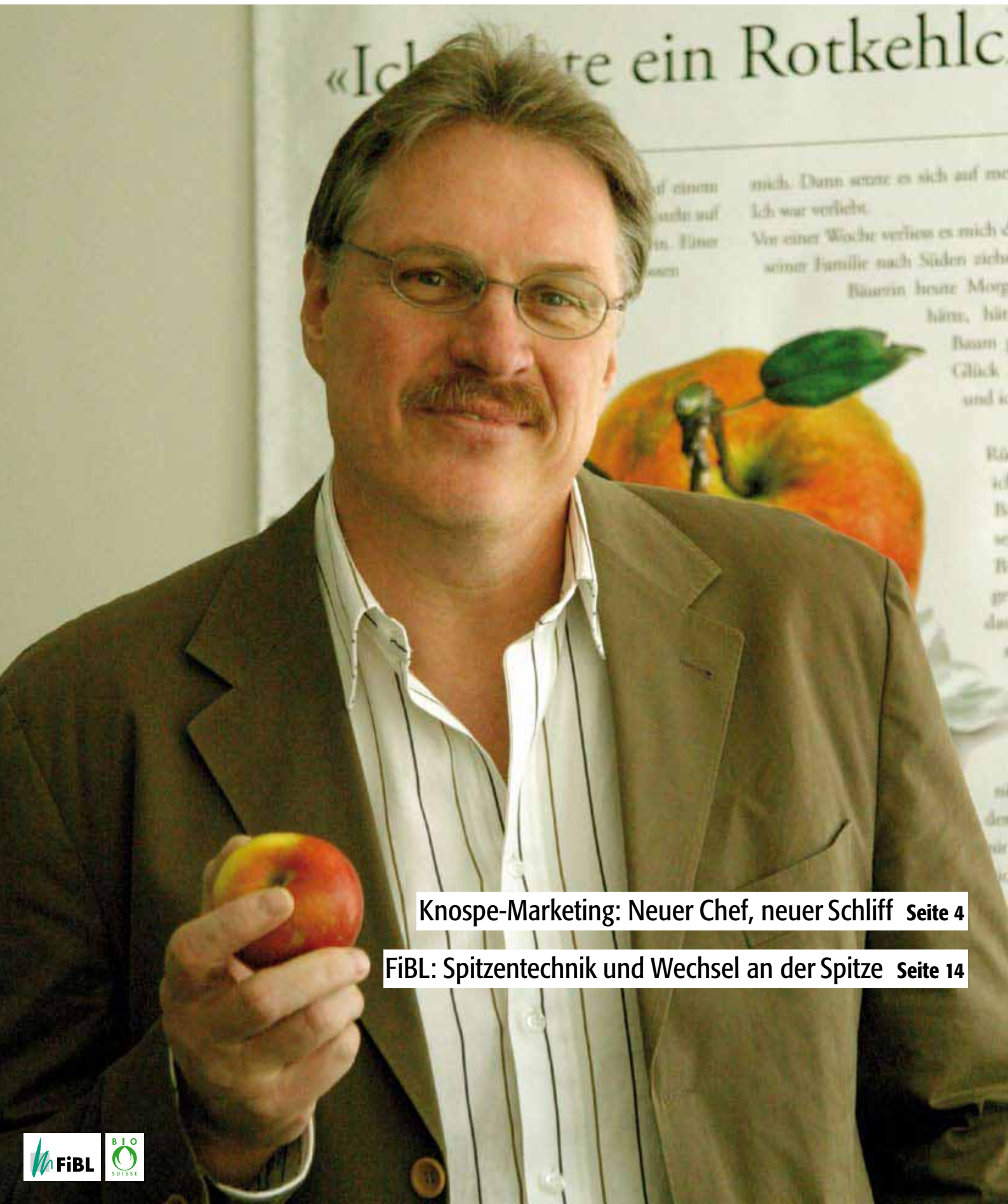


bioaktuell

4/07

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

MAI



Knospe-Marketing: Neuer Chef, neuer Schliff Seite 4

FiBL: Spitzentechnik und Wechsel an der Spitze Seite 14



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Frühjahrsaktion Milchviehfutter/Mineralstoffe

Aktionsrabatt Fr. 2.-/100 kg bei Kombibestellung von Milchviehfutter und Mineralsalz, Lieferungen bis 25.05.2007

Unsere Produktlinien:

Basic: für Preisbewusste
Standard: für beste Leistung
Hochleistung: für höchste Ansprüche

Neu: Yea-Sacc Farm-Pack
Ergänzungsfuttermittel mit Lebendhefen, 50 g / Kuh / Tag

Wir beraten Sie gerne:

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



Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

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!

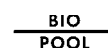
Wir vermitteln für Sie:

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



VIEGUT AG
Unternährer Viehhandel

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



Wir wollen mehr!

Nicht für uns.
Sondern für die biologische
Landwirtschaft.



ALTERNATIVE BANK

Die Bank für eine andere Schweiz.

www.abs.ch

Wir denken schon heute an morgen. Bitte senden Sie mir:

- Informationsmaterial
- Kontoeröffnungsantrag
- Unterlagen zum Zeichnen von Aktien
- Unterlagen zum Zeichnen von Förder-Kassenobligationen

Name

Adresse

PLZ/Ort

bioaktuell:0706

Talon an: Alternative Bank ABS | Leberngasse 17 | Postfach | 4601 Olten
Tel. 062 206 16 16 | contact@abs.ch | www.abs.ch

c.p.a.

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



Aktuell

Ab sofort neue Legehennen-Betriebe gesucht!

Besuchen Sie unsere Internetseite
mit aktuellen Informationen
für Kunden und Lieferanten!



www.hosberg.ch



Bio ≠ Knospe

«Jetzt haben sie euch die Richtlinien aufgeweicht! Die Knospe ist nicht mehr, was sie einmal war.» Solche Kommentare hörte ich mehrere Male von Konsumentinnen und Konsumenten aus dem Bekanntenkreis, nachdem der Nationalrat die Gesamtbetrieblichkeit aus der Bioverordnung gekippt hatte. Umgekehrt verstanden viele Zeitungslesende die Meldung, die Anzahl Knospe-

Betriebe sei um vier Prozent zurückgegangen, als bedenklichen Rückgang der Biobetriebe. Sie konnten nicht differenzieren, dass die meisten dieser Betriebe zwar aus der Knospe ausgestiegen sind, aber immer noch biologisch bewirtschaftet werden.

Die Knospe und «Bundesbio» stehen in der öffentlichen Wahrnehmung in einer Schicksalsgemeinschaft, an welcher über viele Jahre gebaut wurde. Bio Suisse erklärte mit der Formel «Knospe = Bio, Bio = Knospe», sie vertrete sämtliche Biobetriebe in der Schweiz. Das stimmte bis vor wenigen Jahren ja auch. Es war eine geschickte Sprachregelung, die dem Verband grösseres politisches und gesellschaftliches Gewicht verlieh. Dabei leisteten die Bio Suisse Kommunikatorinnen ganze Arbeit: «Knospe» und «Bio» sind im alltäglichen Sprachgebrauch tatsächlich zu Synonymen geworden.

Die enge Gemeinschaft der beiden Begriffe hat aber auch ihre Schattenseiten. So ist es jetzt äusserst schwierig, in der Öffentlichkeit zu verankern, dass die beschlossene Lockerung der Bioverordnung die Knospe nicht betrifft. Wenn die Knospe mit eigenem Profil auftreten und sich von einem allgemeinen Bio, das immer schwammiger wird, abheben will, zum Beispiel mit konsequenteren Richtlinien, müssen die Begriffe Knospe und Bio wieder entkoppelt werden.

In den eingangs erwähnten Gesprächen versuche ich, in diese Richtung zu wirken. «Aha, dann müsste man also von Knospe-Biohöfen sprechen», lautet dann die Erkenntnis. Für jemand, der tagtäglich mit Biolandbau zu tun hat, mag sie banal tönen. Doch sie hat für die Profilierung der Knospe hohe Relevanz. Darauf können wir aufbauen.

A. Schädli

Alfred Schädli

bioaktuell



12



13



14



16



23

BIO SUISSE

4 Interview mit Jürg Schenkel

Die Knospe steht künftig für Geschmack, Genuss, Authentizität. In diesen Tagen läuft die neue Werbekampagne an. Der Bio Suisse Marketingleiter über Strategie, *feu sacré* und Chancen.

8 Delegiertenversammlung vom 18. April

Die Bio Suisse Delegierten verteilen die SMP-Marketingbeiträge neu und beschliessen eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge.

BILDUNG

11 Gemeinsames Modulsystem

Die Deutschschweizer Kantone lancieren ein gemeinsames Ausbildungsangebot im Biobereich.

PRODUKTION

12 Bioraps: wachsende Flächen, höhere Preise

Kaltgepresstes Biorapsöl ist gefragt. Drum kann jetzt die Anbaufläche steigen – und der Produzentenpreis auch.

13 «Novodor» gegen Kartoffelkäfer

Auch ein wirksames Biomittel hilft nur, wenn man es richtig einsetzt.

FORSCHUNG

14 Neues Laborgebäude am FiBL

Fünf neue Labors, dazu Klimakammern und Büroarbeitsplätze: Das FiBL investiert in seine Zukunft.

15 Von Otto zu Ott

Nach mehr als zehn Jahren an der Spitze des FiBL legt alt Bundesrat Otto Stich das FiBL-Zepter in jüngere Hände: Neuer Präsident des Stiftungsrates ist der Biobauer Martin Ott.

RUBRIKEN

16 Ratgeber

17 Konsum

19 Notizen

20 Agenda

23 Impressum

23 Märitstand

Titelbild: Jürg Schenkel, Marketingleiter Bio Suisse.

Bild: Thomas Alfeldi

«Direktvermarkter sind das Rückgrat von Bio Suisse»

Die Knospe wird neu positioniert. Sie steht künftig für Geschmack, Genuss, Authentizität. Die neue Werbekampagne, die in diesen Tagen erstmals auf Plakaten und in Inseraten zu sehen ist, lockt genau mit diesen Stichworten. Bio Suisse Marketingleiter Jürg Schenkel spricht über die neue Strategie, das *feu sacré* der Direktvermarkter und die Wachstumschancen der Knospe.

bioaktuell: Jürg Schenkel, du bist vor zehn Monaten zum Team von Bio Suisse gestossen, in früheren Jahren hast du unter anderem mitgeholfen, den Markt von Nestlé in Polen aufzubauen. Was unterscheidet Bio Suisse von Nestlé?

Jürg Schenkel: Nestlé ist ein gewinnorientiertes Unternehmen, das seine Produkte unter eigenen Marken herstellt. Die Produkte werden nach streng betriebswirtschaftlichen Kriterien vermarktet. Bio Suisse ist ein Verband, der aus vielen selbstständigen Unternehmen besteht. Der Verband bündelt die Interessen dieser Unternehmen und hilft ihnen, ihre Produkte zu verkaufen.

Und wo sind die Gemeinsamkeiten?

Beide stellen Lebensmittel her – für den Menschen ist die Nahrung ein zentrales Element. Beide wollen die Konsumentinnen und Konsumenten für sich gewinnen und beide müssen sich gegen die Konkurrenz durchsetzen.

Dein erster grosser Wurf bei Bio Suisse war die Erarbeitung eines neuen Marketingkonzeptes. Was sind die Kernpunkte?

Erstens: Wir stellen die Bedürfnisse der Kunden in den Vordergrund. Produzenten, Verarbeitung und Handel sollen diese Bedürfnisse kennen und sich nach ihnen richten können. Zweitens: Die Knospe wird als Marke weiterentwickelt und stellt den Geschmack, den Genuss und die Authentizität in den Vordergrund. Drittens: Die Knospe soll im Handel und in der Direktvermarktung präsenter sein, sichtbarer. Wir wollen auch neue Verarbeiter aus der Marken-

«80 Prozent der Kaufentscheide werden weder im Tram noch vor dem Fernseher getroffen, sondern im Laden. Deshalb wollen auch wir in den Geschäften präsent sein.»

artikelbranche gewinnen sowie den Gastro- und den Exportbereich fördern. Und schliesslich wird die Knospe mit Zusätzen wie «Alp», «Berg» oder «Gourmet» aufgewertet.

Jürg Schenkel, Leiter Marketing Bio Suisse

Jürg Schenkel arbeitet seit August 2006 als Marketingleiter auf der Geschäftsstelle von Bio Suisse in Basel. Der 50-jährige Zürcher sammelte nach seinen Studien in Betriebswirtschaft und Marketing jahrelange Berufserfahrung im Bereich Konsumgütermarketing. Er kennt sich aus mit Marktanalysen, Markenaufbau und -pflege, in der Produktentwicklung und -einführung. Seine berufliche Laufbahn führte ihn unter anderem auch für sechs Jahre nach Polen, wo er in den 1990er-Jahren den Markt für Nestlé aufbaute.

Jürg Schenkel ist bekennender Geniesser und begnadeter Hobbykoch. Er verwöhnt seine Gäste praktisch ausschliesslich mit Knospe-Produkten. Er lebt mit seiner Frau auf dem Land im Kanton Thurgau. jf

Gehen wir doch näher auf die einzelnen Punkte ein. Heute spricht man von der Knospe als «Qualitätssiegel». Jetzt soll sie zur Marke ausgebaut werden. Was bedeutet das genau?

Marken wie Emmi oder Maggi haben eine eigene Produkteentwicklung, sie produzieren selber, betreiben Forschung, haben eine eigene Qualitätssicherung und ein bekanntes Logo, mit dem die Konsumentinnen und Konsumenten ganz bestimmte Erwartungen verknüpfen. So weit wird die Knospe nicht gehen. Aber Knospe-Produkte haben einen Zusatznutzen – das verleiht einem Produkt eine Kraft, eine Identität. Und genau das müssen wir unseren Konsumenten mitteilen. Das wird im Idealfall dann dazu führen, dass eine Nestlé oder Emmi auf ihr Bioprodukt die Knospe setzt. Weil diese für etwas steht, womit sich die Kunden bereits identifizieren können und mit dem sie klare Vorstellungen verbinden. Die Knospe wird so zum Markenverstärker und hilft, Produkte zu verkaufen.



Helden und Heldinnen der Natur – die neue Bio Suisse Werbekampagne

Gemeinsam mit der Werbeagentur Spillmann/Felser/Leo Burnett und unter Einbezug einer Gruppe von Knospe-Produzentinnen und -Produzenten hat

Bio Suisse in den letzten Monaten die neue Werbekampagne entwickelt. Roter Faden und Motto der Massnahmen ist der neue selbstbewusste Slogan: «Bio Knospe. Bringt den Geschmack zurück.»



Held der Natur. Monat September.

«Ich liebte ein Rotkehlchen.»

Meine Familie lebt seit 15 Generationen auf einem Apfelbaum am Fusse eines Berges. Der Baum steht auf einem Bio-Hof und gehört einer Bio-Bäuerin. Einer kräftigen Frau mit breiten Schultern und grossen Händen, die jeden Morgen besorgt zum Himmel hoch schaut.

Ich bin in den einfachsten Verhältnissen aufgewachsen. Es gibt kein Capitan und auch kein Folger. Ab und zu ein bisschen Tonerde. Das musste reichen. 23 meiner Geschwister wurden von Raupen gefressen. 13 saffte der Fäls da hin. Die Bäuerin sagte immer zu uns: «Nur die Besten überleben.» Und: «Was euch nicht umbringt, macht euch gut.» Ich habe mir damals oft gewünscht, sie wäre kein Öko.

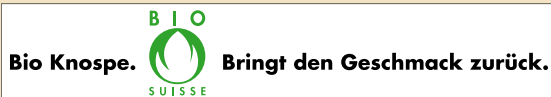
Doch dann kam der Juni und mit ihm das Rotkehlchen. Aber zuerst kam die Raupe. Sie war fett und hungrig. Und ich sah schon mein Leben an mir vorbeiziehen. Als ich jedoch zu der Stelle kam, wo ich als kleine rosa Blüte zum ersten Mal einer Biene begegnete, wurde ich sozusagen wieder geboren. Ein Rotkehlchen flog herbei, frass die Raupe auf und rettete mich. Dann setzte es sich auf meinen Ast und sang. Ich war verliebt. Vor einer Woche verliess es mich dann. Es musste mit seiner Familie nach Süden ziehen. Wenn mich die Bäuerin heute Morgen nicht gegluckt hätte, hätte ich mich vom Baum gestürzt. Aber zum Glück ist jetzt September und ich bin reif.

Rückblickend möchte ich die Zeit auf dem Bio-Hof nicht missen. Denn wäre die Bäuerin kein Öko gewesen, hätte ich das Rotkehlchen niemals kennen gelernt. Und ohne all diese Erfahrungen, wäre ich bestimmt nicht so gut geworden. Ganz egal, ob Sie aus mir einen Kuchen oder Apfelsmus machen oder ob sie mich roh essen, ich werde Ihnen wunderbar schmecken. Eben so, wie nur ein Bio-Äpfel schmecken kann.

PS: Falls Sie dem Rotkehlchen noch einmal beim Singen zuhören möchten, besuchen Sie einen Bio-Hof. Oder die Website: www.biosuisse.ch

Bio Knospe. Bringt den Geschmack zurück.

Die Strategie umfasst drei Schwerpunkte: Basiswerbung, Material für Produzenten und Massnahmen für den Verkaufspunkt. Sichtbar wurde die Kampagne erstmals im April mit Inseraten in Magazinen und Sonntagszeitungen der Deutsch- und Westschweiz. Ab Mai/Juni wird unter dem Motto «Helden der Natur – Bio wächst mit jedem Kontakt» ein Massnahmenpaket für Produzierende verfügbar sein.



Geplant sind Werbeblachen, Kleinplakate, Postkarten und ein Internetauftritt. Das entsprechende Bestellformular geht in den nächsten Tagen an die Mitgliedorganisationen. Ab Juni folgen dann die «Helden-des-Monats»-Tournee durch die grössten Schweizer Städte sowie Plakate für den Detail- und Fachhandel. ml

Die Knospe hat sich über Jahre als verlässliches Qualitätssiegel einen hervorragenden Namen gemacht. Soll das nun plötzlich alles nichts mehr wert sein?

So darf die neue Strategie keinesfalls verstanden werden! Wenn Bio Suisse nicht die ganze langjährige Aufbauarbeit gemacht hätte, wenn hinter Bio Suisse nicht die Qualität, das Vertrauen und die ganze Biophilosophie stehen würden – dann wäre sie dem Untergang geweiht. Wir sind nur stark wegen dieser Aufbauarbeit. Unsere neue Strategie baut genau auf dieser Stärke auf. Die Knospe muss sich aber weiterentwickeln. Gute Qualität bieten heute auch andere Marken an, gerade auch aus dem Bio- oder «Pseudobio»-Bereich. Von diesen wollen und müssen wir uns abheben. Knospe-Produkte ha-

«Die Knospe wird mit Zusätzen wie «Alp», «Berg» oder «Gourmet» aufgewertet.»

ben im Bereich Genuss und Geschmack so viel zu bieten – es wäre schade, wenn wir diese Chance nicht nutzen würden!

Neu soll es also auch eine Knospe mit Zusätzen wie «Alp», «Berg» oder «Gourmet» geben. Reicht die Knospe alleine nicht mehr? Und trägt Bio Suisse damit nicht zur Vergrösserung des Labelsalates bei?

Die Knospe alleine reicht für ein sehr grosses Grundsortiment, das stimmt. Es

gibt jedoch viele aussergewöhnlich innovative und ausgezeichnete Knospe-Produkte, die eine besondere Kennzeichnung

«Der neue Slogan richtet sich an die grosse Masse, an jene, die noch kein Bio kaufen. Diesen Leuten wollen wir sagen, wie gut Knospe-Produkte schmecken.»

verdienten. Ich habe etwa am Marché bio in Saignelégier und an der Agrobiorama in Lausanne herrliche Wurstwaren und

alten, würzigen Käse gekauft. Wunderbar! Solche Produkte wollen wir besonders hervorheben, den Konsumierenden näherbringen. Wir vergrössern also den Labelsalat nicht, sondern erklären, wofür die Knospe steht. Für die Produzentinnen und Produzenten ist dies auch eine Profilierungsmöglichkeit.

Die Direktvermarktung wird aufgewertet. Muss jetzt jede Knospe-Bäuerin, jeder Knospe-Bauer ein Marketingprofi werden?

Nein. Doch sie müssen Chancen erkennen können, eine Begeisterung, ein feu



NEU

Leckschale* 111 für Rindvieh 10 kg



PROTECTOR

Alle Produkte für die Tierernährung !

Zögern Sie nicht : Bis 18. Mai Leckschalen Aktion !

Verlangen Sie
eine Offerte in
Ihrer regionalen
PROTECTOR-BIO Mühle !



Berger Mühle, Rothachen AG
3614 Unterlangenegg
033/453.13.13

Brunner AG Mühle
8425 Oberembrach
01/865.01.55

Moulins Chevalier SA
1304 Cossonay-Ville
021/861.11.42

Mühle Kleeb AG
3418 Rüggsbach
034/461.14.11

Tschudi Adolf
Altbachmühle
5064 Wittnau
062/871.12.19

Walthert-Ineichen
Ferienmühle
6277 Kleinwangen
041/910.11.74



PROTECTOR
INFO-TEL
021 906 15 15
www.protector.ch

* BIO-Kompatibel, ist auf der Hilfsstoffliste des FiBL aufgeführt

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.

abo



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

Bestelltalon

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

Ich abonniere «Ökologie & Land-
bau»: vier Ausgaben für Fr. 40.-.
(zuzüglich Versandkosten)

Ich stehe noch in Ausbildung/bin
erwerbslos. Ich lege die Kopie
eines Nachweises bei und abon-
niere «Ökologie & Landbau» zum
ermässigten Tarif: vier Ausgaben
für Fr. 30.-. (+ Versandkosten)

«Ökologie & Landbau» für
Firmen/Organisationen Fr. 62.50
(zuzüglich Versandkosten)

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Einsenden an FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, bioaktuell, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick

sacré haben. Die Globalisierung verunsichert viele Konsumenten. Als Gegenbewegung suchen sie Nähe, Authentizität. Sie wollen wissen, woher ihre Lebensmittel stammen und wie sie produziert wurden. Genau dafür stehen die Direktvermarkter. Sie sind das Rückgrat von Bio Suisse. Ich sehe hier eine riesige Chance und ein grosses Potenzial. Bio Suisse profitiert stark von den Direktvermarktern und umgekehrt können sie von einer starken Knospe-Marke profitieren.

Du hast auch schon vom «geschlossenen Kreislauf» der Direktvermarktung gesprochen.

Das stimmt. Wenn ein Direktvermarkter ein *feu sacré*, eine Begeisterung hat, aus der hervorragende Produkte entstehen, dann gibt er diese Überzeugung an die Verarbeitung, den Handel und die Konsumenten weiter. Und diese Begeisterung kommt zum Produzenten zurück.

Aus den USA schwappt eine neue Trendwelle nach Europa: die Käufergruppe der «Lohas» (von «*Lifestyle of health and sustainability*»). Das sind Menschen, deren Lebensstil auf Genuss, Gesundheit

«Werbung bleibt natürlich Geschmackssache und kann nie allen gefallen.»

und Nachhaltigkeit ausgerichtet ist. Und genau diese Käufergruppe ist für die Direktvermarktung hoch interessant.

Zur neuen Strategie gehört auch ein neuer Werbeauftritt, der im Mai lanciert wird. Die Werbung von Bio Suisse hat in den vergangenen Jahren unter den Mitgliedern immer wieder für rote Köpfe gesorgt. Welche Lehren hast Du daraus gezogen?

Vieles an der Bio Suisse Werbung war gut. Sie hat zum Beispiel die Verlässlichkeit in den Köpfen der Menschen stark verankert. Aber es ist klar: Wenn die Eigentümer, also die Knospe-Bäuerinnen und -Bauern, nicht hinter der Werbung stehen können, dann stimmt etwas nicht. Ich habe an der Präsidentenkonferenz im Herbst 2006 versprochen, die Produzenten in die Entwicklung der neuen Kampagne einzubeziehen. Dieses Versprechen haben wir gehalten. Schliesslich sind es jetzt auch ihre Produkte, welche als «Helden» im Mittelpunkt der neuen Kampagne stehen. Einer kleinen, aber repräsentativ zusammengestellten Gruppe wurde der neue Werbeauftritt gezeigt. Folge ist, dass eines der Sujets gestrichen wurde, da es den Bauern über-

haupt nicht gefiel. Werbung bleibt natürlich Geschmackssache und kann nie allen gefallen. Mir lag deshalb sehr viel daran, die neue Kampagne an Versammlungen vorzustellen. Sie ist überall sehr gut angekommen. Und im Dialog lassen sich auch Fragen beantworten, Missverständnisse klären.

Bringt es überhaupt etwas, für viel Geld ein paar Plakate aufzuhängen oder einen Werbespot zu produzieren?

Die neue Kampagne wird nicht nur auf Plakaten zu sehen sein. Denn es ist erwie-

«In fünf Jahren werden Konsumentinnen und Konsumenten sagen: «Produkte mit der Knospe schmecken besser.» Die Knospe wird auf dem Markt besser sichtbar sein und das Wachstum ist angekurbelt. Das wird uns auch wieder neue Produzenten bringen.»

sen, dass 80 Prozent der Kaufentscheide weder im Tram noch zuhause vor dem Fernseher getroffen werden, sondern im Laden. Deshalb wollen auch wir in den Geschäften präsent sein. Dort können wir Konsumentinnen und Konsumenten besser und direkter informieren. Wir wollen auch die Produzenten mehr einbeziehen, denn sie sind die wichtigsten Garanten für unsere Produkte.

Der neue Slogan heisst: «Bio Knospe. Bringt den Geschmack zurück.» Eine Bio-bäuerin sagte mir: «Aber Knospe-Produkte haben doch heute schon Geschmack!»

Ich verstehe diesen Einwand aus Produzentensicht. Doch der Slogan richtet sich

«Wir wollen auch neue Verarbeiter aus der Markenartikelbranche gewinnen sowie den Gastro- und den Exportbereich fördern.»

natürlich an die grosse Masse, an jene, die noch kein Bio kaufen. Diesen Leuten wollen wir sagen, wie gut Knospe-Produkte schmecken. Auch hier sprechen wir wieder vom Zusatznutzen. Bio alleine genügt nicht mehr. Sondern gut müssen Lebensmittel schmecken, natürlich, authentisch, echt, typisch. Im Slogan sagen wir das ohne moralischen Mahnfinger.



Schmecken Knospe-Lebensmittel denn wirklich besser? Und lässt sich das wissenschaftlich beweisen?

In Sensoriktests schneiden Knospe-Produkte immer wieder hervorragend ab. Kürzlich testete das Magazin «Gesundheitstipp» verschiedene Rapsöle. Die Knospe-Produkte waren Spitzenreiter. Professionelle Köche schwärmten im Gourmet-Magazin «al dente» von der Knospe-Forelle. Der Mont-Vully-Käse mit der Knospe wurde zum besten Käse der Schweiz erkoren. Das zeigt, dass Knospe-Produkte einen authentischen Geschmack haben. Ob sie besser sind als andere – das entscheiden einzig die Konsumentinnen und Konsumenten.

Wo steht Bio Suisse in fünf Jahren?

Die neue Positionierung wird verankert sein. Bei Umfragen werden Konsumentinnen und Konsumenten sagen: «Produkte mit der Knospe schmecken besser.» Die Knospe wird auf dem Markt besser sichtbar sein und das Wachstum ist angekurbelt. Das wird uns auch wieder neue Produzenten bringen.

Interview: Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse



Bekenntnis zu starker Bio Suisse

Die Bio Suisse Delegierten verteilen die Marketingbeiträge neu, die via Milchproduzentenverband in die Knospe-Kasse fliessen. Künftig wird ein höherer Anteil der 880 000 Franken zweckgebunden für die Biomilchvermarktung verwendet. Gleichzeitig stärken die Delegierten den Verband mit einer Erhöhung der Jahresbeiträge.

Ein altes Anliegen der Biomilchproduzenten wurde an der Delegiertenversammlung von Bio Suisse am 18. April in Olten verhandelt: Die Verwendung der Marketingbeiträge, die via Verband der Schweizer Milchproduzenten (SMP) an Bio Suisse fliessen. Es handelt sich um Beiträge von rund 2 Rappen pro Kilo Milch, die allen Milchproduzierenden in der Schweiz vom Milchgeld abgezogen werden. Bio Suisse hat es vor Jahren geschafft, den von Biomilchproduzenten einbezahlten Anteil zurückzuholen, was unterdessen mit jährlich 880 000 Franken zu Buche schlägt.

Über die Verwendung dieser Mittel ist man sich innerhalb von Bio Suisse uneinig, seit der Milchmarkt harzt. Die Biomilchproduzentinnen, vertreten durch die Milchmarktrunde, möchten diese Gelder zweckgebunden für die Vermarktung der Milch eingesetzt wissen. Deshalb beauftragte die DV den Vorstand letzten Herbst, ein Konzept zu erarbeiten, einen grösseren Teil der SMP-Gelder in die Förderung des Biomilchabsatzes fliessen zu lassen.

Bisher keine Zweckbindung

Die Gelder aus den SMP-Abgaben wurden bisher durch Bio Suisse nicht zweckgebunden eingesetzt, entsprechend der Verbandsphilosophie, dass die Förderung der Knospe als Einheit betrachtet werden soll.

Weil das Bedürfnis nach detaillierteren Angaben zu den Geldflüssen stieg, versuchte der Verband im vergangenen Jahr, die Einnahmen und Ausgaben für die verschiedenen Märkte zu schätzen. Dabei zeigte sich, dass der Milchsektor tatsächlich einen Einnahmenüberschuss von zirka 130 000 Franken erbringt, der zur Deckung der Defizite anderer Märkte, etwa in den Sektoren Fleisch, Eier und Obst, beiträgt (vgl. Grafik Seite 9).

Der Wunsch nach Zweckbindung ist also verständlich, führt aber zum Problem, dass neu an einen Zweck gebundene Mittel dem Verband für andere, bisher mit diesem Geld erbrachte Dienstleistungen nicht mehr zur Verfügung

stehen. Wenn also mehr Geld ins Milchmarketing fliesst, fehlt es an einem anderen Ort.

Der Vorstand legte nun der diesjährigen Frühjahrs-DV vier Varianten zur Verteilung der Gelder vor, betitelt mit «radikal», «konsequent», «pragmatisch» und «ist». In der «radikalen» Variante würden, gegenüber heute, 460 000 Franken aus allgemeinen Verbandsaufgaben abgezogen und in den Milchsektor geleitet, in der «konsequenten» 260 000 Franken und in der «pragmatischen» 110 000 Franken. In der Variante «ist» würde alles beim Alten bleiben und keine Mittel umverteilt. Der Vorstand empfahl der Versammlung die Variante «pragmatisch».

Umverteilung hat Konsequenzen

Die Delegierten mussten sich nicht allein mit der Frage nach der Umverteilung befassen, sondern vor allem auch mit deren Konsequenzen für die Verbandsarbeit. Dabei gab es für alle drei neuen Varianten zwei Möglichkeiten: entweder Dienstleis-

tungen abbauen oder die Mitgliederbeiträge erhöhen, um die umgeleiteten Mittel zu kompensieren.

Vor dem Hintergrund dieser Ausgangslage fand eine engagierte Diskussion statt. Kurt Sigrist aus Obwalden, der für die Anliegen der Biomilchproduzenten kämpfte, könnte nur die radikale Variante befriedigen. Andernfalls werde er weiter für die Zweckbindung kämpfen. Als Biomilchproduzent zahle er nebst dem SMP-Beitrag auch noch einen Rappen freiwilligen Marketingbeitrag an Bio Suisse. Wenn die SMP-Beiträge nicht vollumfänglich für die Förderung des Milchabsatzes verwendet würden, sei er nicht mehr bereit, das Marketing mit dem freiwilligen Rappen zu unterstützen.

Ob er denn auf seinem Betrieb das Milchgeld auch nur in den Milchviehstall investiere, hielt ihm Rosmarie Blaser von den Ostschweizer Bioproduzenten entgegen. Ihr Votum wurde von mehreren Delegierten unterstützt, die davor warnen, den Verband nur noch nach Produktgruppen zu betrachten. Denn letzt-

Mehr Profil dank Markenzusätzen

Knospe-Produkte erhalten ab 2008 ein klareres Profil. Der Vorstand hat von der DV die Möglichkeit erhalten, die Knospe mit Zusätzen zu ergänzen, zum Beispiel «Alp», «Gourmet» oder «Hof». Damit sollen sich die Knospe-Produkte besser von der immer grösseren Konkurrenz im Biobereich abheben. Dies ist in einem Lebensmittelmarkt, der sich immer stärker segmentiert, unumgänglich geworden.

Vermarktungsrichtlinien verabschiedet

Per 1. Mai 2007 werden die Bio Suisse Richtlinien nach zwei Jahren Provisorium nun definitiv mit einem Kapitel «Vorschriften für die Vermarktung» ergänzt. Diese Richtlinie verpflichtet Verkehrsmilchproduzenten bis auf Weiteres, bei einer von Bio Suisse zugelassenen Biomilchorganisation Mitglied zu sein.

Umstellungs-Knospe für Verarbeitung

Ab Mai 2007 wird im Richtlinien-Artikel 6.1.5 die Möglichkeit geschaffen, verar-

beitete neue Produkte, welche die Bio Suisse Weisungen noch nicht vollumfänglich erfüllen, mit der Umstellungs-Knospe auszuzeichnen. Eine Bewilligung für maximal zwei Jahre kann die Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) erteilen.

Honig mit der Knospe

Honig darf ab 2008 mit der Knospe ausgelobt werden. Bisher gab es eine besondere Regelung für Imkereierzeugnisse: diese durften lediglich mit dem Zusatz «aus Knospe-Imkerei» gekennzeichnet werden. Der Richtlinien-Artikel 6.1.11 wird ersatzlos gestrichen.

Ausserdem haben die Delegierten zwei Berichtigungen in den Richtlinien verabschiedet: Per 1.1.2008 werden die Richtlinien-Artikel 6.2.3 und 6.2.4 (Direktvermarktung) angepasst und der Verweis auf die Reinigungsmittelliste im Art. 5.61 gestrichen.

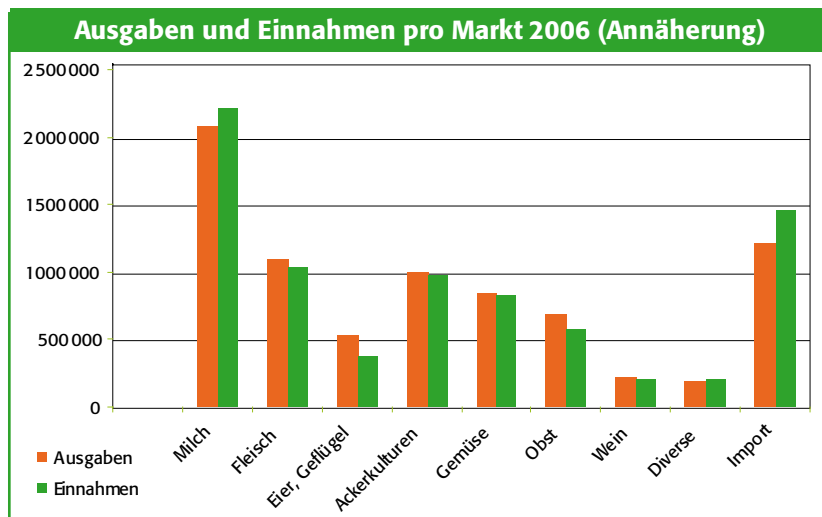
Christian Voegeli, Bio Suisse

lich gehe es um einen starken gemeinsamen Auftritt der Biobäuerinnen und Biobauern, meinte Fritz Tschirren von den Bärner Bio Bure: «Wenn die Gründer der VSBLO diese Weitsicht nicht gehabt hätten, gäbe es die Bio Suisse gar nicht mehr.»

Erhöhung der Mitgliederbeiträge

Ebenso angeregt wurde über die Kompensation der wegfallenden Gelder gerungen. Margrit Renfer von den Bärner Bio Bure vertrat die Auffassung, dass eine Erhöhung des Mitgliederbeitrags nicht nötig sei, um einen Leistungsabbau zu verhindern. Ihr Rezept: Die Mitarbeitenden auf der Geschäftsstelle könnten für weniger Lohn gleich viel arbeiten, denn schliesslich müssten sich die Bäuerinnen auch nach der Decke strecken. Sie blieb mit ihrer Argumentation allerdings allein.

Bio Grischun-Präsident Alfons Cotti schlug vor, zunächst auf eine volle Kompensation zu verzichten und allfälliges Sparpotenzial zu ermitteln. Wenn dann tatsächlich eine Erhöhung des Beitrags nötig würde, müsste er begründet werden. Biofarm-Vertreter Christoph Meili und von Felix Lang von den Nordwestschweizer Biobauern traten klar für eine volle Kompensation ein. Jetzt stehe die Knospe vor dem Aufschwung, und da



Zweck	bisher Fr.	ab 2008 Fr.
Milchbeitrag an Knospe-Basiswerbung	190 000	190 000
PM- und FK-Arbeit	90 000	100 000
Milchprojekte	50 000	150 000
Qualitätssicherung, Administration, Verband, Forschung	550 000	440 000
Summe	880 000	880 000
Wegfallender Betrag für allgemeine Verbandsaufgaben	0	110 000
Kompensation: Erhöhung \emptyset Jahresbeitrag	0	20

dürfe man auf keinen Fall auf die Bremse treten und Leistungen abbauen.

Zu diesem an sich schon komplexen Geschäft gab es noch Anträge der Mitgliedorganisationen zum Abstimmungsvorgehen sowie zu weiteren Varianten der Zweckbindung und deren Finanzierung. Das hatte ein äusserst kompliziertes Abstimmungsprozedere zur Folge, welches schon fast einem Strategiespiel entsprach, in dem man mehrere Züge vorausdenken muss. Die Versammlung folgte dabei dem Vorstand und ent-

schied sich mit klarem Mehr für die Variante «pragmatisch», die damit für allgemeine Leistungen wegfallenden 110 000 Franken werden voll kompensiert durch die Erhöhung der Mitgliederbeiträge um durchschnittlich 20 Franken pro Betrieb (vgl. Tabelle).

Mit wenigen Ausnahmen war die Grundstimmung wohlwollend und optimistisch. Mehrere Votanten bedankten sich beim Vorstand und der Geschäftsstelle für die gute Arbeit und den neuen Schwung bei Bio Suisse. **Alfred Schädeli**

Knospe in der Denkfabrik

Am 21. März fand im Rahmen der Leitbildarbeit von Bio Suisse an der Bio Schwand in Münsingen eine Werkstatt zur Zukunft der Knospe statt.

Soll die Knospe voll auf artisanale Schlachtung und Fleischverarbeitung setzen und dies auch ausloben? Soll sie sich an der Ethik oder am Markt ausrichten? Wie steht es bei Bio Suisse um das gegenseitige Vertrauen zwischen Spitze und Basis? Ist «Bioland Schweiz» ein Schrecken oder eine Vision? Diese und rund 40 weitere Fragen bewegten die Zukunftskonferenz von Bio Suisse am 21. März an der Bio Schwand in Münsingen.

Bestimmt wurden die Themen zu Beginn der Tagung von den rund 100 teilnehmenden Biobäuerinnen, Verarbeitern und Händlerinnen. Wer eine Frage oder ein Anliegen hatte, konnte das Thema setzen und für einen Gruppenraum eintragen. Daraus entstanden Workshops mit


je nach Interesse drei bis 15 Personen. Die Protokolle der Gespräche werden derzeit ausgewertet, die Inhalte sollen als Gedanken-Rohstoff in die Bio Suisse Leitbilddiskussion einfließen. Die kreative und freie Art des Gedankenaustausches überraschte einige Teilnehmende zunächst, begeisterte dann aber zusehends. Und führte zu Themen wie: Soll die Knospe aus der Bioverordnung aussteigen? Wie steht es um Fair Trade im Schweizer Anbau? Konkurrenzieren Regionalität die Knospe? Soll die Knospe Marke oder Label sein? Was tut man gegen Richtlinien von oben? Wie sieht knospe-kompatible Werbung aus?

Bild: Bio Suisse



als Zukunft gestalten: Blick in einen Workshop.

Calanda: Siegerin Reinzuchtausstellung Thun, Besitzer: Walter Schläppi, Blankenburg



MV 28.12A.07

Calanda frisst

UFA-Expanderfutter

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

Rabatt Fr. 2.50/100 kg UFA-Milchviehfutter
bis 12.05.07

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**



www.pro-beef.ch

Aktuelle Neuigkeiten auf unserer Homepage

www.pro-beef.ch

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln Tel: 055 422 16 16
 Fax: 055 412 79 53
 Franz J. Steiner Mobile: 079 824 44 45

Anmeldungen und Bestellungen können auch auf der Homepage www.pro-beef.ch gemacht werden.

Kauf, Verkauf, Handel, Vermittlung, und Transporte von:
 Bio Weide Beef Remonten, Bio Weiderinder, Mutterkuh Remonten, Mutterkuh – Rinder & Kühe, Milchkühe, Tränker, Aufzucht- und Schlachtvieh.

Beratung für die Ostschweiz:
 Jörg Schlegel, Vermund GamsTel: 079 404 59 82

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




Landwirt/Landwirtin mit Spezialrichtung Biolandbau

Möchten Sie den biologischen Landbau genauer verstehen? Mit der berufsbegleitenden Bio-Zweitausbildung am Strickhof erreichen Sie Ihr Ziel!

Wir bieten Ihnen

- eine berufsbegleitende, 2-jährige spezielle Bio-Grundausbildung
- praxisorientierten Unterricht, jeweils Freitags

Jetzt anmelden!

Anmeldeschluss:
30. Mai 2007

www.strickhof.ch
info@strickhof.ch
 Telefon 052 354 98 08
 Strickhof, 8315 Lindau



- ▶ 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

Biolandbau bildet gemeinsam weiter

Verschiedene Kantone bieten für den Biolandbau Weiterbildung im Modulsystem an. Sie hatten immer wieder Mühe, die Kurse zu füllen. Nun treten die Deutschschweizer Kantone mit einem gemeinsamen Angebot auf.

Jeder zehnte Bauernhof in der Schweiz wird biologisch bewirtschaftet. Die Dichte an Biobetrieben ist jedoch regional verschieden, im Mittelland tiefer als im Berggebiet. Deshalb haben sich die verantwortlichen Bioberaterinnen und Bioberater der Kantone zusammengefunden, um für die Deutschschweiz ein gemeinsames Angebot auszuarbeiten. Damit können sie ein attraktives Bildungsangebot vorlegen.

Die Module geben einen vertieften Einblick in den Acker- und Futterbau, die Rindviehhaltung sowie in die Spezialkulturen. Die einzelnen Modultage enthalten Theorie wie auch Anschauungsbeispiele aus der Praxis. Die Absolventen lernen Biobetriebe in verschiedenen Regionen der Schweiz kennen, welche interessante Erfahrungen weitergeben können.

Individuelles Programm

Den Eidgenössischen Fachausweis erhält, wer die Berufsprüfung erfolgreich absolviert hat. Der Inhalt der Berufsprüfung kann dabei individuell gewählt werden. Obligatorisch sind die beiden Pflichtmodule «Persönliche und methodische Kompetenzen» und «Wirtschaftlichkeit und Organisation der Betriebszweige». Den Grossteil des Programms bestimmen die Interessierten aus 13 Wahlpflichtmodulen und 30 Wahlmodulen. Für jedes Modul gibt es eine bestimmte Anzahl Punkte. Für die Berufsprüfung müssen mindestens zehn Punkte erreicht werden, davon mindestens sechs Punkte aus den Wahlpflichtmodulen.

Zum Thema Biolandbau stehen vier Wahlpflichtmodule und drei Wahlmodule zur Verfügung. Damit ist es möglich, die Berufsprüfung, die künftig die neue Basis für die Lehrlingsausbildung sein soll, mit Biomodulen zu erreichen.

Das gemeinsame Weiterbildungsangebot für Biolandbau bietet viel Fachwissen an. Durch den Wechsel der Kursstandorte kommen die Sichtweisen der verschiedenen Fachpersonen zum Ausdruck, und die Teilnehmenden lernen

regionale Unterschiede kennen und gewinnen einen umfassenden Einblick in den Schweizer Biolandbau. Somit wird die teilweise etwas weite Anreise durch Horizonsweiterung entschädigt. Die Module sind nicht nur für angehende Betriebsleiter und Lehrmeisterinnen interessant, sondern bieten allen Biopraktikerinnen eine gute Weiterbildungsmöglichkeit.

Für jedes Wahlpflichtmodul ist eine Bioberaterin oder ein Bioberater verantwortlich. Die Modultage werden an verschiedenen Zentren durchgeführt. Die Interessenten müssen damit zwar für einzelne Modultage weiter reisen, ein Teil der Modultage wird aber in ihrer Nähe stattfinden.

Die Modulverantwortlichen sind für ein Jahr bestimmt und werden danach

teilweise ändern. So haben wir geplant, das Modul Biofutterbau jeweils ein Jahr am Plantahof anzubieten und im darauffolgenden Jahr im Mittelland. Derselbe Wechsel ist für das Modul Biowiederkäuer vorgesehen.

Erik Meier, Niklaus Messerli, Anita Philipp, Jakob Rohrer, Urs Siegenthaler, Paul Urech



Bild: FiBL

Ausbildung im Baukasten – oder Modulsystem.

Angebot Biomodule 2007/2008				
Modul	Thema	Pkt.	Verantwortlich	Anmeldung Tel./E-Mail
Wahlpflichtmodule (mindestens 6 Punkte)				
B 20	Bioacker- und Kunstfutterbau	4	Erik Meier, Strickhof	052 354 98 45, erik.meier@bd.zh.ch
B 21	Biofutterbau und Futterkonservierung	3	Paul Urech, Plantahof	081 650 00 95, paul.urech@plantahof.gr.ch
B 23	Biowiederkäuer	4	Urs Siegenthaler, Rütli	031 910 51 47, urs.siegenthaler@vol.be.ch
B 27 West	Umstellung auf Biolandbau	3	Niklaus Messerli, Liebegg	062 855 86 83, niklaus.messerli@ag.ch
B 27 Ost	Umstellung auf Biolandbau	3	Jakob Rohrer, Arenenberg	071 663 32 14, jakob.rohrer@tg.ch
B 27 GR	Umstellung auf Biolandbau	3	Paul Urech, Plantahof	081 650 00 95, paul.urech@plantahof.gr.ch
Wahlmodule				
B 40	Biogemüsebau	2	Alex Matthis, Wädenswil	044 789 99 16, a.mathis@hsw.ch
B 41	Bioobstbau	2	Andy Häseli, FiBL Frick	062 865 72 64, andreas.haeseli@fibl.org
B 45	Einführung in den biologisch-dynamischen Landbau	2	Ueli Straub, Strickhof	078 738 03 97, ueli.straub@bd.zh.ch

Die Programme können bei den Modulverantwortlichen bezogen werden. Detaillierte Angaben zur Berufsprüfung finden Sie unter www.sbv-bildung.ch.

Aufwärtstrend bei Bioraps

Kaltgepresstes Biorapsöl geniesst steigende Wertschätzung in der Bevölkerung. Deshalb ist Bioraps gesucht. Für die Aussaat 2007 wird eine grössere Anbaufläche angestrebt und der Produzentenpreis steigt.

Der Anbau von Bioraps und die Vermarktung des kaltgepressten Biorapsöls aus Schweizer Anbau ist eine Erfolgsgeschichte. Mit dem Anbau von fünf Hektaren wurde das Projekt im Jahr 1999 gestartet. Im Spätsommer 2006 wurden von rund 70 Betrieben 100 Hektaren Bioraps ausgesät. Gleichzeitig stieg auch die Akzeptanz des Rapsöls in der Bevölkerung. Die gesundheitlichen Vorzüge des kaltgepressten Biorapsöls, seine goldene Farbe und der kräftige, nussige Geschmack machen es zu einem beliebten Speiseöl, das für die menschliche Ernährung eine vorzügliche Fettsäurezusammensetzung aufweist und zudem reich an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen wie Vitamin E und Lutein ist.

Vielversprechende Aussichten

Die guten Absatzmöglichkeiten ermöglichen eine Ausdehnung der Anbaufläche ab 2007 auf 250 Hektaren. Gleichzeitig erhöht die Biofarm in Absprache mit Coop und Bio Suisse den Produzentenpreis ab Ernte 2007 um 40 Franken auf 160 Franken pro 100 Kilo. Mit dem Ölsaatenbeitrag und einem Ertrag von 15 bis 20 Dezitonnen pro Hektare kann somit ein Bruttoertrag erzielt werden, der mit Bioweizen vergleichbar ist. Für die Übernahme von Bioraps können Biofarm, Prokana und fenaco kontaktiert werden. Die Gesamtkoordination für die

Weiterverarbeitung und Vermarktung liegt bei der Biofarm.

Die Produzenten und die Biofarm finanzieren Forschung und Beratung zum Bioraps mit je 5 Franken pro 100 Kilo. Mit diesem Geld wird die Bearbeitung von kulturspezifischen Problemen durch Fachleute der ART Reckenholz und des FiBL unterstützt.

Kräftige Pflanzen sind A und O

Kräftige Pflanzen sind die Voraussetzung für einen Rapsertag von 20 bis 25 Dezitonnen pro Hektare, wie er im Biolandbau angestrebt wird. Für die Kultur sind tiefgründige, nährstoffreiche Böden mit einer hohen biologischen Aktivität und ohne Verdichtungen vorzuziehen (vgl. Bild). Bei Flurbegehungen Ende März und Anfang April in Märstetten TG, Jonen AG und Fraubrunnen BE zeigte sich deutlich, dass Rapspflanzen Bodenunterschiede unmissverständlich anzeigen. Vorzugsweise ist der Bioraps in der vorderen Hälfte der Fruchtfolge zu platzieren.

Für einen kräftigen Rapsbestand ist eine optimale Nährstoffversorgung unabdingbar. Auf Biobetrieben stellt dies oft eine besondere Herausforderung dar, da der Raps hauptsächlich mit Hofdüngern versorgt wird und dies früh in der Vegetationsperiode zu erfolgen hat. Häufig lässt das Wetter im Februar oder Anfang März das Befahren der Rapsparzelle nicht zu, sodass die erste Güllegabe oft zu spät erfolgt.

Kräftige Pflanzen sind ebenso wichtig, damit die Schäden durch den Rapsglanzkäfer kompensiert werden können. Werden die Knospen am Haupttrieb durch Käferfrass beschädigt, können die Pflanzen durch Ausbildung von Seitentrieben immer noch einen ansehnlichen Ertrag erbringen. ART Reckenholz erarbeitet Erkenntnisse für ein optimales Rapswachstum unter Biobedingungen und testet biotaugliche Eingriffsmöglichkeiten gegen den Glanzkäfer, zum Beispiel mit Duftstoffen, die eine abweisende Wirkung haben. Das FiBL untersucht den Lebenszyklus und speziell die Lebensräume des sehr mobilen Käfers.

Erkenntnisse zu den Zusammenhängen zwischen Landschaftsausstattung und Rapsglanzkäferbefall dienen als Grundlage für gezielte Massnahmen zur Schadenverminderung.

Dank konstruktiver Zusammenarbeit zwischen den Bioberatern, der Forschung und engagierten Bioproduzentinnen ist es in den letzten Jahren gelungen, Probleme in der Kulturführung zu erkennen und einen grossen Erfahrungsschatz aufzubauen.

Niklaus Steiner und Franziska Schärer,
Biofarm Genossenschaft

Flurbegehungen Bioraps

Flurgang Reusstal: Dienstag 15. Mai, 10.00–14.00, Obfelden ZH. Treffpunkt: Betrieb Hansjörg Schneebeli, Weid 544, Obfelden; Obfelden bei Lichtsignalanlage Richtung Affoltern, ab 400 m rechts beschildert. Leitung: Niklaus Messerli, Bioberater Kanton Aargau, Clay Humphrys, ART Reckenholz.

Abendflurgang Region Bern: Dienstag 22. Mai in Fraubrunnen und Kirchlindach BE. Treffpunkt: 18.45 beim Rapsfeld von Andreas Buri am Sägeweg beim Schwimmbad Fraubrunnen. Um 20.00 beim Rapsfeld von Hansruedi Häberli, Kirchlindach, Hauptstrasse von Zollikofen nach Kirchlindach, Abzweigung nach Rest. Linde Richtung Schüpberg, ab Klinik Südhang beschildert. Leitung: Marlene Hauri, Assistentin Pflanzenbau Inforama Rütli, Clay Humphrys, ART Reckenholz, Franziska Schärer, Biofarm.

Flurgang Zürich: Dienstag 12. Juni, 9.30–11.30, Ackerkulturen mit Schwergewicht Raps, Erbsen und Winterweizen (Sortenversuch), Betrieb Urs Knecht, Eich, 8311 Brütten ZH. In Brütten: Strubikerstrasse Richtung Oberembrach, Sunnebüel, 100 m nach dem Weiler Strubikon Feldweg links (Wegbeschilderung beachten). Leitung: Erik Meier, Bioberatung Strickhof.

Arbeitstreffen Bioraps: Dienstag 14. August, 19.30, Aarehof Wildegg AG. Auswertung der Anbauerfahrungen 2007 in den verschiedenen Regionen der Schweiz, Einblick in die Forschung, Anbauempfehlungen für 2007/2008. Moderation: Niklaus Steiner und Franziska Schärer, Biofarm.



Bild: Franziska Schärer

Bioberater Niklaus Messerli zeigt, wie Rapspflanzen auf unterschiedliche Bodenstrukturen reagieren: Rapspflanze mit verzweigtem Wurzelwerk aus vernässtem, flachgründigem Boden (rechte Hand), Rapspflanze mit kräftiger Pfahlwurzel aus tiefgründigem Boden (linke Hand).

Kartoffelkäfer im Auge behalten

Mit «Novodor» steht im Biolandbau ein wirksames Mittel gegen den Kartoffelkäfer zur Verfügung. Die Anwendung des Mittels erfordert allerdings einige Sorgfalt. Im letzten Jahr war die Wirkung allgemein geringer, wahrscheinlich wegen der extremen Witterung.

Bis vor wenigen Jahren gab es im Biolandbau kein Mittel gegen den Kartoffelkäfer. Auf kleineren Flächen und im Garten wurden die Käfer oft von Hand abgesammelt, auf grossen Parzellen war dies jedoch nie möglich, und man musste zusehen, wie die Larven die Blätter bis auf die Rippen abfrassen.

Vor einigen Jahren kam mit «Novodor» (*Bacillus thuringiensis* var. *tenebrionis* – *B.t.t.*) ein Mittel auf den Markt, das bei richtiger Anwendung eine sehr gute Wirkung gegen die Larven des Kartoffelkäfers zeigte. Damit war der Kartoffelkäfer plötzlich kein Thema mehr in der Forschung, bis letztes Jahr trotz «Novodor»-Einsatz vielerorts massive Frassschäden auftraten. Viele Produzenten fragten sich, ob «Novodor» seine Wirksamkeit verloren hatte.

Grundsätzlich ist es möglich, dass Schädlinge gegen *Bacillus thuringiensis* resistent werden können. Beobachtet wurde dies bisher erst bei der Kohlmotte auf den Philippinen, nicht jedoch bei der Larve des Kartoffelkäfers. Am wahrscheinlichsten ist die Erklärung, dass das Mittel nicht zum richtigen Zeitpunkt und in der richtigen Dosierung angewendet wurde. «Novodor» ist in der Anwendung sehr heikel. Es ist nicht zu vergleichen mit einem Pflanzenextrakt.

Zeitpunkt ist entscheidend

Bacillus thuringiensis produziert ein Proteinkristall, welches insektizid wirkt. Einmal von der Kartoffelkäferlarve aufgenommen, werden diese Protoxine aktiviert und lösen die Darmwand auf. Die Larven stellen ihre Frasstätigkeit ein und sterben innerhalb von drei bis fünf Tagen.

«Novodor» wirkt äusserst spezifisch gegen die Larven des Kartoffelkäfers und ist für Nützlinge unschädlich. Die Kehrseite davon ist, dass es auch gegen die Eier und adulten Kartoffelkäfer unwirksam ist. Es muss also genau im richtigen Moment ausgebracht werden; bei Bedarf auch mehrmals. Bei der Anwendung müssen verschiedene Punkte beachtet werden:

- «Novodor» wirkt am besten bei hohen Lufttemperaturen. Es sollte je-

doch bei bedecktem Wetter oder am Abend ausgebracht werden, denn es ist empfindlich auf UV-Strahlung.

- Eine zu frühe Behandlung trifft nur die unempfindlichen Käfer sowie die Eigelege. Eine zu späte Ausbringung kann den Blattfrass durch die Larven nicht mehr stoppen, da diese mit zunehmendem Alter immer unempfindlicher gegen den Wirkstoff werden.
- Die beste Wirkung wird mit einer guten Applikationstechnik gegen junge Larvenstadien mit 3 l/ha erreicht. Die Larven müssen möglichst bald nach dem Schlüpfen aus dem Eigelege behandelt werden. Falls neue Larven schlüpfen, muss die Behandlung nach 1 bis 2 Wochen mit einer erhöhten Dosierung von 5 l/ha wiederholt werden.
- Das Mittel sollte frisch sein, damit es seine Wirkung entfalten kann. «Novodor» vom Vorjahr wirkt nicht mehr.

Wann ein wirtschaftlicher Schaden auftritt und wie hoch er ausfällt, ist schwierig vorherzusagen. Es muss nicht in jedem Fall gespritzt werden. Ein erstes Auftreten von Eigelegen wird immer an Frühkartoffeln beobachtet. Diese Kartoffeln werden innert wenigen Wochen geerntet, sodass sich der Schaden in Grenzen hält und auf eine Behandlung verzichtet werden kann.

Bei den Lagerkartoffeln ist die Lage kritischer, wenn der Käfer früh auftritt. Die Bestände sind dann an mehreren Stellen auf Eigelege und Larven zu kontrollieren, am besten an acht Stellen bei jeweils fünf aufeinanderfolgenden Pflanzen. Sind nur vereinzelt Eigelege an der Blattunterseite zu erkennen, kann mit einer Behandlung zugewartet werden. Tritt jedoch fast an jeder Staude ein Eigelege auf und sind schon einzelne Larven geschlüpft (3 bis 4 Tage nach dem Auffinden der ersten Eigelege), dann ist eine Behandlung angezeigt.

Vorbeugen nicht vergessen

Normalerweise gibt es nur eine Generation Kartoffelkäfer pro Jahr. In heissen

Bild: Hansueli Dierauer



Bei der Anwendung von «Novodor» ist der richtige Zeitpunkt entscheidend. Es wirkt am besten gegen die frisch geschlüpften Larven.

Jahren können aber zwei Generationen auftreten. Die erwachsenen Käfer überwintern im Boden. Im Frühjahr legt das Weibchen bis zu 600 Eier ab. Kurz darauf schlüpfen die Larven, welche für ihre Entwicklung rund drei Wochen brauchen. Danach verpuppen sie sich im Boden, und nach etwa zwei Wochen schlüpfen die Adulten der nächsten Generation. Eine direkte Bekämpfung der adulten Kartoffelkäfer gibt es im biologischen Anbau in der Schweiz nicht. Das Mittel «Audienz» ist für diese Applikation nicht zugelassen. Durchwuchskartoffeln und Flächen, in deren Nachbarschaft im Vorjahr Kartoffeln standen, fördern den Befall, denn der Käfer wandert stets aus den Vorjahresflächen ein. Es ist also in dieser Hinsicht ungünstig, ein neues Kartoffelfeld unmittelbar an ein Vorjahresfeld angrenzend anzulegen.

Hansueli Dierauer, FiBL

Mit Spitzentechnik an der Spitze bleiben

Mit einem neu erbauten Laborgebäude hat das FiBL seine Forschungsinfrastruktur klar verbessern können. Ziel ist es, im internationalen Wettbewerb zu bestehen und dem Institut seine Stellung als führendes Kompetenzzentrum für die biologische Landwirtschaft zu sichern.

Das FiBL hat eine grosse Investition gewagt und an seinem Standort in Frick ein neues Labor- und Forschungsgebäude errichtet. Der Bau hat insgesamt mehr als fünf Millionen Franken gekostet. Im Erdgeschoss sind fünf Labors und sieben Klimakammern untergebracht, in denen Versuchspflanzen unter kontrollierten Klimabedingungen kultiviert und beobachtet werden können. Die beiden Obergeschosse bieten gut 45 Büroarbeitsplätze. Mit dieser Investition will das FiBL seine Zukunft als weltweit führendes Kompetenzzentrum für die biologische Landwirtschaft, die ganzheitliche Tiergesundheit und die Nachhaltigkeit sichern.

Der FiBL-Stiftungsratspräsident alt Bundesrat Otto Stich eröffnete am 19. April 2007 das neue Laborgebäude. Für Otto Stich war dies die letzte Amtshandlung und gleichzeitig ein Höhepunkt als Präsident des FiBL. Während elf Jahren hat er den Erfolg dieser privaten und innovativen Institution wesentlich mitgeprägt (siehe Beitrag Seite 15).

Finanzierung als Zitterpartie

Die Finanzierung des Laborneubaus war eine richtige Zitterpartie. Für die kleine Stiftung FiBL, die von der Hand in den Mund lebt, war es schwierig, die nötigen Finanzmittel zu beschaffen. Zudem schneite unverhofft eine substanzielle Kürzung der jährlichen Forschungsmittel des Bundes ins Haus. Otto Stich hofft aber, dass sich die Aargauer Volkswirtschaftsministerin, Bundesrätin Doris Leuthard, ein Vorbild an ihrem Vorvorgänger aus der Westschweiz, Bundesrat Pascal Couchepin, nimmt, und wie dieser den Geldhahn auf- und nicht zudreht.

Aufgedreht hat bereits der Kanton Aargau, dessen Regierungsrat beschloss, den Erweiterungsbau mit 450 000 Franken aus dem Lotteriefonds zu unterstützen. Nur wer zukunftsorientiert plane, könne wachsen, sagte der Aargauer Finanzdirektor Regierungsrat Roland Brogli in seiner Ansprache zur Eröffnung

des Neubaus. «Das FiBL wächst und entfaltet sich beständig und passt deshalb sehr gut in diesen Kanton», freute sich Brogli. Er sei stolz, dass das renommierte Institut seinen Sitz im Fricktal habe. Mit Stolz allein lasse sich jedoch kein Gebäude bauen, drum sei er umso glücklicher, dass er dem FiBL den Check überbringen könne. «Normalerweise nehme ich ja solche Summen lieber ein», merkte der Finanzdirektor an, doch er wisse, dass dies gut investiertes Geld sei: «Investiert in die Zukunft des Kantons und die nachhaltig produzierende Landwirtschaft.»

Gerüstet für den internationalen Wettbewerb

Direktor Urs Niggli will mit dem neuen Laborgebäude das FiBL im nationalen und internationalen Wettbewerb um die besten Ideen und Lösungen in der Forschung weiter vorantreiben. Er möchte dank modernster Forschungstechnik vermehrt an natürlichen Tiermedikamenten und Pflanzenpflegemitteln arbeiten. Weltweit stelle überdies der rasche Verlust an fruchtbaren Böden, welche durch Erosion, Versalzung oder schwere Maschinen kaputt gemacht werden, ein riesiges Problem dar. Hier seien neue Lösungen dringend nötig und die Forschenden in internationalen Kooperationen gefragt.

Auch der neu gewählte FiBL-Stiftungsratspräsident Martin Ott ist überzeugt, dass der Biolandbau nicht zu Ende entwickelt ist: «Der Biolandbau bleibt ein Pionierthema.» Mit steigender Umweltsensibilität wird sich das noch verstärken. Wir werden Antworten finden zur Klimadebatte, wir werden Antworten finden zur zunehmenden Fehlernährung der Bevölkerung. Zwei Drittel der Bevöl-



Die Fassade des von den Fricker Architekten Daniel John und Vinzenz Reist konzipierten Gebäudes ist mit Lärchenholz verkleidet und wird noch begrünt.

kerung der Erde leben noch heute von der Landwirtschaft. Sie alle warten auf Konzepte, wie sie der Biolandbau und das FiBL anzubieten haben. Wir werden aber auch Antworten und Konzepte finden, wie durch den Biolandbau die urbane Bevölkerung angesprochen werden kann und wie ihre Sehnsucht nach Natürlichkeit durch neue Zusammenarbeitsformen zwischen Urbanität und friedvoller Landwirtschaft befriedigt werden kann.»

FiBL/mb

Anschubfinanzierung: FiBL-Direktor Urs Niggli (links) kann vom Aargauer Regierungsrat Roland Brogli einen Check über 450 000 Franken in Empfang nehmen.



Otto Stich legt das FiBL-Präsidium in jüngere Hände

Drei Monate nach seinem 80. Geburtstag, am 19. April 2007, übergab alt Bundesrat Otto Stich das Präsidium der FiBL-Stiftung an den Rheinauer Biobauern Martin Ott. Otto Stich prägte das FiBL während einer zehnjährigen Periode des Wachstums und bemerkenswerter Erfolge wesentlich mit.



Schlüsselübergabe: Otto Stich übergibt das Präsidium des FiBL-Stiftungsrats seinem Nachfolger Martin Ott.

Am 31. Oktober 1995 trat Otto Stich aus dem Bundesrat zurück; 12 Jahre lang hatte er der Schweizer Regierung angehört. Nach seinem Rücktritt wurde er für das FiBL-Präsidium angefragt. Dass der hohe Politiker Sympathien für die biologische Landwirtschaft hatte, war bekannt. Er hatte als Finanzminister 1988 ein Postulat des Nationalrates, welches von Hans-Rudolf Nebiker (BL) und Liliane Uchtenhagen (ZH) eingereicht worden war, wohlwollend entgegengenommen und eine Finanzierung des privaten FiBL versprochen. Auch 1992 hatte sich der Finanzminister für die Anliegen der Biolandbauforschung eingesetzt: Er überzeugte den damaligen Direktor des

Bundesamtes für Landwirtschaft, Hans Burger, den Forschungsauftrag an das FiBL von einer auf zwei Millionen Franken pro Jahr zu erhöhen. Bereits als Bundesrat wusste Otto Stich, was am FiBL für die Weiterentwicklung des Biolandbaus getan wird: Er brachte am 30. Juni 1994 als

Bundespräsident die ganze Schweizer Regierung ans Institut nach Oberwil – damals war das FiBL noch im Baselbiet – und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter putzten sich und das FiBL für die traditionelle «Schulreise» des Bundesrates vor den Sommerferien heraus.

Die Ära Stich, eine Zeit des Aufbruchs

Im Juni 1996 wurde Otto Stich als vierter FiBL-Stiftungsratspräsident gewählt. Die gut 10 Jahre unter ihm waren von Aufbruchstimmung und Professionalisierung geprägt. Im Januar 1997 packte das FiBL in Oberwil die Koffer und zog um in die ehemalige Landwirtschaftsschule in Frick. Dank dem Entgegenkommen der Aargauer Regierung fand das FiBL erstmals eine zweckmässige Arbeitssituation vor.

Damals begannen auch die Verhandlungen zwischen Bio Suisse, Demeter und FiBL, alle Tätigkeiten in Kontrolle und Zertifizierung in eine neu zu gründende gemeinsame Firma auszulagern. Im Jahr 1998 wurde dann die Firma bio.inspecta AG gegründet und Otto Stich nahm Einsitz in deren Verwaltungsrat – übrigens das einzige Verwaltungsratsmandat, das Otto Stich je inne hatte, wie er gerne betont.

Otto Stich war massgeblich beteiligt an der Vorbereitung und Finanzierung der 13. Internationalen Wissen-

schaftstagung der IFOAM, des Weltdachverbandes aller Bioorganisationen. Der Kongress fand im August 2000 in Basel statt und brachte 1600 Fachleute aus aller Welt in die Schweiz. Dies war auch die Geburtsstunde des Bio Marché in Zofingen: Der Kongress und die erste Ausgabe des Bio Marché wurden zeitgleich organisiert, damit die internationalen Gäste die Vielfalt und die Stärke des Schweizer Biomarktes erleben konnten.

Im Jahr 2001 redete Otto Stich mit dem damaligen Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, Bundesrat Pascal Couchepin, über die Finanzierung der Bioforschung. Bundesrat Couchepin stimmte daraufhin einem Ausbau der Grundfinanzierung des FiBL durch das Bundesamt für Landwirtschaft und das Bundesamt für Veterinärwesen auf 5 Millionen Franken pro Jahr zu.

Weitere Höhepunkte waren die gute Zusammenarbeit mit dem Grossverteiler Coop, der Bioprodukte nicht nur erfolgreich vermarktete, sondern auch die dazu notwendige Forschung und Entwicklung am FiBL mitfinanzierte. Oder die erfolgreiche Beteiligung des FiBL an der EU-Forschung, dank welcher heute zusätzliches Geld für die Erforschung von Problemen der Schweizer Biolandwirtschaft zur Verfügung steht.

Die Einweihung des Labor- und Forschungsneubaus des FiBL am 19. April stellt einen weiteren Höhepunkt von Otto Stichs Zeit als FiBL-Präsident dar. Otto Stichs Sympathie bleibt beim Biolandbau. Die biologische Landwirtschaft ist seiner Meinung nach die grosse Chance für die Bäuerinnen und Bauern. Otto Stich wird sich in Zukunft sowohl als Konsument wie auch als kritischer Bürger für den Biolandbau einsetzen. Notfalls seien auch unangenehme Worte von ihm zu erwarten, nämlich dann, wenn die Agrarpolitik in Bern in die falsche Richtung laufen sollte, wie das mit dem Entschluss des Parlaments für die sektorielle Bioproduktion bereits passierte.

Urs Niggli, Direktor FiBL



Bilder: Thomas Alfvödt

Mit Köpfchen gegen Mäuseplage

Bei einer Mäuseplage lohnt es sich, die Situation genau zu analysieren, bevor man zur Bekämpfung schreitet. Wie Letztere auf dem Biobetrieb aussehen kann, hat Bio Suisse in einer MKA-Ausführungsbestimmung festgelegt. Hier werden die erlaubten Massnahmen dargestellt, ergänzt mit praktischen Tipps der Mauser-Profis Jean Malevez und Kathrin Hirsbrunner.

Frage: Ich habe eine grosse Mäuseplage, meine Wiesen sind zum Teil übersät mit Erdhäufen. Ich befürchte einen Verlust der Futterernte und der Futterqualität. Welche Bekämpfungsmethoden erlaubt Bio Suisse?

» Antwort Bio Suisse: Gemäss Ausführungsbestimmungen der Markenkommission Anbau (MKA) ist die Mäusebekämpfung im Freien mit Kohlenmonoxid (CO) erlaubt. Die MKA empfiehlt aber die Mäusebekämpfung mit mechanischen Fallen wie der «Topcat»-Falle.

Jean Malevez: Folgende Schritte sind bei einer Mäuseplage sinnvoll:

1. Situationsanalyse: vorhandene Schäden klären, Zuwanderungsmöglichkeiten aus der näheren Umgebung erkennen und natürliche Feinde fördern. Daraus erfolgt ein langfristiger Massnahmenkatalog.
2. Erster massiver Einsatz mit Fallen, diverse Kulturmassnahmen wie Mähen, angepasste Beweidung und wenn möglich Pflügen der Parzellen.
3. Ein neues Konzept basiert darauf, die Nagetiere bei der Wiedereinwanderung (zum Beispiel in Obstanlagen) zu behindern und zugleich die natürlichen Feinde bei ihrer Jagd zu fördern. Dazu wurde die «Standbyfalle» entwickelt.

Kathrin Hirsbrunner: Als professionelle Feldmauserin habe ich grosse Erfolge mit «Topcat»-Fallen. Ich kann beim Mäusen bis zu 90 Prozent der Mäuse fangen und empfehle den Bauern, spätestens nach dem nächsten Mähen oder bei neu entstehenden Erdhügeln sofort wieder Fallen zu stellen. Nur so kann man die Mäusepopulation unter Kontrolle halten.

Die Profi-Mauser

Weitere Informationen erteilen die Profi-Mauserin und der Profi-Mauser:

- Jean Malevez, Topcat GmbH, 1451 L'Auberson, Tel. 024 454 55 66, www.topcat.ch
- Kathrin Hirsbrunner, mousetrap, 3658 Merligen, Tel. 079 613 75 83, www.mousetrap.ch

Mit CO wird der Boden stark mit Giftstoffen belastet. Die Mäuse können die Gänge blitzartig verschliessen und bringen sich so oft in Sicherheit.

Frage: Gibt Bio Suisse Ausnahmebewilligungen für den Einsatz chemisch-synthetischer Köderfallen bei Mäuseplagen in Lagerräumen und Hoflädeli?

» Antwort Bio Suisse: Wenn diverse Versuche mit Fallen und Ködern keinen Erfolg brachten, können Betriebe ein Gesuch mit Beschreibung der Situation bei der MKA einreichen. Es muss aufgezeigt werden, welche Massnahmen bisher ergriffen wurden. Die MKA schaut solche Fälle einzeln an. Eine generelle Bewilligung für den Einsatz von Mäusegift in Gebäuden erteilt die MKA nicht. Eine sehr gute Lösung bietet die Bekämpfungsmethode von Jean Malevez.

Jean Malevez: In Innenräumen sollten als erstes bauliche und hygienische



Bei einer Mäuseplage kann es sich lohnen, Profis zu holen: Kathrin Hirsbrunner an der Arbeit mit der Mausefalle «Topcat».

Massnahmen getroffen werden: mäuse-sicheres Entsorgen von Abfällen und das Versperren der Zuwanderungsmöglichkeiten. Natürliche Feinde, speziell Katzen, sind eine hervorragende Hilfe bei der Mäusebekämpfung.

Für Innenräume und ähnliche Situationen habe ich eine spezielle Falle, die «Kanalklappfalle», entwickelt, sie funktioniert ohne Köder oder Gift. Kathrin Hirsbrunner setzt sie mit grossem Erfolg ein.

Kathrin Hirsbrunner: Im November 06 wurde ich von einem Biobetrieb mit drei Folientunnels (je 100 Meter lang) Wintergemüse und Salat wegen einer Mäuseplage angefragt. Der Bauer erlitt einen grossen Ertragsausfall, im Winter 05/06 wurde mehr als ein halber Tunnel Endiviensalat weggefressen. Die Schermaus hatte die Setzlinge unterirdisch, die Feldmaus hatte sie oberirdisch angefressen. Im Lagerraum sowie im Stall sind ebenfalls erhebliche Schäden entstanden.

Nach einer Situationsanalyse Mitte November 06 habe ich als Erstes ei-



nen Tag lang in der näheren Umgebung gemäust. Anschliessend stellten wir rund um die Tunnels, in den Lagerräumen und im Stall 60 Kanalklappfallen auf. Im ersten Monat fingen wir auf diese Weise 76 Mäuse. Bis Mitte März 07 wurden 153 Mäuse gefangen. In den Tunnels lag der Erfolg bei 100 Prozent, es wurde kein Salat mehr gefressen. In den Lagerräumen war der Verlust minimal; da müssten auch gewisse bauliche Massnahmen getroffen werden.

Eine andere Situation: Im Vorratsraum einer Grossküche konnten die Betreiberinnen trotz vielfältigster Versuche die Mäuse nicht fangen. Durch den Einsatz von fünf Kanalklappfallen wurden innert einer Woche zwölf Mäuse gefangen. Seit bald zwei Monaten wurde keine Maus mehr gesichtet. Die Fallen können bei mir monatsweise gemietet werden.

Zusammenstellung:
Beatrice Moser, Bio Suisse

Heike Krause, Köchin, und Walter Kerneza, Koch und Fotograf, 9658 Wildhaus

Heike Krause und Walter Kerneza verarbeiten jeden Tag Bioprodukte zu schmackhaften Gerichten und verwöhnen damit Gäste und Personal des Kur- und Bildungszentrums «Sunnehus» in Wildhaus. Im April erschien im Fona Verlag ihr Buch «Natur Küche» mit über 300 genussvollen Rezepten. Beide mögen naturbelassene geschmackvolle Lebensmittel.

1 Was hat Sie bewogen, als Biokoch/Bioköchin zu arbeiten?

Walter Kerneza: Ich denke sehr umweltbewusst und bin seit Bestehen des «Sunnehus» dabei. Zur Bioküche bin ich erst gekommen, seit ich hier arbeite. Vorher habe ich privat Bio gekocht. Seit zehn Jahren habe ich nun die Gelegenheit, mich hier im «Sunnehus» zu verwirklichen und zu entfalten.

Heike Krause: Ich komme ursprünglich aus der DDR, und da war sowieso fast alles biologisch und von daher habe ich rein von den geschmacklichen Unterschieden schon immer gemerkt, dass Bio viel aromatischer ist. Als ich hierher kam, war ich sehr froh, dass es hier eine Knospe-Küche gibt. Auch die Gäste loben das Essen, weil es sehr aromatisch ist, und das hat auf jeden Fall mit der Bioqualität zu tun.

2 Würden Sie andere Menus kochen, wenn Sie nicht mit Knospe-Produkten kochen würden?

Krause: Nein. In diesem Haus stimmt von der Bausubstanz und der Lebenseinstellung bis hin zum Säuren-Basen-Gleichgewicht mit wenig tierischen Eiweissen und der Übersäuerung im Körper einfach alles zusammen. Das ist in anderen Häusern natürlich anders.

Kerneza: Ich glaube, rein von der Menüzusammenstellung her spielt es keine Rolle, ob man Bio kocht oder konventionell. Bei uns geht es um den ganzen Prozess. Es beginnt bei der Landwirtschaft und hört auf bei der Abfallentsorgung. Es geht nicht nur drum, dass man sich gut ernährt, sondern um den ganzen Prozess vom Anfang bis zum Schluss.

3 Finden Sie alle Produkte in Bioqualität, oder müssen Sie einzelne Komponenten konventionell zukaufen?

Kerneza: Das Angebot hat sich in den letzten zehn Jahren stark verbessert. Heute ist auch für Grossküchen so ziemlich alles in Bioqualität erhältlich. Gewisse Sachen wie Fisch oder Wild kaufen wir in konventioneller Qualität zu.

Krause: Jetzt ist auch die Gelatine hinzugekommen, die hatte ich sehr vermisst. Unser Lieferant hat ein sehr breites Angebot, auch von kleinen Bauern, vieles aber von deutschen Firmen. Manches ist im normalen Laden gar nicht zu finden.

4 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Kerneza: Grundsätzlich kann man es nicht mit der konventionellen Ware vergleichen, und eigentlich finde ich sie nicht zu teuer. Für den Mehraufwand in der biologischen Landwirtschaft ist es gerechtfertigt. Es ist auch erwiesen, dass konventionelles Gemüse durch die Düngung und das schnellere Wachstum mehr Wasser enthält. Da liegt der Preisunterschied in einem guten Bereich.

Krause: Es muss jeder selber entscheiden, ob er nicht lieber eine andere Sache wägt und sich dafür Qualität schenkt. Der Dünger lässt das Gemüse schnell wachsen, doch es ist eigentlich nicht reif. Das merkt man gut an den Orangen: Bioorangen lassen sich leichter von Hand schälen, die Schale geht fast von selbst weg.

5 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Krause (lacht): Tja, das ist eine politische Frage.

Kerneza: Es liegt im eigenen Ermessen, für welche Produkte man sich entscheidet.

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

Kerneza: Die Knospe ist für mich Garant, dass ein Lebensmittel wirklich in einem biologischen Umfeld gewachsen ist.

Bild: Irène Böhm



Heike Krause und Walter Kerneza vor ihrem Arbeitsplatz, dem Kur- und Bildungszentrum «Sunnehus» in Wildhaus.

Wenn die Knospe oder Demeter drauf steht, weiss ich, dass ich mich zu 100 Prozent auf das Lebensmittel verlassen kann. Ich finde es wichtig, dass es solche Labels gibt. Alles andere, was sonst so Bio ist, ist etwas zwischendurch und wirkt schwammig.

7 Erinnern Sie sich an ein Schlüsselerlebnis, welches Sie zur Biokonsumentin und zum Biokonsumenten machte?

Krause: Ich krieg grad Heimatgefühle. Also das «Sunnehus» ist für mich wie ein Stück Heimat, das versetzt mich zurück in die DDR. Das ist dort einfach ganz anders gewesen, viel umweltbewusster. Wir haben früher Gläser gesammelt und Becher zurückgebracht, weil Plastik rar war. *Kerneza:* Ich kann mich an kein Schlüsselerlebnis erinnern. Für mich als Koch ist es jeden Tag ein Erlebnis, wenn die Gäste zufrieden sind und in die Küche kommen. Das ist für mich eine Bestätigung und eigentlich das Schönste.

Interview: Irène Böhm

Pflanzenschutzlösungen für den Obstbau



Andermatt Biocontrol AG
Stahlmatten 6 · CH-6146 Grossdietwil
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Für ein besseres Pflanzenwachstum

Trapper® flüssig

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



reg. Warenzeichen der Omya AG
Sicherheitshinweise auf der Packung beachten

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

Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

für alle Arten von Lebensmitteln.
Marmeladen, eingelegte Früchte und Gemüse, ...
Gläser in verschiedenen Grössen und Formen
von 0,4 dl bis 1 Liter.
Flaschen mit Drahtbügelverschluss 2,5 dl bis 1 Liter.
Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

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



*das etwas andere unternehmen
der mensch im mittelpunkt*

Unsere Aufgabe ist es, Menschen mit einer Behinderung die Integration in die Arbeitswelt und Gesellschaft zu ermöglichen. Unser Landwirtschaftsbetrieb bietet dafür geeignete Arbeits- und Ausbildungsplätze an.

Den bisherigen Stelleninhaber zieht es in die Ferne. Wir suchen deshalb auf Juni oder nach Vereinbarung eine/n

Landwirt/in

für unseren vielseitigen 19-ha-Bio-Betrieb (Tierhaltung, Obst- und Gemüsebau).

Sie bringen eine Ausbildung und entsprechende Erfahrung in der Landwirtschaft mit und sind talentiert in der Anleitung und Ausbildung von Menschen mit einer leichten Behinderung.

Ihre vielseitige Aufgabe im Spannungsfeld zwischen Produktivität, Anleitung und Förderung erfordert eine teamfähige, belastbare und flexible Persönlichkeit mit Lebenserfahrung, Organisationstalent und Freude am Wohnen auf dem Hof.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an: **altra schaffhausen, Fachbereich Personal, Mühlenstrasse 56, Postfach, 8201 Schaffhausen.** Erste Auskünfte erhalten Sie von Thomas Böning, Abteilungsleiter Agro, 079 351 12 27.

www.altraschaffhausen.ch

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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





25 Jahre ProSpecieRara – Pionierin mit Weitblick

Die Geschichte der gezielten Erhaltung der Vielfalt von Kulturpflanzen und Nutztierassen ist noch jung und ProSpecieRara gehört unter den Nicht-Regierungs-Organisationen europaweit zu den Pionieren auf diesem Gebiet. In den vergangenen 25 Jahren hat sich die Stiftung zu einer europaweit bekannten Erhaltungsorganisation entwickelt und zählt heute mit zehn Vollzeitstellen zu den Grossen. ProSpecieRara wird von über 2000 Aktiven (Tierzüchterinnen und Sortenbetreuer), 6000 Gönnerinnen und Gönnern sowie von Coop und dem Bundesamt für Landwirtschaft unterstützt. Zurzeit erhält die Stiftung mit Hilfe ihres schweizweiten Netzwerkes 1800 Obstsorten, 900 Garten- und Ackerpflanzen, 450 Beerensorten und 25 Tierrassen und setzt sich seit zwei Jahren auch für die Erhaltung gefährdeter Zierpflanzen ein. Dabei geht es nicht alleine um die Bereicherung der Vielfalt auf unseren Tellern, sondern um nicht weniger als die Sicherung der Nahrungsmittelversorgung zukünftiger Generationen.

Nahrungsmittelversorgung zukünftiger Generationen.

Die Kooperation mit Coop und Vermarktern des Biofachhandels erlaubt es seit einigen Jahren, ProSpecieRara-Produkte wie Frischgemüse, Jungpflanzen und Samen im Handel in Bioqualität anzubieten. In jüngster Zeit interessieren sich auch vermehrt Gastrobetriebe für die Spezialitäten und bringen die Vielfalt unter dem Gütesiegel auf ihre Teller.

Jubiläumsfest in Bern am 1./2. September

Mit verschiedenen regionalen Anlässen feiert ProSpecieRara ihr 25-jähriges Jubiläum. Höhepunkt wird das Jubiläumsfest vom 1./2. September mitten in Bern sein.

Weitere Informationen unter www.prospecierara.ch

mgt

Neue Bioverordnung: EU-Parlament b(l)ockt

Die Beratungen in Brüssel über eine neue EU-Bioverordnung stecken fest. Das Europäische Parlament fordert grösseren Einfluss und wies den Bericht über die Bioverordnung an seinen Landwirtschaftsausschuss zurück. Eigentlich hätte das Europäische Parlament Ende März nur seine Stellungnahme abgeben sollen. Der EU-Ministerrat hätte dann weiterverhandeln können; die Mitgliedstaaten sind in der Agrargesetzgebung nicht an die Forderungen des Parlaments gebunden. Mit der neuen EU-Verfassung soll sich das ab 2009 ändern. Zu spät, meinen die Abgeordneten und haben schon während der Beratungen über eine neue EU-Bioverordnung die Machtfrage gestellt. Sie haben die Stellungnahme verweigert und verzögern damit die weiteren Verhandlungen im Rat.

Inhaltlich setzten sich die Parlamentarier vor allem bei der Gentechnik vom Kommissionsvorschlag ab. Das Europäische Parlament möchte Gentechnik aus dem Biolandbau absolut heraushalten und fordert einen Schwellenwert für gentechnisch veränderte Organismen an der Nachweisgrenze von 0,1 Prozent. EU-Agrarkommissarin Mariann Fischer Boel schlägt hingegen den üblichen Grenzwert von 0,9 Prozent für Bioprodukte vor, ansonsten befürchte sie Wettbewerbsnachteile für die Biobauern.

mö/leith/APA OTS

Biofisch verkauft sich immer besser

In Deutschland wird Biofisch immer beliebter, die Umsätze steigen rasant. Der Anteil von Bio am Gesamtfischverbrauch liegt bereits bei fünf Prozent. Biofisch stammt aus ökologischer Aquakultur, wird artgerecht gehalten, lebt in sauberem Wasser und erhält Futter ohne chemische Zusatzstoffe.

«Die Zahl der Kunden wächst und wächst», sagt Andreas Lippmann vom bundesweiten Fischmarktführer «Deutsche See». Im ersten Quartal 2007 habe sich die verkaufte Menge gegenüber dem gleichen Vorjahreszeitraum verzehnfacht. Insbesondere Biolachs sei ein Kassenschlager. Daneben umfasst das Biosortiment bei Deutsche See inzwischen Garnelen, Bachforellen, Pangasius, Tilapia, Roten Trommler – und, ganz neu, Biofischstäbchen. «Wir sehen bei Fisch und Meeresfrüchten aus ökologischer Aquakultur weiterhin sehr gute Wachstumschancen», so Lippmann. Oekeolandbau.de/«Hamburger Abendblatt»

Ophélie Clottu holt Forschungspreis fürs FiBL

Die Fachgruppe Tiergesundheit des FiBL hat einen entscheidenden Durchbruch in der Erforschung der Wirksamkeit von Mistelextrakten bei Tieren erzielt. Das seit 2004 laufende Projekt untersuchte die Behandlung des sogenannten equinen Sarkoids, einer hartnäckigen Hauttumor-Erkrankung der Pferde, mit dem Mistelextrakt ISCADOR® (Hiscia, Vertrieb durch Weleda, Arlesheim).



Bild: FiBL

Wirksamkeit des Mistelpräparates ISCADOR® nachgewiesen: Preisträgerin Ophélie Clottu mit Schützlingen.

In der mit ISCADOR therapierten Gruppe zeigten sich signifikant bessere Ergebnisse als in der Placebo-Kontrollgruppe: Die mit dem Mistelpräparat behandelten Pferde wiesen in 78 Prozent der Fälle mindestens einen Stillstand des Tumorwachstums und in 41 Prozent eine Besserung oder Heilung auf gegenüber 38 beziehungsweise 14 Prozent in der Kontrollgruppe.

Die Untersuchung ist die erste, die unter kontrollierten Bedingungen eine Wirksamkeit der Mistel gegen Tumorerkrankungen belegen konnte. Die FiBL-Tierärztin Ophélie Clottu behandelte in drei Jahren über 70 Pferde. Nun konnte sie ihre Arbeit im Rahmen der zweiten Jahrestagung «Netzwerk Pferdeforschung Schweiz» in Avenches vorstellen. Die FiBL-Tierärztin wurde dafür als beste Nachwuchsforscherin prämiert. Die vollständigen Ergebnisse werden in Kürze im Rahmen ihrer Doktorarbeit publiziert.

pk

GEMÜSEBAU



Erfahrungsaustausch Biogemüsebau

Wann

Mittwoch 6. Juni, 4. Juli und 22. August

Wo

Verschiedene Orte zwischen Bodensee und Seeland

Inhalt

Gelegenheit für Produzenten, Beraterinnen und weitere Fachleute, Wissen aufzufrischen, Erfahrungen auszutauschen und neue Erkenntnisse im Biogemüsebau zu sammeln. Am Morgen Referate und Diskussionen im Kursraum, am Nachmittag Besuch verschiedener Biogemüsebetriebe. Dieses Jahr stehen als Hauptthemen Pflanzenschutz, Unkrautregulierung und Anbautechnik einzelner Kulturen im Vordergrund. Der Kurs wird gemeinsam mit dem Modul Biogemüsebau der Betriebsleiterausbildung für Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner durchgeführt.

Kursleitung

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

Kosten

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

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

WEITERBLDUNG

Bild: Martin Lichtenhahn

Qualifizierung «Beraterin, Berater im ländlichen Raum»

Wann

Mittwoch, 27. Juni

Wo

Aarau

Inhalt

Einführung in das Modul der Qualifizierung «Beraterin, Berater im ländlichen Raum». Schwerpunkte: Informationen zu Diplom Beraterin und SVEB-1 Zertifikat; Beispiele aus der Praxis für Beratung und Erwachsenenbildung; Hilfsmittel zur Erfassung und Beurteilung der Kompetenzen aufgrund formeller Ausbildungen sowie von Berufs- und Lebenserfahrungen; methodisches Vorgehen in Theorie und Praxis beim Nachweisen von Kompetenzen und Qualifikationen. Der Kurs findet gleichzeitig in Deutsch und Französisch statt. Sind wenige Anmeldungen vorhanden, wird ein zweisprachiger Kurs angeboten: Jede Person spricht in ihrer Sprache, Dokumente sind in beiden Sprachen verfügbar. Passive Kenntnisse der Zweitsprache erwünscht.

Auskunft, Anmeldung

Agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, E-Mail kurse@agridea.ch, Detailprogramm folgt

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Biofeldtag 2:

Förderung der Artenvielfalt

Wann

Freitag, 25. Mai, 8.45–15.30

Wo

Landwirtschaftsbetrieb Familie H.J. und V. Fuhrmann, Waldhof 4, 4900 Langenthal

Inhalt

Nützlinge: Beschreibung, Nutzen, Ansprüche, Massnahmen zur Förderung. Ökologischer Ausgleich: Neue und bisherige Programme; Vorschriften und Beiträge. Übungen: extensiv genutzte Wiesen, Hecken, Hochstamm-Feldobstbäume. Ackerschonstreifen, Bunt- und Rotationsbrache; Tipps für Anbau und Pflege.

Auskunft, Anmeldung

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

Bild: Peter Maurer



FiBL: Tag der offenen Tür

Wann

Sonntag, 19. August

Wo

FiBL, 5070 Frick

Bitte vormerken, nähere Angaben folgen.

Wo

6647 Mergoscia, Verzascatal, also mitten in traditioneller Trockenmauerkultur. Der Julikurs findet auf dem Monti Faedo statt, einem Maiensäss von Mergoscia

Inhalt

Baukurse mit Thomas Wizemann und Urs Lippert, professionelle Trockenmaurer. Aufbau der Trockenmauer (Stützmauer) und Bearbeitung der Steine theoretisch wie praktisch. Folgende Arbeiten werden praktisch vertieft: Neubau und Reparatur von Trockenmauern; Treppen- oder Rampenbau; Steinbearbeitung. Informationen über Gestaltung, Werkzeuge, Steinbrüche, Kostenberechnung. Auf Wunsch Beratung für eigenes Projekt.

Kosten

Fr. 450.– inkl. einfaches Mittagessen. Günstige Übernachtungsmöglichkeiten vor Ort

Auskunft, Anmeldung

bis 15. Mai an Sabina Bucher Bachmann, alla Fordigia, 6647 Mergoscia, Tel. 091 745 28 09

Klimafreundliches Büro

Wann

Dienstag, 5. Juni

Wo

Bern

Inhalt

Sie lernen, in Ihrem Büro einen effektiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Einkaufskriterien für energieeffiziente Bürogeräte, Energie und Kosten sparender Betrieb, Wahl von sinnvollem Papier u.a. – Sie qualifizieren sich als «Klimabotschafterin oder Klimabotschafter im Büro».

Kosten

Fr. 90.–; für WWF-Mitglieder Fr. 50.–

Auskunft, Anmeldung

bis 25. Mai an WWF Schweiz, Hohlstrasse 110, Postfach, 8010 Zürich, Tel. 044 297 21 21, Fax 044 297 21 00, E-Mail service@wwf.ch,

Weiber- und Schwimmteichpflege

Wann

Samstag, 9. Juni, 9.00–16.30

Wo

9545 Wängi

Inhalt

Techniken und Materialien des Weiherbaus, Behandlung der Bepflanzung und der Fauna. Fragen der Pflege von Kleingewässern, Besichtigung ausgeführter Objekte.

Kursleitung

Peter Richard

Kosten

Fr. 140.–; für VNG-Mitglieder

Fr. 100.– plus Mittagessen

Auskunft, Anmeldung

Verband Natur Garten VNG, Höhenstrasse 19, 9320 Arbon, Tel./Fax 071 440 12 24, E-Mail vng.gl@vng.ch, Online-Anmeldung www.vng.ch

BODEN, KOMPOSTIERUNG

Betriebsablauf und Qualitätskontrolle in der Grüngutverarbeitung

Wann

Donnerstag, 14. Juni, 8.00–17.00

Wo

Hotel-Restaurant Urs und Viktor, 2544 Bettlach, und SV-Kompostieranlage, 4512 Bellach

Inhalt

Aufbaukurs. Mit praktischen Methoden und Hilfsmitteln gezielt aus Grünmaterial definierte Kompostqualitäten herstellen. Sauberer Betriebsablauf und Kompostbeurteilung während der Rotte. Kurze Einführung der gesetzlichen und biologischen Grundlagen; Formulare zur Rottekontrolle, Mietenbeschriftung; optimale Arbeitsabläufe mit besonderer Berücksichtigung des Hygieneaspektes, Beurteilung des Rottegutes in den verschiedenen Stadien; Ablauf der amtlichen Anlage-Inspektion.

Kursleitung

Dr. Jacques Fuchs, Dr. Ulrich Galli, Dr. Konrad Schleiss

Auskunft, Anmeldung

bis 1. Juni an educompost GmbH, Weinbergstrasse 46, 2540 Grenchen, Tel. 032 653 29 21, Fax 032 653 29 22, E-Mail info@educompost.ch, www.educompost.ch

Grüngutverwertung in der Gemeinde

Wann

1. Block: Freitag/Samstag 17./18. August
 2. Block: Freitag/Samstag 7./8. September
 3. Block: Freitag/Samstag 23./24. November
- Abschlussstag: Februar/März 2008 (Datum folgt)

Wo

Inforama Langenthal, Naturama Aarau, LBBZ Liebegg Gränichen und Olten

Inhalt

Teil der Ausbildung zur/zum Kompostberater/in. Wünschens-



wert sind praktische Erfahrungen beim Kompostieren. Lernziele: Fundierte Kenntnisse der Biologie der Kompostierung in Theorie und Praxis; die geeigneten Kompostierverfahren für Hausgarten, Mehrfamilienhäuser und Siedlungen; Kompostqualität beurteilen

REBBAU



Bild: Andri Häseli

Biorebenveredelung

Wann

Dienstag, 5. Juni und Dienstag, 3. Juli; jeweils 13.30–16.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Biorebbauer Sepp Müller aus Niedererlinsbach hat vor 10 Jahren mit der Rebenveredelung begonnen. Heute erreicht er mit seiner Methode einen Veredelungserfolg von über 90 Prozent. Am ersten Kurstag vermittelt Sepp Müller das Grundwissen; die Teilnehmenden können an vorbereiteten Rebpfanzen üben. Vier Wochen später überprüfen wir die Veredelungen und lernen weitere Massnahmen kennen, die das Anwachsen der Edelreiser sicherstellen helfen.

Kursleitung

Andy Häseli, FiBL Beratung, Frick, Tel. 062 865 72 64, E-Mail andreas.haeseli@fibl.org

Kosten

Fr. 100.– inkl. Kursunterlagen

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

und den Kompost richtig anwenden; Gemeinschaftskompostplätze planen und Betreuungsgruppen anleiten.

Kosten

Fr. 1600.– inkl. Fr. 150.– für die Lernzielkontrolle. Kursunterlagen erhalten Subventionen je nach Wohnkanton; bitte bei Gemeinde und/oder Kanton anfragen.

Auskunft, Anmeldung

bis 28. April bei Composto+, Brigitte Bartha-Pichler, Waldhofweg 27b, 5034 Suhr, Tel. 062 213 93 73, Fax 062 213 93 75, E-Mail mail@composto.ch, www.kompost.ch

ACKERBAU

Flurbegehungen Bioraps

Wann

Dienstag, 15. Mai, Dienstag, 12. Juni, Dienstag, 14. August
Siehe Seite 12 in diesem Heft.

Flurbegehung Ackerbau

Wann

Dienstag/Mittwoch, 15./16. Mai

Wo

Lyon (F)

Inhalt

Der Ackerbau ist ständig im Wandel. Auf einer zweitägigen «Kreuzfahrt» im Raum Lyon-Ain erhalten die Teilnehmenden Einblicke zu aktuellen Versuchen und verschiedenen Anbauverfahren in der französischen Praxis. Besuche der Forschungsanstalt in Lyon St-Exupéry und von Ackerbaubetrieben im Departement Ain stehen im Zentrum. Austausch mit Fachpersonen und Praktikern unseres Nachbarlandes. Zweisprachiger Kurs; Dokumente sind in beiden Sprachen verfügbar, passive Kenntnisse der Zweitsprache erwünscht.

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, E-Mail kurse@agridea.ch

FUTTERBAU

AGFF-Futterbautagung

Wann

Dienstag, 5. Juni

Wo

6276 Hohenrain

Organisation

AGFF, Profi-Lait, ART, LBBZ

Hohenrain

Auskunft, Anmeldung

Willy Kessler, Tel. 044 377 72 76

GEMÜSEBAU, GARTEN

Wilde Schönheiten

Wann

Samstag, 9. Juni, 9.00

Wo

Gärtnerei Dietwyler, Hasel 114, 5235 Rüfenach, Tel./Fax 056 284 15 70

Inhalt

Einheimische Pflanzen: robust, anspruchslos, teils richtige Juwelen für den Garten. Neue Kostbarkeiten und ihre Vorzüge.

Leitung

Martin Dietwyler

Kosten

Fr. 32.–

Auskunft, Anmeldung

bis 3 Tage vor Kursbeginn
Tel./Fax 056 284 15 70

Wilde Köstlichkeiten

Wann

Samstag, 9. Juni, 13.30

Wo

Gärtnerei Dietwyler, Hasel 114, 5235 Rüfenach, Tel./Fax 056 284 15 70

Inhalt

Viele einheimische Wildstauden können als Nutz- oder Heilpflanzen verwendet werden. Neue Arten und ihre vielseitige Verwendung.

Leitung

Ruth Nigg-Zumsteg

Kosten

Fr. 32.–

Auskunft, Anmeldung

bis 3 Tage vor Kursbeginn
Tel./Fax 056 284 15 70

Gartenluft schnuppen

Wann

Samstag, 9. und Sonntag, 10. Juni, 10.00–16.00

Wo

Gärtnerei Dietwyler, Hasel 114, 5235 Rüfenach, Tel./Fax 056 284 15 70

Inhalt

Zum Jubiläum 60 Jahre Bioterra. Biogarten, Gesundheit vom Boden bis auf den Teller. Führungen jeweils um 14.00, kostenlos.

Wildstaudenhochzeit im Sommer

Wann

Samstag, 16. Juni, 9.00–17.00

Wo

6274 Eschenbach

Inhalt

Eigenheiten, Bedürfnisse und Einsatzmöglichkeiten unserer einheimischen Sommerflora.

Kursleitung

Patricia Willi

Kosten

Fr. 140.-; für VNG-Mitglieder

Fr. 100.- plus Mittagessen

Auskunft, Anmeldung

Verband Natur Garten VNG,
Höhenstrasse 19, 9320 Arbon,
Tel./Fax 071 440 12 24,
E-Mail vng.gl@vng.ch, Online-
Anmeldung www.vng.ch

Rund um den Naturgarten

Wann

Samstag, 23. Juni, 9.00–17.00

Wo

8577 Schönholzerswilen

Inhalt

Was charakterisiert einen Naturgarten? Worauf ist besonders zu achten? Besichtigung verschiedener Typen, Fragen des Anlegens, der Gestaltung und Pflanzenstandorte.

Kursleitung

Markus Allemann

Kosten

Fr. 140.-; für VNG-Mitglieder

Fr. 100.- plus Mittagessen

Auskunft, Anmeldung

Verband Natur Garten VNG,
Höhenstrasse 19, 9320 Arbon,
Tel./Fax 071 440 12 24,
E-Mail vng.gl@vng.ch, Online-
Anmeldung www.vng.ch

OBSTBAU, BEEREN

Geschmacksparcours durch die Beerensammlung in Riehen

Wann

Samstag, 9. Juni, 15.00

Wo

4125 Riehen, Ecke Dinkelbergstrasse/Mohrhaldenstrasse

Inhalt

In Riehen bei Basel darf das Rotkäppchen ohne Skrupel verspeist werden, denn es handelt sich dabei um eine wohlgeformte und schön gefärbte Erdbeersorte, die bereits in den 1930er-Jahren auf Märkten anzutreffen war. Geschmacksparcours durch die Nationale Beerensammlung unter fachkundiger Führung.

Leitung

Martin Frei

Auskunft, Anmeldung

Bitte anmelden unter
Tel. 062 832 08 20, vormittags, oder
E-Mail info@prospecierara.ch

VERARBEITUNG, HANDEL



Bild: www.oekolandbau.de

Biobackwaren – Nischenplayer oder neuer Bioboom?

Wann

Donnerstag, 14. Juni, 9.00–16.30

Wo

Hochschule Wädenswil, 8820 Wädenswil

Die Hochschule ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut erschlossen: Ortsbus Nr. 123 oder Nr. 124 bis Station Hochschule, 5–10 Minuten, Ortsbus auf die Zugverbindungen abgestimmt. Keine Parkplätze bei der HSW; Besucher der Tagung werden auf den Parkplatz «Gerenu» umgeleitet. Von dort fahren Shuttlebusse gratis an die HSW. Ab Autobahnausfahrt Wädenswil ist der Parkplatz beschildert mit «HSW-Tagung». Zudem stehen die Park+Ride «Weinrebe» und «Gasiplatz» zur Verfügung.

Ein Situationsplan wird zusammen mit der Rechnung verschickt.

Inhalt

Tagung unter dem Patronat von Hochschule Wädenswil und bionetz.ch. Biobackwaren verfügen teilweise über beachtliche Umsatzanteile und über ein grosses Wachstumspotenzial. Im Regional- und Spezialitätenmarkt sind Biobackwaren jedoch kaum vorhanden, obwohl regionale Spezialitäten sowohl für das Gewerbe wie für die Grossverteiler von zunehmendem Interesse sind. Dementsprechend tief ist der Inlandanteil beim Biogetreide. Welche Massnahmen sind erforderlich, um das Wachstumspotenzial für Biobackwaren zu nutzen und weiterzuentwickeln?

Leitung

Michael Kleinert, Hochschule Wädenswil, Abt. Lebensmitteltechnologie, und Peter Jossi, bionetz.ch

Kosten

Fr. 270.- inkl. Dokumentation, Pausenverpflegung und Lunch. Rechnung nach Anmeldung. Abmeldung kostenfrei bis 1. Juni; bei Absage bis 8. Juni: 50 % der Tagungsgebühr; bei Nichterscheinen: gesamte Gebühr fällig.

Auskunft, Anmeldung

bis 25. Mai beim Tagungssekretariat: Irène Tinguely, Hochschule Wädenswil, Grüental, Postfach 335, 8820 Wädenswil, Tel. 044 789 99 80, Fax 044 789 99 50, E-Mail i.tinguely@hsw.ch



Pflanzenstärkung
Bodenbelebung
Gülleaufbereitung

biplantol

ein sicherer
Wert im
Biolandbau!

031 819 10 81 www.biplantol.ch

Sack stark ...

Raschelsäcke, Harasseneinlagen, Brotbeutel, Tragtaschen, Rollen-Beutel, Knotenbeutel, Salatbeutel, Vakuumbbeutel (auch für Kleingeräte) Vakuumeräte zu Tiefstpreisen

Oeko-Sack GmbH
3415 Hasle-Rüegsau
Tel. 034 461 56 14
www.oeko-sack.ch

Wir suchen für unsere Hofkäserei ab sofort bis Ende September einen

Käser

Aufgabenbereich: Selbstständige Herstellung und Pflege unseres Flixer Schafkäses (6t/Saison) und Schafricotta nach traditioneller Art; d.h. im Kupferkessi auf dem Holzfeuer.

Als Teilzeitjob möglich.

Anfragen an Biohof Cotti,
Sur (GR), Tel. 081 684 53 04,
(Claudia Cotti)

Breitenhof-Tagung**Wann**

Sonntag, 10. Juni, 9.30

Wo

Steinobstzentrum Breitenhof,
4451 Wintersingen

Inhalt

Ausblick auf die Steinobsternte und Vermarktung 2007; Regenabdeckung bei Zwetschgen – lohnt sich das? Bewässerung von Kirschen – worauf es ankommt; Kirschenlagerung, einfach und wirksam. Ausstellung und Infostände. Ab 11.30 Festwirtschaft im Zelt.

Auskunft, Anmeldung

Steinobstzentrum Breitenhof, Versuchsbetrieb von Agroscope Changins-Wädenswil ACW, Thomas Schwizer, 4451 Wintersingen, Tel. 061 971 11 45, Fax 061 971 16 00, E-Mail thomas.schwizer@acw.admin.ch, www.steinobstzentrum.ch, Anmeldung nicht erforderlich

TIERHALTUNG**Tag der offenen Stalltür****Wann**

Sonntag, 20. Mai, 10.30–18.00

Wo

Fam. Lindenmann, Lindenhof,
5707 Seengen

Inhalt

Die Bauernfamilie zeigt ihren neu bezogenen Milchviehlaufstall mit behornten Kühen. Zusammen mit dem Biolandwirt und Planer Josef Stutz haben Lindenmanns einen freistehenden Hallenstall für 45 Milchkühe mit Liegeboxen, Strohbett und Schieberentmischung konzipiert und gebaut. Der 15-jährige Anbindestall bot keine Erweiterungsmöglichkeiten, er wird jetzt für das Jungvieh, als Gemüserüstraum und Heulager genutzt. Ab 16.30 kann das Melken im «Buttefly»-Durchtreibe-Melkstand beobachtet werden. Für das leibliche Wohl der Besucherinnen und Besucher ist gesorgt.

Auskunft, Anmeldung

Josef Stutz, Tel. 041 917 15 05 / 079 675 13 55; Anmeldung nicht erforderlich

AGRARPOLITIK**Agrarpolitik 2011****Wann**

Donnerstag, 14. Juni

Wo

noch offen

Inhalt

Überblick über die aktuellen agrarpolitischen Themen und Diskussionen. In Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Landwirtschaft und den bäuerlichen Standesorganisationen.

Kursleitung

Alfred Bänninger, Agridea Lindau

Auskunft, Anmeldung

Agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau,
Tel. 052 354 97 00,
E-Mail kurse@agridea.ch,
Detailprogramm folgt

DIVERSES**Ökomarkt St. Gallen****Wann**

Donnerstag, 24. Mai, 9.00–20.00

Wo

St. Gallen, beim Vadiandenkmal

Inhalt

Bewusst umweltbewusst: vom Elektrovelo über einheimische Wildstauden bis zum Biokäse, rund 70 Stände.

Ernährung und Gesundheit – ein ganzheitlicher Weg**Wann**

Freitag/Samstag 15./16. Juni

Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

Inhalt

Strategien und Visionen, aber auch konkrete Projekte werden auf dieser UGB-Tagung vorgestellt. Gelegenheit, in Arbeitskreisen unter erfahrener Anleitung eigene Strategien zur Gesundheitsförderung verschiedener Altersstufen zu entwickeln. Am zweiten Tag steht das Thema Ernährung im Mittelpunkt. Warum ist die Sinneswahrnehmung beim Essen so wichtig? Was steckt hinter dem hohen gesundheit-

lichen Wert von ökologischen Lebensmitteln und vollwertig zubereiteten Speisen? Damit es nicht bei grauer Theorie bleibt, erfahren die Teilnehmer auch, wie sich «Klippen umschiffen» und einfache, aber leckere Vollwertgerichte zubereiten lassen.

Kosten

Fr. 220.–; für UGB-Mitglieder Fr. 190.–; für Studierende Fr. 150.–. Frühbucherrabatt jeweils Fr. 30.– bei schriftlicher Anmeldung und Zahlungseingang bis 20. April
Auskunft, Anmeldung
bis 8. Juni bei UGB-Schweiz, Hollenweg 1, 4144 Arlesheim, Tel. 061 701 20 54, E-Mail ugb.schweiz@bluemail.ch, Anmeldung online unter <http://www.ugb.de>

**Bio Marché****Wann**

Freitag, 22. bis Sonntag, 24. Juni

Wo

Zofingen, Altstadt

Inhalt

Die wichtigste Schweizer Biomessung für Stände: www.bio-marche.ch

IMPRESSUM**bioaktuell****16. Jahrgang**

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

Auflage 7625 Exemplare (WEMF-beglaubigt)

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);

Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse);

E-Mail bioaktuell@fibl.org

Gestaltung Daniel Gorba

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

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

Suche

Suche **Kühe, Rinder, Ochsen + Muneli** zum Mästen. Tel. 062 299 14 30

Familie mit Mutterkühen, Kräuterproduktion und auslaufendem Pachtvertrag sucht **Bauernhof** für Haupt- oder Nebenerwerb, im Grossraum Bern, Tel. 079 329 31 16

Ich suche eine neue **Stelle als Gemüsegärtnerin**. Habe mehrjährige Erfahrung in Gemüsebau, Anzucht und Verkauf. Haben Sie einen vielseitigen Biobetrieb mit Direktvermarktung, dem Qualität wichtig ist? Dann freue ich mich auf Ihre Zuschrift: P. Kaufmann, Reuthof 3, 8574 Lengwil, Tel. 079 707 78 09

Zu kaufen gesucht: **Simmentaler- oder Fleckviehkühe**, mit Horn, handzahn, für Mutterkuhhaltung. Tel. 044 941 43 30

Angebote

Zu vermieten per 1. Juli oder nach Vereinbarung grosse **Wohnung** auf Bioeinzelfhof Nähe Dorf. Eigene WM, Tumbler, AWM. Kt. Bern. M.Z. 2000.- exkl. Tel. 031 767 81 43

Vielseitiger Bergbauernhof mit Zukunft, Grauvieh-Mkh, Agrotourismus usw. in GR, sucht: **Landwirt/In, Nachfolger/In (Pacht)** in absehbarer Zeit. Gegenseitiges Kennenlernen im Anstellungsverhältnis (Teilpensum) wäre ideal. Ernstgemeinte Zuschriften idealistischer, engagierter Menschen bitte an Chiffre BA 105-3011023, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick.

Zu verkaufen, einmalig, Südostfrankreich, Alpes de Haute-Provence: **abgelegener Weiler**, 5 km Fahrweg, 4 restaurierte Steinhäuser, 485 m² Wohnung + 100 m² Nebengebäude, Quelle, 2 ha, kleiner See, Brunnen, Holzbackofen, ideal für Naturfreunde, 4 Familien, Bio, Preis 890000 €, Tel. 0033 492 342 288, www.lavalbonnette.info

Zu verkaufen **Kolbenschrot-Silage** in Quaderballen, B. + Th. Wyss, Büron LU, Tel. 041 933 11 67

Biofutter ist Vertrauenssache



Mineralstoffe für Biobetriebe

Neu: Mineralstoff-Granulat mit erhöhtem Magnesiumgehalt

Neu: Leckschale mit erhöhtem Magnesiumgehalt

Wir führen ausschliesslich nur im Bio zugelassene Artikel in unserem Sortiment



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



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

Vermarktung und Beratung:

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

Ihre Chance – wir suchen neue Bio Weide-Beef® Produzenten

Wir suchen :

neue Bio Weide-Beef® Produzenten

- Partner mit Remontenzukauf und Ausmast
- Partner Mutterkuhhaltung mit Ausmast

Bio Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion

Bio Mutterkuhhalter für die Mastremontenproduktion

Sie gewinnen:

Interessante nachhaltige Absatzmöglichkeiten im Bio Weide-Beef und im Bio Aubrac Programm.

Wir vermitteln:

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

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

