

# bioaktuell

7/07

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

SEPTEMBER

Natur pur für Haut und Haar Seite 4

Klima- und Landschaftsschutz vors Volk Seite 10

Zertifizierung: Was bringt die Öffnung? Seite 14



## Helden der Natur. Monat August.

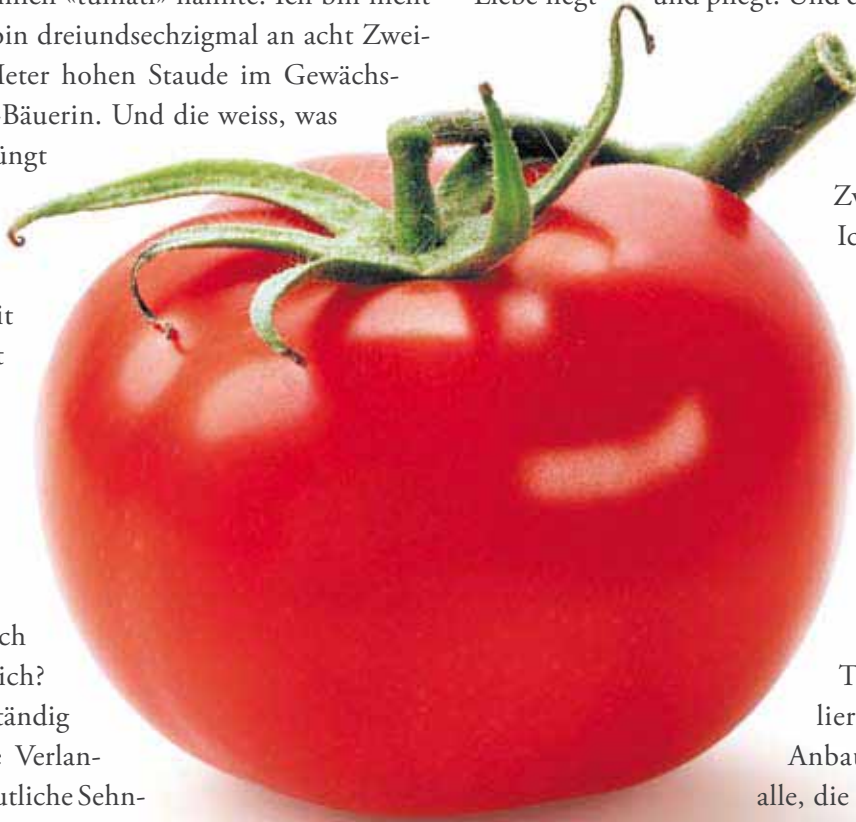
# «Ich habe mich selbst besiegt.»

Ich bin rund und rot. Ich bin eine Tomate. Und ich bin stolz darauf. Man nennt mich auch Liebesapfel, Paradiesapfel und Goldapfel. Ich bin eine Tomate, und meine Herkunft geht bis ins Reich der Azteken zurück, wo man mich «tumatl» nannte. Ich bin nicht nur einmal. Ich bin dreiundsechzigmal an acht Zweigen einer drei Meter hohen Staude im Gewächshaus meiner Bio-Bäuerin. Und die weiss, was sich gehört. Sie düngt den lebendigen Boden völlig ohne Chemikalien, nur mit feinem Kompost und Mist vom eigenen Hof. Ich bin zufrieden. Ich bin eine glückliche Tomate.

Wirklich? Bin ich wirklich glücklich? Habe ich nicht ständig dieses unbändige Verlangen, diese überdeutliche Sehnsucht nach der freien Natur, nach draussen, nach dem direkten Licht der Sonne? Bin ich nicht doch ein wenig neidisch auf die anderen Pflanzen, die dort völlig frei der Sonne entgegenwachsen dürfen? Bin ich nicht doch ein wenig eifersüchtig auf alle, die Sonne und Wind und Wetter ganz ohne Schutz, ohne dieses Glas dazwischen spüren dürfen? Ja, tatsächlich, ich hatte diese Sehnsucht. Ja, ich war ein wenig neidisch und ein wenig eifer-

süchtig. Aber dann sah ich auch, dass mir in Wahrheit überhaupt nichts fehlte. Ganz im Gegenteil. Wahrhaftig, ich konnte nur glücklich und zufrieden sein. Ich habe eine Bio-Bäuerin, die mich mit Sorgfalt und Liebe hegt und pflegt. Und das Glasdach über mir schützt mich vor Kälte und Hagel und Sturm und Regen. Ich habe alle Zweifel überwunden. Ich habe mich selbst besiegt. Und ich bin stolz darauf.

Und jetzt bin ich reif. So, wie mich alle lieben, die viele Vitamine und Mineralstoffe zu sich nehmen wollen. Ich bin eine Tomate aus kontrolliertem Schweizer Bio-Anbau. Ein Genuss für alle, die mich mögen, wie ich bin. Ein Genuss auch als Saft und Sauce. Eine Tomate, die schmeckt wie eine Tomate. Eine Bio-Tomate. Und ich bin stolz darauf. Besuchen Sie doch mal einen echten Schweizer Bio-Hof, einen mit der Knospe. Einen, der voll und ganz biologisch wirtschaftet. Vom Füttern bis zum Düngen, vom Säen bis zum Ernten. Ohne Wenn und Aber. Oder informieren Sie sich einfach unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)



## Zwei Initiativen brauchen unsere Unterstützung!

Diesem bioaktuell liegen gleich zwei Unterschriftenbögen bei: einer für die Klimainitiative, der andere für die Landschaftsinitiative. Bei beiden Volksbegehren geht es um wichtige umweltpolitische Anliegen, von denen auch der Biolandbau ganz direkt betroffen ist. Deshalb unterstützt Bio Suisse beide Initiativen.

Die «Volksinitiative für ein gesundes Klima» fordert vom Bund und von den Kantonen bis im Jahr 2020 eine dreissigprozentige Reduktion der Treibhausgasemissionen gegenüber dem Stand von 1990. Dafür muss der Schwerpunkt auf die Energieeffizienz und die erneuerbaren Energien gelegt werden. Die Klimainitiative wird von zahlreichen Umweltorganisationen unterstützt, die Federführung liegt beim WWF.

Die Landschaftsinitiative, von Pro Natura lanciert, geht gegen die drohende Zersiedelung unserer Landschaft vor. Sie verlangt von Bund und Kantonen einen haushälterischen Umgang mit dem Boden, die Trennung von Bau- und Nichtbaugelände sowie den Schutz von Kulturland. Das Baugebiet darf gemäss Initiativtext während 20 Jahren nicht vergrössert werden. Bauernland, Wald und Naturflächen hingegen sollen für die Lebensmittelproduktion und als Erholungsraum erhalten bleiben.

Die schonende Bewirtschaftung des Landes und der haushälterische Umgang mit Energie gehören zu den Grundsätzen des biologischen Landbaus. Mit vollen Unterschriftenbögen helfen wir mit, unsere Lebensgrundlage zu erhalten.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

*regina fuhrer*

Regina Fuhrer, Präsidentin Bio Suisse

# bioaktuell



4



13



16



19

## HANDEL

### 4 Naturkosmetik wächst und wächst

In Bioläden nimmt Naturkosmetik immer mehr Platz ein. Die natürliche Pflege verzeichnet hohe Zuwachsraten.

### 7 Fusion der dritten Kraft

Eichberg Bio, Vanadis und Via Verde wollen per 1. Oktober fusionieren.

### 8 Importkoordination sorgt für heisse Köpfe

Ausländische Bioprodukte werden nicht unbegrenzt mit der Knospe zertifiziert. Welche Hürden und Schranken werden wie umgesetzt?

## POLITIK

### 10 Landschaftsinitiative will Kulturland schützen

### 11 Klimainitiative will Emissionen senken

## PRODUKTION

### 12 Melken, alles Routine? pro-Q geht ins Detail

Weil das Melken eine Routinearbeit ist, können sich Flüchtigkeitsfehler einschleichen.

### 13 Biobauer packt Chance in Rumänien

## ZERTIFIZIERUNG

### 14 «Mit der Öffnung wird sich nicht viel verändern»

Interview mit Markus Wittmer zur anstehenden Öffnung der Zertifizierung.

### 16 SQS und bio.inspecta spannen zusammen

Zwei von Bio Suisse zugelassene Zertifizierer arbeiten eng zusammen. Ein Interview mit Ueli Steiner, dem neuen Geschäftsführer der bio.inspecta.

## HIER UND JETZT

### 19 2500 Gäste erlebten Bioforschung

## MARKT

### 21 Kundenbeziehungen: Innovation aus der Romandie

## RUBRIKEN

### 23 Ratgeber

### 25 Konsum

### 26 Notizen

### 28 Agenda

### 30 Märktstand

### 31 Das letzte Wort/Impressum

Titelbild: Catherine Bussard berät eine Kundin.

Bild: Thomas Alfeldi

# Naturkosmetik wächst und wächst

Der Markt für Naturkosmetik verzeichnet zweistellige Zuwachsraten. Doch die natürliche Pflege verkauft sich nicht von allein – Beratung ist das A und O. Für kleinere Produzenten lohnt sich der Kräuteraanbau für Kosmetik in der Schweiz kaum.

**L**avera, Dr. Hauschka, Li Cosmetic, Tautropfen ... In vier hellen Holzregalen findet die Kundschaft des Basler Oekoladens Theaterpassage Naturkosmetik für Gesicht, Körper und Haare. Catherine Bussard, die im Oekoladen die Kosmetikabteilung betreut, hat Freude an der Marktentwicklung. In den letzten sieben Jahren habe sich der Umsatz mit Kosmetik verdreifacht, die Wachstumsrate der letzten drei Jahre sei zweistellig. «Kundinnen und Kunden, die nie in einen Bioladen gehen würden, kommen extra wegen der Naturkosmetik zu uns», sagt sie.

Seit sie vor vier Jahren im Laden anfang, hat sich das Sortiment stetig erweitert. Inzwischen sind zehn Marken im Angebot, darunter so kleine und innovative wie Robert&Josiane: Der Schweizer Betrieb produziert in seiner Winterthurer Manufaktur eine Pflegeserie in Kleinstauflage, die nur in wenigen Bioläden und Drogerien angeboten wird. Klar designte Verpackungen mit poetischen Texten, die eine Duftwelt beschreiben, fesseln die Aufmerksamkeit – ein entscheidendes Merkmal bei der Fülle an Cremes und Gels in tausend Schachteln, Tuben und Tiegeln.

## Bioladen statt Internet-Shop

Bei so viel Auswahl an unbekanntenen Produkten liegt der Griff zur altbewährten Marke nahe. Deswegen findet Carola Pfeiffer, Produktmanagerin Naturkosmetik beim Biogrossisten Vanadis: «Beratung ist im Segment Naturkosmetik sehr wichtig.» Denn nicht nur werde das Angebot immer reichhaltiger. Auch die Wirkung bedürfe der Erläuterung.

Ein Beispiel: «Wer von konventionellem Shampoo auf natürliche Wirkstoffe umsteigt, muss sich umgewöhnen.» Natürliches Shampoo schäume weniger, ausserdem enthalte es keine Produkte, die sich ums Haar anlagern, um es besonders geschmeidig und gut kämmbar

zu machen. «Da ist Beratung und Sensibilisierung gefragt», so Pfeiffer. Vanadis schickt denn auch ihren Aussendienstfachmann zur Beratung in die Läden und bietet Schulungen an. «Die Verkäufer wünschen sich Hintergrundinformationen, um kompetent zu argumentieren und die Kunden zu überzeugen, das Richtige zu kaufen», weiss Pfeiffer.

Und auch die Kundschaft will beraten werden: Lotty Aeschbacher, Gründerin von Li Cosmetic, macht den grössten Teil ihres Umsatzes trotz Internet-Shop in spezialisierten Fachgeschäften für

biologische Produkte, wo sich die Kundschaft beraten lassen kann. Noch vor 15 Jahren sei Naturkosmetik im Biofachhandel kein Thema gewesen, sagt Aeschbacher. «Heute sind die Bioläden modern und offen, deswegen stehen die Chancen gut, dort Naturkosmetik zu verkaufen.» Die eigene, inzwischen seit 19 Jahren bestehende Marke in Reformhäusern unterzubringen, sei dagegen schwieriger.

## Griff zu Nivea

Catherine Bussard beschreibt die Gesichter der Marken; vieles läuft dabei

Bild: Thomas Alfeldt



Beratung ist entscheidend für den Verkaufserfolg. Catherine Bussard, verantwortlich für das Rayon Kosmetik im Oekoladen Basel, betreut eine Kundin.

über Duft und Verpackung: Dr. Hauschka beispielsweise sei bekannt für seinen Rosenduft, Lavera sei clean und jung, Li Cosmetic wirke durch reduzierte Formensprache. Von der Vorzeigemarke Weleda verkauft der Oekoladen nur Sonnenschutzcremes und die Mutter-und-Kind-Linie. «Kundinnen fragen zwar hin und wieder danach. Aber wir haben im Moment keinen Platz für eine Marke, die es auch bei Coop gibt», begründet Busard die Lücke.

Denn auch der Grosshändler hat den Trend zur Naturkosmetik erkannt: Coop bietet in seinen Supermärkten Weleda und die Eigenmarke Naturaline an; in den Coop City-Warenhäusern stehen weitere Linien in den Regalen. Aufgrund der steigenden Nachfrage wurden 14 Naturalshops in Warenhäusern eingerichtet, in denen natürliche Kosmetikprodukte bis hin zu Biowatte präsentiert werden. Allein mit der Naturaline-Körperpfle-

ge setzte Coop 2006 mehr als zwölf Millionen Franken um. Migros hingegen hält sich zurück und bietet lediglich naturnahe Kneipp-Produkte an, deren Absatz laut Medienstelle rückläufig ist – die Kundschaft greift eher zu Nivea.

### Bergkräuter und Erdöl

Ein Spezialfall sind die Produkte von Soglio, einem Kleinbetrieb im Südbündner Tal Bergell: Für die Cremes, Gels und Lotionen verarbeitet Soglio einerseits hochwertige Bergkräuter, Schafmolke oder Ziegenbutteröl aus den Bündner Bergen. Andererseits werden in einzelnen Produkten Rohstoffe eingesetzt, die laut BDIH-Richtlinie (siehe Kasten Seite 6) nicht in Naturkosmetik hineingehören, wie etwa Paraffine, andere Erdölprodukte und synthetische Konservierungsstoffe.

Soglio-Geschäftsführer Martin Ermatinger erklärt, dass nicht die Fra-

ge nach rein natürlicher Kosmetik im Vordergrund stehe, sondern die Verarbeitung der Präparate zu möglichst naturnahen Produkten. Besonders empfindliche Rohstoffe könnten nur dank schonender Konservierung verarbeitet werden. Soglio vermeide dabei Alkohol, um synthetischen Konservierungsstoffen den Vorzug zu geben, die in kleinsten Mengen eingesetzt werden könnten, ohne die Haut zu belasten, sagt Ermatinger, der die Bündner Produkte vor allem über Claro-Läden absetzt.

### Tester erleichtern die Wahl

Im St. Galler Biosupermarkt Yardo hat man auf Soglio verzichtet, sonst ist die Palette enorm breit: Auf zehn Regalmetern offeriert Geschäftsführer Albert Keel neben den grossen Marken Weleda, Lavera und Dr. Hauschka auch Li Cosmetic, Tautropfen, Wellments, Goloy und Athenor. «Zu Beginn hatten wir sogar noch drei weitere kleine Marken im Programm», sagt Keel. Es sei jedoch schwierig, unbekannte Kosmetiklabels zu verkaufen. «Je grösser das Angebot wird, desto eher kauft die Kundschaft starke Marken.»

Auch Keel setzt auf Beratung und vergrösserte die Kosmetikecke. Überall können Tester genutzt werden, an der Kasse werden gezielt Muster abgegeben. Mit Erfolg: Im ersten Halbjahr 2007 erlebte der Kosmetikverkauf eine Zuwachsrate von 40 Prozent gegenüber der Vorjahresperiode. Vom Gesamtumsatz macht der Kosmetikverkauf inzwischen zwölf Prozent aus, 20 sollen es noch werden.

Woran es hapert, ist wider alle schönen Prophezeiungen der Verkauf von Herrenpflegeprodukten. Keel macht dafür nicht allein die Männer verantwortlich: «Die Palette ist in diesem Bereich noch klein. Und was angeboten wird, hat zu wenig Pep.»

### Weleda mal drei

Der Absatz von Herrenkosmetik wachse ständig, aber auf kleinem Niveau, bestätigt Michael Leuenberger von Weleda den schleppenden Zuwachs der Sparte. Verkaufsschlager sind denn auch eher Damenprodukte: Birken-Cellulite-Öl und Arnika-Massage-Öl gehen am häufigsten über den Ladentisch. «Dank solcher Innovationen, auch im Bereich der

Bild: Jacques Burkhardt, © biopartner, Seon



Herrenkosmetik: Wachstum etwas schleppend. Renzo Blumenthal wirbt im Auftrag von Vanadis für Naturkosmetik.



Bild: Simone Aeschbacher

Hopfen, Calendula, Lindenblüte, Echinacea, Brennnessel, Melisse – Isa Althaus produziert für Li Cosmetic.

Babypflege, verzeichnete Weleda in den letzten Jahren zweistellige Zuwachsraten», sagt Leuenberger.

Im Schweizer Markt hält die anthroposophische Firma 40 Prozent Marktanteil an Naturkosmetik und rechnet mit weiterhin steigender Nachfrage. Bis 2014 will Weleda die Produktion verdoppeln bis verdreifachen, dabei aber keinesfalls Abstriche bei der Qualität der Rohstoffe machen: Seit über 80 Jahren verwendet die Firma zu mehr als 90 Prozent nachwachsende Rohstoffe, wobei derzeit mehr als die Hälfte davon aus biologischem und biologisch-dynamischem Anbau stammt.

### Grosser Aufwand für Bauern

Eibisch für Weleda beispielsweise liefert Ernst Neuenschwander aus Menzberg LU. Auf 25 Aren baut der Biolandwirt Pfefferminz, Salbei, Ysop, Schnitt-

lauch und eben Eibisch an. Einen Teil davon kauft Ricola, ein anderer geht an die benachbarte Käserei, den Eibisch nimmt Weleda. «Der Kräuteraanbau ist sehr arbeitsintensiv, es steckt viel Handarbeit drin», sagt Neuenschwander, «und reich wird man damit nicht.» Das Hauptstandbein bildet denn auch die Arbeit als Maschinenführer und die Haltung von Mutterkühen.

Isa Althaus, die für Li Cosmetic liefert, hat ihre Kräuterproduktion in Milken BE von ehemals fünf Aren zu einem Hausgarten heruntergefahren, in dem Hopfen, Calendula, Lindenblüte, Echinacea, Brennnessel und Melisse wachsen. «Der Aufwand ist so gross und mein Umsatz so gering, dass ich den Kräuteraanbau jetzt als Hobby betrachte», sagt sie. Der Reiz besteht für die langjährige Nutzerin von Li Cosmetic-Produkten darin, dass sie als Ein-Frau-Betrieb qualitativ hoch-

wertige Kräuter an einen anderen von weiblicher Hand geführten Betrieb liefern kann.

«Der Anbau von Kräutern, insbesondere von Bergkräutern, lohnt sich nur, wenn die Produzenten innovativ sind und professionell anbauen», sagt Markus Gammeter von der Arbeitsgemeinschaft Bergkräuter. Faire Preise seien dann möglich, wenn Qualitäten wie Berganbau, Natürlichkeit und inländische Produktion im Preis berücksichtigt würden. In der Arbeitsgemeinschaft sind 150 Landwirte organisiert, die nach biologischen Richtlinien Kräuter anbauen. Jährlich verkaufen sie bis zu 300 Tonnen trockene Kräuter. Abnehmer sind in erster Linie Nahrungsmittelhersteller. Die kosmetische Industrie spielt eine kleine Rolle. Nur wer im grossen Stil produziert, hat eine Chance, den Aufwand zu decken.

Annett Altvater

## Deutsche Richtlinie wird auch in der Schweiz angewendet

Was der Begriff Naturkosmetik überhaupt bedeutet, ist in der Schweiz nicht genau definiert. Viele Hersteller halten sich an die Richtlinie des Bundesverbands Deutscher Industrie- und Handelsunternehmen für Arzneimittel, Reformwaren, Nahrungsergänzungsmittel und Körperpflege, kurz BDIH-Richtlinie genannt.

BDIH-zertifizierte Produkte enthalten «möglichst viele» Rohstoffe aus kontrolliert ökologischem Anbau. Genmanipulierte Rohstoffe sind tabu, ebenso Tierversuche. Auf synthetische Duftstoffe, Paraffine und andere Erdölprodukte ist zu verzichten; erlaubt sind natürliche und bestimmte naturidentische Konservierungsmittel.

Hersteller, die sich an die Vorgaben halten, können ihre Produkte als «kontrollierte Naturkosmetik» ausweisen. Auch in der Schweiz lassen sich Hersteller zertifizieren, beispielsweise Weleda und Farfalla. Teilweise legen die Firmen strengere interne Regeln an.

aa

Mehr Infos:

[www.kontrollierte-naturkosmetik.de](http://www.kontrollierte-naturkosmetik.de)

# Fusion der dritten Kraft

Die drei Biogrosshändler Eichberg Bio AG, Vanadis AG und Via Verde AG werden per 1. Oktober zum neuen Unternehmen «Biopartner Schweiz AG» fusionieren. Die neue Firma wird klarer Marktführer sein. Sie hätten damit einen «notwendig gewordenen Schritt vollzogen, den Schweizer Biogrosshandel für den Wettbewerb mit in- und ausländischen Marktakteuren wirtschaftlich fit zu machen», schreiben die drei Unternehmen, die den Bio- und Reformfachhandel sowie die Biogastronomie beliefern.

Die drei wichtigsten Grosshändler der «Dritten Kraft» am Schweizer Bio-markt, die Via Verde AG in Pfaffnau LU sowie die Eichberg Bio AG und die Vanadis AG in Seon AG, haben ihre Fusion angekündigt. Der Fusionsvertrag ist so weit vorbereitet, dass er Mitte September an den ausserordentlichen Generalversammlungen den Aktionären zur Genehmigung vorgelegt werden kann. Die Fusion soll per 1. Oktober dieses Jahres in Kraft treten. Durch den Zusammenschluss entsteht ein marktstarker Vollsortimenter unter dem Namen «Biopartner Schweiz AG». Nach Angaben

von Michael Schreyer, Verwal-

tungsratspräsident der Vanadis, beträgt die Umsatzhochrechnung der drei Unternehmen Eichberg, Vanadis und Via Verde für 2007 rund 90 Millionen Franken. Das Budget der neuen Gesellschaft Bio Partner Schweiz AG weist für 2009 ein vorsichtiges Umsatzziel von 100 Millionen Franken aus.

«Eine gemeinsame Lösung im Wettbewerb zwischen den Grosshändlern drängt sich auf», schrieben die drei Unternehmen Mitte Juli in einer gemeinsamen Medienmitteilung. Im Umfeld der sich konzentrierenden Märkte und der anstehenden Marktöffnung sei klar gewesen, dass ein gemeinsames Agieren im Markt die gesamte Branche stärken werde. Neben der Stärkung gegenüber ausländischen Akteuren biete die Fusion auch zahlreiche Synergieeffekte.

Im Interesse dieser Neuausrichtung treten die heutigen Geschäftsführer Markus Mahler, Markus Schamberger und Stefan Möckli per Ende September von ihren Funktionen zurück. Die Position des CEO der neuen AG wird neu besetzt. Firmensitz der «Biopartner Schweiz AG» wird Seon. Bauliche Erweiterungen der bisherigen Anlagen der Bio Partner sol-

len ermöglichen, dass das Geschäft auf diesen Standort konzentriert werden kann. Der Standort der heutigen Via Verde AG in Pfaffnau bleibt vorläufig in Betrieb.

## Siebenjährige Vorgeschichte

Es war ein Paukenschlag, als vor drei Jahren der damals grösste Biogrossist, die

Via Verde AG, zum Sanierungsfall wurde. Vier Jahre zuvor hatten sich die Vanadis AG und die Eichberg Bio AG zu «Bio Partner» zusammengesetzt. Via Verde – vormals ein reiner Frischproduktverteiler – sah sich zur «Aufrüstung» im Trockenproduktbereich gezwungen.

Es begann eine Phase harter Konkurrenz. Die Sanierungssituation der Via Verde AG wurde zum Anlass, Gespräche über Marktentwicklung und Aufgabenteilung im Biogrosshandel aufzunehmen. Doch die Eingriffe in das angestammte Geschäft wären zu gross ausgefallen, als dass man sich auf eine Zusammenarbeit in Arbeitsteilung hätte einigen können.

Damit wurde ein Ziel verfehlt, das sich die CoOpera Beteiligungen AG gesetzt hatte. Die nach nachhaltigen Grundsätzen investie-

rende Pensionskasse war bereits an der Vanadis AG (und anderen Biounternehmen) beteiligt und setzte sich für eine Sanierung der Via Verde AG ein, um allzu grossen Schaden bei Lieferanten und vor allem im Biogrosshandel selber zu vermeiden. Damit fand sie sich aber in der Situation, an zwei Unternehmen beteiligt zu sein, die Mitbewerber waren. Dies zudem in einem stagnierenden Markt, welcher von der Öffnung der Grenzen zusätzliche Konkurrenz zu erwarten hat.

Trotz vielen guten Argumenten, die für ein Zusammengehen im Biogrosshandel sprechen, ist es doch eine Über-

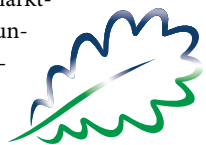
raschung, dass die beteiligten Unternehmen nach intensiver Verhandlungsarbeit in wenigen Monaten nun zu einer Fusionslösung gekommen sind. Denn keine der Unternehmungen ist in einer Not-situation, die zu einer Aufgabe zwingt.

## Fusion statt Kooperation

So ist denn die Lösung auch keine Übernahme, sondern eine Fusion zu einer Unternehmung unter neuem Namen und unter neuer Führung eines «paritätisch» zusammengesetzten Verwaltungsrats. Ganz neu ist der Name «Bio Partner» allerdings nicht, diente er doch Vanadis und Eichberg als Name für ihr Kooperationsprojekt. Lautete die Devise beim Start von Bio Partner vor sieben Jahren noch «Kooperation statt Fusion», gilt nun das Gegenteil: Fusion statt Ko-operation.

Damit entsteht eine erhebliche Marktmacht auf der Stufe des Biogrosshandels, mit all ihren Verlockungen des Missbrauchs. Die Verhandlungspartner haben sich einige Gedanken zur sozialen Verträglichkeit gemacht. Diese spielen zunächst eine Rolle bei organisatorischen Veränderungen und Zusammenlegungen. Es braucht die Aufmerksamkeit aller Beteiligten, damit dem Anliegen sozialer Verträglichkeit nachgelebt wird.

als/Matthias Wiesmann, Geschäftsführer bionetz.ch



**Eichberg Bio AG**

**VANADIS**

**biopartner**

# Importkoordination sorgt für heisse Köpfe

Es werden nicht unbeschränkt ausländische Bioprodukte mit der Knospe zertifiziert, auch nicht, wenn sie gleichwertige Richtlinien erfüllen. Vielmehr hat Bio Suisse immer die inländischen Produzentinnen und Produzenten durch Beschränkungen geschützt. Auch ökologische Hürden verhindern gewisse Importe. Welche Schranken und Hürden wie umgesetzt werden, zeigt die fünfte und letzte Folge der bioaktuell-Serie über die Auszeichnung von importierten Produkten mit der Knospe.

Die Importeinschränkungen von Bio Suisse sorgen immer mal wieder für heisse Köpfe: Knospe-Bauern möchten die Grenze am liebsten schliessen, bis auch das letzte Gramm Inlandgetreide verkauft ist, Lizenznehmer greifen sich ob dem Administrations- und Formularkrieg an die Köpfe, Verarbeitungsunternehmen suchen verzweifelt nach Knospe-Rohware für die nächste Produktion, Coop-Einkäufer beklagen sich über die zusätzlichen Hürden und höheren Preise im Vergleich zu ihren Migros-Koleginnen und die Produktmanager auf der Bio Suisse Geschäftsstelle suchen verzweifelt nach Kolumbaseiern, um es allen recht zu machen ...

Die Delegiertenversammlung hat 1999 verschiedene Importeinschränkungen in den Bio Suisse Richtlinien verankert, nach denen sich seither die Geschäftsstelle und die übrigen Verbandsgremien richten.

## Produktionsstandort Schweiz

Die Importeinschränkungen sind einerseits ein starkes Bekenntnis zum Produktionsstandort Schweiz – ein Bekenntnis, das Verfechter des freien Marktes auch als Protektionismus brandmarken. Die Knospe-Auszeichnung von ausländischen Erzeugnissen wird eingeschränkt

## Die Importserie

Teil	Titel	bioaktuell
1	Importe mit der Knospe: was, wie viel, woher	9/06, S. 4/5
3	Wozu Importe mit der Knospe?	1/07, S. 12/13
2	Importe mit der Knospe: Wer kontrolliert das? Und wie?	2/07, S. 18/19
4	Die MKI, Wächterin über den Ursprung der Knospe-Importe	5/07, S. 14/15
5	Importkoordination sorgt für heisse Köpfe	7/07, S. 8/9

- bei ausreichender Inlandversorgung oder
- bei vollständiger Verarbeitung im Ausland.

Die Importkoordination läuft in der Praxis entweder über Branchenvereinbarungen oder über Einzelimportbewilligungen. Zuständig sind die Produktmanager von Bio Suisse, unterstützt von den branchenspezifischen Fachkommissionen; in besonders sensiblen Bereichen, beispielsweise beim Import von tierischen Produkten, liegt die Verantwortung beim Vorstand. Verarbeitung im Ausland wird ebenfalls im Einzelfall geprüft, die Leitlinien dazu wurden vom Vorstand festgelegt: Vollständige Verarbeitung im Ausland ist möglich, wenn es sich um eine einfache Verarbeitung im Produktions-

land handelt (zum Beispiel das Trocknen von Feigen oder das Pürieren und Eindösen von Tomaten) oder wenn die Verarbeitung in der Schweiz nicht möglich ist oder zu einer unerwünschten Monopol-situation führen würde.

## Klimapolitik

Andererseits handelt es sich bei den Importeinschränkungen um ökologisch begründete, also um Umwelt- und Klimapolitik! Darunter fallen das Flugverbot, das Importverbot für Frischprodukte aus Übersee, die in Europa produziert werden können, sowie die Bevorzugung von Importen aus der Nähe.

Am schwierigsten in der Umsetzung ist die zuletzt genannte Vorgabe, denn viele Einflussfaktoren müssen be-

## Nachgefragt ...

### ... beim Produktmanager Ackerkulturen

**bioaktuell:** Wie funktioniert die Importkoordination im Getreidesektor?

**Bertrand Bollag:** Ziel dieser Koordination ist, dass alle Verarbeiter von Biogetreide einen prozentual gleichen Anteil an teurerem Inlandgetreide beziehen müssen. Deshalb wird aufgrund der im Inland geernteten Menge und der gesamten Verarbeitungsmenge der Inlandanteil jedes Verarbeiters bestimmt. Dieses Verfahren wirkt sich stabilisierend auf die Produzentenpreise aus, da so die Getreidepreise im Ausland keinen unmittelbaren Einfluss auf die inländischen Biogetreidepreise haben.

*Verlangen die Verarbeiter nicht aus Qualitätsgründen nach mehr ausländischem Biogetreide?*

Kaum mehr. Durch die konsequente Auswahl von qualitativ guten Getreidesorten

für den Biolandbau in den letzten Jahren sind diese Stimmen weitgehend verstummt. Die Qualität des Schweizer Biogetreides in Jahren ohne ausserordentliche Wetterereignisse ist gut, auch die Backqualität stimmt.



Bertrand Bollag, Produktmanager Ackerkulturen Bio Suisse.



Nur in dieser Region wachsen die Blutorangen der Qualitäten Tarocco und Moro, nirgends sonst in der Welt. Im Hintergrund der Vulkan Ätna.

Bild: Keystone/Paroli Galberti



rücksichtigt werden: Versorgungslage, Produktequalität oder auch der Fairtrade-Gedanke, also die Förderung von gerechten, langfristigen und möglichst direkten Handelsbeziehungen.

### ... und natürlich gleichwertige Richtlinien

*Last but not least* ist natürlich auch die Anforderung der Einhaltung gleichwertiger Richtlinien eine Importeinschränkung. Diese Anforderung der «gleich langen Spiesse» muss die Markenkommision Import (MKI) umsetzen. Wie sie das tut, wurde in früheren Folgen dieser Artikelserie erläutert (vgl. bioaktuell 2/07, S. 18/19 und 5/07, S. 14/15).

So steht hinter jedem importierten Produkt mit der Knospe eine kleine, manchmal auch eine grosse Geschichte. Und die Idee, lieber Importe zuzulassen und Rahmenbedingungen zu schaffen als einer unbeeinflussbaren Konkurrenz durch Bioimporte ausgesetzt zu sein.

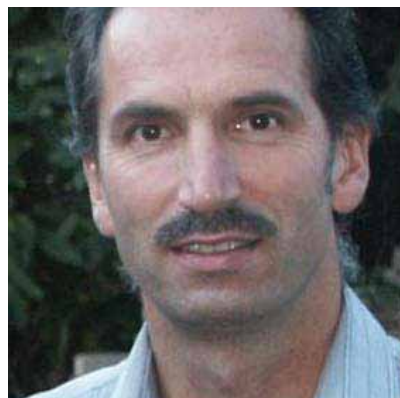
Schreiben Sie uns, wenn Sie Fragen dazu haben, oder wenn Importknospeprodukte bei Ihnen für einen heissen Kopf sorgen.

Hans Ramseier, Bio Suisse

### ... beim Präsidenten der FK Geflügel

**bioaktuell:** Warum lasst Ihr den Import von Knospe-Eiern zu?

**Jakob Treichler:** Schaleneier für den Frischkonsum dürfen keine importiert werden, nur Eier für die industrielle Ver-



Jakob Treichler, Präsident der Bio Suisse Fachkommission Geflügel.

**U**nweit der Stadt Siracusa, im Herzen der Anbauregion der sizilianischen Blutorange, liegt der Biobetrieb *Il Biviere*. Auf 82 Hektaren wachsen unterschiedliche Sorten von Orangen und Grapefruits. In der Erntezeit zwischen November und März braucht Betriebsleiter Giangiacomo Borghese bis zu 30 Arbeitskräfte, im Sommerhalbjahr reicht das Kernteam von vier Leuten.

Das Land ist flach und sehr fruchtbar. Früher war hier ein grosser See, der zwischen den dreissiger und fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts trockengelegt wurde. Dieser Umstand und die vulkanische Asche vom 35 km entfernten Ätna



«In unserer Familie war der Respekt vor der Natur schon immer sehr wichtig.»  
Giangiacomo Borghese, Betriebsleiter *Il Biviere*.

erklären die grosse Fruchtbarkeit der besonders humosen Bodens.

Giangiacomo Borghese stellte den seit Jahrhunderten im Familienbesitz befindlichen Betrieb 1990 auf Bio um. *Il Biviere* wurde, so Borghese, immer naturnah bewirtschaftet. Deshalb sei die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung ein eher kleiner Schritt gewesen und problemlos verlaufen.

Seit 1996 hat der Betrieb die Bio Suisse Anerkennung. Was bedeutet sie für den Betriebsleiter?

«Die Bio Suisse Anerkennung hat für uns einen hohen Wert. Das Ansehen unseres Betriebes und der kommerzielle Wert unserer Produkte werden durch die Anerkennung aufgewertet.»

Die Orangen von *Il Biviere* werden in die Schweiz, nach Frankreich, Deutschland, Holland und England geliefert. Ein guter Teil aber bleibt in Italien: Giangiacomo Borghese hat einen Hauslieferdienst aufgebaut, der in ganz Italien funktioniert und den Kunden die Ware frisch bis zur Haustür bringt. Zwei bis drei Tage nach der Bestellung sind die Moros und Taroccos bei der Kundschaft. mb

Interviews: mb

*Und Nachteile für die Schweizer Biobetriebe gibt's keine?*

Vielleicht den indirekten Nachteil, dass etwas weniger Betriebe im Inland Bioeier produzieren können. Im Sommer gibt es zu viel Schaleneier, da geht auch ein Teil in die Verarbeitung. Bei der Industrie ware herrscht ein starker Preiskampf; importierte Verarbeitungseier sind immer noch etwas billiger.

# Landschaftsinitiative will Kulturland schützen

Die Schweizer Landschaft ist unter Druck, pro Sekunde wird ein Quadratmeter Boden überbaut. Mit der Revision des Raumplanungsgesetzes drohen weitere Lockerungen des gesetzlichen Rahmens. Deshalb wurde Mitte Juli die Landschaftsinitiative lanciert. Sie wird von Bio Suisse unterstützt. Ihr Ziel ist es, dass aus ungebremster Bautätigkeit in unserem Land nachhaltige Siedlungsentwicklung wird.

**B**oden ist ein knappes Gut in der Schweiz, noch knapper ist fruchtbarer Boden. Dieser wird mehr und mehr zugebaut mit Strassen, Einkaufszentren, Industrieanlagen, Parkplätzen und Häusern. Seit Jahren verschwindet in der Schweiz pro Sekunde ein Quadratmeter Grünfläche, annähernd zehn Hektaren pro Tag. Dorf- und Stadtränder fransen zunehmend ins Landwirtschaftsland hinaus. Besonders im Mittelland, wo die schrittweise Zersiedelung am augenfälligsten ist, oder in den Tourismuszentren der Alpen.

## Bau- von Nichtbauggebiet trennen

Das 1980 eingeführte Raumplanungsgesetz versucht, diese Entwicklung zu bremsen und in geordnete Bahnen zu lenken. Es verfolgt das Ziel, Baugebiet und Nichtbauggebiet klar zu trennen und damit das Kulturland und die Landschaften zu schützen. Dies gelang bisher nur mit beschränktem Erfolg: Etwa 30 Prozent aller Bauten in der Schweiz stehen ausserhalb der Bauzone (das sind 500 000 Gebäude!). Und das Raumplanungsgesetz wird weiter aufgeweicht – der «Fall Gal-

raumplanerische Eindämmung des Zweitwohnungsbaus soll demnach aufgehoben, landwirtschaftliche Bauten sollen für Nichtlandwirte freigegeben werden. Kurz: Der HEV möchte sämtliche raumplanerischen Bestimmungen zum Bauen ausserhalb der Bauzone abschaffen.

## Baulandreserven noch riesig

Die eidgenössische Volksinitiative «Raum für Mensch und Natur», kurz Landschaftsinitiative, stützt der Raumplanung in dieser kommenden Debatte den Rücken. Sie verpflichtet Bund und Kantone zur haushälterischen Nutzung des Bodens, will die Trennung von Bau- und Nichtbaugebieten in der Bundesverfassung verankern und festlegen, dass die Gesamtfläche von Bauzonen während 20 Jahren nicht zunimmt. Das heisst nicht, dass weniger gebaut werden dürfte: Die heutigen Baulandreserven würden nämlich ausreichen, um neuen Wohnraum für 2,5 Millionen Menschen zu schaffen!

In ihrer nächsten Legislatur werden die eidgenössischen Räte das Raumplanungsgesetz revidieren. Es steht unter hohem Druck, denn in gewissen Kreisen gilt es als Wirtschaftshemmer, Freiheitsberaubung und Bürokratiemonster. Raumplanung, Raumplaner und Raumplanungsbehörden sind politisch in der Defensive und stehen mit dem Rücken zur Wand. Es gibt in der politischen Diskussion Vorstellungen, die Schweiz vom Raumplanungsrecht zu «befreien».

Anfang August ging der Schweizerische Hauseigentümerverband (HEV) mit einem Positionspapier in die Offensive und blies zum Angriff auf die Raumplanung und insbesondere das bäuerliche Bodenrecht. Die

Die Initiative unter Federführung von Pro Natura entspricht einem Bedürfnis der Bevölkerung und hat daher gute Chancen, zustande zu kommen. In einer repräsentativen Umfrage zur Zersiedelung der Schweiz äusserte sich eine klare Mehrheit der Befragten im Sinne der Initiative (vgl. Grafik).

Hinter der Initiative stehen 16 nationale Organisationen, unter ihnen Bio Suisse, und ein politisch breit gefächertes Initiativkomitee, dem National- und Ständerätinnen aus vier Parteien angehören (CVP, EVP, Grüne und SP).

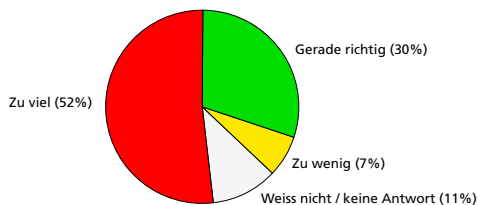
Zum Schluss sei noch die folgende Bemerkung erlaubt: Während Sie diesen Artikel gelesen haben, sind rund drei Aren Schweiz überbaut worden.

Alfred Schädeli

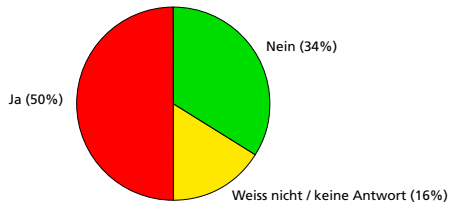
Diesem Heft liegt eine Unterschriftenkarte bei. Weitere Karten können bestellt werden unter Tel. 061 317 92 00 oder auf der Website [www.landschaftsinitiative.ch](http://www.landschaftsinitiative.ch)

### Repräsentative Umfrage zur Zersiedelung der Schweiz

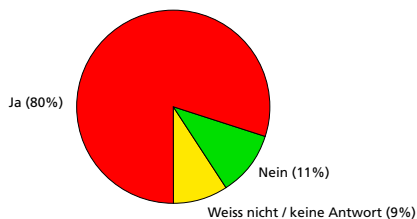
Wird in der Schweiz zu viel, gerade richtig oder zu wenig Land für Bauten genutzt?



Wären Sie damit einverstanden, die Siedlungsfläche in der Schweiz auf dem heutigen Stand zu begrenzen?



Sollte in besonders schönen Landschaften die Bautätigkeit eingeschränkt werden?



Quelle: gfs-zürich im Auftrag von Pro Natura (2006)  
Anzahl der Befragten: 1005





Bilder: ©Greenpeace/Ex-Press/Würtenberg

600 Models auf dem Weg zum Aletschgletscher, wo sie sich im Rahmen einer Greenpeace-Aktion für den Klimaschutz von Spencer Tunick nackt fotografieren liessen.

# Klimainitiative will Emissionen senken

Das Klima hat sich im Alpenraum seit Beginn der Industrialisierung um 1,6 Grad erwärmt, die Gletscher schmelzen, das Wetter spielt verrückt. Um die schlimmsten Auswirkungen zu vermeiden, müssen die Industrienationen ihren Ausstoss an Klimagasen bis ins Jahr 2020 um mindestens 30 Prozent reduzieren. Die Klimainitiative will dieses Ziel in der Bundesverfassung verbindlich festlegen.

**A**nfang August rammte ein russisches Mini-U-Boot 4200 Meter unter dem Packeis des Nordpols die Nationalflagge in den Meeresgrund und meldete damit den Hoheitsanspruch der Russen in dieser Region an. Während Dänemark, das Mutterland Grönlands, die kühne Tat als Medienspektakel klassierte, reagierten die anderen Nordpol-Anrainerstaaten Kanada und USA auf höchster politischer und militärischer Ebene verschnupft auf den symbolischen Akt. Denn auch sie erheben Anspruch auf das unwirtliche Gebiet, weil im Grund unter Eis und Meer gewaltige Reserven an Erdöl und Erdgas vermutet werden, nämlich rund ein Viertel der weltweiten Vorkommen an fossilen Energieträgern. Deren Förderung dürfte technisch bald möglich sein, weil die Polarkappe «dank» der globalen Klimaerwärmung so weit geschmolzen ist, dass sich Eisbrecher in der Gegend besser bewegen können.

Dieser Konflikt am Nordpol ist an Zynismus kaum zu überbieten. Die Klimaerwärmung ermöglicht den Ausstoss zusätzlicher Klimagase. Im gleichen Monat Berichte aus aller Welt von Naturkatastrophen, ebenfalls verursacht durch den «Klimawandel», wie die Klimakatastrophe beschönigend genannt wird, seit kein Zweifel mehr besteht, dass sie da ist.

## Marke liegt bei 2 Grad

Um die schlimmsten Klimaauswirkungen für Mensch und Umwelt abzuwenden, dürfe die weltweite Mitteltemperatur ge-

genüber der vorindustriellen Temperatur um nicht mehr als 2 Grad Celsius steigen, sagen Klimaforscher. Im Alpenraum stieg die Temperatur zwar bereits um 1,6 Grad an, doch sei es noch nicht zu spät. Um unter der globalen 2-Grad-Marke zu bleiben, müsse der weltweite Ausstoss von Klimagasen bis ins Jahr 2050 gegenüber 1990 halbiert werden. Dabei sind besonders die Industrieländer mit ihrem hohen Pro-Kopf-Ausstoss gefordert. Sie müssten ihre Emissionen bis 2020 um 30 Prozent reduzieren.

Genau dieses Ziel will die Ende Mai lancierte Klimainitiative in der Bundesverfassung verankern: Bund und Kantone sollen verpflichtet werden, Massnahmen zu ergreifen, um diese Vorgabe zu erfüllen. Besonderes Gewicht sollen sie dabei auf die Energieeffizienz und die Förderung erneuerbarer Energien legen.

## Prima fürs Klima

Die Landwirtschaft ist auf der einen Seite von den Auswirkungen der Klimaerwärmung direkt betroffen. Andererseits trägt sie auch zum Ausstoss von Klimagasen bei. Dabei ist die Bodenbewirtschaftung entscheidend, denn der Boden ist der grösste terrestrische Kohlenstoffpool. Der Kohlenstoff ist im Humus eingebunden. Eine Bewirtschaftung, die den Humusgehalt der Böden längerfristig abbaut, setzt CO<sub>2</sub> frei, eine humus-schonende oder gar humusaufbauende Bewirtschaftung hingegen bindet CO<sub>2</sub>. Im DOK-Versuch konnte gezeigt werden,

dass die biologische Bewirtschaftung den Humus pflegt, mineralische Düngung hingegen zu Humusabbau führt.

Nicht nur deshalb ist Bio prima fürs Klima, sondern auch noch aus einem anderen wichtigen Grund, der im DOK-Versuch nachgewiesen werden konnte: Der Biolandbau hat eine höhere Energieeffizienz, da er auf den Einsatz chemisch-synthetischer Dünger und Spritzmittel verzichtet, deren Herstellung grosse Mengen fossiler Energie verschlingt.

Biobauern sind also schon jetzt «Klimabäuerinnen». Und können noch effizienter werden. Grosse Potenziale liegen brach, etwa in der Verwendung erneuerbarer Energien und in der reduzierten Bodenbearbeitung.

Aus diesen Gründen unterstützt Bio Suisse die Klima-Initiative, die vom WWF geleitet und von Organisationen aus Umwelt- und Naturschutz sowie Energiepolitik unterstützt wird. Die Chancen stehen gut, dass die 100 000 benötigten Unterschriften gesammelt werden können, denn wie Umfragen gezeigt haben, ist die Klimapolitik derzeit das Thema, das die Schweizer Bevölkerung am meisten bewegt.

Alfred Schädeli

*Diesem Heft liegt eine Unterschriftenliste bei. Weitere Listen können auf [wwf.ch/klima-initiative](http://wwf.ch/klima-initiative) heruntergeladen oder bei WWF Schweiz, Klima-Initiative, Postfach, 8010 Zürich, bestellt werden.*

# Melken, alles Routine? pro-Q geht ins Detail

Kaum eine andere Tätigkeit wird auf dem Milchviehbetrieb so häufig ausgeführt wie das Melken. Es ist eine hochanspruchsvolle Arbeit, aber zugleich Routine und somit anfällig für sich einschleichende «Flüchtigkeitsfehler».

Seit 65 Millionen Jahren gibt es Säugetiere. Ihre wichtigste Gemeinsamkeit ist die Milchdrüse. Auf diesem Organ basiert ein seit Urzeiten vorhandenes Mutter-Kind-Verhalten, das Säugen. Seit rund 5000 Jahren nutzt der Mensch dieses Verhalten als Grundlage der Milchabgabe beim Melken.

Unbeeindruckt von der Einkehr der Mikroelektronik in die Melktechnologie, ist bis heute der Grundmechanismus der Milchabgabe bei allen Säugern gleich geblieben. Allein die kontinuierliche Ausschüttung des Hormons Oxytocin entscheidet darüber, ob die Milch aus dem Euter schonend, schnell und vollständig ermolken werden kann.

## Melken heisst Muttergefühle freundlich nutzen

Berührungsreize an der Zitzen spitze (und nur diese!) sorgen über sensible Nerven für eine Rückmeldung im Gehirn. Dort wird so lange kontinuierlich Oxytocin in die Blutbahn ausgeschüttet, wie diese Reize andauern, die Vormelken, Zitzenreinigung und Anrüststimulation umfassen. Sie sollten also unterbrechungslos aufeinanderfolgen und je nach Laktationsstand insgesamt etwa 45–90 Sekunden andauern. So lange dauert es, bis das Oxytocin im Euter wirksam wird und in der Drüsen- und Zitzenzisterne einen ausreichend hohen Milchdruck erzeugt, um das Melkzeug anzusetzen. Die Stimulation durch das Melkzeug erhält die Oxytocinausschüttung, bis die Milch

Bilder: Silvia Wemeyer



Richtiges Melken ist Prävention: Vormelken, Reinigen, Maschine ansetzen.

vollständig gemolken ist. Mangelnde Stimulation, Stress oder Schmerzen lassen die Oxytocinausschüttung und damit auch den Milchfluss abrupt versiegen. Neben der ausreichenden Stimulation an der Zitze ist also auch eine ruhige und freundliche Melkatmosphäre von grösster Bedeutung.

## Zuerst den Ist-Zustand erfassen

Im pro-Q-Projekt steht vor der Melkberatung die Melkbeobachtung: Die Analyse der Arbeitsweise aller regelmässigen Melkerinnen und Melker eines Betriebes. Hierbei werden verschiedene Abschnitte des Melkens jeder einzelnen Kuh (Anrüsten, Maschinenmelkzeit, Nachmelkzeit etc.) zeitgenau erfasst und ausgewertet. Auch allgemeine Faktoren des Melkmanagements und der Melkhygiene werden mit aufgenommen. Hier sind zum Beispiel das Vormelken, das Reinigen der Zitzen, die Anrüststimulation, das Ansetzen und die Abnahme der Zitzenbecher und – falls durchgeführt – die Art

und Weise des Zitzentauchens zu nennen. Gerade auf Betrieben, die mehr als einen hauptverantwortlichen Melker haben, ist das einheitliche Vorgehen aller regelmässigen Melker wichtig. Die Erfassung der Melkarbeit ist im Basispaket des pro-Q-Projektes enthalten. Aufgrund der genauen Kenntnis der Eutergesundheit jedes einzelnen Tieres aus der Basismilchprobe werden betriebsindividuelle Massnahmen zur Optimierung des Melkens erarbeitet. Dies kann vom Umstieg auf ein neues Euterreinigungsmaterial über Anpassungen bei der Anrüststimulation bis hin zur Einführung einer Melkreihenfolge reichen.

## Zwei Drittel können Melkmanagement verbessern

Auch wenn das Melken ein 5000 Jahre alter Hut ist, gibt es doch immer wieder Optimierungsmöglichkeiten. Dies zeigen die Ergebnisse der Umfrage unter den am Projekt beteiligten Betrieben (siehe bioaktuell 6/07, Seite 15): Rund zwei Drittel der pro-Q-Betriebe haben ihr Melkmanagement aufgrund von Vorschlägen aus dem Projekt geändert. Im Basispaket wird auch die Melktechnologie der Betriebe untersucht. Die Praxis zeigt, dass die Melktechnologie meist nur kleine, leicht behebbare Mängel aufweist.

Möchten Sie mehr erfahren über das Projekt pro-Q? Vielleicht mit Ihrem Betrieb teilnehmen? Mit dem Talon können Sie nähere Informationen anfordern und erhalten einen Anmeldebogen.

Michael Walkenhorst, FiBL

Ja, das interessiert mich. Senden Sie mir bitte die Unterlagen zum pro-Q-Projekt.

Name  Vorname

Adresse

PLZ  Ort

Tel.  Mobiltel.

E-Mail

Talon einsenden ans FiBL, pro-Q, Postfach, 5070 Frick



Familie Häni beim Znacht in ihrer neuen Heimat: Christian, Frau Natascha, Mutter Regula, Tochter Anne, Vater Theo.



Die Klee gras-Heuballen gehen an einen einheimischen Bauern. Christian mit seinem Vater Theo Häni.

Bilder: David Eppenberger

# Biobauer packt Chance in Rumänien

Christian Häni führt seit drei Jahren einen Biobetrieb in Westrumänien. Dort ist er als Biobauer noch ein Exot. Nach der Umstellungszeit erntet er in diesem Jahr erstmals Weizen und Roggen.

**6**00 Hektaren Nutzfläche Bio. Und das ganz ohne Vieh. In der Schweiz kann das nicht sein. Dafür 1000 Kilometer östlich. Genauer: Firiteaz in Rumänien. Vor drei Jahren ist der 28-jährige Christian Häni aus dem luzernischen Büron mit seiner Frau Natascha dorthin ausgewandert, um Bauer zu werden. In der Schweiz konnte er das nicht, denn sein Vater ist nicht Bauer, sondern Vermögensberater. Kein Hof zum Übernehmen also. Vater Theo Häni ist aber kein Unbekannter in der Biobranche. Mit der ASI Natur Holding AG hat er in den letzten Jahren auf der ganzen Welt viel Geld in den biologischen Landbau investiert. Er ermöglichte den Kauf des Betriebes in Firiteaz.

Der Vorteil des Standortes Rumänien: Es gibt viel verfügbares Land zu günstigen Preisen. Aktuell liegt dieser bei 1500 Euro pro Hektare, deutlich höher als noch vor ein paar Jahren, doch im europäischen Schnitt ist das immer noch ein Schnäppchenpreis. Zudem sind die Lohnkosten tief. Noch. Denn Rumänien boomt, und die Löhne steigen in rasantem Tempo an. Seit diesem Jahr lebt Vater Theo mit Frau Regula ebenfalls im Dorf. Im Herbst folgt die Tochter mit Partner. Als Mitbeteiligte auf dem Betrieb. Familienglück total.

## Einheimisches Kopfschütteln

Doch ganz so einfach war der Anfang nicht. Im seinem Rucksack brachte Chris-

tian Häni zwar das Diplom der Hochschule für Landwirtschaft in Zollikofen mit. Doch es fehlte die Praxis. *Learning by doing* war angesagt. Und: Der biologische Landbau ist den meisten Rumänen unbekannt und erzeugt mehr Kopfschütteln als Anerkennung. «Die Leute hier sind mit Kunstdünger und Spritzmitteln aufgewachsen», sagt Häni. Auf Rumänisch musste er seinen vier Angestellten erklären, weshalb der Boden zuerst umgestellt und mit Kleewiesen auf den Anbau von Roggen, Weizen und Dinkel, die geplanten Hauptkulturen, vorbereitet werden musste. In diesem Jahr erntet er erstmals Weizen und Roggen. Er denkt bereits an andere Kulturen: Sonnenblumen, Soja, Leindotter, Lupinen, Linsen oder Kümmel.

## Bio Suisse zertifiziert

Ein Problem ist die Arbeitsmentalität. Häni wünschte sich mehr Selbstständigkeit bei seinen Mitarbeitern. Das Handy läutet fast pausenlos. Oft wegen Kleinigkeiten, zum Beispiel wenn die Schnur bei der Ballenpresse ausgeht. Gravierender, wenn der Schäfer seine Tiere wieder einmal über seine Felder gelassen hat. Oder noch schlimmer: Ein benachbarter Bauer spritzt aus Versehen einen Streifen seines Kleefeldes mit Herbiziden. «Das Ziel nicht aus den Augen verlieren», macht sich Häni dann immer wieder Mut. Es sei ein langfristiges Projekt.

Die Umstellungszeit ist vorbei. Sieben Prozent ökologische Ausgleichsflächen gehören zum Betrieb dazu. Das ist nötig, weil der Betrieb Bio Suisse zertifiziert ist. Doch es ist mehr: Christian Hänis Augen leuchten beim Anblick der blühenden Wiese: «Ein so grosses Feld mit dieser Pflanzenvielfalt wäre in der kleinstrukturierten Schweiz unmöglich!» Nur schon aus wirtschaftlichen Gründen.

## Kostengünstige Bioproduktion

Doch die Ökologie ist die eine Seite. Die Ökonomie die andere. Christian Häni ist überzeugt, dass er seine Bioprodukte langfristig günstiger produzieren wird als seine konventionellen Nachbarn. Ein Grund: die schonende Bodenbearbeitung mit dem deutschen Spezialgerät «Wenz Eco-Dyn System», das die Gare nur oberflächlich bewegt. Weniger Maschinen, keine teuren Kunstdünger oder Pflanzenschutzmittel, grosse aneinanderliegende Landparzellen. Dazu eigenes Saatgut. Das ist der Schlüssel zum Erfolg.

Zudem gibt es seit diesem Jahr EU-Subventionen: 54 Euro Grundbeitrag pro Hektare bewirtschaftete Fläche. Je nach Kultur gibt es mehr. Das EU-Geld hilft, denn der Betrieb ist in der Aufbauphase und hat noch keine Erträge abgeworfen. Doch das wird sich bald ändern. Biorohstoffe sind knapp, die Preise gut.

David Eppenberger

# «Mit der Öffnung wird sich nicht viel ändern»

Letzten Herbst beschlossen die Delegierten von Bio Suisse, dass ab Neujahr 2008 nebst bio.inspecta weitere Firmen für die Zertifizierung der Knospe zugelassen werden können. Durch diesen Entscheid muss Bio Suisse als Lizenzorganisation das Heft in die Hand nehmen und dafür sorgen, dass alle Zertifizierer gleich arbeiten. Markus Wittmer, Leiter Qualitätssicherung und Labelvergabe, ist dafür verantwortlich.

**bioaktuell:** Wird die Zertifizierung für die Biohöfe billiger, wenn es eine Konkurrenzsituation gibt?

**Markus Wittmer:** Die Knospe-Zertifizierung kostet dieses Jahr bei der bio.inspecta 100 Franken, bei der Bio Test Agro (BTA) 60 Franken. Klar, das ist ein Unterschied, aber es sind nicht Welten. Das sind die Preise für eine reibungslose Zertifizierung. Sobald es Unklarheiten gibt oder irgendwelche Unterlagen fehlen, wird es sofort teurer. Dort ist das Sparpotenzial weit grösser.

Was bedeutet die Öffnung für die Landwirtschaftsbetriebe?

Da wird sich bei Kontrolle und Zertifizierung nicht viel ändern, das wird meines Erachtens überschätzt. Wer bei der BTA kontrolliert wird, wird in der Regel jetzt neu auch dort zertifiziert. Mehr Aufwand gibt es für Betriebe mit Direktvermarktung. Diese müssen die Zertifizierungsstelle auf ihren Verpackungen auswechseln, wenn sie neu durch die BTA zertifiziert werden.

In diesem Fall könnte sich ein Betrieb ja weiterhin von der BTA kontrollieren und durch die bio.inspecta zertifizieren lassen. Oder ist das nicht zulässig?

Doch, das ist möglich. Man kann sich bei der Firma A kontrollieren und bei der Firma B zertifizieren lassen [vgl. Kasten].

## **k** Kontrolle und Zertifizierung nicht zwingend gekoppelt

**Korrigendum:** Im bioaktuell Nr. 6 vom Juli/August 07 haben wir über Neuerungen im Rahmen der Öffnung der Zertifizierung informiert. Unter anderem hielten wir fest, dass Kontrolle und Zertifizierung von derselben Firma durchgeführt werden müssen. Von Zertifizierungsstellen wurden wir darauf aufmerksam gemacht, dass diese Pflicht nicht besteht. Das ist richtig. Ein Betrieb kann sich auch nächstes Jahr von unterschiedlichen Firmen kontrollieren und zertifizieren lassen. Bio Suisse

Das gilt auch für Verarbeitungsbetriebe. Aber wahrscheinlich wird das teurer, denn bisher konnte Bio Suisse der bio.inspecta vorschreiben, dass sie BTA-Kunden zum gleichen Tarif zertifiziert, weil sie die Exklusivität hatte. Da können wir jetzt nicht mehr eingreifen. Es ist natürlich aufwendiger, wenn das Dossier von zwei Anbietern bearbeitet werden muss.

Werden die Richtlinien nach der Öffnung der Zertifizierung eher strenger oder eher laxer angewendet?

Das Risiko besteht, dass sie laxer ausgelegt werden. Da müssen wir rechtzeitig Gegensteuer geben. Denn das sind wir unseren Mitgliedern schuldig. Sie müssen sicher sein können, dass sie gleich behandelt werden wie alle anderen Kolleginnen und Kollegen auch. Sonst entsteht Rechtsungleichheit. Und damit erweisen wir niemandem einen Dienst.

Die Kontrollfirmen erscheinen mindestens einmal im Jahr durch einen Kontrolleur physisch auf jedem Hof. Dadurch werden sie wahrgenommen, ob positiv oder negativ. Wird Bio Suisse durch das verstärkte Engagement in Kontrolle und Zertifizierung auf den Höfen künftig besser wahrnehmbar?

Nein, das glaube nicht. Das ist auch nicht unser Ziel. Die Hauptaufgabe von Bio Suisse ist es, das Regelwerk zu entwickeln, an der DV und in den Kommissionen. Zudem versuchen wir, die Interessen unserer Mitglieder national und international durchzusetzen. Weiter ist ein wichtiger Teil des Gesamtangebots die Bioberatung. Da wissen die Bäuerinnen und Bauern, dass sie sich Infos holen können. Und als drittes Element haben wir Kontrolle und Zertifizierung. Das sind drei Bereiche, die zusammenspielen müssen.

Und spielt es auch wirklich zusammen?

Ich meine schon. Betriebsleiterinnen, die wissen, dass hinter den Richtlinien Be-

rufskollegen stehen, akzeptieren diese auch besser. Da muss bei der Kontrolle dann auch nicht allzu polizeimässig eingefahren werden. Wenn die Richtlinien von einem Bürotisch aus verordnet und durch eine Art Biopolizei durchgesetzt würden, wäre das Ganze sehr viel unangenehmer. Und auch viel teurer.

Qualitätssicherung im Gesamtpaket also?

Ja, alle haben dabei ihre Aufgabe. Die Kontrolleure sind wichtige Player in diesem Gesamtpaket, sie müssen auf den Höfen jährlich genau hinschauen und vielleicht unangenehme Sachen aufschreiben. Und sie sind die einzigen, die regelmässig auf den Höfen erscheinen. Das wird auch weiterhin so bleiben. Auch aus diesem Grund ist es für Bio Suisse sehr wichtig, in regem Kontakt zu den Kontrollorganisationen zu stehen.

Der DV-Entscheid für die Öffnung der Zertifizierung brachte der Bio Suisse Geschäftsstelle einen mit Hausaufgaben gefüllten Kratten. Welches sind die wichtigsten? Und wo steht ihr?

Dieser Entscheid wies Bio Suisse eine stärkere Rolle als Regulator zu. Wir hatten festzulegen, wer unter welchen Bedingungen zertifizieren darf. Dazu erstellten wir ein Reglement, welches den Rahmen absteckt und festlegt, wie die Zertifizierungsstellen in Zukunft arbeiten sollen. Das ist eigentlich eine Art Richtlinie für Zertifizierungsstellen. Diese Arbeit ist getan.

Wie seid ihr da vorgegangen?

Zuerst analysierten wir die Risiken der Öffnung. Das eine Risiko liegt, wie schon gesagt, darin, dass die Betriebe durch die Zertifizierungsstellen heterogen beurteilt werden könnten und die Rechtsgleichheit nicht mehr gegeben wäre. Ein anderes Risiko ist eine mildere Beurteilung, um Kunden zu gewinnen. Und weiter könnte sich das Interesse auf gute Kunden be-

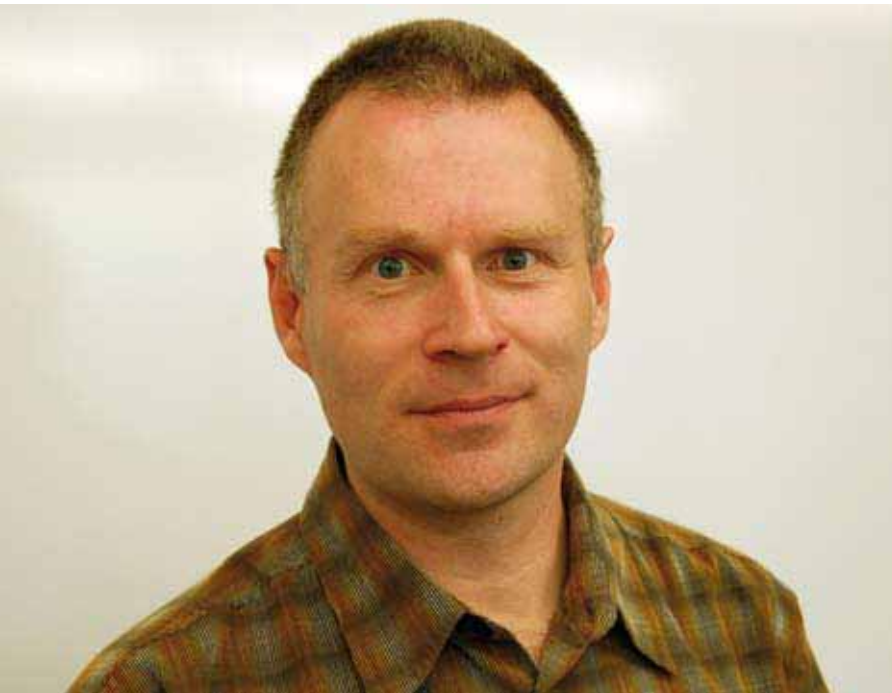


Bild: Thomas Afföldi

«Wir wollen keine neuen Biolabels. Bio Suisse hat eine starke Position, die wir halten und ausbauen wollen.»: Markus Wittmer, Leiter Qualitätssicherung und Labelvergabe bei Bio Suisse.

schränken, gut gelegene grosse Betriebe. Die kleineren, abgelegenen, italienisch- oder französischsprachigen könnte man durch hohe Tarife abschrecken, damit sie zur Konkurrenz wechseln. Aufgrund dieser Risiken haben wir das Reglement verfasst, Verträge ausgearbeitet und alle, die zugelassen werden wollten, auf Herz und Nieren geprüft.

*Wie wird die Einhaltung dieses Reglements längerfristig überwacht?*

Wir werden Schulungen durchführen und die zugelassenen Firmen regelmässig auditieren. Mit dem Ziel, auch in Zukunft eine möglichst einheitliche Beurteilung hinzukriegen. Wenn nötig hätten wir auch die Möglichkeit, den Detaillierungsgrad des Reglements zu erhöhen oder allenfalls auch den Spielraum der Richtlinien zu reduzieren.

*Hat sich die Geschäftsstelle für diese Aufgaben neu organisiert? Oder wurde eine neue Stelle geschaffen?*

Bisher nicht. Die Vorarbeiten sind im normalen Rahmen gelaufen, und wir konnten den Mehraufwand mit den bestehenden Ressourcen abdecken. Eine Aufstockung dürfte schwierig werden, denn wir werden keine zusätzlichen Mittel erhalten. Wir werden aber intern Auf-

gaben anders verteilen und mehr mit den Markenkommissionen zusammenarbeiten, die einen Teil des Mehraufwandes übernehmen werden.

*Hat es nicht auch eine gute Seite, dass Bio Suisse als Labelorganisation wieder mehr zur Zertifizierung zu sagen hat?*

Eine positive Seite ist, dass wir wieder die Labelnutzung vergeben. Auch müssen wir mit dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) bezüglich Auslegung der Richtlinien in noch engeren Kontakt treten. Und auch mit der Akkreditierungsstelle des Bundes, welche die Zertifizierung ebenfalls überwacht, werden wir künftig mehr zu tun haben als bisher. Auch sie muss sich dazu Gedanken machen, wie eine harmonische Zertifizierung sichergestellt werden kann.

*Bleibt Bio Suisse denn überhaupt ein Spielraum? Viele Umsetzungsfragen stehen ja bereits im Pflichtenheft dieser Bundesämter?*

Schon bisher war dies ein Gemeinschaftswerk. Wir legen zusammen mit dem BLW und den Kantonen das Sanktionsreglement Landwirtschaft fest. Im Anbau ist es tatsächlich so, dass ein grosser Teil der Knospe-Richtlinien durch die Bioverordnung bereits abgedeckt wird.

Nicht vergessen darf man aber den Verarbeitungsteil, dort ist das Verhältnis fast umgekehrt, da regelt die Knospe weit mehr als der Bund. Auch das BLW delegierte gewisse Aufgaben an die Zertifizierungsstellen, und solange die Hauptarbeit durch bio.inspecta geleistet wurde, war das einfach. Gewisse Staatsaufgaben übernahm dabei bereits bisher Bio Suisse. Denn unser Ziel war immer eine Art Service public, indem wir vorschrieben, dass Zertifizierer in der ganzen Schweiz aktiv sein müssen. Solche Anforderungen stellte das BLW nicht. Und jetzt erhalten solche Fragen noch grössere Bedeutung.

*Die Zertifizierer liebäugeln damit, eigene Marken und Labels zu schaffen. Was unternimmt Bio Suisse, um diese Entwicklung zu verhindern?*

Die Knospe ist einerseits ein Garantielabel, andererseits aber auch eine Marke, die vorne auf die Verpackung muss. Wir wollen nicht, dass neue Biolabels entstehen, einerseits weil wir eine starke Position haben, die wir halten und ausbauen wollen, andererseits hat auch die Kundschaft kein Interesse an neuen Labels am Markt. Wenn eine Zertifizierungsstelle für die Knospe zertifiziert, darf sie nicht mit ihrem Firmenlogo auf die Packung, sondern nur mit der Firmennummer oder dem Firmennamen. Bei Nicht-Knospe-Produkten dürfen sie zwar mit dem Firmenschriftzug auftreten, ihn aber nicht als Label bewerben. Das ist vertraglich so festgelegt.

*In der Diskussion um die Öffnung der Zertifizierung wollte sich Bio Suisse stärker an der bio.inspecta beteiligen, heute tönt es nach Rückzug. Welche Strategie verfolgt ihr in dieser Hinsicht?*

Der Vorstand zeigte vor einem Jahr verschiedene strategische Schienen auf. Dabei war das verstärkte Engagement von Bio Suisse an der bio.inspecta gekoppelt an deren exklusive Zertifizierung. Das wurde mit dem Beschluss für die Öffnung hinfällig. Denn es wäre eine eigenartige Situation, wenn Bio Suisse einerseits als Regulator alle beteiligten Firmen gleich behandeln müsste, andererseits bei einer dieser Firmen finanziell stark beteiligt wäre. Daher hat der Vorstand beschlossen, dass Bio Suisse die bio.inspecta-Aktien verkauft. Im Alltag werden wir aber weiterhin eng zusammenarbeiten, wie mit den anderen Zertifizierungsfirmen auch.

Interview: Alfred Schädeli

# SQS und bio.inspecta spannen zusammen

Zwei der drei von Bio Suisse für die Zertifizierung von Verarbeitungsbetrieben zugelassenen Firmen arbeiten künftig eng zusammen: Die SQS in Zollikofen BE und die bio.inspecta in Frick. Sie bieten gemeinsam eine breite Palette von Dienstleistungen an. Dabei übernimmt die bio.inspecta alle Aufgaben, die mit Labels zu tun haben.

**D**ie beiden von Bio Suisse für die Zertifizierung von Verarbeitungsbetrieben zugelassenen Firmen bio.inspecta AG in Frick und Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme SQS in Zollikofen bei Bern spannen zusammen. Sie haben eine exklusive Zusammenarbeit mit einer bereinigten Angebotspalette vereinbart. Die Lebensmittelproduzenten, -verarbeiter und der Handel können für die Zertifizierung von Managementsystemen, Lebensmittelsicherheitsstandards und Labelanforderungen künftig auf eine starke Kom-

petenzgemeinschaft zählen. Die beiden Anbieter haben am 2. August vereinbart, ihre Dienstleistungen aus einer Hand anzubieten.

Die Firmen bio.inspecta und q.inspecta in Frick konzentrieren sich künftig auf biologische und konventionelle Lebensmittellabels, während die SQS die Zertifizierungen von Lebensmittelsicherheitsstandards und internationalen ISO-Normen für Qualität, Umwelt und Arbeitssicherheit wahrnimmt.

Die SQS ist eine unabhängige Non-Profit-Organisation und als Verein orga-

nisiert. In der Schweiz ist sie führend im Bereich der Managementzertifizierung (Qualität, Umwelt, Arbeitssicherheit, Lebensmittelsicherheit). Sie wurde 1983 als eine der weltweit ersten Organisationen für Bewertungs- und Zertifizierungsdienstleistungen gegründet und ist heute international tätig.

Die SQS übernimmt im Rahmen der neuen Zusammenarbeit 5 Prozent des Aktienkapitals von bio.inspecta. Beide Organisationen nehmen gegenseitig Einsitz in die Führungsorgane.

mgt

## Buhlen um Kundschaft beginnt

Beim Wechsel von einer Zertifizierungsfirma zur anderen gibt es gewisse Abgrenzungsprobleme. Betriebe, die bisher durch die BTA kontrolliert und von der bio.inspecta zertifiziert worden waren, erhielten diesen Sommer ein Zertifikat, das nur bis Ende 2007 gültig ist statt wie üblich bis zum Ende des folgenden Jahres. Der sachliche Grund: Wenn sie sich 2008 durch die BTA zertifizieren lassen, ist ab Neujahr die neue Zertifizierungsfirma für sie zuständig und verantwortlich.

Die BTA stellt neuen Kunden mit einem solchen frühzeitig auslaufenden Zertifikat ein Übergangszertifikat aus, das ihnen den Zutritt zum Knospe-Markt nahtlos ermöglicht, ohne dass die nächste Betriebskontrolle vorgezogen oder eine neue Zertifizierung vorgenommen werden muss. Dieses Zertifikat stellt die BTA nach Aussage von Geschäftsführer Niklaus Wynistorf kostenlos aus. Es wird bis Ende 2008 gültig sein.

Diese erste grosse Triage der Betriebe bietet den beiden Firmen die Gelegenheit, sich der neuen Wettbewerbssituation gemäss zu verhalten: Wer die Zertifizierungsstelle wechseln will, muss bis zum 30. Oktober den Zertifizierungsvertrag mit der bio.inspecta mit einem eingeschriebenen Brief kündigen und sich bei der BTA anmelden. Die BTA-Kontrolleure erstellen ihren Kundinnen versandfertige Kündigungsschreiben, die sie nur noch unterzeichnen und abschicken müssen.

Auch hinter den befristeten Zertifikaten der bio.inspecta dürften Marketingüberlegungen stecken. Im Begründungsschreiben bietet die Fricker Firma den bisherigen BTA-Kunden, welche für die Kontrolle zu ihr wechseln, die Zertifizierung 2008 nämlich als Willkommensgeschenk gratis. als



Bild: Thomas Alfeld

Am Tag der offenen Tür (siehe Seite 19) präsentierte sich die bio.inspecta erstmals im neuen Gebäude und mit der Partnerin SQS.



# «Kunden wollen alles aus einer Hand»

Im Sommer stieg Biobauer Ueli Steiner aus dem aargauischen Schlossrued als Geschäftsführer in die bio.inspecta ein. Er ersetzt Frank Rumpe, der die Kontroll- und Zertifizierungsfirma verlassen und in der russischen Biobewegung eine neue Aufgabe gefunden hat. Als erste Amtshandlung ordnet Steiner die Zertifizierungslandschaft neu.

*Warst du als Bauer und Präsident der Aargauer Biovereinigung an der Delegiertenversammlung von Bio Suisse mit dabei, als die Öffnung der Zertifizierung beschlossen wurde?*

Nein, ich gab das Amt ein Jahr vorher ab und war nicht mehr Delegierter. Als Mitglied nahm ich bei einer kantonalen Versammlung mit Frank Rumpe und Niklaus Wynistorf zu diesem Thema teil. Ich setzte mich anschliessend vehement gegen eine Öffnung ein, weil ich überzeugt war, dass damit keine Kosten für die Landwirtschaft insgesamt gespart werden können.

*Wusstest du damals schon, dass dir eine Zukunft als Geschäftsführer der bio.inspecta blüht?*

Davon hatte ich damals keine Ahnung. Das stand absolut nicht zur Diskussion.

*Wie siehst du die Sache jetzt, nachdem der Entscheid gefallen ist und du der bio.inspecta vorstehst?*

Für die Bauern gibt es eine Wahlmöglichkeit, das ist eigentlich gut. Bio Suisse hat durch die Öffnung sehr viele zusätzliche Aufgaben übertragen bekommen, um sicherzustellen, dass alle Firmen nach gleichen Massstäben zertifizieren. Das gibt Mehraufwand, den letztlich die Bauern und Bäuerinnen zu tragen haben.

*Entsteht auch Mehraufwand für bio.inspecta?*

Ja, besonders im elektronischen Datenaustausch, denn Bio Suisse braucht jetzt mehr Daten und Informationen.

*Wie siehst du es jetzt? Werden die Kosten durch die Öffnung sinken?*

Nein, da hat meine Meinung nicht geändert. Ein Vorteil ist allerdings, dass wir

die internen Kosten ganz genau anschauen werden, weil wir im Wettbewerb sind. Ich glaube aber, dass das Sparpotenzial gering ist.

*Wie hat die bio.inspecta auf den Beschluss zur Öffnung reagiert?*

Im Bereich Verarbeitung und Handel hielten wir Ausschau nach einer geeigneten Partnerorganisation. Die fanden wir mit der SQS in Zollikofen. Gemeinsam können wir den Kunden nun sämtliche Dienstleistungen aus einer Hand anbieten, insbesondere für grosse Verarbeitungsbetriebe wird dies Vorteile bringen (vgl. Artikel Seite 16). Der Kunde hat einen Hauptansprechpartner in organisatorischen Fragen. Für technische Belange stehen dann aber sämtliche Fachleute beider Firmen zur Verfügung.

*Was bringt dieser Zusammenschluss den beiden Firmen?*

Wir sehen darin ein grosses Potenzial für die Zukunft. Und das gemeinsame Angebot entspricht den Wünschen der Kundschaft. Sie wollen alles aus der gleichen Hand. Wir decken den ganzen Labelbereich ab, die SQS die ISO- und Food-safety-Zertifizierung. Damit bleiben beide Betriebe ihren Kernkompetenzen treu und müssen sich nicht in neue Gebiete einarbeiten.

*Als Bauer warst du beim Aufbau der Online-Vermarktung bio-direct beteiligt und jetzt steigst du an der Spitze der bio.inspecta ein. Wie bringst du alles unter einen Hut?*

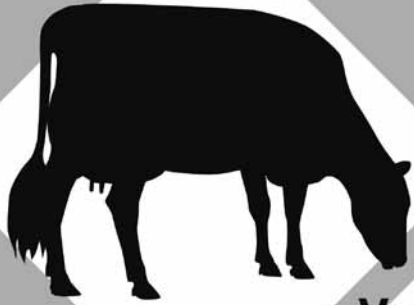
Der Landwirtschaftsbetrieb ist schon länger mit einem angestellten Ehepaar organisiert, das ihn bewirtschaftet. Dadurch konnte ich schon länger Tätigkeitsfelder ausserhalb der Landwirtschaft aufbauen, vorher war Informatik ein Thema. bio-direct wurde übernommen von meinem Partner, Markus Schütz, der jetzt Geschäftsführer ist.



Bild: Thomas Alfeld

«Für die Bauern gibt es jetzt eine Wahlmöglichkeit. Aber die Öffnung schafft auch Mehraufwand.»  
Ueli Steiner, neuer Geschäftsführer der bio.inspecta.

Interview: Alfred Schädeli



# PROTECTOR Aktion 2007

Vom 3. September bis zum 21. Dezember



Beim Kauf von 300kg Mineralsalz erhalten Sie: **2 Spanset! (Länge 12 Meter, Belastbarkeit 5 to)**

Beim Kauf von 100kg Mineralsalz erhalten Sie: **Ein Taschenmesser!**

- Berger Mühle, Rothachen AG, 3614 Unterlangenegg, 033/453.13.13
- Brunner AG Mühle, 8425 Oberembrach, 044/865.01.55
- 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



**PROTECTOR**  
- INFO-TEL -  
021 906 15 15  
[www.protector.ch](http://www.protector.ch)

## 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](http://www.hosberg.ch)

kagfreiland



# Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

Wir vermitteln für Sie:

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

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

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



VIEGUT AG  
Unternehmer Viehhandel

Gewerbering · 6105 Schachen · Telefon 041 360 69 78  
Fax 041 360 72 55 · [viiegut@bluewin.ch](mailto:viiegut@bluewin.ch)

Natura-Beef



BIO POOL





Nachwuchs für die Forschung? Der Tag der offenen Tür am FiBL brachte kleinen und grossen Gästen die Zusammenhänge des Biolandbaus näher. An interaktiven Infoständen und auf dem Teller auf der gemütlichen Terrasse.

## 2500 Gäste erlebten Bioforschung

Der Tag der offenen Tür am FiBL in Frick erfreute sich grossen Interesses. Forscherinnen und Berater zeigten den 2500 Gästen, wie sie durch wissenschaftliche Erkenntnisse den Biolandbau fördern. Teilweise unter Einsatz von Spitzentechnologie.

**D**as FiBL in Frick öffnete am Sonntag 19. August seine Türen und gab der interessierten Öffentlichkeit einen Einblick in seine breitgefächerten Tätigkeitsfelder. Nebst dem FiBL präsentierten sich auch die Partnerorganisationen bio.inspecta (Kontrolle und Zertifizierung), Agrofutura (Umweltberatung in der Landwirtschaft) und iavet (anthroposophische Veterinärmedizin).

16 Informationsstände gaben den Gästen die Möglichkeit, den Forscherinnen und Forschern des FiBL über die Schulter zu schauen und auch selber zu neuen Erkenntnissen zu kommen. Zudem fanden während des ganzen Tages geführte Besichtigungen und Demonstrationen statt: im Rebberg, in den La-

bors, im Gemüsebau, in den Obst- und Beerenanlagen, im Schweinestall sowie im Ackerbau.

Die Veranstaltung, die erstmals nur an einem statt an zwei Tagen stattfand, wurde zum Publikumserfolg: 2500 Gäste aus der ganzen Schweiz, der Region Fricktal und aus Süddeutschland folgten der Einladung. So viele Leute hatten die Verantwortlichen am FiBL nicht erwartet. «Noch ein paar 100 Personen mehr, und die Infrastrukturen wie Pendelbus, Parkplatz und Verpflegung wären an ihre Grenzen gestossen», blickt OK-Präsidentin Nina Basler zurück.

Der traditionelle Tag der offenen Tür mit Livemusik, Kinderspielplatz, Märchenhöhle mit Märchentante Clau-



dia Capaul, Restaurant mit Grillmeister Dieter Scheibler und Hofbeizli auf dem FiBL-Hof von Pius und Marianne Allemann wurde dank des wunderbaren Spätsommerwetters zu einem Volksfest.

Am diesjährigen Tag der offenen Tür war es als besondere Attraktion erstmals möglich, den im Frühjahr eingeweihten Neubau mit Büros und Labors zu besichtigen, in welchem in den vergangenen Monaten neue Arbeitsplätze unter modernsten Bedingungen eingerichtet werden konnten. Den Neubau, der rund 5,4 Millionen Franken kostete und ökologische Forschung mit Spitzentechnologie ermöglicht, versteht das FiBL als Investition in die Zukunft.

Alfred Schädeli





**Calanda frisst**  
UFA-Milchviehfutter

**UFA 174 F / 274**  
Startphasenfutter

**UFA 277**  
Proteinkonzentrat

**UFA 172 F / 272 / 279**  
Milchleistungsfutter

**UFA 175 F / 275**  
Getreidemix

www.ufa.ch In Ihrer **LANDI**




**PRO BEEF®**  
www.pro-beef.ch

**Jetzt aktuell:**  
**Remonten zur Weitermast,  
Rinder und Ochsen**

**Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung oder Bestellung entgegen.**

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

**Anmeldungen und Bestellungen können auch auf der Homepage [www.pro-beef.ch](http://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 Gams, Tel: 079 404 59 82

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir längerfristig auf Herbst 2007 auf bio-dyn. Hof eine motivierte, belastbare, selbständige

**Fachperson im Bereich Milchverarbeitung und Hofspezialitäten**  
(ev. mit PartnerIn im Bereich Gemüsebau/Landwirtschaft)

**2 ½ Zimmerwohnung**  
steht zur Verfügung

Wir bieten geregelte Arbeitszeiten und branchenübliche Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. In einem persönlichen Gespräch informieren wir Sie über nähere Einzelheiten.

Biohof Zaugg, Moosgasse 21, CH-3305 Iffwil  
Tel: +41 (0) 31 761 00 57,  
Fax: +41 (0) 31 761 13 02  
Email: biohofzaugg@gmx.ch

**Gartenbauschule**  
**Hünibach**

Biologisch-Dynamisch

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

Wir suchen Sie!

**Gemüsegärtner/in 80%**

für die Ausbildung unserer Lernenden in den praktischen Arbeiten, sowie die Mitarbeit bei Anbau, Pflege und Ernte unseres Bio-Gemüses.

**Wir bieten**

- vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Arbeit in einem jungen Team
- Geregelte Arbeitszeit
- Weiterbildungsmöglichkeit

Stellenantritt 1. Januar 2008 oder nach Vereinbarung

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte möglichst unverzüglich an:  
Gartenbauschule Hünibach, Mathias Paul, Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach  
Für Fragen und Auskünfte stehen Ihnen der Betriebsleiter Mathias Paul, Tel. 033/244'10'28 oder der Abteilungsleiter Hermann Seibold, Tel. 079 381 57 90 gerne zur Verfügung.

# Kundenbeziehungen: Innovation aus der Romandie

Die Zeit ist reif für frische Ideen und neue Wege, wie Produzentinnen und Konsumenten, Stadt und Land, näher zueinander finden. Der dringend benötigte Innovationschub kommt aus der Westschweiz, wovon sich die Teilnehmenden der diesjährigen Bioberaterinnenexkursion überzeugen konnten.

**W**ie findet die urbane Bevölkerung den Kontakt zur Landwirtschaft? Das ist die Kernfrage der Öffentlichkeitsarbeit eines Landwirtschaftsbetriebs. Neue Formen, die Städterinnen und Städter aufs Land zu bringen, die der aktuellen gesellschaftlichen Befindlichkeit entsprechen, sind gefragt, ebenso ansprechende Wege zum Verständnis eines Landwirtschaftsbetriebs.

## Nähe durch Vertrag

Ein neuer Ansatz kommt aus der Westschweiz. Die Rede ist dort von einer «Agriculture contractuelle de proximité», der Idee einer Vertragslandwirtschaft in der Nähe, was sowohl menschlich als auch räumlich zu verstehen ist. Engagierte Konsumenten kaufen von engagierten Produzentinnen zu Beginn der Vegetationsperiode die Ernte einer bestimmten Anbaufläche zu einem Pauschalpreis. Die Konditionen werden in einem festen Vertrag geregelt.

Je nachdem, wie sich die Kultur entwickelt, erhält man mehr oder weniger als die im voraus geschätzte Menge an Äpfeln, Getreide oder Öl. Konsumentin und Landwirt teilen sich die Verantwortung für die Produktion – und damit auch das Risiko. Die wohl populärste Initiative dieser Art ist die Genfer Stadtlandwirtschaft «TourneRêve», an welcher sich 12 Bäuerinnen und Bauern und über 1200 Haushalte beteiligen. Zu einem Pauschalpreis von 175 Franken erhalten diese zweimal pro Jahr einen ausgewogenen Warenkorb mit Erzeugnissen, deren Produktion sie selbst vorfinanziert haben. Die Grundidee zu «TourneRêve» entstand Hand in Hand mit Pionierbetrieben wie «Les Jardins de Cogne», welche seit 30 Jahren enge Produzenten-Konsumenten-Beziehungen pflegen.

## Ernte wie im eigenen Garten

Einen Schritt weiter geht das Projekt «Les cueillettes de Landecy», ebenfalls im Genfer Umland gelegen. Auf vier Hekt-

aren entstand 2006 ein neues Selbsternstprojekt mit einem vielfältigen Angebot an verschiedenen Gemüsen, Obst, Beeren, aber auch Kräutern und Heilpflanzen. Gepflegt wird die Anlage durch Projektmitarbeitende. Wer mitmachen möchte, zahlt pro Jahr 700 Franken im Voraus und kann dafür ernten, was es gibt. Jährlich werden 60 Plätze vergeben. Eine Kontrolle der gerechten Verteilung von dem was wächst, gibt es nicht. Vertrauen und Fairness bilden die Basis der guten Beziehung zwischen Bäuerin und Konsument einerseits und den Konsumentinnen untereinander.

Auf der Projekthomepage werden wöchentlich Empfehlungen abgegeben, wie viel man von welcher Kultur ernten kann, hier und da findet sich eine Waage. Die «Cueillettes» ist ein Erfolgskonzept und es gibt bereits eine Warteliste. Reto Cadotsch, einer der Initianten der «Cueillettes», ist überzeugt, dass die regionale Vertragslandwirtschaft ein Zukunftsmodell ist: «Man stelle sich eine vielseitige kleine Landwirtschaft vor, zwei Kühe, zwanzig Hühner, Gemüse, Beeren, Schafe, Ziegen und so weiter und überlege sich dann, wie viele Familien man dafür braucht. Konsumenten riskieren nichts mit solchen Projekten, haben aber neben Kartoffeln und Äpfeln Vergnügen am direkten Kontakt zu den Bauern.» Er spricht deshalb auch von «consomm'acteurs» (Wortspiel: Konsument/Teilnehmer).

Insgesamt sind in der Westschweiz seit 2003 15 Projekte dieser Art meist auf Biohöfen entstanden. 3500 Haushalte beteiligen sich inzwischen an dieser neuen Generation einer «Agriculture contractuelle de proximité». Die Bauernorganisation Uniterre hat massgeblich zum Erfolg dieser Initiativen beigetragen. Sie agiert als Anlauf- und Kontaktstelle.

## Vorfinanzierter Anbau

Schon seit den 1980er Jahren gibt es in den USA die CSA-Bewegung (CSA=



Ein Pionierbetrieb in Sachen Konsumenten-Produzenten-Beziehungen ist der Birsmattehof bei Basel. Dieser wird von der Genossenschaft Agricola getragen. Rund 300 Genossenschafterinnen und Genossenschafter helfen übers Jahr verteilt zum Beispiel bei der Ernte oder beim Abpacken der Gemüsekörbe mit.

community supported agriculture = gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft). Dabei werden nicht nur ausgewählte Produkte, sondern komplette Höfe vorfinanziert. Ganze Gemeinden sichern sich so ihre regionale Selbstversorgung.

Die Konsequenz ist sowohl simpel als auch radikal: Wenn die Existenz des Betriebes durch Vorfinanzierung gesichert ist, müssen die entstehenden Produkte nicht mehr verkauft werden, denn sie sind bereits bezahlt und können verteilt werden. Dann gibt es auch keine direkte Beziehung mehr zwischen Geld und Ware.

Die Höfe erreichen eine finanzielle Freiheit, da die wirtschaftliche Existenz bereits im Vorfeld gesichert ist. Diese Freiheit ist neu in der Landwirtschaft. Für die Konsumenten lohnt sich das Unterfangen ebenfalls: Sie übernehmen für gesunde, biologisch produzierte und handwerklich verarbeitete Produkte lediglich die Produktionskosten. Kosten für Vermarktung, Verpackung und Werbung entstehen nicht. Kann es eine bessere Win-win-Situation geben?

Mareike Jäger, Agridea Lindau

Die Produzenten-Konsumenten-Beziehungen werden uns weiter beschäftigen. Agridea veranstaltet am 28. September in Zürich einen Workshop zum Thema Produzenten-Konsumenten-Beziehungen. Näheres unter [www.agridea-lindau.ch/kurse](http://www.agridea-lindau.ch/kurse)



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

**Herbstaktion Milchviehfutter/Mineralstoffe**

15.10.07 – 15.12.07: Aktionsrabatt Fr. 2.–/100 kg bei Kombibestellung von Milchviehfutter und Mineralsalz.

**Unsere Produktlinien:**

**Basic:** für Preisbewusste

**Standard:** für beste Leistung

**Hochleistung:** für höchste Ansprüche, mit Lebendhefen

**Putzstart:** Der Schlüssel zur erfolgreichen Laktation!

**Wir beraten Sie gerne:**

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

 **PROVIMI KLIBA**



**Auch ihr Boden braucht Pflege**

> **Zwischenfutterbau**

> **oder Gründüngung**

Zum Beispiel:

**b.io Winter-Klee grün ( Bioanteil)**

**Winterharte Spätbegrünung nach Getreide oder Mais**

25% Inkernatklée

25% Westerw. Raigras Andrea

50% BIO Ital. Raigras Gemini

Vorteil: wächst sehr schnell

Winterklee liefert Gratis N in Boden

schmackhaftes Futter

gute Bodendurchwurzelung

Saatmenge/-zeitpunkt: 30 kg/ha bis Ende Sept.

Nutzung: Grünfutter, Silage, Wickelballen

Preis: Fr. 6.40/kg, Sack à 10 kg

**oder Phacelia (100% BIO) als Gründüngung**

Vorteil: Bienenweide, Fruchtfolge neutral

Saatmenge/-Zeitpunkt; 10-12 kg/ha bis Anfangs Sept.

Preis; 11.80/kg, Sack à 10 kg

**Zentrales Beratungstelefon Tel: 031/822 05 85**

**Regional-Berater, Abhollager:**

**Franz Sidler, Grosswangen: Tel: 041/ 980 22 00**

**Thomas Buser, Märstetten: Tel: 079/ 233 74 23**

**b.io saaatgut**  
Beratung und Handel  
von ökologischem Saatgut

[www.bio-samen.ch](http://www.bio-samen.ch)

Kirchlindach, Lohn, Märstetten, Grosswangen



**LINUS SILVESTRI AG**

Nutztierversorgung

9450 Lüchingen/SG

Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

E-Mail: kundendienst@lsag

homepage: [www.bioweidebeef.ch](http://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!**



- ▶ **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](http://www.shop.fibl.org)

# Wiederkäuerfütterung ab 1.1.2008

**Frage: Darf ich im Winter 2007/2008 noch konventionelle Zuckerrübenschnitzel einsetzen? Ich habe bereits eingekauft ...**

» Antwort: Vorgesehen war, auf Stufe Bioverordnung per 1.1.2008 100 Prozent Biofütterung vorzuschreiben. Bio Suisse führte deswegen viele Gespräche mit Produzenten und verhandelte mit dem BLW, um eine möglichst praxistaugliche Lösung zu finden. Ziel war, einen Spielraum für konventionelle Futtermittelkomponenten auszuhandeln.

Der in die Vernehmlassung geschickte Entwurf der Änderungen in der Bioverordnung sieht vor, dass ab 1.1.2008 noch 5 Prozent konventionelle Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung eingesetzt werden dürfen, das heisst, es könnten noch folgende konventionellen Komponenten verfüttert werden:

- Zuckerrübenschnitzel,
- Melasse,
- unverarbeitete Futterrüben und Kartoffeln,
- Abgang aus der Obst- und Gemüseverarbeitung,
- Früchtesirup,
- Bier- und Malztreber.

Alle anderen Komponenten (z.B. Heu oder Maissilage) dürfen nur noch in Bioqualität eingesetzt werden. Zurzeit gibt es ein paar Angebote für Maissilage, Heu oder Grassilage in der Biobörse ([www.ch-bioboerse.ch](http://www.ch-bioboerse.ch)). Es gibt auch immer wieder Knospe-Betriebe, die hier anbieten, im Vertrag Raufutter für einen anderen Knospe-Betrieb anzubauen. In der Biobörse unter «Vertragsanbau Biofutter» kann eine Vorlage für einen Vertrag heruntergeladen werden.

Die Vernehmlassungsfrist für die Änderungen in der Bioverordnung ist An-

fang September abgelaufen. Jetzt prüft das BLW die Stellungnahmen und wird unter Umständen die Verordnung noch anpassen. Erst im November verabschiedet der Bundesrat die Bioverordnung. Bis dann wird auch die EU entscheiden müssen, ob der Spielraum für die konventionellen Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung mit der EU-Bioverordnung konform ist.

Höchstwahrscheinlich werden die Anpassungen in der Verordnung vom Bundesrat sowie auch von der EU genehmigt. Für den Fall, dass die Verordnung nicht wie im Entwurf vorgesehen verabschiedet wird, hat Bio Suisse in ihrer Stellungnahme beantragt, dass die oben aufgeführten Komponenten noch bis Ende April 2008 aufgebraucht werden können.

Es ist also zu erwarten, dass Sie die bereits eingekauften Zuckerrübenschnitzel nach dem 1.1.2008 noch aufbrauchen dürfen.

Beatrice Moser, Bio Suisse



## bioaktuell

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



Herausgeber: FiBL und Bio Suisse

## ÖKOLOGIE & LANDBAU

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

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

## abo

## Bestelltalon

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

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

Ich stehe noch in Ausbildung/bin erwerbslos. Ich lege die Kopie eines Nachweises bei und abonniere «Ökologie & Landbau» zum ermässigten Tarif: vier Ausgaben für Fr. 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

# 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, Flexnetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

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



Pflanzenstärkung **biplantol**  
Bodenbelebung  
Gülleaufbereitung *ein sicherer  
Wert im  
Biolandbau!*

031 819 10 81 [www.biplantol.ch](http://www.biplantol.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](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)

## Heitzmann Holzkessel

«mit Holz  
Heitz't mann»



### Wirtschaftlich und natürlich heizen

- | Hoher Wirkungsgrad und bedienerfreundlich
- | Grosses Füllvolumen für 0,5 m und 1 m Späßen
- | Kombinierbar mit Öl-, Gas- oder Solartechnologie
- | Praxisorientierte Beschickung seitlich und frontal
- | Entwickelt und produziert im Herzen der Schweiz

### Heitzmann AG

6105 Schachen (LU)  
Tel. 041 499 61 61  
[www.heitzmann.ch](http://www.heitzmann.ch)



## BIO TEST AGRO AG

### ... neu erweitertes Arbeitsgebiet

Ab 2008 gehört auch die Knospezertifizierung zu unserem Angebot. Neu bieten wir unsere Dienstleistungen, Kontrolle und Zertifizierung, in der ganzen Schweiz an.

### ... echte Qualitätsarbeit

Das BIO TEST AGRO (BTA) Kontrollsystem: Weniger rechnen am Kontrolltag, mehr Zeit für den Rundgang durch Feld und Stall und ein intensives Fachgespräch mit dem Kontrolleur. Eine echte Bio-Qualitätsverbesserung!

### ... zusätzliche Leistungen

Das Rechnen der Nährstoffbilanz, die regionalen Informationsanlässe und auch die QM Schweizerfleisch Vignetten sind bereits in der Grundgebühr enthalten. Diese Dienstleistungen werden von über 1200 Kunden der BTA sehr geschätzt.

### ... interessante Tarife

Dank effizienten Strukturen und unserm alternativen Lohnsystem können wir unsere Dienstleistungen zu interessanten Bedingungen anbieten.

Möchten Sie Ihren Betrieb 2008 von der BTA kontrollieren und zertifizieren lassen? Melden Sie sich jetzt an!

**Der Kontrollstellenwechsel muss bis zum 30. September abgeschlossen sein (Anmeldung und Kündigung).**

**BIO TEST AGRO AG, Grüttstrasse 10,  
3474 Ruedisbach  
Tel. 062 968 19 77, Fax 062 968 19 80**

## BIO TEST AGRO AG

### BTA – Qualitätsarbeit zu günstigen Tarifen!

Unsere Tarife 2008	Einheit	Betrag
Grundgebühr (inkl. Suisse-Bilanz und QM Vignetten)	Pro Betrieb	Fr. 150.-
Grünland Talgebiet (bis Zone 41)	Pro ha	Fr. 18.-
Grünland Berggebiet (ab Zone 51)	Pro DGVE	Fr. 9.-
Offenes Ackerland	Pro ha	Fr. 21.-
Spezialkulturen	Pro ha	Fr. 35.-
Geschützter Anbau	Pro Are	Fr. 4.-
Geflügelhaltung ab 200 Tieren	Pro 100 LH 200JH/MP	Fr. 3.-
Weinbau (Kellerkontrolle) (ab 7500 Liter 2 Rappen je Liter)	Pro Betrieb (mindestens)	Fr. 150.-
Hofverarbeitung	Pro Betrieb	Fr. 100.-
Betriebe mit Lohnverarbeitungsvertrag	Pro Betrieb	Fr. 50.-
Ausserordentliche Kontrolle z.B. Swiss-GAP, ÖQV Kontrollen, Stallabnahmen	Pro Arbeit- stunde	Fr. 70.-
Fehlende Unterlagen bei der Kontrolle		Fr. 20.-
Nicht fristgerecht eingereichte Unterlagen (Biokalender)		Fr. 20.-
BTS und RAUS je Programm	Pro Betrieb	Fr. 20.-
Zertifizierung Bioverordnung/Knospe	Pro Betrieb	Fr. 60.-

Ein Wechsel der Kontroll- und Zertifizierungsstelle ist jeweils bis Ende September möglich. Rufen Sie uns an! Wir senden Ihnen gerne unsere Unterlagen. Unter [www.bio-test-agro.ch](http://www.bio-test-agro.ch) können Sie Anmeldeunterlagen und die vollständigen Dienstleistungstarife auch herunterladen.

**BIO TEST AGRO AG, Grüttstrasse 10,  
3474 Ruedisbach  
Tel. 062 968 19 77, Fax 062 968 19 80**



# Eliane Rime, Coiffeuse, 2000 Neuchâtel

Eliane Rime ist 62 Jahre alt. Zwei Tage pro Woche arbeitet sie in ihrem Coiffure-Salon, die andern drei Tage in einer Kinderkrippe. Sie hat drei Kinder um die dreissig, die sie damals, als sie gegen eine Krebserkrankung ankämpfte, ermutigten, sich biologisch zu ernähren. Heute ist Eliane Rime geheilt; sie achtet sehr auf ihre Gesundheit, isst viel Gemüse, geht wandern, Velo fahren und schwimmen.

## 1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Das ist sehr wichtig für die Gesundheit. Bioprodukte sind unbehandelt, sie wurden nicht mit Pestiziden oder Insektiziden gespritzt. Ich passe auf, da ich bereits einmal krank war. Meine Kinder fingen lange vor mir an, Bio zu essen. Bei meinem Sohn Sébastien ist das sicher schon 15 Jahre her! Da ich dann mit meinen unbiologischen Mahlzeiten keinen Erfolg mehr hatte, stellte ich die Ernährungsgewohnheiten um. Und dann wurde mir klar, dass die Nahrung einen Einfluss auf die Gesundheit hat. Auch meine Lebensart habe ich geändert. Vor einigen Jahren arbeitete ich zu viel in meinem Coiffure-Salon. Heute mache ich zwei Halbzeiten: Ich arbeite immer noch zwei Tage in meinem Salon, die andern drei Tage arbeite ich in einer Krippe. Das ist ein ruhigerer Rhythmus, der mir besser zusagt.

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

Ich kaufe alles Bio: das Brot, die Joghurts, die Milch, die Früchte ... die Früchte sowieso! Es kommt ausnahmsweise vor, dass ich einige Dinge, die mir fehlen, im Supermarkt bei mir um die Ecke kaufe, wenn ich keine Zeit habe, in die Stadt zu gehen. Ich esse auch die Produkte aus dem Gemüsegarten meiner Kinder. Sie wenden keinerlei Produkte zur Behandlung an.

## 3 Wie hoch schätzen Sie den Anteil der Bioprodukte in Ihrem Haushalt? Auf ungefähr 95 Prozent.

## 4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Hier, im Solbio-Laden. Hier gefällt's mir, ich kenne viele Leute, es gibt einen Austausch, man spricht miteinander.

## 5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Bezogen auf die Anbauweise und die Arbeit, die hineingesteckt wurde, sind die

Preise in Ordnung. Sicher, für das Budget einer grossen Familie ist das eine Belastung – nun, ich lebe alleine. Ich glaube, es ist auch eine Frage der Wahl. Ich rauche nicht und ich habe kein Auto. Ich gebe lieber mehr Geld für eine gute Ernährung aus.

## 6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Ich glaube, das sind keine guten Produkte.

## 7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Am liebsten konsumiere ich die Produkte der Gemüsebetriebe in der Umgebung. Bei Solbio, da habe ich keinen Zweifel, kommen alle Produkte von Höfen in der Region, ausser den exotischen Früchten.

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

Das ist die Garantie, dass man unbehandelte Produkte kauft, ohne Pestizide oder Insektizide.

## 9 Erinnern Sie sich an ein Schlüsselerlebnis, welches Sie zur Biokonsumentin machte?

Meine Söhne haben mich immer ermuntert, Bio zu essen, besonders während meiner Krankheit, einem Krebsleiden. Manchmal bekam ich Magenkrämpfe, wenn ich behandelte Gemüse oder Früchte ass, das kommt nicht mehr vor, seit ich Bio esse. Schöne Farben und besondere Grösse, das ist nicht immer ein Zeichen für die Qualität der Früchte.

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

Ich unterstütze die Bauern, die Bio machen, besonders eine Familie, die ich kenne, aus einem kleinen Dorf im Kanton. Die haben Jahre gekämpft, um ihre Milch direkt an die Konsumenten verkaufen zu können, ohne den Umweg über ei-



Bild: Blandine Levite

«Hier gefällt's mir, es gibt einen Austausch, man spricht miteinander.» Eliane Rime vor dem Solbio-Laden in Neuchâtel.

ne Milchsammelstelle. Das sind einfache, umgängliche Leute, es ist ein Vergnügen, mit ihnen zu diskutieren.

Interview: Blandine Levite  
Übersetzung aus dem Französischen:  
Markus Bär



Bild: obs/Oxfam Deutschland

Noch nicht NOP: Die deutsche Schauspielerin Heike Makatsch lässt sich im Rahmen einer Aktion für fairen Handel mit Milchpulver überschütten.

## NOP-Biomilch wird verpulvert

Seit Anfang August produziert die Hochdorf Nutritec NOP-Milchpulver aus Schweizer Biomilch für die Herstellung von Schweizer Bioschokolade, welche in die USA verkauft wird. Der US-Biomarkt ist der grösste Biomarkt weltweit. Er wächst jährlich um 20 Prozent und hat ein Volumen von über 14 Milliarden US-Dollar. Vor einem Jahr wurden die ersten Schweizer Höfe nach den US-amerikanischen NOP-Richtlinien zertifiziert, um diesen interessanten Markt zu bedienen. Mehrere Schweizer Schokoladenhersteller exportieren schon länger Biomilchschokolade über den Teich – bislang mussten sie sich mit importiertem NOP-Milchpulver behelfen. Denn die US-Biorichtlinien weichen von den Knospe-Richtlinien ab und sind in einigen Punkten bedeutend strenger: Sämtliches Futter muss aus NOP-Betrieben stammen, Laufstallhaltung ist obligatorisch, der Antibiotikaeinsatz ist sozusagen ausgeschlossen. Insgesamt sind zurzeit 17 Schweizer Landwirtschaftsbetriebe nach den NOP-Richtlinien zertifiziert. mgt

## Biobauern in der EU profitieren vom Milchboom

Von den gestiegenen Milchpreisen scheinen besonders Biomilchproduzenten zu profitieren. Der Preisanstieg für Milch und Milchprodukte wirkt sich laut dem Onlinedienst agrarheute.com im Biosegment offensichtlich nicht auf die Nachfrage aus. Im Gegenteil: Die Produktion von Biomilch reiche kaum aus, um die steigende Nachfrage zu befriedigen. Davon würden die Produzenten profitieren. Die Molkereien zahlten im letzten Jahr 34,4 Cent pro Kilo Biomilch mit 4,2 Prozent Fett und 3,4 Prozent Eiweiss. Im Juni 2007 waren es bereits 38,3 Cent. Für das laufende Jahr würden weitere Preissteigerungen für Biomilch erwartet. In Österreich suchten Molkereien mittlerweile händelnd nach Biomilchproduzenten. Milchbauern in Oberösterreich, die ihre Produktion umstellen, erhalten vom Land Investitionskostenzuschüsse. Die Landwirtschaftskammern bieten Spezialberatungen für umstellungswillige Betriebe an und Molkereien geben Neueinsteigern einen Umstellungsbeitrag von einem Cent pro Liter Milch. [bionetz.ch](http://bionetz.ch)

## Bioschule Schweiz neu an der Schwand

18 Lehrlinge und Lehrerinnen aus der ganzen Schweiz, die im dritten Jahr ihrer landwirtschaftlichen Ausbildung stehen, begannen im August ihre Bioschule an der Bio Schwand. Die Schule läuft im vierten Jahr eines Pilotprojektes und begeht neue Wege in der landwirtschaftlichen Ausbildung. In den ersten drei Jahren wanderte die Bioschule und genoss Gastrecht in den Kantonen Basel-Landschaft, Aargau und Luzern. Ab diesem Jahr hat die Schule an der Bio Schwand einen festen Standort gefunden. Sie wird von Bio Suisse, FiBL und Demeter gemeinsam mit dem Inforama des Kantons Bern durchgeführt. An der Schwand sind die Infrastrukturen vorhanden, die Produktionsküche des Biorestaurants Vatter in Bern sorgt für das leibliche Wohl der Bioschüler. Übernachtet wird im zweiten Stock des Schulgebäudes, wo Bio Schwand Einer- bis Viererzimmer sowie Massenzimmer anbietet. Der Lehrgang ist Bestandteil der klassischen dreijährigen Ausbildung zum Landwirt und zur Landwirtin, mit Spezialisierung im dritten Lehrjahr auf biologische Landwirtschaft. Er bietet eine vertiefte und intensive Auseinandersetzung mit dem Beruf des Biobauern und den natürlichen Lebensgrundlagen. mgt

## Trend zu sechszeiligen Gerstensorten

Gerste ist nach Weizen das meistangebaute Getreide im Bioackerbau. Das Sortenspektrum für den Bioanbau wurde auf vier Sorten begrenzt; nur noch eine dieser Sorten ist zweizeilig. In den letzten Jahren hat sich der Gerstenanbau eindeutig von zwei- zu sechszeiligen Sorten verlagert. Diesem Trend folgt nun auch der Bioanbau. Zweizeilige Sorten sind bei den Abnehmern wegen ihres hohen Hektolitergewichts immer noch beliebt. Die zweijährigen Biosortenversuche des Agroscope Reckenholz-Tänikon zeigen nun aber, dass es zwischen zwei- und sechszeiligen Sorten bezüglich Hektolitergewicht praktisch keinen Unterschied mehr gibt. Ein im Durchschnitt um ein Kilogramm besseres Hektolitergewicht kann den gemessenen Ertragsunterschied von 14 Prozent nicht aufwiegen. Daher wird wohl künftig auch im Biolandbau von den zweizeiligen Sorten Abschied genommen werden. hud/ART

## Infos aus dem FiBL-Shop

### Neu

- Gruppensäugen in der Bioschweinehaltung (2007, 12 Seiten, Best-Nr. 1457, Fr. 9.–, Farbdruck)
- Anforderungen an die Bioimkerei (2007, 10 Seiten, Best-Nr. 1397, Fr. 4.50, Gratisdownload)
- Pestizidrückstände in Kürbisgewächsen: Wie vermeiden? (2007, 4 Seiten, Best-Nr. 1478, Fr. 3.–, Gratisdownload)

### Aktuell

- Gründungen (2000, 8 Seiten, Best-Nr. 1168, nur Gratisdownload, keine Druckversion)
- Bodenschutz und Fruchtfolge (2006, 10 Seiten, Best-Nr. 1432, Fr. 4.50, Gratisdownload)

## Gratis zum Schnuppern

Die folgende Publikation können Sie bis Ende September kostenlos abrufen (sonst nur gedruckt erhältlich):  
Biologischer Erdbeeranbau (2001, 20 Seiten, Best-Nr. 1005, Fr. 9.–, Farbdruck)

[www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org) Telefon 062 865 72 72 Fax 062 865 72 73

## Anwalt für die Tiere gefordert

Die eidgenössische Tierschutzanwalts-Initiative des Schweizer Tierschutz STS ist Mitte Juli mit 146 904 Unterschriften eingereicht worden, davon 144 844 gültige. Das Volksbegehren verlangt Tierschutzanwälte für sämtliche Kantone, damit Tierquälereien nicht mehr länger als blosse Bagatellen abgetan werden können. Im Kanton Zürich existiert die Institution des Tierschutzanwalts bereits seit über 15 Jahren und hat sich laut STS in dieser Zeit erfolgreich bewährt. Die Zahl der behandelten Tierschutzfälle und die ausgesprochenen Strafen liegen nach den Auswertungen von Tierschützern deutlich höher als in der übrigen Schweiz. Gemäss Initiativtext wäre es auch möglich, dass mehrere Kantone gemeinsam einen Anwalt mit dieser Aufgabe betrauen würden. Die Anwaltskosten sollten vorwiegend über die erwarteten höheren Bussen getragen werden. mgt



Bild: Schweizerischer Tierschutz STS

## Alle ausser SVP wollen nach Feuerbrand helfen

Pro Natura Zürich unterstützt die Zürcher Bauern mit 80 Franken pro gepflanztem Hochstamm-Obstbaum. Der Beitrag wird für die ersten hundert Bäume ausgerichtet, die als Ersatz nach den Feuerbrand-Rodungen gepflanzt werden. Mit ihrer Aktion will Pro Natura einen Anreiz schaffen. Bauern, die einen Beitrag von Pro Natura geltend machen wollen, müssen ihr Gesuch mit einer Foto oder einer Rechnung belegen.

Auch der Kanton will Ersatzpflanzungen mit Hochstämmern unterstützen. Der Kantonsrat hat am 20. August ein dringliches Postulat mit 117 zu 54 Stimmen überwiesen. Gegen die Zahlungen sprachen sich einzig die SVP-Kantonsratsmitglieder aus, die sich für mehr unternehmerisches Denken anstelle des Rufs nach dem Staat aussprachen. Bei den aus Idealismus gepflanzten Bäumen, die vor allem Schattenspender seien, müsse sich der Kanton nicht finanziell beteiligen. Bauern wollten nicht in erste Linie Beiträge für die Ökologie, sondern für die Produktion, erklärte die SVP. als/lid

## Biomilch-Preismelder gesucht

Die Schweizer Milchproduzenten SMP haben ihr bereits bestehendes Milchpreismonitoring um die Rubrik Biomilch erweitert. Dies ermöglicht, das bewährte Instrument für biospezifische Auswertungen zu verwenden und Vergleichsmöglichkeiten zu bekommen. Die neue Rubrik Biomilch ist noch wenig bekannt, in allen Bereichen und Regionen fehlen noch Milchpreismelder. Bitte besuchen Sie die Website des SMP und melden Sie sich als Milchpreismelder für Ihre Region. Damit tragen Sie mit wenig Aufwand zur Preistransparenz auf dem Biomilchmarkt bei. jf

Mehr Infos und Anmeldeformulare: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

MERKBLATT

### Anforderungen an die Bioimkerei

**Steckbrief**

Dieses Merkblatt gibt einen Überblick über die gesetzlichen Grundlagen und verschiedenen Richtlinien zur biologischen Imkerei in der Schweiz. Es beschreibt die rechtlichen Anforderungen und die Möglichkeiten zur Deklaration des Produktes. Für Einzelheiten sind die entsprechenden Verordnungen sowie Richtlinien und Weisungen zu konsultieren.

**Weshalb verschiedene Richtlinien?**

Die Regelwerk zur biologischen Bienenhaltung ist komplexer als für die übrige Landwirtschaft. Weshalb? Es entspricht dem Grundsatzprinzip der Bioökonomie (Gesamtheitlichkeit), dass ein Bienenjahr auch unter diesem Blickwinkel hat. Die auf vielen Betrieben aber nicht der Bienen (Bienen) sind, sondern jemand anders (z.B. Vögel, Wespen, Hummeln), was es schon etwas mehr, die Bienen tragen von Landwirten abhandeln, biologische oder landwirtschaftliche, zu länder. Die sehr unterschiedliche Größe der Imkerei macht es notwendig, Spezialisierungen für Imkerei zu entwickeln. Bei der Bienenhaltung der Imkerei werden, was zur Gründung des Vereins, gibt es mit eigenen Richtlinien. Diese Weisungen unterstützen zu den Verordnungen, Organisations- und Richtlinien befinden sich auf den Seiten 2, 3 und 4.

**Die Regelungssysteme**

 Bestimmungen der Lebensmittelverordnung (gilt für Honig mit Label)	 Bestimmungen der Lebensmittelverordnung (gilt für Honig mit Label)	 Bestimmungen der Lebensmittelverordnung (gilt für Honig mit Label)
Gemeinsame Grundlagen zur Bioimkerei (gilt für die Bienen)		
Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern (gilt für die Bienen)		
Lebensmittelverordnung (gilt für Honig mit Label)	Lebensmittelverordnung (gilt für Honig mit Label)	Tierarzneiverordnung (gilt für Honig mit Label)

Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern zur Bioimkerei (gilt für die Bienen)

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Ackernstrasse, CH-5070 Frick, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)  
 bio.inspecta, Ackernstrasse, CH-5070 Frick, [bio.inspecta.ch](http://bio.inspecta.ch)

## Merkblatt Bioimkerei in Neuauflage

Das Merkblatt «Anforderungen an die Bioimkerei» ist überarbeitet und im neuen Layout publiziert worden. Es gibt einen Überblick über die gesetzlichen Grundlagen, die verschiedenen Richtlinien und die Möglichkeiten der Produktedeklaration in der Schweiz.

Seit der Honig von Bio Suisse Betrieben mit der Knospe vermarktet werden kann, hat das Label apibio stark an Bedeutung verloren. Auch dieser Entwicklung trägt die neue Auflage Rechnung.

«Anforderungen an die Bioimkerei», FiBL-Merkblatt, 3. Auflage 2007, 10 Seiten, Bestellnr. 1397, Fr. 4.50, [Gratisdownload](#).

## Gentech-Mais anfälliger auf Blattläuse

Blattläuse gedeihen auf gentechnisch veränderten Bt-Mais besser als auf herkömmlichen Sorten. Dies hat ein Forschungsteam des Nationalen Forschungsschwerpunkts (NCCR) «Plant Survival» herausgefunden. Sechs transgene Maissorten wurden im Rahmen der Studie untersucht. Fünf der untersuchten Sorten wiesen einen um 50 Prozent höheren Blattlausbefall auf. Laut dem Forschungsteam müsse dies aber für die Pflanze nicht unbedingt schädlich sein. Es sei eine Frage des Gleichgewichts in der Region. Wo Blattläuse keine grösseren Probleme verursachen, seien sie sogar sehr nützlich. Sie produzieren nämlich Honigtau, welchen nützliche Insekten wie die Wespe *Cotesia marginiventris* als Nahrungsquelle nutzen. In Gebieten, in denen Blattläuse als Schädlinge gelten, könnte das Anbauen von Bt-Mais dagegen problematisch sein. lid

**WEITERBILDUNG**

**Umweltfachleute-Lehrgang  
2008/09. Infoabend**

**Wann**  
Mittwoch, 12. September, 18.00  
**Wo**  
Biel  
**Veranstalter**  
sanu, Dufourstrasse 18, Postfach 3126, 2500 Biel, Tel. 032 322 14 33, www.sanu.ch. Partner: Bundesamt für Umwelt  
**Auskunft, Anmeldung**  
www.umweltfachleute.ch

**Umweltfachleute-Lehrgang  
2008/09. Infoabend**

**Wann**  
Montag, 22. Oktober, 18.00  
**Wo**  
Cham  
**Veranstalter**  
sanu, Dufourstrasse 18, Postfach 3126, 2500 Biel, Tel. 032 322 14 33, www.sanu.ch. Partner: Bundesamt für Umwelt  
**Auskunft, Anmeldung**  
www.umweltfachleute.ch

**ÖKOLOGIE,  
NATURSCHUTZ**

**Alles über Trockenmauern  
und Steinbearbeitung**

**Wann**  
Montag, 22. Oktober, 9.30 bis  
Donnerstag, 25. Oktober, 17.00  
**Wo**  
6647 Mergoscia, Anfang Verzascatal, also mitten in traditioneller Trockenmauerkultur.  
**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. Dazu wertvolle Informationen über Gestaltung, Werkzeuge, Steinbrüche, Kostenberechnung. Auf Wunsch Beratung für eigenes Projekt.

**Kosten**  
Fr. 450.– inkl. einfaches Mittagessen. Günstige Übernachtungsmöglichkeiten vor Ort  
**Auskunft, Anmeldung**  
Sabina Bucher Bachmann, alla Fordigia, 6647 Mergoscia, Tel. 091 745 28 09

**Klimaschutz durch Ökolandbau  
BÖLW-Herbsttagung**

**Wann**  
Donnerstag, 25. Oktober, 10.00–18.00  
**Wo**  
Berlin  
**Inhalt**  
Konkrete Wirkungen des Ökolandbaus, Notwendigkeit innovativer Anbausysteme, Steuerungsinstrumente und politische Massnahmen. Situationsanalysen, Arbeitsgruppen, Diskussionen.  
**Referentinnen und Referenten**  
Horst Seehofer, Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, BÖLW und Naturland  
Prof. Dr. Andreas Troge, Präsident des UBA  
Prof. Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen, Lehrstuhl für Ökologischen Landbau, TU München  
**Auskunft, Anmeldung**  
http://www.boelw.de oder Tel. 0049 3028 4823 07, E-Mail mail@boelw.de

**BODEN,  
KOMPOSTIERUNG**

**IGA-Praxistag**

**Wann**  
Freitag, 21. September  
**Wo**  
6032 Emmen  
**Inhalt**  
Vergärung und landwirtschaftliche Kompostierung – Gesamtlösungen für die Grüngutverwertung. Nachkompostierung von Gärgut, Wirkung der unterschiedlichen Qualitäten auf den Boden, Möglichkeiten der überbetrieblichen Zusammenarbeit, gesetzliche Rahmenbedingungen und Verordnungen. In Zusammenarbeit mit der Genossenschaft Ökostrom Schweiz.  
**Auskunft, Anmeldung**  
Kompostforum Schweiz, Tel. 062 213 88 78, Fax 062 213 88 79, www.kompost.ch

**Kompostanwendung:  
Eine Chance für Ihre Kulturen?**

**Wann**  
Mittwoch, 24. Oktober  
**Wo**  
Gartenbauschule Oeschberg, 3425 Koppigen  
**Inhalt**  
Biologie der Kompostierung, Faktoren der Kompostqualität, positive Wirkungen von Kompost auf die Pflanzengesundheit. Möglichkeiten und Grenzen des Komposteinsatzes. Theorie und praktische Übungen.  
**Referenten**  
Dr. Jacques Fuchs, Dr. Ulrich Galli, Dr. Konrad Schleiss  
**Auskunft, Anmeldung**  
bis 28. September bei educompost GmbH, Weinbergstrasse 46, 2540 Grenchen, Tel. 032 653 29 21, Fax 032 653 29 22, E-Mail info@educompost.ch

**IGA-Ausbildungskurs  
zum Kompostieranlagebetreiber**

**Wann**  
Block 1: Donnerstag/Freitag, 8./9. November  
Block 2: Donnerstag/Freitag, 15./16. November  
**Wo**  
Landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum, 6276 Hohenrain, Kompostieranlagen in Emmen und Umgebung  
**Inhalt**  
Kursziel: Die Teilnehmer verfügen über aktuelle Kenntnisse, Erfahrungen und schriftliche Unterlagen für das fachgerechte Betreiben einer professionellen gewerblichen Kompostieranlage nach dem aktuellen Stand des Wissens und den gesetzlichen Rahmenbedingungen.  
**Kosten**  
ganzer Kurs Fr. 940.–, einzelner Kurstag Fr. 260.– inkl. Pausenkaffee und Mittagessen, zusätzlich Kursunterlagen (LBL-Leitfaden zur Grüngutverwertung auf dem Landwirtschaftsbetrieb à Fr. 38.– und IGA-QS-Ordner à Fr. 78.–); für Mitglieder IGA und Kompostforum ganzer Kurs Fr. 660.–, einzelner Kurstag Fr. 180.–  
**Auskunft, Anmeldung**  
bis 31. Oktober bei IGA Kompostforum Schweiz, Mohrhaldenstrasse 131, 4125 Riehen, Tel. 076 399 19 53, Fax 062 213 88 79, E-Mail iga@kompost.ch

**GEMÜSEBAU, GARTEN**

**Wildstaudenpracht im Herbst**

**Wann**  
Samstag, 15. September, 9.00–17.00  
**Wo**  
6274 Eschenbach  
**Inhalt**  
Eigenheiten, Bedürfnisse und Ein-

satzmöglichkeiten unserer einheimischen Herbststauden.

**Kursleitung**  
Patricia Willi  
**Kosten**  
Fr. 140.– plus Mittagessen; für VNG-Mitglieder Fr. 100.–  
**Auskunft, Anmeldung**  
Verband Naturgarten VNG, Höhenstrasse 19, 9320 Arbon, Tel./Fax 071 440 12 24; Online-Anmeldung www.vng.ch

**Herbstlust in der Biogärtnerei  
Neubauer**

**Wann**  
Samstag/Sonntag, 22./23. September  
**Wo**  
Biogärtnerei Neubauer, Lenzenhausstrasse 9, 8586 Erlen  
**Inhalt**  
Herbstzeit ist Pflanzzeit! Was – wann – wohin? Inmitten eines bunten Herbstmarktes erfahren Sie mehr. Der Schaugarten steht in voller Pracht, Lebensraum von Wildstauden, Wildgehölzen, Kräutern, Insekten und Kleintieren.  
**Auskunft**  
Details unter www.neubauer.ch, Biogärtnerei Neubauer, Tel. 071 648 13 32

**Kräuterspirale**

**Wann**  
Samstag, 22. September, 9.00–17.00  
**Wo**  
8577 Schönholzerswilten  
**Inhalt**  
Geeignete Baumaterialien, Planen, Bauen und Bepflanzen, Theorie und Praxis.  
**Kursleitung**  
Markus Allemann  
**Kosten**  
Fr. 140.– plus Mittagessen; für VNG-Mitglieder Fr. 100.–  
**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**

**200 Apfelsorten frisch vom Baum**

**Wann**  
Samstag, 22. September, Führungen 10.00, 13.00 und 15.00  
**Wo**  
Obstbaubetrieb Meinrad Suter, Baldeggstrasse 63, 5400 Baden-Münzlishausen  
**Inhalt**  
Fachkundige Führungen durch die Obstanlage mit 300 Apfelsorten. Danach freie Besichtigung und Degustation der um diese Zeit gut 200 reifen Apfelsorten.

**TIERKOMMUNIKATION  
INES THALI**

über ein Foto nehme ich telepathisch Kontakt mit Ihrem Tier auf. So erhalten Sie Antworten auf Fragen wie:

- Verhalten des Tieres
- Beschwerden
- Vorlieben und Bedürfnisse u.v.m.

Die differenzierten Informationen können eine tierärztliche oder homöopathische Behandlung erfolgreich unterstützen.



Info und Beratung unter:  
Tel. 041 885 12 69 Fax 041 885 13 77  
www.tierkommunikation-thali.ag.vu  
E-Mail: ines.thali@gmx.ch

## TIERHALTUNG

### Pferdeinsatz in Land- und Forstwirtschaft und Freizeit

#### Wann

Jeweils samstags oder nach Absprache, 10.00–16.00

#### Wo

Betrieb Dieni, 7188 Sedrun

#### Inhalt

Möchte meine 30-jährige Erfahrung mit Arbeitspferden verschiedener Rassen weitergeben: pferdegerechter und schonender Trainingsaufbau; gewaltlose Lenkarbeit mittels Stimme, Leine und Fahrgerate; Korrekturen von Fehlern wie Hartmüdigkeit, Gertenangst, unruhiges Anziehen, Deichselangst ... Theorie und Praxis am Pferd.

#### Kosten

Fr. 90.–

#### Auskunft, Anmeldung

Edi Hess, Via Alpsu 216, 7189 Rueras, Tel. 081 948 19 56 oder 079 247 88 47

### Plattform Tierschutzfragen

#### Wann

Mittwoch, 12. September

#### Wo

Andreaszentrum, 9200 Gossau

#### Inhalt

Die diesjährige Plattform ist drei Schwerpunkten gewidmet:

1. Liege- und Laufflächen in der Milchvieh- und Schweinehaltung;
2. Bekämpfung der Moderhinke bei Schafen; 3. Nischennutztiere in der Schweiz. Zum Abschluss der Tagung Besichtigung des grössten Wasserbüffelbetriebs in der Ostschweiz.

#### Kursleitung

Michael Buchmann, Agridea, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 49, E-Mail michael.buchmann@ibl.ch

#### Auskunft, Anmeldung

Agridea, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, Fax 052 354 97 97, www.agridea-lindau.ch

### 14. Freilandtagung

#### Wann

Donnerstag, 27. September

#### Wo

Universität für Bodenkultur, Institutsgebäude Muthgasse 18, AT-1190 Wien

#### Inhalt

Die Nutztierhaltung hat sich zu einem ethischen Grenzgang entwickelt, in dem das Gleichgewicht zwischen der Nutzung und der Achtung des Lebens nicht immer gelingt. Ähnliches gilt für den Transport von Schlachttieren. Die 14. Freilandtagung soll ein lebendiges Forum zur Auseinandersetzung mit diesen Zukunftsfragen der Landwirtschaft werden und versteht sich als Bindeglied zwischen Wissenschaft, Beratung und Praxis.

#### Kosten

bis 25. Sept. v 59.–, nach 25. Sept. Euro 80.– inkl. Tagungsband, Mittagessen, Pausengetränke und Abendbuffet. Für BIO AUSTRIA-Mitglieder und Studierende Euro 35.–

#### Unterkunft, Stadtinformationen

Zimmerreservierung, Anreise und Verkehr, touristisches Angebot: www.info.wien.at, Tel. 0043 (0) 1 24

#### Auskunft, Anmeldung

bis 25. September unter www.bio-austria.at, E-Mail freilandtagung@bio-austria.at, Tel. +43 (0) 1 403 70 50 216, Fax +43 (0) 1 403 70 50 190, BIO AUSTRIA Innovation, Theresianumgasse 11/1, AT-1040 Wien

### ALP-Tagung

#### Wann

Freitag, 28. September

#### Wo

Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-1725 Posieux, Tel. 026 407 71 11, www.alp.admin.ch

#### Inhalt

Jährliche Informationstagung von Agroscope Liebefeld-Posieux und Agridea. Themen 2007: energiebetonte Krafftterergänzung zu Vollweide, Prävention von Milchfieber bei der Milchkuh, unterschiedliche Weideintensitäten unter Biolandbau-Bedingungen sowie spezifische Einflüsse des Einstallalters auf die Tiergesundheit bei Mastkälbern. Demonstrationen am Nachmittag: Leistungspotenzial von Fleischrindertypen, Taxation nach CHTAX; Präsentation von Nierstück-Schnitten in Zusammenhang mit CHTAX; Probleme der Muskelfaserverkürzung in Verbindung zur Zartheit (inkl. Degustation).

#### Auskunft, Anmeldung

Agridea, Kurse, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, Fax 052 354 97 97, www.agridea-lindau.ch

### Naturgemässe Herdenhaltung von Pferden und Stutenmilcherzeugung

#### Wann

Donnerstag, 25. Oktober, 9.00–16.00

#### Wo

Pferdebetrieb von Viktor und Jacqueline Schlup-Gerber, Hofstetten, 8492 Wila

#### Inhalt

Naturverhalten von Pferden, Herdenhaltung auf dem Betrieb Hofstetten, Stutenmilcherzeugung, Wirtschaftlichkeit von Stutenmilch und Pferdefleisch, Diskussion, Gründung eines Arbeitskreises.

#### Referentinnen und Referenten

Dr. Iris Bachmann, Nationalgestüt; Viktor und Jacqueline Schlup-Gerber; Eric Meili

#### Kursleitung

Eric Meili, FiBL Beratung, Barenberg 36, 8608 Bubikon, Tel. 055 243 39 39, E-Mail eric.meili@fibl.org

#### Kosten

Fr. 150.– inkl. Kursunterlagen, plus ca. Fr. 20.– für Mittagessen. Für Mitglieder der Bioeratervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–

#### Auskunft, Anmeldung

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

## BIOLOGISCH-DYNAMISCH

### Praktischer Präparatekurs

#### Wann

Donnerstag, 27. September, 10.00–16.00

#### Wo

Hof von Remy Benz und Helen Häfliger, Untere Bütschen, 4418 Reigoldswil

#### Inhalt

Allgemeine Einleitung, theoretischer Teil, Herstellung der beiden Spritzpräparate und der Kompostpräparate zusammen mit den Bäuerinnen und Bauern der Baselder Arbeitsgruppe, Schlussbesprechung.

#### Referenten

Jürg Hädrich und Andreas Würsch

#### Kosten

Fr. 70.– pro Person inkl. Verpflegung; für Fachstudierende Fr. 50.–. Bezahlung in bar am Kurstag

#### Auskunft, Anmeldung

bis 20. September beim Sekretariat des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Stollenrain 10, Postfach 344, 4144 Arlesheim, Tel. 061 706 96 43, E-Mail info@demeter.ch

## FILM

### Mistgabel und Federboa – Farmer John

#### Wann

Freitag, 21. September, 20.30

#### Wo

kult.kino movie, Claraplatz, Basel

#### Inhalt

FiBL-Vorpremiere des Dokumentarfilms «The Real Dirt On Farmer John». Der Film beschreibt den Lebensweg des Farmers John Peterson auf seiner Farm in Illinois, USA, und ist ein Dokument der gnadenlosen Industrialisierung der Landwirtschaft und des Widerstandes eines Farmers, der mit poetischen Mitteln und dadaistischem Witz sein Landleben verteidigt. Das bewegte Auf und Ab wendet sich letztlich zum Guten: Peterson stellt seine Farm auf biodynamische Landwirtschaft um, und inzwischen wird der Hof von 1700 Familien als Community-Farm betrieben.

Live-Musik von Lesley Freeman sowie Talkrunde mit Farmer John Peterson, Illinois, mit Persönlichkeiten aus der Schweizer Agrarpolitik.

#### Kosten

Eintritt Fr. 20.–. Vorverkauf: kult.kino movie, Tel. 061 272 87 81, www.kultkino.ch

#### Auskunft

Andi Thommen, FiBL, Tel. 062 865 72 08 oder www.farmer-john-film.de

### Abschlussfeier der Klasse X

#### Wann

Sonntag 30. September, ab 10.00

#### Wo

Bio Schwand, 3110 Münsingen

#### Inhalt

Die Klasse X der Fachausbildung für biologisch-dynamische Landwirtschaft feiert den Abschluss ihrer viereinhalbjährigen Lehr- und Wanderzeit. Interessierte sind herzlich eingeladen, an der Feier teilzunehmen. Nebst einem vielfältigen Programm ist auch für das leibliche Wohl gesorgt.

## RICHTLINIEN, STANDARDS

### Dealing with Frauds in Organic Production

#### When

Tuesday, 2nd October 9.00 to Wednesday, 3rd October 16.00

#### Where

FiBL in 5070 Frick, Switzerland

#### Content

European workshop for the prevention of fraud. The rapid development of the organic sector and the ever increasing demand for organic products resulted in new challenges for the organic guarantee system. An adequate response along the whole supply chain is required. Representatives of the trade, certification bodies and authorities will meet to address the challenges by identifying the most common risks to organic integrity and by initiating a process to develop and implement suitable measures in the quality assurance chain.

#### Target group, participants

Participation is restricted to repre-

## 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

## ■ MÄRITSTAND

### Suche

**Betriebsgemeinschaft** von drei Familien, die 2005 einen bio-dynamischen Hof im Burgund übernommen haben, **sucht Betriebspartner**. Die Landwirtschaft umfasst 90 ha plus 45 ha Wald, mit Gartenbau, Getreidebau, Viehzucht, Bäckerei, Käserei und Direktvermarktung. Familien sind willkommen. Tel./Fax. 0033 385 590 592, E-Mail [domaine.stlaurent@wanadoo](mailto:domaine.stlaurent@wanadoo)

**Heimete gesucht.** Bauernhof oder Sömmerungsbetrieb, zur Biobewirtschaftung in Bergzone. Auf Angebote und Hinweise freut sich Jan Burgin, Tel. 032 953 15 77, E-Mail [zampa@gmx.ch](mailto:zampa@gmx.ch)

Suche Zusammenarbeit: Wir suchen auf unserem Hof jedes Jahr **Rinder zur Überwinterung** vom Spätherbst bis Frühling. Tel. 078 670 66 06

**Wohnen/Mitarbeit.** Junge Familie (w 35, m 35, m 15 Mte) mit mehrjähriger Alperfahrung/div. Hofaushilfen (Ziegen, Käsen, Gemüseanbau) sucht **Wohnmöglichkeit auf Biobetrieb** (Nordwestschweiz) und **wenn möglich Mithilfe** auf Betrieb. Freuen uns über jeden Anruf und Tipp. Eva, Pascal und Noé, Tel. 061 322 82 32 oder 079 721 94 92 oder 078 751 66 74

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

Marktfahrer sucht **Tafeläpfel-Produzent**. Tel. 033 437 21 17

### Angebote

Wegen steigendem Durchschnittsalter und vielversprechender Nachzucht laufend schöne **Zucht- und Nutzkühe** jeden Alters aus grossem Demeter/Knospe Rotfleckviehbestand zu verkaufen. Gesunde robuste und leistungsbe-reite Kühe jeden Alters, seit Jahren unter ge-nauer Beobachtung des pro-Q-Projektes, nicht an Händler. Gut Rheinau GmbH, Martin Ott, Tel. 052 304 91 20, oder Patrick Forster, Tel 079 407 70 02

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

Zu vermieten alleinstehendes **Bauernhaus im Entlebuch** (Bramboden). Infos unter Tel. 041 484 23 35

Zu verkaufen **Heu und Emd** in Quader- oder Rundballen, grosse Quantitäten, Region Franches-Montagnes, Tel./Fax 032 954 12 15

**Emd** zu verkaufen. Geneviève Montandon, Tel. 032 935 12 91, bitte auf Beantworter sprechen oder lange läuten lassen.

sentatives from authorities, from Member States and EU, certification bodies; traders, retailers and brand owners

**Initiated and supported by** Agro Eco, FiBL, GfRS, EOCC, IOAS

**Language** Workshop language is English, there will be no translation.

**Fees** Euro 150.– including coffee breaks and lunch, excluding accommodation

**Coordination** Beate Huber, FiBL International Cooperation Division, Tel. +41 (0)62 865 04 25, E-Mail [beate.huber@fibl.org](mailto:beate.huber@fibl.org)

**Registration** until 15th September at FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 74, Fax +41 (0)62 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)

### MÄRKTE, FESTE, MESSEN

#### Herbstmarkt Gartenbauschule Hünibach

**Wann** Samstag, 15. September, 10.00–17.00

**Wo** Gartenbauschule Hünibach, Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach

**Inhalt** Vielfältiges Angebot an Beet- und Balkonpflanzen, Kräutern sowie Garten- und Wildstauden. Bunte Strässerle und Blumengestecke aus der Floristikabteilung. Frisches Demeter-Gemüse und -Setzlinge. Gartenpflege.

**Auskunft** Gartenbauschule Hünibach, Tel. 033 244 10 21, [www.gsh-huenibach.ch](http://www.gsh-huenibach.ch)

#### Marché bio in Saignelégier

**Wann** Samstag/Sonntag, 15./16. September

**Wo** 2350 Saignelégier  
**Auskunft** [www.marchebio.ch](http://www.marchebio.ch)

#### Eröffnung ProSpecieRara- Erlebnishof in Basel

**Wann** Samstag/Sonntag, 15./16. September

**Wo** Tierpark Lange Erlen, Erlenparkweg 110, 4058 Basel

**Inhalt** Die gefährdeten Nutztiere und alten Gemüse-, Beeren- und Obstsorten erhalten im Basler Tierpark Lange Erlen einen eigenen Parkteil: den Erlebnishof. Integriert wer-

den Hochstamm-bäume alter Obstsorten und ein idyllischer Bauerngarten.

#### HESO – Herbstmesse Solothurn

**Wann** Freitag, 21. bis Sonntag, 30. September  
**Wo** HESO-Gelände, Niklaus-Konrad-Strasse 18, 4500 Solothurn,  
**Auskunft** [www.heso-solothurn.ch](http://www.heso-solothurn.ch) oder Tel. 032 623 50 55

#### Bio-Erläbnis Fricktal

**Wann** Sonntag, 23. September, 10.00–17.00  
**Wo** Hof der Familie Plattner, Chornberg 518, 5027 Herznach  
**Inhalt** Die Regionalgruppe Fricktal der Aargauischen Biobauern-Vereinigung ABV organisiert erstmals einen Anlass mit Markt, Biohofbeizli, musikalischer Unterhaltung, Pferdereiten und Plausch für Kinder, Schau-Mosten usw.  
**Auskunft** [www.bio-waechst.ch](http://www.bio-waechst.ch)

#### Tulpenzwiebelmarkt

**Wann** Sonntag, 30. September, 10.00–17.00  
**Wo** Schloss Wildegg, 5103 Wildegg  
**Inhalt** Rund 80 verschiedene Sorten.  
**Auskunft** [www.musee-suisse.ch/wildeg](http://www.musee-suisse.ch/wildeg)

#### Märchen- und Folkmusik-Festival auf dem Arche-Hof

**Wann** Samstag, 13. Oktober, 14.00–24.00  
Sonntag, 14. Oktober, 10.00–17.00  
**Wo** Arche-Hof «La Licorne Bleue», Au bout de la fin, 1697 La Joux  
**Inhalt** Die verschiedenen zweisprachigen Erzählerinnen und Folkmusikgruppen werden Sie rund um den Arche-Hof dank stimmiger Dekoration in ihre Welt zaubern – mit Tiergeschichten im ProSpecieRara-Tierpark und einem Erzähler aus 1001 Nacht in einem Berberzelt.

#### OLMA

**Wann** Donnerstag, 11. bis Sonntag, 21. Oktober  
**Wo** St. Gallen  
**Inhalt** Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung  
**Auskunft** [www.olma.ch](http://www.olma.ch)

#### Welternährungstag an der OLMA

**Wann** Dienstag, 16. Oktober  
- Tagung: 9.30–12.35  
- Schwingen: ab 13.00  
**Wo** OLMA St. Gallen  
- Tagung: Halle 9.2  
- Schwingen: OLMA Arena  
**Inhalt** Tagung: Mit bäuerlicher Vielfalt gegen den Hunger.  
➤ Forum 1: Mit Ernährungssouveränität gegen den Hunger. Dr. Olaseinde Arigbede, Verband kleiner und mittlerer Bauern, Nigeria; Mercy Karanja, Internationaler Bauernverband, Wendy Peter, Bioforum Schweiz  
➤ Forum 2: Vielfalt von Kulturpflanzen langfristig sichern. Peer Schilperood, Alvaneu; Kuno Bont, Filmfabrik Werdenberg; Rolf Künzler, Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen; Prof. Dr. Peter Stamp und Dr. Andreas Hund, ETH Zürich  
➤ Podiumsdiskussion: Jacques Chavaz, BLW, Regina Fuhrer, Bio Suisse; Andreas Stalder, IP-Suisse; Simonetta Sommaruga, SWISSAID; Hansjörg Walter, SBV  
➤ Schwingen gegen den Hunger: Schwinger aus der Schweiz und aus Guinea-Bissau messen sich freundschaftlich miteinander. Das interkulturelle Schwingen steht symbolisch für den Kampf gegen den Hunger.  
**Veranstalter** SWISSAID, Schweizerischer Bauernverband, IP-Suisse, Bio Suisse, Bioforum, Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen, Nordostschweizer Schwingerverband

### DIVERSES

#### Outils de veille opérationnelle sur Internet

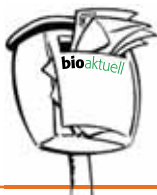
**Date** Mardi, 25 septembre, 8.45–16.50  
**Lieu** Institut agricole de Grangeneuve (IAG), Salle informatique n°015, 1725 Posieux, tél. 026 305 55 00  
**Contenu** Le flux d'informations transmis aujourd'hui aux internautes est de plus en plus important. Il y a trop d'informations à lire pour en tirer celles dont l'utilisateur a besoin.  
**Tarif** Conseillères et conseillers et collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'Agridea: 120.–/jour; autres participant-e-s 250.–/jour  
**Inscription** Agridea, Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, tél. 021 619 44 00, fax 021 617 02 61, courriel [contact@agridea.ch](mailto:contact@agridea.ch)

## Kein Kaviar mit der Knospe

Zur Meldung im «Endlich gibt es Biokaviar», bioaktuell Nr. 5, Juni 07

» Die Meldung, dass es «endlich» Biokaviar gibt, ist bei Kenntnis der Hintergründe weit weniger erfreulich, als es den Anschein macht. Die «Bio-störe» verbringen ihr ganzes Leben in monotonen Kunststoffbecken in beleuchteten Hallen, bei hoher Besatzdichte und unter dauernder künstlicher Sauerstoffanreicherung des Wassers. Gefüttert werden die Störe mit Fischmehl aus Gammelfischerei (industrielle Hochseefischerei, spezialisiert auf minderwertigen Fisch). Nach drei bis vier Jahren müssen die Tiere geschlachtet werden, damit der Kaviar entnommen werden kann. Für die bedrohten Wildbestände mag es positiv sein, dass Kaviar nun auch aus Zucht zur Verfügung steht. Was daran aber Bio sein soll, ist mir schleierhaft. Mit der Knospe wird dieses Produkt jedenfalls niemals auf den Markt kommen. Der Vorstand von Bio Suisse hat schon vor Jahren die Auszeichnung von Kaviar mit der Knospe aus ethischen Überlegungen abgelehnt und auch die Haltung der sogenannten Biostöre würde den Knospe-Speisefischrichtlinien in vielen Punkten nicht entsprechen.

Hans Ramseier, Bio Suisse



### Immer das letzte Wort

Im bioaktuell haben der Leser und die Leserin das letzte Wort. Reaktionen auf die Artikel in diesem Magazin oder auch Leserbriefe zu anderen brennenden Fragen aus dem Umfeld des Biolandbaus sind immer sehr willkommen.

Dasselbe gilt für Anregungen und Tipps zu Themen, die im bioaktuell behandelt werden sollten.

Senden Sie Ihre Leserbriefe bitte an: bioaktuell, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73, E-Mail bioaktuell@fibl.org.

## Tierwohl: Mangelnder Wille der Verwaltung

Revision der Tierschutzverordnung und Ausführungsbestimmungen zur AP 2011

» Eine neue Studie des BLW belegt, dass die artgerechte Nutztierhaltung und der Tierschutz die wichtigsten Anliegen der Bevölkerung an die Landwirtschaft und die Agrarpolitik sind. Eine repräsentative Umfrage des renommierten Instituts IHA-GFK bestätigt dieses Resultat. 90 Prozent der 1000 Befragten möchten die konventionelle Schweine- und Rindermast in einstreulosen, engen Buchten und die Milchvieh-Anbindehaltung mit nur 90-mal Auslauf pro Jahr und Kuhtrainer verbieten; 75 Prozent würden solchen Betrieben die Direktzahlungen verweigern. Man kann die Menschen eine Zeitlang irreführen. Doch irgendwann dürften sich die Steuerzahler weigern, dass ihr sauer verdientes Geld auch zur Unterstützung von tierschutzwidrigen Nutztierbetrieben verwendet wird. Die Konsumenten ihrerseits könnten es einmal satt haben, für «Schweizer Fleisch» mehr zu bezahlen, wenn sich die Tierhaltungsbedingungen nur in der Werbung vom billigeren Importfleisch unterscheiden. Wenn sich der Bundesrat bei den laufenden Revisionen der Tierschutzverordnung und den Ausführungsbestimmungen zur neuen Agrargesetzgebung (AP 2011) vor den Karren einiger weniger Tierschutzverhinderer spannen lässt, übergeht er einmal mehr die Anliegen der Bevölkerung. Eine solche Politik ist nicht nur undemokratisch, sondern auch kontraproduktiv für die Bauern. Denn eine tierfreundliche und ökologische Produktion ist die beste Überlebenschance für unsere bäuerlich geprägte Landwirtschaft im globalisierten Agrarmarkt. Da letztlich die Steuerzahler mit 2,5 Milliarden Franken Direktzahlungen pro Jahr und die Konsumenten mit Hunderten von weiteren Milliarden die Schweizer Landwirtschaftsproduktion ermöglichen, gälte es, diese Anliegen im wohlverstandenen eigenen Interesse ernst zu nehmen und die Agrarpolitik konsequent auf eine flächendeckend tierfreundliche und bäuerliche Landwirtschaft auszurichten, und zwar durch folgende Massnahmen:

- Der Bundesrat soll in der Tierschutzverordnung tierschutzwidrige Haltungformen verbieten und insbesondere dafür sorgen, dass bei Neu-



und Umbauten nur noch tierfreundliche Ställe mit freier Bewegung, viel Platz, Einstreu zum Liegen und Auslauf ins Freie erstellt werden.

- Im Rahmen der AP 2011 soll er die tierhaltungsbezogenen Direktzahlungen und Subventionen (Strukturverbesserungsmassnahmen) auf Betriebe mit tierfreundlichen Ställen und Auslaufhaltung konzentrieren.
- Die Ethobeiträge sind zu vereinheitlichen und auf Fr. 350.-/GVE anzuheben.
- Das auf Druck einiger Melkroboterbetriebe geplante RAUS-Laufhofprogramm für Kühe, ohne Weide, ist ersatzlos zu streichen. Schweizer Kühe gehören auf die Weide!

Hansuli Huber,  
Geschäftsführer Schweizer Tierschutz STS

### 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 von 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-Zigerli, 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

*Biofutter ist Vertrauenssache*



*Brühwiler, unser Partner im Transport führt ausschliesslich Biofutter in diesen Fahrzeugen!*



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

# Wir wollen mehr!

Nicht für uns.  
Sondern für die biologische  
Landwirtschaft.



**ALTERNATIVE  
BANK**

Die Bank für eine  
andere Schweiz.

[www.abs.ch](http://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](mailto:contact@abs.ch) | [www.abs.ch](http://www.abs.ch)

## Pflanzenschutzlösungen für Zierpflanzen



Andermatt  
**Biocontrol**

Andermatt Biocontrol AG  
Stahlermatten 6 · CH-6146 Grossdietwil  
Telefon 062 917 50 05 · [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)