weiterhin von konventionellen Betrieben zugeführt werden dürfen. Das BLW trägt dieses Anliegen nach Brüssel, wo eine Arbeitsgruppe solche technischen Fragen bespricht. Für Schönenberger ist jedoch klar, dass die Schweizer Position allein an der 100-Prozent-Klausel kaum zu rütteln vermag. Aber: «In der EU dürften die Probleme ungefähr gleich gelagert sein wie bei uns.» Allfällige Änderungen oder eine Ausnahmeregelung müssten deshalb mit der EU koordiniert sein.

Eigentlich sollte es eine Selbstverständlichkeit sein, dass Tiere auf dem Biohof auch Biofutter fressen. Deshalb wurde in den letzten Jahren der Anteil an konventionellem Futter stetig verringert. Bio Suisse hat ihr Ziel dabei mehrmals klar formuliert: Der Anteil an konventionellem Raufutter in der Ration von Wiederkäuern soll so tief als möglich sein, der Anteil an konventionellem Kraftfutter gegen null reduziert werden.

Andererseits wehrt sich Bio Suisse gegen eine überstürzte Umsetzung. Denn strukturelle Gegebenheiten und Traditionen dürfen und können nicht von heute auf morgen verändert werden. Längerfristig bleibt das Ziel einer standortgerechten Tierhaltung bestehen, wie auch die Präambel der Bio Suisse Richtlinien vorsieht. Das heisst, die Tierhaltung soll

Das Biotiere grundsätzlich Biofutter vorgesetzt bekommen sollen, ist unbestritten. Für Bio Suisse setzen Bund und EU die Termine aber zu eng.

Einfachere Berechnung des Verzehrs

Ab Kontrolle 2007 kann der Futtermittelverzehr einfacher berechnet werden. Bisher wurden die Limiten für Kraftfutter und den Anteil konventionelles Futter auf die einzelnen Tierkategorien berechnet. Die Aufteilung auf Papier festzuhalten war relativ schwierig. Dies wird nun vereinfacht, indem alle Wiederkäuerkategorien zusammengefasst werden. Die Kontrollrechnung (5 Prozent konventionelles Futter, 10 Prozent Kraftfutter) wird ab Kontrolle 2007 nicht mehr für die einzelnen Tierkategorien durchgeführt.

Es gelten dabei folgende Verzehrzahlen:

Rindvieh: 55 dt TS-Verzehr pro Jahr und DGVE; Korrektur bei Milchvieh: Bei einer Jahresmilchleistung von 5000–5999 Kilo wird ein DGVE-Wert von 1 eingesetzt, je 1000 Kilo höherer oder tieferer Milchleistung steigt oder sinkt der DGVE-Wert um 0,1.

Pferde, Schafe, Ziegen: 55 dt TS-Verzehr pro Jahr und DGVE. kb



Bilder: oekolandbau.de, Thomas Stephan



Biologisch angebautes Raufutter ist in der Schweiz Mangelware. Das fehlende Heu und Emd in Bioqualität müsste nach Inkrafttreten der 100-Prozent-Regelung von weit her zugeführt werden, befürchten die Kritiker.

bezüglich Qualität und Quantität so weit als möglich den Standortbedingungen des Hofes angepasst werden. Dies bedingt ein Überdenken der Zuchtstrategien.

Die Problemfelder

Die am meisten zugekauften konventionellen Raufutter sind gemäss einer Umfrage aus diesem Jahr Heu und Emd, Mais, Biertreber und Rübenschnitzel. Aufgrund der Umfrage mangelt es offensichtlich an hochwertigem Raufutter in

Bioqualität. Insbesondere Mais als Energielieferant wird sehr oft innerhalb der 5-Prozent-Klausel von konventionellen Betrieben zugeführt. Der Markt für Bioganzpflanzenmais ist sehr gering und die Preise sind aufgrund der hohen Preise für Körnermais sehr hoch. Ins Gewicht fallen auch die Zuckerrübenschnitzel in feuchter und getrockneter Form, wobei mit der Wiederaufnahme des Bioanbaus von Zuckerrüben wieder eine beschränkte Menge in Bioqualität verfügbar ist.

In der Umfrage wurde oft auch die mangelnde Qualität von Biofutter genannt. Dieses Problem besteht allerdings nicht nur beim Biofutter! Der Qualität bei der Herstellung und Konservierung von Raufutter sollte mehr Beachtung geschenkt werden. Raufutter mangelnder Qualität (tiefe TS-Gehalte, hoher Besatz an Unkrautsamen, schlechte Gärqualität bei Silagen, Schimmelbildung in Heuballen) sollte nicht gehandelt werden und es sollte ein Rückgaberecht bestehen. Ein Qualitätssicherungssystem im Raufutterhandel, insbesondere bei Grassilage und Heu, fehlt zurzeit noch. Darum ist es unumgänglich, dass Verkäufer und Käufer in direkterem Kontakt stehen.

Bundesbio ebenso streng

Weit verbreitet ist die Meinung, dass es bezüglich Fütterungsrichtlinien grosse Unterschiede zwischen Bioverordnungsbetrieben (BioV) und Bio Suisse Betrieben gebe. Dies ist jedoch nicht der Fall. Biobetriebe, welche gemäss BioV wirt-

schaften, müssen auch in jedem Fall Biofutter einsetzen, wenn es vorhanden ist. Weiter heisst es oft, dass auf BioV-Betrieben «biokompatibles», sprich konventionelles Kraftfutter eingesetzt werden dürfe. Aber auch gemäss Bioverordnung darf nur konventionelle Futter eingesetzt werden, wenn kein Angebot an Bioware vorhanden ist. Auf dem Markt ist jedoch Bioware der meisten Komponenten (z.B. EU-Bio-Gerste) fast immer verfügbar. Ausnahmen werden deshalb wohl kaum gewährt und entsprechende Vergehen sanktioniert.

Seit letztem Jahr ist die Hilfsstoffliste auch bezüglich der zugelassenen Mineral- und Ergänzungsfutter für alle Bio Suisse Betriebe verbindlich. Für die Knospe-Betriebe übernimmt das FiBL die Überprüfung der Produkte und listet die zugelassenen Produkte in der Hilfsstoffliste. Für BioV-Betriebe wird empfohlen, sich auch an diese Liste zu halten, denn diese Produkte entsprechen in jedem Fall den Anforderungen gemäss Bioverordnung.

BioV-Betriebe und Knospe-Betriebe sitzen punkto Fütterungsvorschriften also im gleichen Boot und sind von der 100-Prozent-Regelung, die am Horizont aufsteigt, gleichermassen betroffen. Der Einsatz von Bio Suisse für eine abgefertigte Regelung in den EU-Richtlinien und der Bioverordnung des Bundes ist also nicht nur zum Nutzen der Knospe-Betriebe, sondern aller Biobetriebe in der Schweiz.

Klaus Böhler, FiBL; Alfred Schädeli

Vertragsproduktion von Biofutter?

Betriebe, welche jedes Jahr eine gewisse Menge Raufutter zuführen, stehen vor der Herausforderung, Zugang zu qualitativ hoch stehendem Raufutter zu finden. Wenn das Futter, wie so oft, erst in der letzten Minute zugekauft wird, kann der Käufer bezüglich Qualität kaum mehr wählen. Eine Alternative zur hohen Spekulation auf dem Raufuttermarkt könnte die Vertragsproduktion sein, analog zur Vertragsaufzucht bei Rindern. Eine Raufuttervertragsproduktion verärgert den Produzierenden nicht in Zeiten von viel Futter und gibt dem Abnehmer in futterarmen Jahren eine gewisse Sicherheit für preiswertes und gutes Futter. kb

Interessierte Anbieter und Abnehmer wenden sich an Klaus Böhler, FiBL-Beratung, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 63; E-Mail: klaus.boehler@fibl.org

Neue Sortenlisten und neue Lenkungsabgabe

Jährliche Einschätzungen des Biosaatgutangebotes sorgen dafür, dass die Sortenlisten praxisgerecht bleiben. Die Sortenempfehlungen für die Ernte 2007 für Getreide, Kartoffeln, Gemüse und Zierpflanzen liegen vor, die Liste für den Futterbau ist zurzeit noch in der Vernehmlassung. Neu ist eine Lenkungsabgabe auf konventionellem Kartoffelpflanzgut. Wer konsequent bio einsetzt, soll dafür nicht finanziell büssen.

Die Versorgung mit biologischem Kartoffelpflanzgut ist in der Schweiz schon sehr gut. Noch immer müssen aber für 10 bis 15 Prozent der Fläche Aus-

nahmegesuche für konventionelles Ausgangsmaterial bewilligt werden. Um hier für mehr Fairness gegenüber denjenigen zu sorgen, welche konsequent Biopflanz-

gut einsetzen, hat die Markenkommision Anbau (MKA) von Bio Suisse eine Lenkungsabgabe auf konventionellen Pflanzkartoffeln eingeführt.

Wintersteckzwiebeln europaweit knapp

Diesen Herbst herrschte europaweit ein grosser Mangel an biologischen Wintersteckzwiebeln. Nachdem die MKA an ihrer Herbstsitzung bestätigt hatte, dass ein Ausweichen auf konventionelle Steckzwiebeln nicht möglich ist, haben einige Produzenten kurzfristig auf Direktsaat oder Jungpflanzen umgestellt. Diese spät gesäten Kulturen konnten jetzt sicher vom warmen Herbstwetter profitieren. Wichtig ist, dass die Pflanzen gut angewachsen in den Winter gehen. Auf jeden Fall ist es empfehlenswert, sie ausreichend anzuhäufeln, um sie so besser vor Kälte und Nässe zu schützen.

Wer die Direktsaat verpasst hat, kann ab Ende Februar, Anfang März Jungpflanzen oder Frühlings-Steckzwiebeln pflanzen. Um die jungen Zwiebeln vor kühler Frühjahrswitterung zu schützen und die Pflanzenentwicklung zu fördern, muss die Kultur mit Vlies abgedeckt werden. Der Anbau von Jungpflanzen ist empfehlens-



Konsequenz hat ihren Preis: Würde bei den Zwiebeln konsequent Biosaatgut eingesetzt, müsste das Kilo Lagerzwiebeln um 3 Eurocents teurer werden. Beim letztjährigen Produzentenpreis in Holland von 12 Cents pro Kilo eine nicht zu vernachlässigende Summe. Im Bild die Besichtigung eines Zwiebel-Sortenversuchs beim niederländischen Gemüsezüchter Bejo.

wert, da bei verfrühten Steckzwiebeln die Gefahr von Schossern erhöht ist. Für diesen Anbau eignen sich nur sehr schoss-

festen Sorten, wie Jetset (als Saatgut, sehr früh) oder Hyfort und Barito (mittelspät). at

Bestelltalon

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

Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 20.–)

Ich bin bioaktuell-Abonnet

Name

Adresse

Datum/Unterschrift

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





Kürbisse bis zum Horizont: Vermehrung von biologischem Saatgut der niederländischen Firma Vitalis.

Die Preisdifferenz zwischen biologischem und konventionellem Pflanzgut beträgt je nach Sorte zwischen 35 und 53 Franken pro 100 Kilo. Die Lenkungsabgaben liegen in dieser Höhe und werden in den Biosaatgutfonds von Bio Suisse/Swissem eingezahlt. Mit diesem Geld werden im Folgejahr die biologischen Saatkartoffeln verbilligt. Die Abschöpfung wird von der Biosaatgutstelle des FiBL zusammen mit der Bewilligung in Rechnung gestellt. Diese Regelung gilt auch für Industriekartoffeln, wo oft Anbauverträge mit Sortenvorgaben abgeschlossen werden.

Bereits ausverkauft ist die Sorte Charlotte in Bioqualität. Es wird empfohlen, auf Nicola oder Ditta auszuweichen – oder ein Ausnahmegesuch zu stellen.

Gemüse und Zierpflanzen

Auf den 1. Oktober sind die Biosortenlisten für Gemüse und Zierpflanzen von den zuständigen Kommissionen im Auftrag der FK Biogemüse und der FK Zierpflanzen aktualisiert worden. Neben der Auflistung der Biosorten sind wiederum die Einstufungen überprüft worden.

In der Biogemüseliste mussten folgende Arten und Untergruppen umgeteilt werden:

- Neu in Stufe 2 (Ausnahmegesuch für ungebeiztes Saatgut notwendig): Lat-tich (grün, gross), Lauch- oder Stän-

gelzwiebel, grüner Stangensellerie und früher Speisekürbis.

- Neu in Stufe 3 (kein Ausnahmegesuch mehr notwendig): Peperoncini, Gelbe Karotten (Pfälzer), Glatte und krause Petersilie.

Gründe für die «Abstufung» waren züchterischer Fortschritt, Missernte der Biosorte und in einem Fall wiederholt ungenügende Saatgutqualität.

In der Liste für den Zierpflanzenbau wurde wenig geändert, hier musste vor allem das Vorgehen zum Bezug von Sonnenblumensaatgut geklärt werden. Für Sonnenblumen ist eine gesetzliche Beizung des Saatguts für Packungen ab 25 Gramm vorgeschrieben. Ungebeiztes Sonnenblumensaatgut muss ein Zertifikat «aus nachweislich befallsfreiem Gebiet» haben. Für den Einsatz von gebeiztem Saatgut muss immer eine schriftliche Bewilligung bei der Biosaatgutstelle eingeholt werden.

Futterbau und Getreide

Beim Getreide und im Futterbau haben wir nach wie vor ein sehr gutes Bioangebot. Engpässe gab es beim Dinkel Oberkulmer, wo wie schon letztes Jahr auf ungebeizte IP-Ware ausgewichen werden musste. Beim Mais in der späten Reifegruppe besteht mit dem Rückzug der Sorte Kuxar eine Versorgungslücke, wobei die Nachfrage bisher offenbar gering war.

Nach wie vor unverändert ist die Situation bei den Öl-Sonnenblumen. Es sollte aber im Frühjahr genügend ungebeiztes Saatgut aus Plasmopara-befallsfreien Gebieten zur Verfügung stehen.

Bei den Kleegrasmischungen wurde beschlossen, den Bioanteil auf 50 Prozent anzuheben. Alte 40-Prozent-Mischungen dürfen noch bis Ende August 2007 verkauft werden. Neu werden folgende Sortengruppen per 2007 antragspflichtig:

- Zwischenfutterbau, nicht überwinternd: neu Stufe 2
- Einjährige Mischungen (100er): neu Stufe 2
- Mischungen für Übersaaten: neu Stufe 2

Es wird nicht bei allen Mischungen möglich sein, den Bioanteil mit AGFF-zugelassenen, VESKOF-geprüften Sorten zu erreichen. Wer Wert legt auf AGFF-Qualität, hat das Recht, einen Ausnahmeantrag zu stellen.

Martin Lichtenhahn, Martin Koller,
und Andreas Thommen, FiBL

Die aktuellen Sortenlisten können auf der FiBL-Homepage www.fibl.org oder direkt unter www.biosaatgut.fibl.org gratis heruntergeladen werden.

Weitere Informationen: FiBL Biosaatgutstelle, Tel 062 865 72 08.

Vogelgrippe zwischen Wahn und Wissenschaft

Während in der Schweiz nur besonders gefährdete Gebiete entlang eines Teils der Gewässers von einer befristeten Stallpflicht betroffen sind, muss in Deutschland bis auf Weiteres alles Geflügel im Stall bleiben. Müssen Hühner in Zukunft vermehrt oder sogar permanent im Stall bleiben? An der Freilandtagung in Wien hinterfragten Fachleute die üblichen Massnahmen zum Schutz vor Vogelgrippe und anderen Tierseuchen. Fazit: Natürliche Prozesse müssten mehr Beachtung finden.

Kaum sind die ersten Zugvögel wieder auf ihrem Weg in den Süden, warnen Virologen und Veterinärinnen vor der wiederkehrenden Vogelgrippe. Ein wissenschaftlich abgesicherter Beweis für den Zusammenhang zwischen Vogelzug und dem Auftreten der Vogelgrippe liege zwar noch nicht vor, aber «die Indizien sprechen dafür», zitiert Professor Götz Schmidt von der Universität Kassel die Ansicht vieler Fachleute. «Doch sprechen sie wirklich dafür?», hinterfragte er an der von Bio Austria organisierten Freilandtagung Ende September in Wien diese Auffassung gleich selber.

Bei einer Grippepandemie rechnen Virologen in Deutschland mit hunderttausend Todesfällen. Kein Wunder, dass die Menschen Angst bekommen und mehr Kontrolle verlangen. Seuchen sind deshalb erst einmal die Stunde des Staates, stellt Schmidt fest. Mit einfachen Massnahmen könne der Staat Handlungsfähigkeit beweisen. Hühnerkäfige und Massentierhaltungen haben plötzlich wieder die Nase vorn, da sie sich als sichere, geschlossene Systeme präsentierten. In Österreich nenne man jetzt Hühnerfabriken «Geschützte Stallhaltung».

Sichtbarkeit statt Angst

Doch Käfige und Massentierhaltungen sind nur vordergründig sicher. In Wirklichkeit sind die konzentrierten Produktionsformen extrem anfällig für Tierseuchen. Mögliche Infektionsquellen sind zum Beispiel Ratten und Mäuse, Futtermitteltransporte, Stallbesucher bis hin zum Tierhalter selbst. Faktoren, die sich nie ganz ausschalten lassen.

Aus Seuchenzügen wie 2003 in den Niederlanden, als 30 Millionen Geflügel-tiere, fast ein Drittel der Geflügelpopulation des Landes, ausgemerzt wurden, müsse man lernen, mahnt Schmidt. Virenfreiheit sei illusionär. Anstatt der riskanten Käfighaltung brauche es Hal-

tungsformen, welche die Widerstandskraft der Tiere förderten. Schmidt gibt zu, dass sich in einer globalisierten Welt Seuchenzüge niemals ganz verhindern lassen. Aber sie können durch geringe Bestandesgrössen eingedämmt werden.

Doch das ist je länger desto weniger erwünscht. In grossen Tierbeständen lassen sich nämlich natürliche Prozesse durch technisch-wissenschaftliche ersetzen. Das Künstliche wird zum Normalen, während das Natürliche als riskant, arbeitsaufwendig und veraltet erscheint. Hinzu kommt, dass der Konsument oft billiges Fleisch aus «Tierfabriken» einem teureren aus natürlicher Haltung vorzieht, obwohl er um die Problematik weiss. Hier gelte es, den Menschen mit seinem emotionalen Bedarf für den Kontakt mit Tieren und als verantwortungsbewussten Staatsbürger anzusprechen. Doch dazu müssen die Tiere für die Konsumierenden wieder sichtbar werden. Offene Ställe, Tiere im Freiland sind nicht nur für die Tiere gut, sondern eine Bedingung dafür, dass der Stall eine öffentliche Angelegenheit wird und damit eine Alternative zur Politik mit der Angst.



Tiergerechte Haltung des Geflügels in kleinen Beständen ist die Lösung, nicht das Problem. Anita Idel und Götz Schmidt referieren an der Freilandtagung von Bio Austria in Wien über die Vogelgrippe.

Woher stammt das Virus?

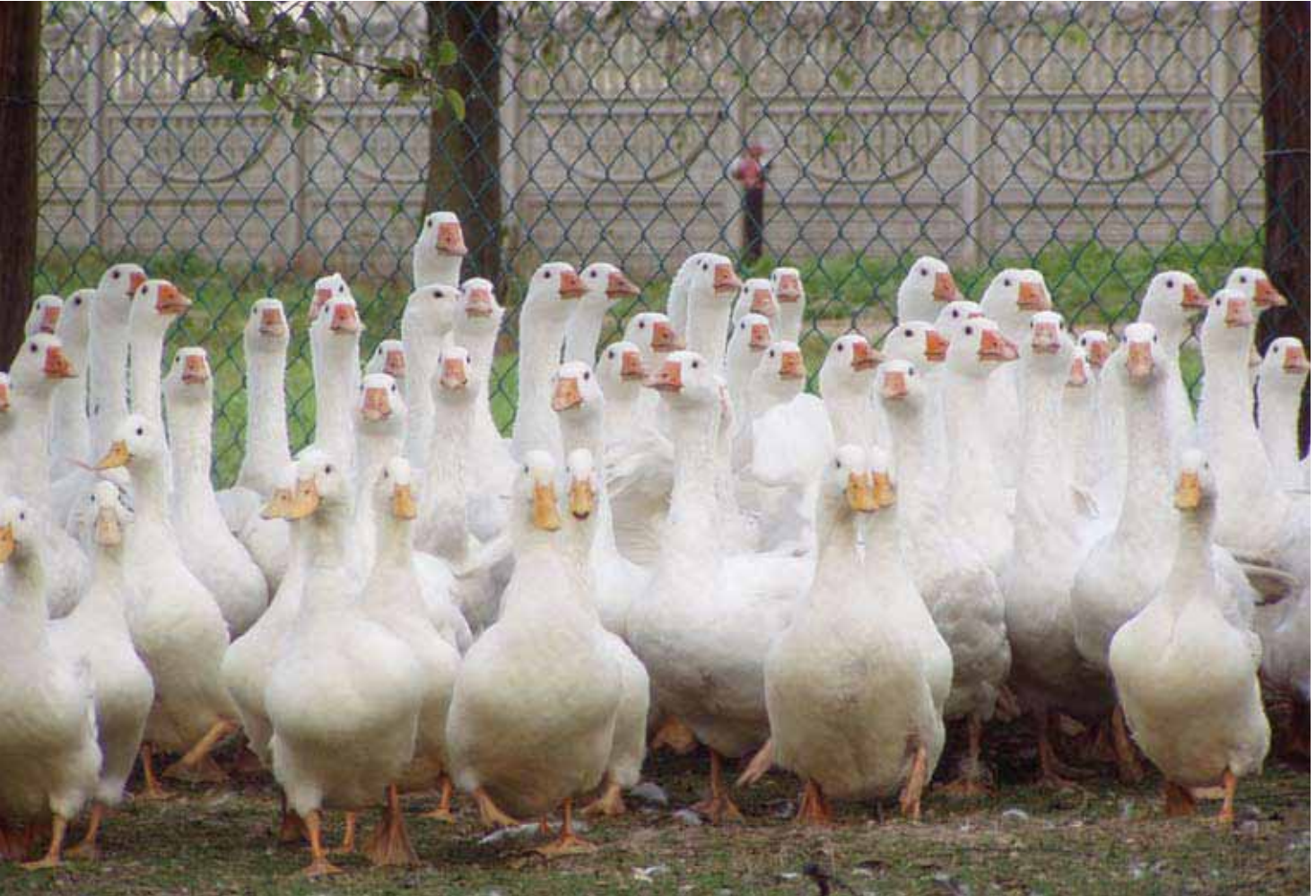
«Innerhalb der Wissenschaft besteht in einem zentralen Punkt Einigkeit: Die hoch pathogene Variante (HPAI) des H5N1-Vogelgrippe-Virus entstammt ursprünglich kommerziellen Geflügelhaltungen und nicht Wildvogelpopulationen», erklärt Anita Idel, Projektmanagement Tiergesundheit und Agrobiodiversität in Berlin. Als Voraussetzung für die Entwicklung gefährlicher Varianten erachte man, dass Viren möglichst viele Tiere passieren und sich dabei häufig ändern können. Dies gehe am besten, wenn viele Tiere auf engem Raum vorhanden sind. Die «Zugvogelhypothese», wonach das Virus direkt oder allmählich von Südostasien bis nach Westeuropa vorge-drungen ist, sei sehr umstritten und stehe teilweise im Widerspruch zu den tatsächlichen Routen der Zugvögel. Weder in Australien noch in Neuseeland seien H5N1-Ausbrüche festgestellt worden, obwohl von den in Südostasien betroffenen Gegenden eine zentrale Zugroute nach Australien führe.

Idel steht der durch die Medien verbreiteten und durch die FAO unterstützten Hypothese, die hoch pathogenen Vo-

kagfreiland: übertriebenes Verbot

Seit 15. Oktober müssen 3000 Geflügelhalter in der Schweiz die Stalltüre für Hühner, Truten, Enten und Gänse wieder zusperren. Rund 50000 Tiere, die bisher Auslauf hatten, sind nach einer Schätzung von kagfreiland betroffen und müssen die nächsten sieben Monate im Stall und Wintergarten ausharren.

kagfreiland kritisiert in einer Medienmitteilung die Dauer des Verbots vom 15. Oktober bis zum 30. April. Das sei übertrieben. Wenn bis Dezember keine Fälle von Vogelgrippe in der Schweiz registriert werden, müsse der Bundesrat die Massnahme lockern. kag



Bilder: Anita Idel

Beispiele für «Hinterhofrasen», die an eine bestimmte Umgebung angepasst, aber vom Aussterben bedroht sind. Bild oben: Bilgorajska-Gänse (polnische Gänserasse) hinter polnischen Enten; unten: Grünbeinige Henne mit Küken (polnische Hühnerrasse, verwandt mit Italienerhühnern).



gelgrippeviren entstünden vor allem in «Hinterhofhaltungen», wo Mensch und Tier eng zusammenlebten, skeptisch gegenüber. Gerade die geringe Zahl von Krankheits- und Todesfällen beim Menschen in diesen Lebensformen sei Ausdruck der geringen Wahrscheinlichkeit, dass Menschen durch Tiere lebensbedrohlich mit dem Vogelgrippevirus infiziert werden.

Während die einen das Verschwinden der Hinterhofhaltungen als industriellen Fortschritt betrachten, weist Idel auf damit verbundene Gefahren hin. In Vietnam zum Beispiel, wo 70 Prozent der ländlichen Haushalte Geflügel halten, gehe es um die «Restrukturierung der Geflügelhaltung», im Klartext um eine Erhöhung der Zahl der industrialisierten Grossbetriebe und letztlich um die Eliminierung von Klein- und Kleinsthaltungen. Dies hat dramatische Auswirkungen auf die Ernährungssicherung, die Sozioökonomie und die landwirtschaftliche Lebensvielfalt in solchen Ländern.

Ansatz zur Besserung


Einen Ansatz zur Lösung der Seuchengefahr sieht Idel in einer nachhaltigen Hühnerzucht oder – wie sie sich ausdrückt – in der Zucht «immunkompetenter» Tiere. Darunter versteht sie Tiere, welche die Fähigkeit haben, sich dem jeweiligen Standort anzupassen. Der globalisierte Weltmarkt geht jedoch in ei-

ne andere Richtung. Die dort gehandelten Zuchthühnerstämme stammen nämlich überwiegend von nur zwei bis drei Zuchtunternehmen. Diese konzentrieren ihre Arbeit auf wenige Hochleistungslinien, während bodenständige Rassen vom Aussterben bedroht sind. Das Erbgut der Hochleistungstiere wird immer gleichförmiger, nicht nur bezüglich der gewünschten Eigenschaften, sondern auch hinsichtlich der Abwehr von Krankheiten. Eine Anpassung der Tiere an einen bestimmten Standort ist gar nicht mehr möglich, da die Hybridhühner nur als lebende «Endprodukte» gehandelt werden. Sie müssen nur noch weitgehend konstanten und unnatürlichen Stallbedingungen genügen.

Michael Götz, LBB-GmbH, Eggersriet SG

Keine Umdeklarierung nötig

Bezüglich der Deklaration von Geflügelprodukten kann Entwarnung gegeben werden: Die vom Freilandverbot betroffenen Biohöfe müssen ihre Eier und Poulets während der ganzen sieben Monate nicht umdeklarieren und können diese weiterhin als Bio, mit der Knospe und mit dem Zusatz «aus Freilandhaltung» anpreisen. Widersprüchliche Dokumente der beiden Bundesämter für Gesundheit (BAG) und Veterinärwesen (BVet) haben zu diesem Punkt Verwirrung gestiftet. Gültig sind die aktuelleren Angaben aus der BVet-Information vom 29. September, die auf der Bio Suisse-Website oder auf der Website des BVet zu finden sind. kag



Calanda (Stegert-Reinhold) Sennerei Thun
2002, Besitzer: Walter Schlappi, Blankenburg

Calanda frisst

UFA-Milchviehfutter

AKTION

| | |
|--------------------------|----------------------|
| UFA 174 F/274 | Startphasenfutter |
| UFA 277 | Proteinkonzentrat |
| UFA 172 F/272/279 | Milchleistungsfutter |
| UFA 175 F/275 | Getreidemix |

Rabatt Fr. 2.-/100 kg UFA-Milchviehfutter
gültig bis 1. Dezember 06

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**



Besuchen Sie unsere neue Internetseite: www.biocontrol.ch



Brauchen Sie mehr als einen Dünger?

AgroBiosol und andere Bodenverbesserer bei:

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




www.pro-beef.ch

Jetzt Aktuell:
Trächtige Mutterkuhrinder und Mastremonten, wir vermitteln.

Pro Beef GmbH
Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln; Fax: 055 412 79 53
Franz J. Steiner
Mobile: 079 824 44 45; Tel: 055 422 16 16
Kundenservice: franzj.steiner@freesurf.ch

Beratung für die Ostschweiz und GR:
Jörg Schlegel, Vermund Gams; 079 404 59 82

Ihre lizenzierte Bio Suisse Produzentenorganisation

Kostengünstige Vermittlung von:
Remonten für die Bio Weide Beef Produktion
Bio Weiderinder, Mutterkuh Remonten
Mutterkuh- Rinder & Kühe, Milchkühe,
Tränker, Aufzucht- und Schlachtvieh.

Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen bei der Suche nach der besten Lösung für Ihren Betrieb.

Service Center:
PROSUS Marktplatz 3, 8570 Weinfelden
Tel: 071 626 23 50, Fax: 071 626 23 69

- ▶ Grundlagen, Aus- und Weiterbildung
- ▶ Umstellung, Richtlinien, Hilfsstoffe, Adressen
- ▶ Futter- und Ackerbau
- ▶ Gemüsebau, Kräuter- und Zierpflanzenanbau
- ▶ Obstbau, Beerenanbau, Rebbau
- ▶ Tierhaltung, Tiergesundheit
- ▶ Betriebswirtschaft, Markt, Statistik
- ▶ Biolandbau international
- ▶ FiBL-Studien

Mit einem Klick finden!

▶ Wählen Sie unter 250 Publikationen im Shop

www.shop.fibl.org

Andreas Schmidli, Heilpädagoge, 8610 Uster

Andreas Schmidli arbeitet als Heilpädagoge in Zürich und wohnt in Uster. Er ist 48-jährig und lebt zusammen mit seiner Frau und den vier Kindern in einem grösseren Haushalt, da im selben Haus auch noch seine Eltern wohnen. Andreas Schmidli isst am liebsten Pizza. Sein Lieblingsgetränk ist Wasser und sein Hobby Musik, insbesondere selbst Musik machen. Er spielt Cello, auch aus beruflichen Gründen, und singt zusammen mit seiner Frau in einem Chor.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Dies entspricht meiner Überzeugung. Ich bin schon mit gesunder Ernährung aufgewachsen und versuche dies auch heute nach Möglichkeit zu berücksichtigen.

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

Das Gemüse und die Früchte versuche ich immer, in Bioqualität zu nehmen, das Fleisch auch, so weit ich kann. Was nicht? Ja, bei Schokolade und irgendwelchen Biscuits, da bin ich grosszügiger, bei Desserts und Genussmitteln nehme ich, was so kommt.

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

Sicher zwei Drittel.

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Das sind drei Orte: Einmal in diesem Laden, Vier Linden, da ich in Zürich arbeite. Weiter gibt es in unserer Nähe in Uster einen Quartierladen mit Bioprodukten, und dann kaufe ich im Coop ein, der ja neuerdings auch ein ganz grosses Sortiment an Bioprodukten hat.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Nein, heute nicht mehr. Im Verhältnis zu konventionellen Produkten finde ich sie nicht mehr zu teuer.

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Wenig. Ich finde es schade, dass man diese so aufzieht. Lieber würde ich den ganzen Aufwand in Bioqualität umwandeln, damit die Bioprodukte noch günstiger würden und damit ein Teil der Bevölkerung erreicht würde, der bis jetzt noch nicht auf Bio umstellen konnte oder wollte.

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, sehr. Ich berücksichtige vornehmlich, wenn ich kann, Schweizer Produzenten.

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

Von meiner Weltanschauung her möchte ich vor allem Demeter berücksichtigen. Ich schaue immer auf das Label, auf Demeter oder die Knospe. Wenn nur «Bio» darauf steht, bin ich immer skeptisch. Ich habe ein sehr grosses Vertrauen in das Knospe-Label, wobei Demeter einfach noch einen Schritt weiter ist. Die Organisationen, die auf der Demeter-Linie arbeiten, nehmen noch die anthroposophische Richtung hinzu und sind mir deshalb auch näher. Sie arbeiten auch oft in sozial- und heilpädagogischen Gemeinschaften mit jungen Menschen zusammen, und dies möchte ich sehr unterstützen.

9 Erinnern Sie sich an ein Schlüsselerlebnis, welches Sie zum Biokonsumenten machte?

(Überlegt etwas) Nein, das kann ich so nicht sagen, weil ich, wie vorhin erwähnt, schon so aufgewachsen bin und es für mich selbstverständlich war, dies so weiterzuführen. Sicher ist, dass der Moment mich sehr beeindruckt hat, als Coop begann, Knospe-Produkte zu führen, und Bio so auch einer breiteren Öffentlichkeit bekannt machte und diese begann, Bio zu akzeptieren.

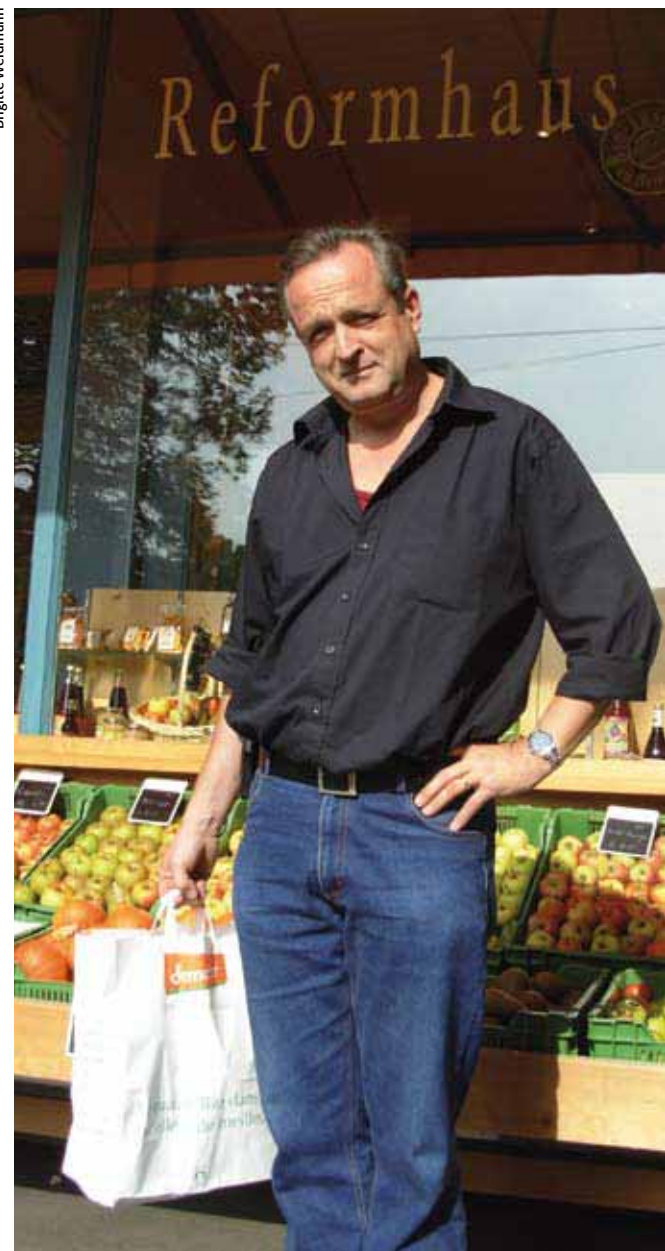
10 Was halten Sie von den Biobäuerinnen und Biobauern? Durch welche Eigenschaften fallen sie auf?

Sie müssen sehr innovativ sein, um zu überleben. Biobetriebe sind ja oft kleinere Betriebe, die als traditionell bewirtschaftete Betriebe keine Überlebenschance hätten. Viele beginnen ja jetzt auch, sich zum Beispiel mit sozialpädagogischen Aufgaben zu befassen. Sie haben sich so

einen Nischenbereich erschlossen, den ich als sehr sinnvoll erachte, nämlich die Verbindung von Landwirtschaft und Pädagogik. Und sie haben damit eine Überlebenschance.

Interview: Brigitte Weidmann

Brigitte Weidmann



Andreas Schmidli vor dem «Vier Linden» am Hottingerplatz in Zürich.



Der neue «Coop-Mitarbeiter» Albert Porret füllt die Weinregale im Coop Crissier nach und erhält von Jan Dufféal eine Einführung ins Coop-QM-System. Darin sind auch die Bioweine vom Domaine des Coccinelles aufgeführt, die Porret aus seiner Kellerei bestens kennt.

Von der Kellerei in die Weingalerie

Albert Porret von der Weinkellerei Caves de la Béroche in St. Aubin NE und Jan Dufféal, Weinspezialist bei Coop Crissier VD, schauen sich an ihren Arbeitsplätzen gegenseitig über die Schulter.

Albert Porret, Geschäftsführer der Caves de la Béroche in St. Aubin am Neuenburgersee, beschäftigt normalerweise sieben Personen. Heute Donnerstag kann er sich zurücklehnen, denn Jan Dufféal, der Spezialist im Wein-Rayon bei Coop Crissier VD, übernimmt für einen Tag die Leitung der Kellerei. Zum Glück – für beide – herrscht an diesem Donnerstag kein Hochbetrieb wie während der bevorstehenden Traubenernte. «Jetzt bereiten wir die Weinlese vor», erklärt Porret, «wir müssen sicher sein, dass wir über alles benötigte Material und genügend Arbeitskräfte verfügen.» Auch mit massiv aufgestocktem Personalbestand heisst es dann, für zwei Wochen fast Tag und Nacht arbeiten. «Aber die Atmosphäre während der Weinlese ist jeweils

gut, und das ist das Wichtigste.» Die Caves de la Béroche sind genossenschaftlich organisiert und gehören 42 Produzenten. Davon sind 80 Prozent Profiweinbauern, teils auch Landwirte mit Weinbau, die Übrigen Hobbywinzer.

Bis 1988 war die Winzerei auch für Albert Porret ein Hobby. Als SBB-Angestellter hatte er jeweils auch Abend- und Wochenendschichten und fand dadurch unter der Woche Zeit, seinen Rebberg zu pflegen. Dann verwirklichte er, wovon viele nur träumen: Er machte sein Hobby zum Beruf. Und auch nach 18 Jahren Geschäftsführung der Caves de la Béroche merkt man immer noch deutlich, mit wie viel Leidenschaft er bei seinem Beruf ist.

Nach einem Gang in den Estrich, wo die drei modernen pneumatischen Weinpressen stehen, heisst es für Jan Dufféal, im Weinkeller anpacken. Oder vielmehr auf die Leiter steigen und Wein in die Eichenfässer nachgiessen. In diesen Fässern lagern und reifen edle Tropfen, was mit Arbeit verbunden ist: Regelmässig müssen die Fässer nachgefüllt werden.

Porret modernisierte die Caves de la Béroche zu einer zweckmässigen und leistungsfähigen Weinkellerei mit einer Kapazität von 600 000 Litern und produziert seit 1992 auch Bio Suisse Qua-

litätsweine. Das Einzugsgebiet von La Béroche umfasst 52 Hektaren, wovon 20 Hektaren, rund 40 Prozent der Fläche also, zum Domaine des Coccinelles gehören, das Maurice Lambert nach Bio Suisse Richtlinien bewirtschaftet. Die Vermarktung der La Béroche-Weine läuft zum Teil über Coop, zum Teil über Bioläden und zu einem weiteren Teil direkt, im kellereigenen Laden oder an Märkten.

Jan Dufféal hat, unter Anleitung von Albert Porret, auch noch einige Telefonate und administrative Arbeiten zu erledigen. Anschliessend sind Bestellungen auszuführen und die bestellten Weine in der Abpackanlage in Kartons zu packen.

«Es gibt einen Trend bei den Kunden,

Silber und Gold für Bioweine

«Mit den Bioweinen holen wir gleich viele Medaillen und Diplome wie mit den traditionellen Weinen», erklärt Albert Porret. «Das heisst, dass wir mit den Bioweinen dieselben Resultate wie mit den traditionellen Weinen erreichen. Im weltweiten Wettbewerb wird abwechselungsweise ein Jahr unser biologisch angebaute Chardonnay und das folgende Jahr unser traditionell angebaute Chardonnay ausgezeichnet.»

bw

Bioweinboom bei Coop

Laut Tiago Borges, verantwortlich für den Bereich Lebensmittel bei Coop Crissier, steigt der Verkauf von Bioweinen seit drei Jahren steil an. Von den 900 bis 1000 Weinen im Sortiment sind 50 Bioweine. 10 davon werden in der Schweiz angebaut, drei stammen vom Domaine des Coccinelles. Bei den Bioweinen wird zurzeit ein Umsatzwachstum von 25 Prozent angestrebt. Das Wachstumsziel bei allen Weinen liegt bei 16 Prozent.

bw



Jan Dufféal füllt in der Kellerei Caves de la Béroche die Barrique-Fässer nach. Unter Anleitung von Albert Porret bereitet er Kundenbestellungen vor und überprüft die pneumatische Traubenpresse, die während der Weinlese betriebsbereit sein muss.

den Wein direkt beim Produzenten zu kaufen», konnte Porret feststellen. «Früher gab es die Probio- und die Antibio-Konsumenten. Heute kaufen die Leute einen Biowein und gleichzeitig einen traditionellen Tropfen.»

Schwerarbeit im Megastore

Rollenwechsel. «Gestelle nachzufüllen ist Schwerstarbeit», meint Jan Dufféal. «Da muss man am Morgen und am Mittag gut und ausgiebig essen.» Albert Porret, der diese Arbeit für einen Tag übernimmt, kann es bald bestätigen.

Dank moderner Technik ist das Lager- und Nachschubmanagement weniger aufwändig: Das neue Scansystem an der Kasse erfasst alle gekauften Artikel und löst bei Unterschreiten einer definierten Soll-Lagermenge automatisch eine Lagerbestellung in Pratteln aus.

Es ist Freitagnachmittag, und der Laden ist gut besucht. «Der Tag beginnt am Morgen oft um 6 Uhr, da wir die Anpassungen bei Preis- und Aktionsangaben am besten machen, bevor die Kunden eintreffen», erklärt Dufféal. Wichtigste Aufgabe des gebürtigen Franzosen ist es, sein Team von sechs bis acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu führen und so zu motivieren, dass das Rayon Wein rund läuft. Jan Dufféal organisiert auch Degustationen im Laden, nimmt an der 14-tägigen Weinmesse im Eingangsbereich der Lebensmittelabteilung teil und kümmert sich um die Rückgabe von Leerflaschen und die Verwaltung des Weinlagers.

Nicht zuletzt gehört zu seinem Aufgabenbereich auch die Beratung der Kunden

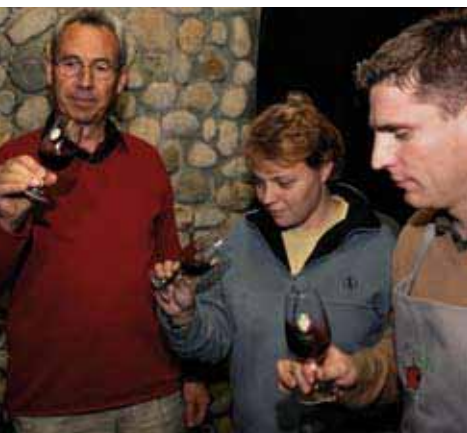
Bio ist die Avantgarde

«*C'est le terroir, qui fait le vin* – das Terroir prägt den Wein», insistiert Albert Porret. «Terroir» sind die typischen Eigenheiten einer Lage, welche durch das Klima, die Topografie und die Bodenbeschaffenheit bestimmt werden. Und das Terroirtypische eines Weines werde durch einen fruchtbaren biologischen Boden stärker zum Ausdruck gebracht. «Zurück zur Natur» habe nichts mit Rückschritt, sondern mit Forschung und Innovation zu tun. Der Bioanbau helfe mit neu entwickelten Techniken auch dem traditionellen Anbau, denn Bioanbau sei heute die Avantgarde. Ein Beispiel: Da Pestizide gegen den Schädling Rote Spinne im Biorebbau verboten sind, waren die Biowinzer gezwungen, Alternativen zu finden. Sie fanden sie in Form einer Rapsöllösung. Dies hat sich auch im konventionellen Rebbau durchgesetzt. bw

dinnen und Kunden. «Die Leute gewöhnen sich oder sollen sich daran gewöhnen, dass es in allen Rayons kompetente und qualifizierte Verkäufer gibt», bemerkt der Leiter mit gutem Grund: Nach einer Erstausbildung in der Hotellerie und Erfahrungen in der Gastronomie hat er im französischen Suze-La-Rousse, mitten in der Côte-du-Rhône-Gegend, die Université du Vin absolviert. Vor seiner Tätigkeit bei Coop hat er eine Weinbar in Vevey geführt. Im Megastore in Crissier, als Spezialist des Rayons Wein, kann er eine andere Vision des Weines entwickeln, viel strukturierter und mit weiterer Facette, was ihn sehr fasziniert und motiviert.

Letzter Rollenwechsel

Im Jubiläumsjahr von Bio Suisse unternehmen auch bioaktuell und das Coop Forte Magazin eine Art Rollenwechsel. Die beiden Zeitschriften übernehmen abwechslungsweise die Verantwortung für die Reportagen über den Rollenwechsel von Bioproduzenten und Coop-Mitarbeitern und stellen ihre Texte und Bilder anschliessend dem Partner zur Verfügung. Das Coop Forte Magazin erscheint 6-mal jährlich und erreicht mit einer Auflage von 60 000 Exemplaren (bioaktuell 10 000) alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Pensionierten der Coop-Gruppe. Mit diesem Artikel ist der Reigen der Rollenwechsel abgeschlossen. als



Bilder: François Gribbi

Ist der Wein auf gutem Weg? Albert Porret, Kellermeisterin Annick Hippemeyer, Jan Dufféal.

Brigitte Weidmann, freie Journalistin, im Auftrag von bioaktuell

Biertreber für die Rindviehfütterung

Ist konventioneller Biertreber noch erlaubt?

Frage: Ich liefere die Milch meiner Kühe in den Knospe-Kanal. Bis jetzt setzte ich 100 Prozent Knospe-Raufutter und Hilfsstoffknospe-Kraftfutter ein. Ich hätte nun die Möglichkeit, Biertreber aus einer nichtbiologischen Brauerei in der Region zu beziehen. Dies wäre für meine Kühe eine ideale Ergänzung. Darf ich den konventionellen Biertreber im Rahmen der in den Fütterungsrichtlinien erlaubten 5-Prozent-Limite einsetzen?

» Antwort: Ja, Sie dürfen noch konventionellen Biertreber einsetzen. Über die ganze Ration gerechnet, dürfen Sie aber nicht mehr als 5 Prozent nichtbiologische Futter verwenden. Und der konventionelle Anteil im Hilfsstoffknospe-

pe-Futter muss in den 5 Prozent eingerechnet werden!

Wenn Sie von einer Brauerei konventionellen Biertreber beziehen, müssen Sie vom Lieferanten ein unterschriebenes infoXgen-Formular verlangen. Dieses Formular ist nötig, damit Sie die Sicherheit und den Beleg haben, dass der Biertreber GVO-frei ist. Die Kontrollperson kann anlässlich der Biokontrolle verlangen, dass Sie das unterzeichnete Formular vorlegen. Falls Ihr Lieferant nicht weiss, wo das Formular zu beziehen ist, können Sie ihm die Internetsite www.infoxgen.com angeben. Unter der Rubrik «Zusicherungserklärung Schweiz» liegt das Formular zum Herunterladen bereit.

Folgende Firmen geben auf Verlangen ein unterschriebenes infoXgen-Formular für Biertreber ab:

Brauerei Falken, Schaffhausen
Brauerei Eichhof, Luzern

Brauerei H. Müller, Baden
Brauerei Locher, Appenzell (hat Bio- und konventionellen Biertreber)
Brauerei Stadtbühl, Gossau
Brauerei Feldschlösschen, Rheinfelden
Brauerei Cardinal, Fribourg
Brasserie Valaisanne, Sion
Brauerei Schützengarten, St.Gallen
Brauerei Weinfeld, Weinfeld
Heineken Switzerland
Sonnenbräu, Rebstein
Rugenbräu, Interlaken
Unidrink, Hochdorf
Wander, Neueng (Wandermalz, Malztreber)

Für Knospe-Biertreber von einer Bio Suisse lizenzierten Brauerei braucht es selbstverständlich kein infoXgen-Formular und natürlich muss der Knospe-Biertreber nicht in die 5 Prozent konventionellen Futterkomponenten eingerechnet werden.

Beatrice Moser, Bio Suisse

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, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, bioaktuell, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick

Chance US-Markt

Das US-amerikanische Biolabel NOP erlangt auch in der Schweiz zunehmend Bedeutung, seit einem Jahr auch in der Milchproduktion. Wer Biolebensmittel erzeugt, die für den US-Markt bestimmt sind, kommt um die Zertifizierung nach den entsprechenden Richtlinien nicht herum. bio.inspecta ist von den US-Behörden als Kontroll- und Zertifizierungsstelle akkreditiert, das FiBL bietet Beratung an und der Biomilchpool organisiert die Vermarktung der NOP-Milch.

Schon seit einigen Jahren produziert eine Handvoll Schweizer Landwirte Gemüse, Kräuter und Gewürze gemäss dem National Organic Program (NOP), den US-amerikanischen Richtlinien. Sie produzieren für Verarbeitungsbetriebe, deren Produkte auf dem US-Biomarkt Absatz finden. Seit Beginn dieses Jahres produzieren zudem knapp 30 Milchvieh-, Aufzucht- und Ackerbaubetriebe gemäss den NOP-Richtlinien, um der Schweizer Biomilch neue Absatzmärkte zu öffnen und den hiesigen Markt zu entlasten.

NOP setzt andere Schwerpunkte als die schweizerische Bioverordnung und Bio Suisse. Durch eine gute Planung und mit einer gewissen Flexibilität lassen sich die Anforderungen auf dem Betrieb aber umsetzen. Aus den Erfahrungen der Kontrollsaison 2006 und nach Aussage der Landwirte sind folgende zentrale Punkte zu beachten:

Pflanzenbau

- Pufferstreifen von 4–6 m zwischen NOP-Kulturen und konventionellen Ackerkulturen
- Rückblickende Prüfung über NOP-konformen Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln auf die vergangenen drei Jahre
- Einsatz ausschliesslich NOP-konformer Hilfsstoffe

Tierhaltung

- Ausschluss antibiotisch behandelter

Kühe für ein Jahr

- 100 Prozent NOP-zertifizierte Futtermittel ab dem 10. Monat der Umstellungsfrist
- NOP-Haltung und -Fütterung mindestens ein Jahr vor der ersten Milchabgabe
- Sömmerung von Rindern und Kühen auf Nicht-NOP-Alpen erlaubt

Dokumentation

- Dokumente und Dokumentation grösstenteils in englischer Sprache
- Gute Unterstützung durch Biomilchpool, bio.inspecta und FiBL

Im Sinne der Kundenorientierung hat bio.inspecta während der Kontrollsaison laufend Unterlagen zweisprachig verfügbar gemacht.

Kosten

- Kosten für Kontrolle und Zertifizierung: Fr. 500.– bis 700.–
bio.inspecta hat mit der Anerkennung als NOP-Zertifizierungsstelle eine Investition in die Zukunft der Schweizer Biolandwirtschaft getätigt. Die Kosten resultieren aus dem speziellen Kontroll- und Zertifizierungsablauf sowie aus den hohen Vorleistungen für die NOP-Akkreditierung.

Landwirte, die dieses Jahr mit NOP begonnen haben, sind ins kühle Nass gesprungen. Mit bio.inspecta, dem Biomilchpool und dem FiBL haben sie aber kompetente Partner, welche sie in ihrem

Anmeldeschluss Ende November

Der Biomilchpool sucht noch weitere Milch- und Getreideproduzenten sowie Aufzuchtbetriebe, die sich gemäss NOP zertifizieren lassen wollen. Der Anmeldeschluss für die Umstellung auf NOP ab 2007 ist Ende November 2006 bei bio.inspecta. Interessierte können sich bei folgenden Adressen informieren:

- NOP-Richtlinien, Kontrolle und Zertifizierung: bio.inspecta, René Kohler, Tel. 062 865 63 51, E-Mail rene.kohler@bio-inspecta.ch
- Prüfung von Hilfsstoffen (1) und Futtermitteln (2): FiBL, Tel. 062 865 72 72, (1) Bernhard Speiser, bernhard.speiser@fibl.org, (2) Véronique Chevillat, E-Mail veronique.chevillat@fibl.org
- Organisation der Landwirte, Anforderungen, Vermarktung: Biomilchpool, Marcel Lusti, Tel. 01 481 53 34, E-Mail marcel.lusti@biomilchpool.ch

Bemühen für eine NOP-Zertifizierung tatkräftig unterstützen. bio.inspecta wurde im September während einer Woche von Vertretern des US-Landwirtschaftsministeriums auditiert. Wir geben an dieser Stelle gerne das Lob der US-Auditoren an die Landwirte weiter (drei Betriebe wurden in dieser Woche inspiziert!): Das Niveau der landwirtschaftlichen Produktion, Dokumentation und Kontrolle sei sehr eindrucksvoll und glaubwürdig.

Fragen im Zusammenhang mit NOP-Zertifizierung beantworten wir gerne. Nehmen Sie die Chance wahr!

René Kohler, bio.inspecta

Wenn der Milchpreis sinkt ...

- ...zählen tiefe Zellzahlen und innere Werte der Milch
- ...zählt der bestmögliche Ausmelkgrad (Leistung)
- ...zählen viele Laktationen pro Kuh (Liane)



LIANE
9 Laktationen
55 000
Zellzahlen

Mobilisieren Sie die vorhandenen Leistungsreserven Ihrer Kühe.

Verbessern Sie dadurch Ihr Einkommen.

Dieses Ziel erreicht man dank 30 % weniger Vakuum-Einwirkungszeit auf die Zitzen.

System
Happel[®]

Vakuum
und Entlastung –
das VE-System



Das interessiert meine Kühe.

Name

Vorname

Adresse

PLZ/Ort

Ein kleines Präsent erhalten Sie mit den Happel-Unterlagen.

BUCHTIPP

**Tierheilkunde:
Kompaktes Kräuter-Kompodium**

Kräuter für Nutz- und Heimtiere: Ratgeber für die Anwendung ausgewählter Heil- und Gewürzpflanzen. Aichberger, Leopold; Bizaj, Martina; Fritsch, Florian u.a. Arbeitsgruppe Kräuter und Gewürze für Nutz- und Heimtiere (Hrsg). Eigenverlag, Wien 2006

Dieser Ratgeber führt wissenschaftliche Erkenntnisse und traditionelles Hausmittelwissen zusammen, beleuchtet alles Wissenswerte zu über 50 Heilpflanzen und gibt konkrete Anwendungsbeispiele. Ziel ist es, altbewährte Pflanzenanwendungen wieder mehr in die moderne Tierhaltung und Tierheilkunde einzubinden.

Der anwenderorientierte Aufbau des Buches erschliesst recht detaillierte Kenntnisse über die verschiedenen Wirkungen, Zubereitungen und praktischen Anwendungen von Heilpflanzen bei einzelnen Tierarten. Besonders wertvoll sind die praxisgerechte Aufbereitung und übersichtliche Gestaltung mit Tabellen zum Überblick, mit Begriffserklärungen und Glossar. Der allgemeine Teil bringt überdies auf engstem Raum eine gute Einführung in die Pflanzenheilkunde – vom historischen Abriss über Hinweise zum Naturschutz und zur Zubereitung von Hausmitteln wie Salben oder Tees bis zu rechtlichen Bestimmungen. Letztere betreffen zwar Österreich und den EU-Raum, das Buch bleibt aber empfehlenswert auch für Interessierte in der Schweiz. Bemerkenswert auch die Leistung der Arbeitsgruppe, ein 160-seitiges Buch in Farbe zu diesem Preis zu publizieren.

Bezug: Mag. Alexandra Hozzank, Verein

InfoXgen, Königsbrunner Strasse 8, A-2202 Enzersfeld, E-Mail a.hozzank@agrovet.at

Preis: 15.– Euro plus Versandkosten, bei Abnahme von mindestens 5 Büchern 11.– Euro; ISBN-10: 3-200-00663-3, ISBN-13: 978-3-200-00663-8 mb



Gegen das «Bauerngift» Paraquat

Gegen das hochgiftige Herbizid Paraquat des Schweizer Agrokonzerns Syngenta läuft eine international breit abgestützte Kampagne, die in der Schweiz von der Erklärung von Bern (EvB) getragen wird. Bereits haben rund 10000 Personen die EvB-Petition gegen Paraquat unterzeichnet. Nähere Informationen unter www.evb.ch, Petition online unter www.paraquat.ch oder bei der Erklärung von Bern, Quellenstrasse 25, 8031 Zürich, Tel. 044 277 70 00, Fax 044 277 70 01.

Der Vorstand der Nordwestschweizer Biobäuerinnen und Biobauern (BIO-NWCH) unterstützt die Kampagne und die Petition der EVB und schreibt in einer Medienmitteilung:

Paraquat ist das weltweit umstrittenste Pflanzengift. In der Schweiz ist dieses Gift seit 1990 verboten. Doch in vielen Entwicklungsländern wird es immer mehr eingesetzt. Zehntausende vergiften sich jedes Jahr. Ausgerechnet der Agrokonzern Syngenta mit Sitz hier in der Schweiz (Basel) macht mit diesem Gift jedes Jahr Hunderte von Millionen Franken Umsatz auf Kosten von Menschenleben.



Gleichzeitig sind wir Schweizer Bäuerinnen und Bauern im Umgang mit Spritzmitteln, egal ob mehr oder weniger gefährlich oder biologisch, mit neuen Forderungen und Auflagen konfrontiert. So wird der von den Grossverteilern geforderte Standard SwissGAP massiven organisatorischen und bürokratischen Mehraufwand für die Sicherheit der Mitarbeitenden und die Lebensmittelsicherheit zur Folge haben. Die Mehrkosten tragen allein die Produzentinnen, ohne auch nur einen Teil auf das Produkt abwälzen zu können.

Dies steht im krassen Widerspruch zu Geschäftspraktiken von Schweizer Grosskonzernen, wie das Beispiel Paraquat unmissverständlich zeigt.

Die unabhängige Schweizer Organisation Erklärung von Bern ruft die Zivilgesellschaft dazu auf, das menschenverachtende Geschäftsgebaren des Schweizer Konzerns Syngenta öffentlich zu verurteilen. Der Vorstand der Nordwestschweizer Biobäuerinnen und Biobauern unterstützt die Petition der EVB. Denn Landarbeiterinnen und Landarbeiter, Bäuerinnen und Bauern in der ganzen Welt sind uns näher als Abzocker in der Schweiz.

Im Namen des Vorstandes der BIO-NWCH
Co-Präsident Felix Lang, Berghof, Rohr

Ein Jutzer für Bio Schwand

Die Initianten von Bio Schwand konnten die langen Verhandlungen mit dem Kanton Bern mit einem Jutzer der Volksmusikerin Christine Lauterburg abschliessen. Am 18. Oktober stimmte die Kantonsregierung einem Rahmenvertrag für die Umnutzung der ehemaligen Landwirtschaftsschule Schwand in Münsingen zu. Bio Schwand soll zu einem Ort der Begegnung für die lokale und regionale Bevölkerung werden. Künftig wird das Areal durch einen vielfältigen Mix von selbstständigen Nutzern mit innerem Zusammenhang im Rahmen der biologischen Lebensmittelproduktion genutzt. Vorgesehen sind Ausbildung, Handel, Gastronomie, Verarbeitung und Landwirtschaft im Biobereich. Ausserdem sind Erlebnis- und Sehenswürdigkeiten aus dem Umfeld von Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung geplant, die den Besucherinnen und Besuchern den Biolandbau näher bringen. Die ersten Betriebe starten noch im laufenden Jahr. Als Investorin kauft die CoOpera Sammelstiftung PUK die Gebäude im Baurecht, sobald die Gemeinde die entsprechende Umzonung vorgenommen hat. Die Trägerschaft übernimmt die neu gegründete Bio Schwand AG. Der Verein Bio Schwand, der die Verhandlungen mit den Behörden geführt hatte, wird zum Förderorgan und freut sich über neue Mitglieder. **als**
Mehr Infos: www.bioschwand.ch

**Safran-Ernte im Wallis:
drei Stunden für ein Gramm**

Im Kanton Wallis lief im Oktober die Safran-Ernte. In diesem Jahr wird nicht nur in dem für seine Krokusfelder bekannten Dorf Mund Safran geerntet, sondern auch in Venthône in der Region Sitten. Seit zwei Jahren bauen dort Botaniker und Biobauern Safran an. Einer der Bauern, Maurice Masserey, erklärte gegenüber der Nachrichtenagentur SDA, er brauche rund drei Stunden, um ein Gramm Safran zu ernten. Der Stundenlohn belaufe sich auf 20 Franken. Der Kilopreis für Safran beträgt Fr. 20000. Masserey rechnet mit einer Ernte von 17 Gramm. In Mund bewirtschaften 40 Produzenten eine Fläche von 150 Aren. Die Jahresernte beträgt rund drei Kilogramm. **LID**

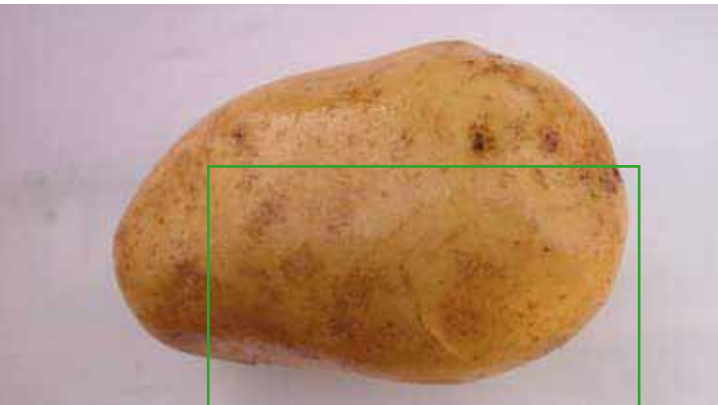


Bild: Thomas Amstler

Eden hat Naturella aus der Sortenliste verdrängt.

Eden ersetzt Naturella

Das Bessere ist der Feind des Guten: Die Kartoffelsorte Naturella war eine der ersten, welche gleichzeitig gegen die Krautfäule resistent waren und deren Knollen im Handel und bei Konsumenten guten Anklang fanden. Sie konnte sich deshalb am Markt durchsetzen. Aber auch Naturella hat ihre Tücken: Sie ist anfällig auf Schorf und neigt zu grünen, übergroßen und hohlen Knollen, die aussortiert werden müssen.

Der Züchter Bretagne-Plants hat diese Mängel erkannt und Naturella weiterentwickelt; entstanden ist die Sorte «Eden». Diese hat sich in den letzten Jahren bei Praxisversuchen auf Biobetrieben bewährt. Die Branchenorganisation swisspatat hat Eden deshalb per 2007 in die Sortenliste für Kartoffeln aufgenommen. Gleichzeitig wurde beschlossen, Naturella auf das Jahr 2008 hin aus der Sortenliste zu streichen. Im Jahr 2007 wird das bereits produzierte Naturella-Pflanzgut aufgebraucht und die Sorte Eden geht in die Vermehrung. Neu in die Sortenliste aufgenommen wird weiter die Chips-Sorte «Lady Jo». Sie wird vor allem konventionell angebaut. Aus dem Biobereich liegen erst wenige Erfahrungen vor, der Anbau scheint aber machbar: Lady Jo ist wenig anfällig auf die Krautfäule. Bernhard Speiser, FiBL

Sortenempfehlungen Biokartoffeln

Die Sortenempfehlungen Biokartoffeln fassen die wichtigsten Informationen zu den im Biolandbau gebräuchlichen Sorten zusammen: Anbau- und Knolleneigenschaften und Verfügbarkeit von Biosaatgut. Das FiBL aktualisiert die Empfehlungen jährlich und gibt sie auf Deutsch, Französisch und Italienisch heraus. Sortenempfehlungen Biokartoffeln 2007, 6 Seiten: gratis herunterzuladen im FiBL-Shop (<https://www.fibl.org/shop/index.php>) oder als Ausdruck auf Papier erhältlich für Fr. 3.– plus Versandkosten. Bestellnummer 1041, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73.

Der beste Schweizer Käse ist Bio!

Der Käser Ewald Schafer aus dem freiburgischen Cressier macht den besten Schweizer Käse. Zu diesem Schluss kam unlängst die Jury des «Swiss Cheese Award», die Ewald Schafers Mont Vully Bio zum ersten «Swiss Champion» erkornt hat. Bei so vielen Fremdwörtern sagen wir einfach: Gut gekäst, Ewald Schafer, und herzliche Gratulation zu diesem Erfolg!

Weitere ausgezeichnete Käser mit Knospe-Produkten am «Swiss Cheese Award»: Felix Schibli, Seiler Käserei AG, Sarnen (Raclette Suisse); Daniel Amstutz, Fromagerie Amstutz SA, Fornet-Dessous (Tête de Moine AOC); Jürg Flükiger, Sennerei, Splügen (Bündner Bergkäse); Anton Brügger, Käserei Wiler vor Holz, Heitenried (Vacherin Fribourgeois AOC); Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, Unterwasser (Schafkäse); Josef Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, St-Imier (Ziegenkäse); Ueli Moser, bonCas AG, Dotzigen (Weichkäse geschmiert); Walter Gerhard, Käserei Thyssenwaltsberg, Bäretswil (aromatisierter Halbhartkäse). bioaktuell gratuliert allen Kategorie Siegern ganz herzlich. jf



Bild: zvg

Macht den besten Schweizer Käse, den Mont Vully Bio: Ewald Schafer aus Cressier FR.

Neues Merkblatt zum Bodenschutz

Darf der Boden auf einem Biobetrieb im Winter unbedeckt bleiben? Kann die gleiche Kultur zwei Jahre nacheinander angebaut werden? Wie viel Kunstwiese muss ich vorsehen? Im neuen Merkblatt stehen für den viehschwachen oder viehlosen Biobetrieb die Antworten. Anschauliche Fruchtfolgebeispiele zeigen, wie Anbaupausen, Bodenbedeckung und Stickstoffeigenversorgung in der Praxis gehandhabt werden können. Grundsätze der Fruchtfolgeplanung und Tipps für die Wahl der geeigneten Gründungsarten ergänzen das Merkblatt.

Interessierte rufen das Merkblatt «Bodenschutz und Fruchtfolge auf viehschwachen Biobetrieben», Bestellnummer 1432, gratis ab aus www.shop.fibl.org oder beziehen es für Fr. 4.50 beim FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73.

Res Schmutz, FiBL



Kilchberg ist eine attraktive Vorortsgemeinde der Stadt Zürich. Mit dem schönen **Gutsbetrieb «Uf Stocken»** hoch über dem Zürichsee ist die Politische Gemeinde Kilchberg Eigentümerin des einzigen Bauernhofs auf Gemeindegebiet.

Für die kompetente Führung dieses Verwaltungsbetriebs suchen wir im Auftrag der Politischen Gemeinde Kilchberg per 1. März 2007 oder nach Vereinbarung eine(n)

qualifizierte(n) Betriebsleiter/-in (oder Ehepaar)

mit entsprechender Fachausbildung und praktischer Erfahrung.

Der gegenwärtige Betrieb (Ackerbau, Rindvieh, Legehennen, Pensionspferde usw.) basiert auf einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von 67 ha. Er soll in nächster Zukunft auf die langfristig gesicherte Fläche von 40 ha neu ausgerichtet werden.

Ihre aktive und kreative Mitwirkung an der zeitgemässen Neuausrichtung (ÖLN/IP, BioV oder BioSuisse) wird geboten und erwartet. Anschliessend soll das neue Betriebskonzept (inkl. entsprechendes Investitionsprogramm) praktisch umgesetzt werden.

Das Stockengut ist ein sehr stark in der lokalen Bevölkerung verankerter Gutsbetrieb. In diesem sensiblen Umfeld mit den **Ansprüchen der Bevölkerung** (Naherholungsgebiet, Ökologie, vorbildliche Tierhaltung, frische Hofprodukte usw.) müssen Sie mit Ihrem kommunikativen Talent eine gekonnte Verbindung zu einer fachkompetenten, innovativen und kostenbewussten landwirtschaftlichen Betriebsführung schaffen.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Fachliche, organisatorische und unternehmerische Führung des Gutsbetriebs
- Bewirtschaften, Gestalten und Pflegen des Gutsbetriebs und seiner Umgebung
- Verantwortung und Mitarbeit in allen Betriebszweigen
- Personalführung und Lehrlingsausbildung
- Vielfältige Öffentlichkeitsarbeit durch rege Kommunikation mit Kunden, Besuchern, Behörden, Organisationen und Vereinen

Für diese verantwortungsvolle und sehr vielseitige Aufgabe werden attraktive Anstellungsbedingungen (inkl. geräumiges Wohnhaus mit Garten) geboten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: AGRIDEA, Personaladministration, Eschikon 28, CH-8315 Lindau.

Gerne steht Ihnen Esther Weiss, AGRIDEA, Tel. 052 354 97 74, esther.weiss@agridea.ch, bei Fragen zur Verfügung. Informationen über die Wohngemeinde Kilchberg finden Sie unter www.kilchberg.ch.



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

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Löchingen, SG Natal 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natal 079 406 80 27
Hans Ganterbein, Mühledorf, SO Natal 079 423 14 62
(für die Westschweiz)

Aubrac – die ideale Rasse für den Biolandbau

Neues Absatzpotential für Bio Aubrac Beef!

Wir suchen:

- Bio Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion
- Bio Mutterkuhhalter für die Mastremonten Produktion
- Abgehende Bio Mutterschweine zur Schlachtung

Wir bieten an:

Interessante Absatzmöglichkeiten für Bio Aubrac Beef.

Wir vermitteln:

Aubrac Zuchttiere, F-1 Mutterkuhrinder, Bio Mastremonten, Bio Bankkalber und Bio Tränker, Bio Schweine, Bio Mutterschweine und Ferkel, Bio Schlachtkühe

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



Bio-dyn. Landwirtschaftsbetrieb (10 ha)
mit Schwerpunkt Gemüsebau,
in der französischen Schweiz,
sucht per Ende Februar/Anfang März

allein stehenden Landwirt

mit Erfahrung oder Kenntnissen
im Gemüsebau.

Schriftliche Bewerbung bitte an Chiffre
BA 105-3011017, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick.

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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





Wenn Biobäuerinnen und Biobauern zum Markt einladen, lacht nicht nur der Himmel!

Bilder: Hannes Weilenmann

Ostschweizer BioMarkt: Auch die zweite Ausgabe ein Erfolg

Mehr als 50 Produzentinnen und Verarbeiter boten am zweiten Ostschweizer BioMarkt in Weinfelden ihre Produkte an. Und rund 4000 Besucherinnen und Besucher kamen, kosteten und kauften.

Organisiert durch Mitglieder des Vereins Ostschweizer Bioproduzenten VOB und biosfair, den grössten Biofachmarkt der Ostschweiz, boten am 9. September mehr als 50 Bioproduzierende und Bioverarbeitende aus der ganzen Ostschweiz bei schönstem Herbstwetter eine reichhaltige Palette an verlockenden Produkten und Spezialitäten an. Wiederum zog der BioMarkt rund 4000 Interes-

sierte und Kauffreudige an. Alles was der Gaumen begehrt, wurde in Bioqualität an liebevoll geschmückten Marktständen angeboten: fein duftendes Gebäck, würzige Käsesorten, verschiedene Milch- und Fleischspezialitäten, knackiges Obst und Gemüse, aromatische Tee- und Küchenkräuter, Glacé, Wein und Säfte und vieles mehr wurden degustiert und selbstverständlich auch gekauft.

Verschiedene kleine Beizli von Biobauern und zwei Knospe-Restaurants aus der Region verwöhnten die Gäste. Vreni Giger, Chefin der Hotel-Jägerhof-Bioküche in St. Gallen, bot Genusshäppchen an und liess sich in ihre Rezepte gucken.

Rege genutzt wurde auch die Mög-

lichkeit zum persönliche Kontakt mit den Produzierenden und Verarbeitenden sowie mit den anwesenden Umweltorganisationen.

Bio ist mehr als ein Label. Nachhaltig und ökologisch produzieren heisst auch informieren, transparent und offen sein.

Umrahmt von traditioneller Toggenburger Volksmusik, einer Steelband aus Bischofszell, den Weinfelder Jodlerspatzen und Kreistänzen mit dem Publikum, verwandelte sich der Platz vor dem Pestalozzischulhaus im Zentrum von Weinfelden in eine bunte Bioinsel.

Das Organisationskomitee freut sich schon jetzt auf den dritten BioMarkt am 1. September 2007! Hannes Weilenmann

Neue Biomasse: Anuga Organic

Der weltweite Umsatz mit Bioprodukten steigt ungebremst. Sowohl der Handel als auch die Gastronomie und der Ausser-Haus-Markt reagieren durch Sortimentserweiterungen auf das starke Interesse der Verbraucher. Aus diesem Grund wird im nächsten Jahr im Rahmen der Anuga in Köln eine neue Fachmesse angeboten: Die Anuga Organic. Sie soll Anbietern eine Plattform bieten, ihr Biosortiment zu präsentieren und sich als Partner zu profilieren.

Bereits in der eigenständigen Plattform «Organic World» zur Anuga 2005 präsentierten sich über 200 internationale Aussteller rund 29 000 Fachbesuchern. Dem bewährten Konzept mit Sonder-schauen, Fachvorträgen und Workshops soll die neue Fachmesse Anuga Organic noch stärkere Impulse verleihen. Weitere Informationen unter www.anuga.de. mgt

Schaf- und Ziegenkäse im Hoch

Schaf- und Ziegenkäse werden bei den Schweizer Konsumenten immer beliebter. Zwischen 2002 und 2005 hat die Menge Schafmilch, die zu Käse verarbeitet wurde, von 82 auf 180 Tonnen zugenommen. Die Produktion von Ziegenkäse stieg zwischen 2000 und 2005 von 403 auf 698 Tonnen, wie die Forschungsanstalt Liebefeld-Posieux ALP berichtet.

Beim Schafkäse dominieren «Schafchäsli» mit Weisschimmel (Typ Camembert) sowie Halbhartkäse mit Rotschmie-

re. Daneben werden Produkte wie Joghurt, Frischkäse, Quark oder Pastmilch hergestellt.

Schafmilch weist gemäss ALP einen hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, Eiweiss und Fett auf. Besonders für Kinder und Betagte sei Schafmilch geeignet, da diese einen hohen Nährstoffbedarf hätten, heisst es weiter. Zudem sei Schafmilch leichter verdaulich als beispielsweise Kuhmilch.

LID



Bild: BLE, Bonny/Dominic Menzler

GEMÜSEBAU

Erfahrungsaustausch Biogemüsebau

Wann?

Mittwoch, 29. November, 8.45–16.30

Wo?

Betrieb BioLand Agrarprodukte, Stephan und Agnes Müller, 8162 Steinmaur. Anreise ÖV: S 5 Zürich HB bis Bahnhof Steinmaur, Abholdienst ab Zug aus Zürich Ankunft 8.33

Inhalt

Arbeitswirtschaft und Mitarbeiter-Motivation im Gemüsebau. Renate Spraul weiss um die Bedeutung dieser beiden wichtigen Bereiche seit langen Jahren: aus eigener Erfahrung auf Betrieben und seit 14 Jahren als selbstständige Beraterin für Arbeitswirtschaft von vielen Zierpflanzen- und Gemüsebaubetrieben in ganz Deutschland. Am Morgen zeigt sie in einem Referat die arbeitswirtschaftlichen Reserven im Arbeitsalltag auf und führt ins Thema Motivation der Arbeitnehmerinnen ein. Am Nachmittag sind alle Teilnehmer eingeladen, ihre Erfahrungen einzubringen und zu diskutieren. Und Stephan Müller zeigt seine neue Gewächshausanlage mit Holzheizung und den aktuellen Winterkulturen.

Referentinnen und Referenten

Renate Spraul, Stephan Müller u.a.

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, 3232 Ins, Tel. 032 313 44 60, E-Mail martin.lichtenhahn@fibl.org

Kosten

Fr. 90.– inkl. Kursunterlagen und Verpflegung

Auskunft, Anmeldung

bis 20.11. an FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

TIERHALTUNG

Biobraunviehzuchtseminar am Plantahof

Wann

Donnerstag, 23. November

Wo

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart

Veranstalter

FiBL und Biogrischun

Inhalt

Das zweite Biobraunviehzuchtseminar widmet sich folgenden Schwerpunkten:

- Erfolgreiche Milchwirtschaftsbetriebe im Berggebiet. Bergmilchprojekt der HSL, Beispiel: Biobetrieb Meuli, Nufenen, erfolgreicher Züchter und Milchproduzent in der Bergzone 4
- Mittel und Wege zu einer standortgerechten Milchviehzucht: die neue Website biorindviehzucht.ch und wie man sie benutzt (Beat Bapst und Anet Spengler, FiBL)
- Diskussionsbeiträge der Teilnehmenden

Kursleitung

Paul Urech, LBBZ Plantahof; Anet Spengler, FiBL

Auskunft, Anmeldung

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 45, Fax 081 307 45 46, E-Mail info@plantahof.gr.ch

GRUNDAUSBILDUNG

Einführung biodynamischer Landbau

Wann

Montag bis Donnerstag 12. bis 15. Februar, Feldtag am Dienstag, 12. Juni, jeweils 9.00–16.00

Wo

Landwirtschaftsbetrieb Fintan, 8462 Rheinau

Inhalt

Grundbegriffe, geschichtliche Zusammenhänge; Betriebsorganismus; biodynamische Qualitätskriterien; Planetenwirkung; Kompostierungsverfahren und Präparate; pflanzenbauliche Massnahmen; Tierhaltung im Wirkungskreis

Mensch-Tier-Pflanze; Vermarktung von Demeter-Produkten, Richtlinienaspekte; Fragen zur Betriebsumstellung, Lernzielkontrolle. (Der Kurs zählt auch als Berufsprüfungsmodul.)

Kursleitung

Ueli Straub, Strickhof; Martin Ott, Stiftung Fintan

Kurskosten

Fr. 60.– pro Kurstag exkl. Unterlagen, Verpflegung, (mögliche) Unterkunft

Auskunft, Anmeldung

bis 15.12. an Strickhof Lindau, Ueli Straub, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 22 oder Tel. 078 738 03 97, E-Mail ulrich.straub@bd.zh.ch, www.strickhof.ch



Bild: Marion Nilsch

TIERHALTUNG

Bioschweinekurs 2006: von Schweinen und Märkten

Wann

Donnerstag, 14. Dezember, 9.30–16.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Plattform für Informationen und Diskussionen rund um die Bioschweinehaltung. Das FiBL stellt die Biofleischstudie vor, Bio Suisse informiert über die neuen Aktivitäten im Bereich Biofleischvermarktung. Eine Semesterarbeit hat untersucht, in welchem Rahmen sich eine Direktvermarktung auf einem grösseren Bioschweinebetrieb lohnt. Weitere Themen: Gesundheitsmanagement, verlängerte Säugezeit als Durchfallprophylaxe, Remontenproduktion, Zukauf von Jungsaunen, Freilandhaltung von Sauen und Mastschweinen.

Kursleitung

Barbara Früh, FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 18, E-Mail barbara.frueh@fibl.org

Referentinnen und Referenten

Thomas Alder, Student ETH Zürich; Pius Allemann, FiBL Hof; Ralf Bussemas, Beratung artgerechte Tierhaltung, D-Witzenhausen; Katja Bahrdt, FiBL; Peter Haldimann, Landwirtschaftsbetrieb der Anstalt Witzwil; Cyril Nietlisbach, Bio Suisse

Kosten

Fr. 150.– inkl. Kursunterlagen plus Mittagessen; für Mitglieder der Bioberatervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

FUTTERBAU

Nährstofflimite im ÖLN und Futterqualität BDU-Herbsttagung 2006

Wann

Donnerstag, 16. November 2006

Wo

Donnerstag, 16. November 2006

Inhalt

– Hat die Limitierung der Düngung im ÖLN Konsequenzen für die Qualität von Futtermitteln?

– Dürrfutterenquete 1980 bis 2006: Wie hat sich die Qualität von Dürrfutter verändert? – Düngung und Raufutterqualität: Überblick, Zusammenhänge, Versuchsergebnisse und Erfahrungen aus der Schweiz und aus Österreich.

– NPr-Futter für Schweine: Wird die Suisse-Bilanz auf Kosten der Tiergesundheit optimiert? – Aktivitäten der BDU-Untergruppen. – AP 2011: Veränderungen bezüglich Suisse-Bilanz und ÖLN. – Ammoniakverluste: Empfehlungen der Konferenz der Landwirtschaftsämter der Schweiz (KOLAS), Aktivitäten in den Kantonen

– NPr-Futter für Schweine: Wird die Suisse-Bilanz auf Kosten der Tiergesundheit optimiert? – Aktivitäten der BDU-Untergruppen. – AP 2011: Veränderungen bezüglich Suisse-Bilanz und ÖLN. – Ammoniakverluste: Empfehlungen der Konferenz der Landwirtschaftsämter der Schweiz (KOLAS), Aktivitäten in den Kantonen

Kursleitung

Beat Reidy, SHL, Zollikofen;
Annelies Uebersax, AGRIDEA Lindau

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28,
CH-8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00,
www.lbl.ch, Detailprogramm erhältlich

RICHTLINIEN/ STANDARDS

«Alles Neue für Bioprodukte» Deutschland und EU-Raum

Wann

Donnerstag, 30. November,
10.00–16.30

Wo

Frankfurt am Main, Ökohaus Ka
Eins, Kasseler Strasse 1a, bei der
S-Bahnstation Westbahnhof

Inhalt

8. Frankfurter Tageslehrgang. Der eintägige Lehrgang informiert über die neuesten rechtlichen Entwicklungen im Handel mit und in der Zertifizierung von Bioprodukten. Er wendet sich an die Mitarbeitenden von Verarbeitungs- und Handelsunternehmen, an Beraterinnen, an die Mitarbeiter der Behörden, der Ökokontrollstellen und der Ökolandbauverbände.

Referentinnen und Referenten
Hanspeter Schmidt, Fachanwalt für Verwaltungsrecht, Beratung aller Stufen der Verarbeitung, der Zertifizierung und des Handels mit Ökoprodukten, Freiburg im Breisgau; Dr. sc. agr Manon Haccius, Bickenbach, Leitung QM Alnatura

Kosten

€ 240.– plus 16 % MwSt.

Auskunft, Anmeldung

Hanspeter Schmidt, Fachanwalt für Verwaltungsrecht, Sternwaldstrasse 6a, D-79102 Freiburg im Breisgau, Fax an ++49 761 702 520 oder E-Mail an hps@hpslex.de

BIOLOGISCH- DYNAMISCH

Vertiefungswochen Landwirtschaft und Anthroposophie

Wann

Montag, 15. Januar bis Freitag,
2. Februar

Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

Inhalt

Dieser Kurs richtet sich an Menschen, die die biologisch-dynamische Landwirtschaft bereits kennen und praktizieren und das Bedürfnis nach einer Vertiefung der anthroposophischen Grundlagen des biologisch-dynamischen Landbaus haben. Der Kurs führt auch in die goetheanistische Naturbeobachtung ein.

Kosten

Kursgebühr Fr. 590.–,
Gemeinschaftsunterkunft Fr. 250.–,
Verpflegung Fr. 230.–



Bild: BLE, Bonny/Dominic Menzler

FORSCHUNG

Direktverkaufsseminar für Bäuerinnen und Bauern

Wann

Dienstag 16. und 30. Januar, 27. Februar, 20. März und 17. April 2007,
jeweils 8.30–16.00

Wo

Strickhof Wülflingen, verschiedene Landwirtschaftsbetriebe in der Region

Inhalt

Dem Betriebszweig Direktvermarktung das nötige Gewicht innerhalb des gesamten Betriebes geben. Im Seminar wird nicht vermittelt, «was man alles auch noch sollte», sondern die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erarbeiten einen konkreten Umsetzungsplan zur Professionalisierung der eigenen Vermarktung. Weitere Stichworte: Förderung der Kreativität, Hoflogo, Verpackung, Sortimentsgestaltung, Preiskalkulation, Lernen am Beispiel.

Kursleitung

Klaus Böhler, Bettina Springer, FiBL Beratung, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 63, E-Mail klaus.boehler@fibl.org

Kosten

Fr. 500.– pro Betrieb für das ganze Seminar inkl. Unterlagen, plus Verpflegung; Fr. 100.– pro Tag

Auskunft, Anmeldung

bis 16.12. an: Strickhof Kurssekretariat, Postfach, 8315 Lindau;
Tel. 052 354 98 02, Fax 052 354 98 33, www.strickhof.ch, Kurse/
Termine

Auskunft, Anmeldung

Sektion für Landwirtschaft am
Goetheanum, Hügelweg 59,
4143 Dornach, Tel. 061 706 42 12,

Fax 061 706 42 15, E-Mail sektion.
landwirtschaft@goetheanum.ch

FORSCHUNG

Biolandbau-Forschungstagung 2006

Wann, wo

Montag 27. November, LBBZ Arenenberg

Mittwoch 29. November, LBBZ Liebegg

Mittwoch 13. Dezember (französisch), Institut Equestre National
Avenches (IENA, Nationalgestüt)

Freitag 2. Februar 2007, Plantahof
jeweils 9.15–16.15

Inhalt

Aktuelles aus der Biolandbauforschung zu Futterbau, Milch- und Käsequalität, Tiergesundheit Regeneration von Wiesen. – Grasqualität, Milchleistung, Milch- und Käsequalität bei unterschiedlichem Weidedruck.

– Einfluss von Fütterung und Tierpflege auf Milch- und Käsequalität sowie Tiergesundheit. – Wirtschaftlichkeit der Biomilchproduktion. In Referaten stellen die Forschenden mehrjährige Ergebnisse vor, welche dann zusammen mit den praktischen Erfahrungen der Teilnehmenden diskutiert werden.

Veranstalter

FiBL, Agroscope, Agridea, Goetheanum, regionale Biovereine, Provana, kantonale Bioberatungen AG, GR, LU, SG, SO, SZ, TG, ZH, ZG

Kursleitung

Fredi Strasser, Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART,
zusammen mit Bioberatern

Kosten

Fr. 50.– inkl. Unterlagen, Mittagessen, Erfrischung (Tageskasse)

Auskunft, Anmeldung

– für LBBZ Arenenberg bis 12.11. an Jakob Rohrer, Bioberatung
Arenenberg, 8286 Salenstein, Tel. 071 663 32 14,
E-Mail jakob.rohrer@tg.ch

– für LBBZ Liebegg bis 12.11. an Niklaus Messerli, Fachstelle Biolandbau
Liebegg, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 83,
E-Mail niklaus.messerli@ag.ch

– für IENA Avenches bis 4.12. an Charly Beyeler, Provana,
Tel. 032 493 56 69, E-Mail c-beyeler@vtx.ch

– für Plantahof bis 21.01.2007 an LBBZ Plantahof, Kurssekretariat,
7302 Landquart, Tel. 081 307 45 45, E-Mail paul.urech@plantahof.gr.ch



Bio Schwand Münsingen: Tag der offenen Tür

Wann

Samstag 2. Dezember, 11.00-15.00 Uhr

Wo

Bio Schwand, 3110 Münsingen

Inhalt

Räume – Projekte – Partner: Wer plant? Wer kommt? Wer kauft? Wer arbeitet? Wer ist? – und wann geht's los? Die Bio Schwand AG konnte am 2. November die ehemalige landwirtschaftliche Schule Schwand offiziell übernehmen. Als erstes Projekt zieht Mitte November die Vatter Gastro AG mit ihrer Produktionsküche ein. Bald wird auch wieder Schule gehalten. Gehen Sie mit uns einige Schritte durch (noch leere) Gebäude und (vielfältige) Projektideen. Um den kleinen Hunger kümmert sich Vatter.

Auskunft

Bio Schwand AG, Postfach, 3110 Münsingen, www.bioschwand.ch, Tel. 079 648 09 53

Landwirtschaftliche Tagung

Wann

Mittwoch, 7. bis Samstag, 10. Februar

Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

Inhalt

«Kohlenstoff und Klimawandel – Düngerpflge und Bodendynamik im Jahreslauf» ist das Jahresthema der weltweiten biologisch-dynamischen Bewegung und damit auch das Thema der Landwirtschaftlichen Tagung.

Kosten

Tagungsgebühr Fr. 230.–, Ehepaare Fr. 370.–, Studierende, Auszubildende, Stellenlose Fr. 140.–; Verpflegung im Speisehaus und Vermittlung von Unterkunft auf Anfrage

Auskunft, Anmeldung

Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Hülweg 59, 4143 Dornach, Tel. 061 706 42 12, Fax 061 706 42 15, E-Mail sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch

Obstbau für den biol.-dyn.

Betrieb

Wann

Dienstag/Mittwoch 6./7. Dezember

Wo

Jugendherberge Zofingen und Familie Bolliger, 4577 Hessigkofen

Inhalt

Kurs für Studierende der Fachausbildung und für Interessierte. Hochstammbstbau im Vordergrund; Einblick in die Praxis des Erwerbsbetriebes.

Kursleitung

Niklaus Bolliger, Andy Häseli (FiBL), Frits Brunner (PSR), Reto Ingold

Kosten

Fr. 80.– plus Verpflegung und Übernachtung in der Jugendherberge

Auskunft, Anmeldung

Tel. 079 299 70 32, Fax 061 701 45 27, E-Mail reto.ingold@bluewin.ch

IMPRESSUM

bioaktuell



15. 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.–

Abonnementsdauer 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, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); 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

Insetate 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



RICHTLINIEN / STANDARDS

Bioverordnung und Biorichtlinien: Neuerungen per 1.1.2007

Wann

Freitag, 1. Dezember

Wo

Swisscom Konferenzzentrum, Olten

Inhalt

Auf Anfang des Jahres 2007 treten diverse Änderungen im Bioregelwerk in Kraft. Weshalb gibt es denn immer wieder Änderungen? Gründe dafür gibt es viele: Neuerungen im übergeordneten Recht, Beschlüsse der Bio Suisse Delegierten zum Beispiel für eine konsequentere Umsetzung des Prinzips Biofutter für Biotiere oder detailliertere Regelungen in Form einer neuen Weisung, wenn ein Betriebszweig an Bedeutung gewinnt. Der Kurs vermittelt in geraffter Form einen Überblick über alle Neuerungen, die in der Biogesetzgebung, in den Richtlinien, in Kontrolle und Zertifizierung auf 2007 verbindlich werden.

Das Programm wird ergänzt durch aktuelle Beiträge aus dem weiteren Umfeld von Richtlinien, Beratung, Kontrolle und Zertifizierung.

Kursleitung

Res Schmutz, FiBL Beratung, 3152 Mamishaus, Tel. 031 731 28 66, E-Mail res.schmutz@fibl.org

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kursekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Suche

Welcher naturverbundene Landwirt hat Lust und Kapazität, unsere Familie (Biolandwirtschaftsbetrieb m. Mutterkuhhaltung, Steinerberg) ein Wochenende pro Monat zu entlasten? **Stallarbeit und Viehhilfe**. Tel. 041 832 15 47

Familie mit Mutterkühen, Kräuterproduktion und auslaufendem Pachtvertrag sucht **Bauernhof**, für Haupt- oder Nebenerwerb, im Grossraum Bern. Tel. 031 731 33 41

Auf Anfang 2007 suchen wir für unser Ökoweingut (4,5ha) in der Nordostschweiz einen **selbstständigen Landwirt (Winzer)** für Rebpflanze, Mitarbeit in Kellerei und Vermarktung. Kann auch von junger Familie übernommen werden. Evtl. Pacht. Tel. 079 226 49 68

Kleinheim für behinderte Erwachsene sucht auf 2007 einen ausgebildeten (evtl. älteren oder auf seinem Betrieb nicht ausgelasteten) **Landwirt für den kleinen, biologisch-dynamisch** geführten Betrieb. Geregelt Arbeitsbedingungen. Ihre schriftliche Bewerbung erwartet gerne: Wohnheim Höchmatt, 3616 Schwarzenegg F. Wulff, Tel. 033 453 16 63

Angebote

Herbstaktion: **Gras-, Maissiloballen/-säcke, Maiswürfel, Kolbenschrotwürfel**, B. + Th. Wyss, Büron, Tel. 041 933 11 67

Günstig zu verkaufen, evtl. Gratisnutzung, **leichte, braune Kuh** mit ca 16 kg Tagesmilch (trächtig). Paul Leuthold, 8933 Maschwanden, Tel. 044 767 05 50

Zu verkaufen: kleine Getreideschlagmühle, auf Konsole für Wandmontage, Elektromotor 3 PS, 3 Phasen, 400 Volt mit angebaute Schalter, Fr. 500.–, **Beerenpresse** Fr. 50.–, Ernst Müller, Mettmenstetten, Tel. 044 787 04 31

Infolge Betriebsauflösung in Rafz verkaufe ich **Obstpflanzen und Rosen** in Demeterqualität. Reto Meng, Schränn 5, 8197 Rafz, Tel./Fax 044 869 49 47

Zuverlässige, motivierte Landwirtin, 31, sucht **neue Tätigkeit** auf Biobetrieb oder -institution, wenn möglich 80 %. Besonderes Flair für Menschen und Tiere. Tel. 079 501 52 06

2 Jugendliche (15 und 18 Jahre alt) aus Argentinien (CH-Pass) suchen **Praktikumsstelle** für Dez. 06, Jan, Feb 07! Näheres nach tel. Vereinbarung 034 461 02 43, niederried@gmx.ch

Zu verkaufen **Sämaschine Hassia** 3 m, mit 25 Scheibenschären, Lieferung und Garantie Tel. 078 647 57 76

Zu verkaufen **FT Zuchtstier, 2-jährig, und FT Kuh**. Christian Müller, Rütihof, 4316 Hellikon, Tel. 061 841 13 96

Für Direktvermarkter zu verkaufen, Kartoffeln per PLX. **Charlotte, Nicola, Agria** renggli@litzibuch.ch, 056 / 641 17 13

Berichtigung

Zum Leserbrief «Schlag ins Gesicht vieler Biobauern» von Paul Wüthrich, bioaktuell Nr. 8, Oktober 06

In der letzten Ausgabe des bioaktuell erschien der Leserbrief «Schlag ins Gesicht vieler Biobauern». Als Verfasser haben wir Paul Wüthrich, Oberthal BE, angegeben. Das ist falsch. Richtig hätte es heissen müssen: Paul Wüthrich, Rohrbachgraben BE. Ausserdem hat Paul Wüthrich den Brief nicht als Leserbrief, sondern als Stellungnahme zuhanden der Redaktion eingeschickt. Die Redaktion bittet die betroffenen Personen sowie die Leserinnen und Leser um Entschuldigung für dieses Missverständnis.

Alfred Schädeli

90 Argumente für den Biolandbau

Viele gute Gründe sprechen für den Biolandbau.

Zu Recht wird der Biolandbau als schonende Landbaumethode bei den Konsumentinnen und Konsumenten immer beliebter und gesellschaftlich immer besser anerkannt.

Das FiBL hat 90 Argumente für den Biolandbau zusammengetragen. Sie sind belegt mit Forschungsergebnissen, teils auch mit Bioverordnungen und Biorichtlinien.

Ein ausführliches Argumentarium mit Quellenangaben und weiterführenden Links ist im Internet zu finden oder kann auf Papier beim FiBL bestellt werden. Ein Teil der Argumente sind auf dem Faltblatt zusammengestellt, das diesem Heft beiliegt. Dieser Prospekt bietet sich an, zum Auflegen im Hofladen oder für die Abgabe an Veranstaltungen.

Das Argumentarium können Sie gratis abrufen unter www.argumente.fibl.org oder gedruckt beziehen. Flyer gratis, 16-seitiges Argumentarium Fr. 6.–.

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick
Tel. +41 62 865 72 72, info.suisse@fibl.org, www.fibl.org



FiBL

www.argumente.fibl.org

Biofutter ist Vertrauenssache



Albert Lehmann, Müller

**Wir verkaufen Ihnen
ausschliesslich im Bio
zugelassene Produkte**

**Bestellen Sie auch Lehmannsalz
und Mineralstoffe**

Fragen Sie unseren Beratungsdienst

Beni Oswald 079 / 819 33 43
Andreas Schneider 079 / 710 25 31
David Bammert 056 / 201 40 20



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

**AZB
CH-5070 Frick**

**PP Journal
CH-5070 Frick**

Adressberichtigung melden

Vac-Säcke

Vakuumbutel en gros
Neu auch strukturierte

**für Solis
Foodsaver
Magic Vac
Orved**

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

**Ihr Partner
für Bio-
junghennen**

**Geflügelzucht Rüegg
Im Rick
8330 Pfäffikon
Tel. 044 950 23 60**

Für Direktvermarkter zu verkaufen, Kartoffeln per PLX.

Charlotte, Nicola, Agria

renggli@litzibuch.ch, 056 / 641 17 13

BRC – IFS – HACCP – Eurepgap – ISO 22000 – ISO 9001:2000

Neue LGV – Bio Konzept (inkl. Label)

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

(Gefahrenportfolio, Risikoanalysen, Systemsicherheitsanalysen)

Speziell für KMU

(günstige Preise, Beratung, Dokumente erstellen und schreiben)

einfach – verständlich – gut

Voser – QM • Tel. 062 295 52 73 • ajvoser@yetnet.ch