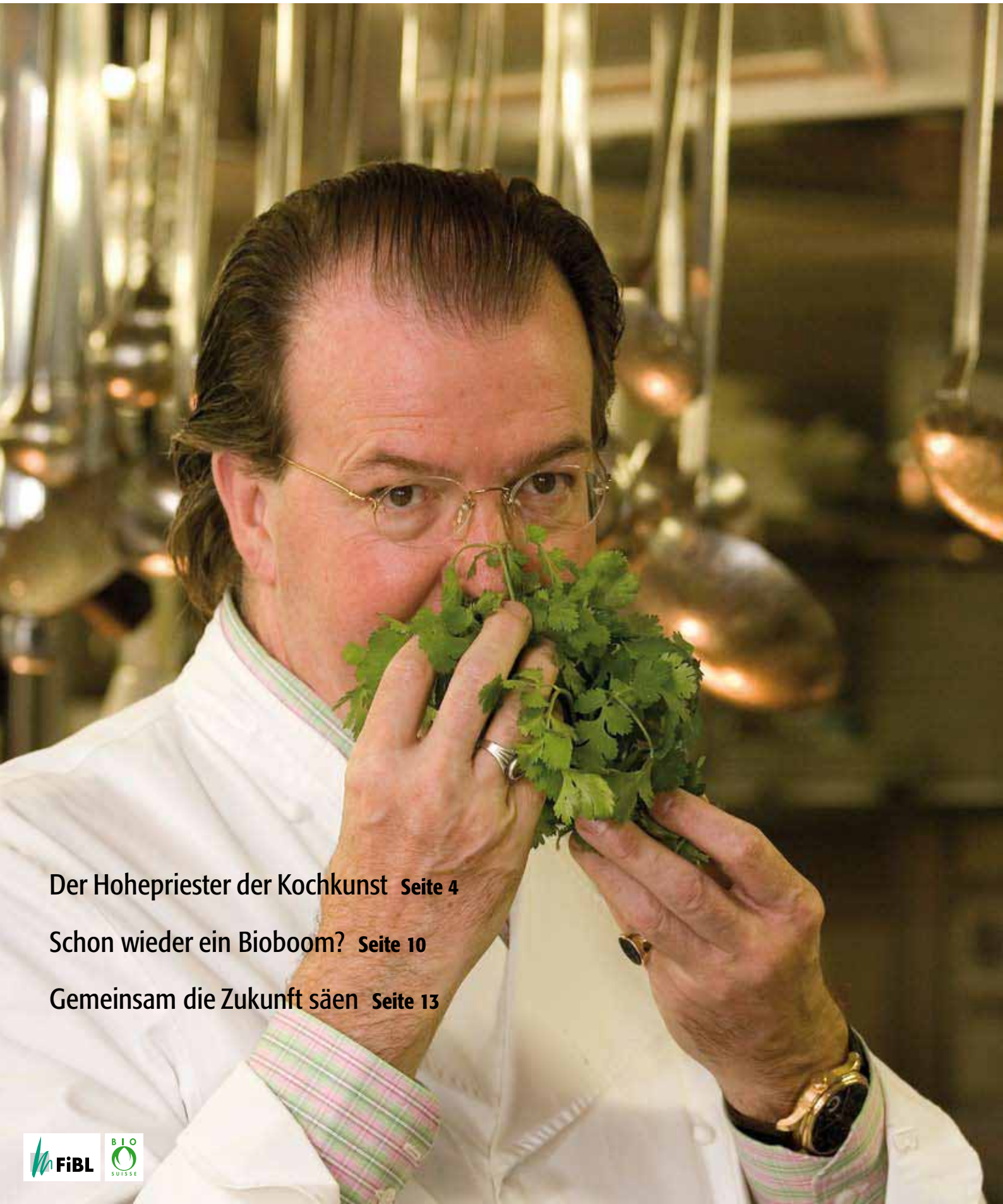


bioaktuell

8/07

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

OKTOBER



Der Hohepriester der Kochkunst Seite 4

Schon wieder ein Bioboom? Seite 10

Gemeinsam die Zukunft säen Seite 13

Helden der Natur. Monat Oktober.

«Ich liebte ein Rotkehlchen.»

Wir Apfel-Kinder leben – wie fünfzehn Generationen vor uns – auf unserem Apfelbaum am Fusse eines Berges. Der Baum steht auf der Wiese eines Bio-Hofs und gehört einer Bio-Bäuerin. Einer kräftigen Frau mit breiten Schultern und grossen Händen, die jeden Morgen gespannt zum Himmel hochschaut.

Ich bin in den einfachsten Verhältnissen aufgewachsen. Es gab keine chemischen Pflanzenschutzmittel. Ab und zu ein bisschen Ton-erde. Das musste reichen. Dreiundzwanzig meiner Geschwister wurden von Raupen gefressen. Dreizehn raffte der Pilz dahin. Die Bäuerin sagte immer zu uns: «Nur die Besten überleben.» Und: «Was euch nicht umbringt, macht euch gut.» Ich habe mir damals oft gewünscht, sie wäre keine Bio-Bäuerin.

Doch dann kam der Juni und mit ihm das Rotkehlchen. Aber zuerst kam die Raupe. Sie war fett und hungrig. Und ich sah schon mein Leben an mir vorbeiziehen. Als ich dabei gerade jenen Augenblick noch einmal vor mir sah, wo ich als kleine rosa Blüte zum ersten Mal einer Biene begegnete, wurde ich sozusagen wiedergeboren. In diesem Moment nämlich flog ein Rotkehlchen herbei, frass die Raupe auf und

rettete mich. Dann setzte es sich auf meinen Ast und sang. Ich war verliebt. Vor einer Woche verliess es mich dann. Es musste mit seiner Familie nach Süden ziehen. Wenn mich die Bäuerin heute Morgen nicht gepflückt hätte, hätte ich mich vom Baum gestürzt. Aber zum Glück ist jetzt September, und ich bin reif.

Was soll ich noch sagen? Ich wurde nicht verwöhnt, aber doch sehr geliebt von meiner Bio-Bäuerin. Ihr verdanke ich meine Gesundheit und mein wunderbares Leben am Apfelbaum. Jetzt liege ich in einem Korb, habe meinen Liebeskummer vergessen und freue mich auf alle, die auf mich gewartet haben. Auf einen echten Schweizer Bio-Apfel vom Bio-Baum eines Bio-Hofs. Ein Genuss für alle, die mich als Apfelmus, Apfelkuchen oder Apfelmarmelade mögen oder eben noch lieber so, wie ich von Natur aus bin: einfach zum Anbeissen. Ein echter Bio-Apfel mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen. Ein Apfel, der schmeckt wie ein Apfel. 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



Medienlob – Medienschelte

Herbst 2007, Westschweizer Fernsehen: «A bon entendeur» (entspricht dem «Kassensturz») widmet dem Thema Bio die ganze Sendung. Im über halbstündigen Beitrag werden sämtliche Aspekte der Schweizer Biolandwirtschaft aufgefächert. Rückstandsanalysen (32 von 33 Proben sind absolut rückstandsfrei), Sensorik (zwei Drittel der befragten Konsumenten auf dem Markt in Carouge können Bioprodukte geschmacklich von anderen Produkten unterscheiden, beim Jogurt sind es gar über drei Viertel), die Verarbeitung und der Import von Bioprodukten werden thematisiert. Zwei Biobauern kommen ausführlich zu Wort, um ihre Arbeitsweise und ihre Überzeugungen darzulegen.

Dass dem Biolandbau in den Schweizer Medien – und insbesondere in der Westschweiz – auf so um-

fassende Art und Weise Platz eingeräumt wird, zeugt von einer echten Veränderung. Noch vor zwei, drei Jahren, während der «Geiz ist geil»-Welle, galt das Medieninteresse fast ausschliesslich dem höheren Preis der Bioprodukte.

Über die ausgestrahlte Sendung dürfen wir uns freuen. Und auch darüber, dass der neue Bioboom in den USA und Europa zu entsprechender Medienpräsenz führt. Aber es wäre falsch, sich jetzt einfach selbstgefällig auf die Schultern zu klopfen. Unlängst berichtete das deutsche Nachrichtenmagazin «Der Spiegel» nämlich bereits über negative Auswüchse des neuen Biobooms. Berichte, die einem das Blut in den Adern gefrieren lassen. Es bleibt ein einziger Wunsch: «Hoffentlich kommt es bei uns nie so weit!»

Wir gehen in diesem Heft auf den Seiten 10/11 der Frage nach, ob auch in der Schweiz ein neuer Bioboom einsetzt. Bio ist zwar wieder «in» und «trendy». Bio ist und bleibt aber immer auch verletzlich und angreifbar. Weil wir nie vor Skandalen, echten und herbeigeschriebenen («Weltwoche»!), gefeit sind, weil «der Markt» und andere Verführungen locken, weil der Grat zwischen wirtschaftlichem Erfolg und einwandfreier, glaubwürdiger Qualität ein ganz, ganz schmaler ist ... Klug ist, wer sich weder von Medienlob blenden noch von Medienschelte übermässig ärgern lässt. Und beharrlich, aber vorsichtig dem Grat folgt.

J. Forster Zigerli

Jacqueline Forster-Zigerli,
Öffentlichkeitsarbeit Bio Suisse

bioaktuell



GASTRONOMIE

4 Gespräch mit Spitzenkoch André Jaeger

Einer der besten Köche der Schweiz bereitet an der Rheinau ein Bankett mit alten Gemüse- und Obstsorten zu. Und traf bioaktuell zum Interview.

7 Fest der Sinne

«1001 Gemüse & Co», Konzerte, Kamelreiten und andere Attraktionen: Das «Fest der Sinne» an der Rheinau zog viele Besucher an.

HIER UND JETZT

8 Bios wählen Bios

Für die Wahlen in den National- und den Ständerat am 21. Oktober kandidieren auch Biobäuerinnen und Bioverarbeiter und weitere Bios. Eine (unvollständige) Wahlhilfe.

MARKT

10 Kommt ein neuer Bioboom?

Vielleicht. Jedenfalls ist zurzeit bei einigen Produktgruppen die Nachfrage grösser als das Angebot.

PRODUKTION

13 Gemeinsam säen

Unter dem Motto «Zukunft säen!» bestellen Konsumentinnen und Konsumenten ein Weizenfeld: Bereits bauen sieben Biohöfe an dieser neuen Brücke zwischen Stadt und Land.

BIO SUISSE

14 Zur Delegiertenversammlung vom 14. November

15 Der Biomilchcrappen wirkt

16 Die Werbekampagne rollt

RUBRIKEN

19 Konsum

21 Richtlinien

22 Ratgeber

24 Notizen

26 Agenda

30 Märtestand

30 Impressum

31 Das letzte Wort. Leserbrief

André Jaeger mit frischem Koriander in seiner Küche.

Bild: Reto Schlatter

«Bio ist durchaus ein Thema»

André Jaeger ist einer der besten Köche der Schweiz und seit zwölf Jahren mit 19 von 20 Gault Millau-Punkten dekoriert. Er betreibt zusammen mit seiner Frau das Restaurant Fischerzunft in Schaffhausen – für Gourmets ein Epizentrum des guten Geschmacks. Am Fest der Sinne in Rheinau kochte er ein Bankett aus alten Gemüse- und Obstsorten, die ihm neue Möglichkeiten für seine Kochkunst offenbarten.

bioaktuell: *Welches war das beste Gericht, das Sie in letzter Zeit gegessen haben?*

André Jaeger: Spiegeleier mit Speck.

Sie scherzen!?

Nein, das ist kein Scherz, ich meine es ernst! Es hing mit den Umständen zusammen. Das machte diese Spiegeleier wirklich zu den besten Eiern, die ich je gegessen habe.

Wo und unter welchen Umständen haben Sie sie erhalten?

In einer Pilgerwirtschaft am Jakobsweg in Spanien, wo ich im Juli mit meinem Sohn per Fahrrad eine Woche lang unterwegs war, zu seinem 18. Geburtstag. Am vierten Tag machten wir zwei Pässe, auf 1500 und 1650 Meter gelegen. Auf dem zweiten kamen wir in ein uraltes Bergdorf, unser Tagesziel. Wir waren sehr stolz, diese strenge Etappe geschafft zu haben. Zuerst schauten wir uns die Kirche an, dann bestellten wir in diesem Gasthaus je drei Spiegeleier mit Speck und Milchkaffee. Und Brot, einfaches Brot aus dunklem Mehl, mit dem man das Eigelb auftunken konnte. Ich werde diese Mahlzeit nie vergessen, und ich glaube, mein Sohn auch nicht. Wir waren total glücklich und zufrieden.

In Ihr Restaurant Fischerzunft in Schaffhausen pilgern ja auch viele – Feinschmecker aus der halben Welt, auf der Suche nach kulinarischer Erleuchtung. Werden Sie ihnen in Zukunft Spiegeleier servieren? Jetzt scherzen aber Sie! Nein, Spiegeleier werden Sie vorläufig auf unserer Karte nicht finden. Ihre Bemerkung hat jedoch auch etwas Wahres: Das Einfache, qualitativ Hochstehende müssen wir pflegen, das ist auch Pflege unserer Schweizer Kultur. Und die Anspielung auf die Religiosität ist ebenfalls nicht so abwegig, wie es zunächst tönen mag. Eine gepflegte Küche kann mit religiöser Tradition durchaus zu tun haben.

Sie haben in der Rheinau am Fest der Sinne ein Bankett aus diversen alten Ge-

müse- und Obstsorten gekocht, die vorwiegend aus biologischem Anbau stammten. Mir ist aufgefallen, dass Sie fast nur mit Salz abgeschmeckt haben und wenige Gewürze brauchten.

Damit die einzelnen Gemüse ihren Charakter zum Ausdruck bringen konnten. Denn darum ging es ja: diese reichhaltige fantastische Geschmackspalette zu zeigen. In dieser Einfachheit liegt sehr viel drin. Es war ein besonderer Anlass mit einem besonderen Publikum, zudem kochten wir vegetarisch. Damit könnte man nicht alle Gäste zufriedenstellen. Doch für mich persönlich haben gute, einfache Gerichte einen hohen Stellenwert. Ein Fenchelsalat mit wenig Salz, Zitronensaft und gutem Olivenöl kann für mich eine ausreichende Mahlzeit sein, da brauche ich kein Fleisch dazu. Diesen Wert der Einfachheit könnte man vermehrt wieder aufzeigen. Das Potenzial, welches Spargeln oder gute Kartoffelsorten in sich haben, kann neue Welten öffnen.

Wie haben Sie die Qualität der Rohstoffe eingeschätzt, mit denen Sie in der Rheinau kochten?

Die Qualität dieser Produkte war hinsichtlich des Geschmacks und der Konsistenz absolut hervorragend. Sehr beeindruckt hat mich auch das breite Angebot, das war eine Offenbarung, wie im Schlaraffenland. Es erinnerte mich an Märkte in Südfrankreich oder in Italien, wo man nach Lust und Laune aus verschiedenen Sorten aussuchen kann. Diese Kultur ist bei uns leider ein wenig abhanden gekommen. Hier hatte ich die Wahl, aber auch die Qual, aus dieser Vielfalt heraus das passende Segment zu filtern – das war spannend, aufregend und ein ganz neues Erlebnis.

Der Lebensmittelmarkt geht aber in die entgegengesetzte Richtung, hin zu genormten Produkten, die schön aussehen und lange haltbar sind. Dafür werden geschmackliche Abstriche in Kauf genommen. Leiden Sie unter dieser Entwicklung?

Das ist der Preis, den dieser Moloch fordert, zu dem die Lebensmittelindustrie geworden ist. Die Konsumenten wurden dazu erzogen, genormte, makellose Ware zu bevorzugen. Die Äpfel, die wir in der Rheinau für das Apfeldessert bekommen hatten, könnten am Markt nie und nimmer verkauft werden. Sie hatten Schorf, waren unterschiedlicher Grösse und teils wurmstichig – kurz, da war alles zu finden, was am Markt nicht geht. Was sie aber auch hatten, waren ein aussergewöhnlicher Geschmack und eine ganz feine Säure; sie boten, was man von einem guten Apfel erwartet.

Wie gehen Sie um mit Gemüsen oder Früchten, die zwar schön aussehen, aber sonst nur mittelmässig sind? Können Sie in der Küche korrigieren, wenn der Geschmack nicht stimmt?

Wir haben das grosse Problem, die Ware täglich in Kleinmengen zu erhalten, und zwar mit hohen Ansprüchen punkto Frische und Qualität. Wenn wir Produkte

Bild: Reto Schlatter



André Jaeger: «Es braucht den Willen aller Beteiligten, das Qualitätsmanagement bis zum Exzess zu führen.»



Bild: Charles Künzi

In der Rheinau lernte André Jaeger das Schlaraffenland kennen. Er hatte die Qual der Wahl zwischen unzähligen Gemüsearten und -sorten, die ihm zur Verfügung standen, um zwölf Gerichte für ein Bankett im Kaisersaal zu kochen. Zu Tische lud Gen Au Rheinau im Rahmen des Festes der Sinne (vgl. Seite 7).

haben, denen man anmerkt, dass sie nicht genügen, geben wir sie gnadenlos zurück. Einen grossen Teil unserer Arbeitszeit verwenden wir für die Beschaffung des «perfekten» Produkts.

Wie gehen Sie dabei konkret vor?

Wir haben mehrmals jährlich ein Ritual, die Menubesprechung. Da setze ich mich mit den Mitarbeitern zusammen, um ein Dreigang-, ein Fünfgang- und ein Siebengangmenu, die À-la-carte-Karte und die Karte für das Bistro zu kreieren. Das sind über 40 Gerichte, die wir jeweils grundlegend ändern und dem saisonalen Angebot anpassen. Dabei ist der Herbst eine besonders dankbare Jahreszeit, da ist das Füllhorn voll. Wenn wir dann alle Gerichte definiert haben, gehen wir auf die Suche nach den Produkten. Wo und wie erhalten wir die beste Ware? Das sprechen wir mit den Lieferanten für Gemüse, Früchte, Käse und so weiter ab, mit dem Metzger, dem Fischlieferanten. Sie schicken uns entsprechende Muster, wir schauen uns die Qualität an – und auch die Preise. Dabei müssen wir wissen, woher die Ware kommt und ob sie während der ganzen Saison geliefert werden kann. Anschliessend entscheiden wir uns definitiv, nachdem wir vielleicht noch gewisse Anpassungen und Kompromisse gemacht haben. Dann wissen die Lieferanten, welche Produkte wir bis Anfang November praktisch täglich frisch brauchen.

Die Lieferanten könnten sich ja dann einmal die Woche am Grossmarkt eindecken und Sie aus dem Kühllager täglich beliefern ...

Das würden wir natürlich merken – sonst könnten wir auch gleich selber einen Frigo füllen.

Sie stellen hohe Anforderungen an die Lieferanten.

Das stimmt, uns zu beliefern ist mit viel Aufwand verbunden. Das wissen die Lieferanten natürlich auch. Es braucht den Willen aller Beteiligten, das Qualitätsmanagement bis zum Exzess zu führen. Nur so ist unsere Küche möglich. Hinzu kommt die Lieferkontinuität, die einen hohen Stellenwert hat. Wenn ein Gericht auf der Karte ist, im Frühling mit Spargeln, im Sommer mit Melonen und anderen saisonalen Gemüsen, müssen wir es täglich bereitstellen können. Wenn ich das Haus voll habe, müssen alle Frischprodukte von hoher Qualität in genügender Menge vorhanden sein. Der Gast kommt mit einer Erwartungshaltung, und da kann ich nicht sagen, ich habe heute leider den Kopfsalat oder die Spargeln oder eine Tomatensorte gerade nicht bekommen. Das interessiert ihn einen alten Hut. Die Lieferanten müssen mir garantieren können, dass ich erhalte, was ich brauche. In dieser Beziehung haben die genormten Produkte einen Vorteil – mit allen Abstrichen, die man leider machen muss. Aber diese Lieferkontinuität ist ganz zentral. Und da liegt eine grosse Schwierigkeit für den Markt von Spitzenprodukten aus dem Bioanbau.

Das hört sich ein wenig statisch an. Haben Sie keine Flexibilität in der Menuegestaltung?

Doch, natürlich. Was ich soeben beschrieben habe, betrifft die Standards, die

wir von unseren Vertrauenslieferanten beziehen. Hinzu kommen die Spezialitäten: Für Fisch haben wir zehn Fischer auf dem Rhein, die mal einen Hecht oder eine Forelle bringen, oder Äschen, die sie in diesem Herbst wieder fangen dürfen. Dann haben wir Leute, die Krebse bringen, oder Pilze, und jemand kommt mit schönen Kräutern aus dem Garten. Das nehmen wir sehr gern an, wenn wir Bedarf haben. Zudem spaziere ich am Samstagmorgen über den Markt und schaue mir das Angebot an. In Schaffhausen hat es einen Bauernmarkt, und da erhalte ich manchmal direkt ab Hof sehr interessante Produkte, die qualitativ enorm gut sind. So habe ich beispielsweise einen Bauern aus Schleithem kennengelernt, der eine spezielle mehligte Kartoffelsorte anbaut, die fantastisch schmeckt und mir ans Herz gewachsen ist.

Kochen Sie gewisse Gerichte auch auf Vorrat?

Nein, es wird täglich alles frisch gekocht. Auch Beutel oder Dosen kommen nicht in Frage.



Bild: Reto Schlatter

André Jaeger: «Eine gepflegte Küche kann mit religiöser Tradition durchaus zu tun haben.»

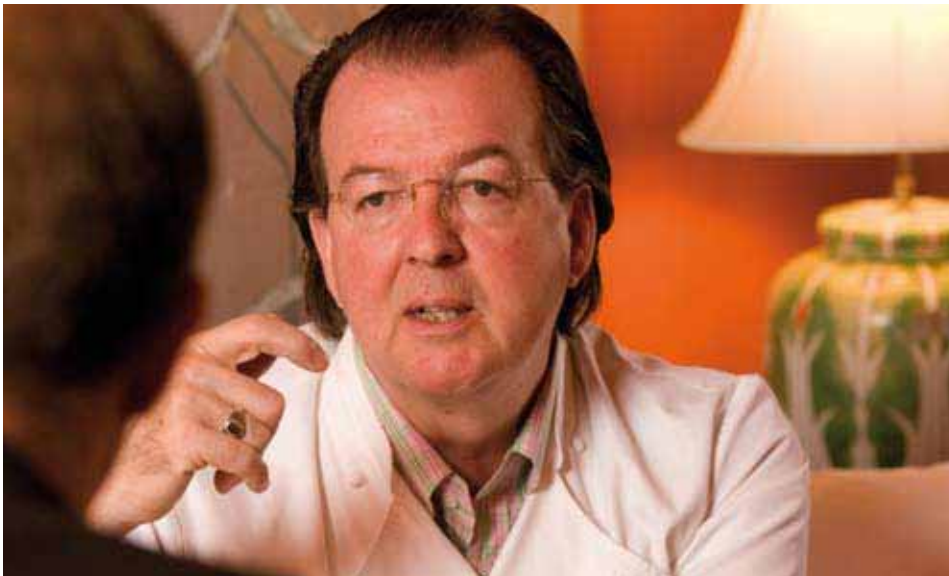


Bild: Reto Schlatter

André Jaeger: «Küchen wie unsere müssten eigentlich höhere Preise verlangen. Natürlich heisst es jetzt schon, wir seien teuer. Tatsache ist, wir sind günstig, können aber nicht billig sein.»

Was verstehen Sie unter dem Begriff Qualität?

Essenziell sind Konsistenz, Frische und Geschmack. Das stimmte bei den Produkten von der Rheinau. Weiter müssen sie sortentypisch und authentisch sein. Das Aussehen ist zweitrangig. Ein getriebenes Gemüse, das schön aussieht, aber wässrig ist und wenig Geschmack hat, ist für mich nicht interessant. Allgemein darf ich sagen, dass die Qualität in der Schweiz sehr viel besser geworden ist – unter anderem auch wegen den diversen Lebensmittelskandalen und dem hohen Tierschutzstandard. Kalbfleisch und Schweinefleisch ist in Superqualität erhältlich, Rindfleisch wird auch immer besser. Das kaufe ich manchmal direkt ab Hof, aus Mutterkuhhaltung, wobei ich dann ein ganzes Tier nehmen muss.

Über Geschmack lässt sich streiten, gerade beim Fleisch ...

Das stimmt. Viele Leute kennen nur die Zartheit und sind nicht bereit, einen gewissen Biss in Kauf zu nehmen. Das ist für mich ein grosses Problem. Ein Rindsfilet oder ein Kalbskotelett, das nicht butterzart ist, wird von gewissen Gästen nicht akzeptiert, da gibt es sofort Reklamationen. Und ich kann ja nicht an den Tisch treten, um die Leute zu belehren, das Filet habe mehr Geschmack und halt auch mehr Biss, weil es von einem Tier stammt, das immer auf der Weide war. Das interessiert viele Gäste leider nicht.

Der Biolandbau und die Knospe haben in der Gastronomie einen schweren Stand. Wo liegen die Gründe?

Eine Schwierigkeit haben wir schon angesprochen, die Lieferkontinuität. Ein weiterer Punkt sind die Kosten ...

... die Produktpreise machen doch nur einen Bruchteil der Preise auf der Karte aus.

Passen Sie auf! Die Gastronomie steht unter hohem Preisdruck. Ein Wirt muss sehr stark auf die Kosten achten, damit er durchkommt. Nicht von ungefähr schliessen so viele Restaurants. Der Preisdruck zeigt sich auch darin, dass die «Beutelschneider» so viel Erfolg haben. In einer Gastroküche Frischprodukte zu verarbeiten ist teuer, und viele können sich das gar nicht mehr leisten. Die kleineren und mittleren Betriebe müssen sparen, wo sie können. Da greift mancher dann halt zu Halb-Convenience oder Convenience. Daraus kann man mit wenig Aufwand etwas halbwegs Akzeptables auf den Tisch bringen – die Gäste sind sehr viel toleranter geworden. Wenn es einigermaßen gut zubereitet ist, merkt es kaum jemand.

Oder die Gäste verlassen das Lokal nur halb zufrieden.

Viele Leute können die Unterschiede gar nicht mehr merken. Unter anderem auch, weil man sich immer mehr an vorverarbeitete Produkte gewöhnt hat. Die haben ja auch Eingang in die Privathaushalte gefunden. Und die Lebensmittelindustrie schläft nicht, ihre Produkte werden immer besser. Diese Entwicklung straft den Idealismus der Bioproduzenten. Das ist leider die Realität. In der Schweiz können sich viele Gastrobetriebe Bioprodukte gar nicht leisten.

Sie malen da ein düsteres Bild ...

Schauen Sie, in Interlaken fand im September eine Podiumsdiskussion des Schweizerischen Köcheforems statt. Das Thema war die Zukunft des Kochs im Jahr 2010. Die grosse Frage lautet: Wer kann sich in Zukunft überhaupt noch

einen Koch leisten? Und was muss ein Koch können, damit man sich ihn leisten kann? Küchen wie unsere mit hohem Anspruch und viel Idealismus sind nur ein kleines Segment. Und auch wir müssten eigentlich höhere Preise verlangen. Natürlich heisst es jetzt schon, wir seien teuer. Tatsache ist, wir sind günstig, können aber nicht billig sein.

In Ihrer Küche kochen Sie ja nur mit Frischprodukten. Können Sie sich vorstellen, Ihren Betrieb mit der Knospe zertifizieren zu lassen?

Ich muss zugeben, dass ich mich intensiver mit dieser Thematik befassen müsste. Ich verwerte zwar einige sehr gute Bioprodukte, aber nicht ausschliesslich. Kommt hinzu, dass wir in einem Land leben, in dem alles schon sehr weitgehend reglementiert ist. Mit neuen Reglementen und zusätzlichen Auflagen habe ich meine Mühe. Ich möchte soweit als möglich die Freiheit behalten, verarbeiten zu können, was ich will. Wenn das möglich ist, könnte ich mir die Knospe vorstellen.

Der Biolandbau hat gesellschaftlich in unseren Breiten hohe Beachtung erlangt. Ist Bio unter Gastronomen überhaupt ein Thema?

Es ist durchaus ein Thema, das diskutiert wird. Die Generationen, die nachkommen werden, gut ausgebildet und sensibel für die Ansprüche der Kunden sind, haben ein Interesse daran. Es gibt Beispiele von sehr guten Bioprodukten, von cleveren Edelprodukten in der Gastronomie, die mit geschicktem Marketing erfolgreich eine lukrative Nische besetzen konnten. Es braucht ein gewisses Umdenken und vielleicht noch ein wenig Zeit. Aber es ist auch eine Frage der Motivation. Ich kann jemand nicht motivieren, wenn ich einmal pro Jahr mit ihm rede. Motivation findet täglich statt, wie man einer Pflanze täglich Wasser gibt. Motivation ist ein Pflänzchen, das man dauernd hegen und pflegen muss.

Und wird dieses Pflänzchen Ihrer Meinung nach überleben?

Ich sehe grosse Chancen, dass man auch in der Gastronomie beginnt, klarere Positionen zu beziehen. Ein Wirt, der sich spezialisiert und eine klare Linie fährt, die zu ihm selber und zu seinem Umfeld passt, hat Erfolg, und die Leute kommen gerade deswegen. Doch das steckt noch in den Kinderschuhen.

Interview: Alfred Schädeli



5001 Gäste besuchen 1001 Gemüse

Unter dem Titel «1001 Gemüse & Co» fand in Rheinau erstmals ein Fest der Sinne statt. Der Degustationsmarkt erlebte ein grosses Publikumsinteresse.



Bilder: Charles Künzi



Am sonnigen Wochenende vom 8. und 9. September fand in Rheinau ein Anlass der besonderen Art statt: Zu «1001 Gemüse & Co», zu einem «Fest der Sinne» luden Gen Au Rheinau und PanEco ein; bereits im Titel versprachen sie Märchenhaftes aus der Sinnenwelt. Sie hielten ihr Versprechen. Rund 50 Degustationsstände und eine Festwirtschaft auf dem Klosterplatz regten in grosser Vielfalt die Sinne der Gäste an. Diese erschienen in grosser Zahl, etwa 5000 Besucher nahmen an den zwei Tagen am Anlass teil.

Wer einen Eintritt von 15 Franken zahlte, war zur Degustation an allen Ständen zugelassen. Säfte, Gemüse, Gebäcke, Öle, Weine, Früchte wurden gezeigt, von Landwirtinnen und Gewerblern aus der Region, von diesseits und jenseits des Rheins. An den Ständen ging es ausschliesslich um die Präsentation der besten und aussergewöhnlichsten Produkte, welche die Aussteller zu bieten hatten. Verkauft wurde nichts. Weil die deutschen Aussteller aus zolltechnischen Gründen nicht verkaufen durften, verzichteten auch die Schweizer Anbieter darauf. Aus diesem Sachzwang entstand ein Konzept, das den Gästen erlaubte, sich auf die Sinne zu konzentrieren und sie von Kaufentscheiden entlastete.

Ein Rahmenprogramm bot Konzerte, Vorträge, Kamelreiten, Zukunft säen (vgl. Seite 13) sowie ein Bankett des Spitzenkochs André Jaeger (vgl. Seite 4).

Alfred Schädeli



Bios zur Wahl – Bios, zur Wahl!

Am 21. Oktober wird das eidgenössische Parlament neu gewählt. Unter den Kandidierenden sind auch zahlreiche Biobäuerinnen und Biobauern und Menschen, die dem Biolandbau nahe stehen. In einem Kurzstatement sagen die bereits bisher aktiven Bundesparlamentarier sowie kandidierende Bio Suisse Gremienmitglieder, warum ihnen der Biolandbau eine Herzensangelegenheit ist.

» Als Biobergbauer und Präsident des Bündner Bauernverbandes liegt mir die Berglandwirtschaft sehr am Herzen. Ganz besonders setze ich mich für die Produktion von gesunden Nahrungsmitteln von hoher Qualität ein. Nur mit der Qualität unserer Produkte werden wir in zunehmend liberalisierten



Märkten eine Chance haben. Einen Bestandteil dieser hohen Qualität bildet die gentechfreie Landwirtschaft. Ich möchte für ganz Graubünden – lieber noch für die ganze Schweiz – über das Moratorium hinaus eine gentechfreie Landwirtschaft erhalten. Gegenwärtig machen wir uns in Graubünden Gedanken darüber, wie wir dieses Ziel am besten erreichen können.

Hansjörg Hassler, Biobauer, Nationalrat SVP GR

» In der vergangenen Legislatur konnten wir mit dem Moratorium zur gentechfreien Landwirtschaft einen wichtigen Erfolg feiern. Allerdings ist es zeitlich befristet, sodass neue politische



Massnahmen nötig werden. Probleme drohen mit der neuen Bioverordnung. Bei den Konsumentinnen und Konsumenten geniessen Biolebensmittel gerade auch wegen der Gesamtbetrieblichkeit ein grosses Vertrauen. Dieses dürfen wir mit einer kurzsichtigen Lockerung der Verordnung nicht aufs Spiel setzen. Ich werde mich auch in der nächsten Legislatur mit voller Überzeugung für die Anliegen der Biobäuerinnen und Biobauern einsetzen.

Simonetta Sommaruga, Ständerätin, SP BE

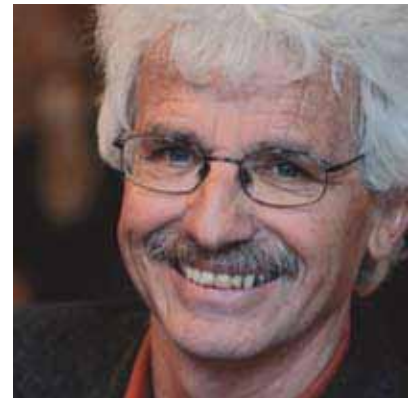
» Hauptschwerpunkte meiner politischen Arbeit sind Landwirtschaft und Gentechnologie. Dass mir dabei als Mitbewirtschafterin eines Biohofes der Biolandbau am Herzen liegt, ist sonnenklar. Mit der Volksinitiative für eine gentechfreie Schweizer Landwirtschaft haben wir nicht nur einen grossen Erfolg erzielt. Es ist uns auch gelungen,



Bauern-, Konsumentinnen-, Umweltschutz- und Entwicklungsorganisationen für eine ökologische Landwirtschaft gemeinsam zu mobilisieren. Stadt und Land als Verbündete für eine biologische Landwirtschaft weiter zu stärken ist eines meiner Ziele der nächsten Legislatur. Und dazu gehören die Verlängerung des Gentech-Moratoriums und mehr Investitionen in Forschung für den biologischen Landbau.

Maya Graf, Biobäuerin, Nationalrätin Grüne BL

» Die Landwirtschaftspolitik gehört neben der Verkehrspolitik zu meinen politischen Schwerpunkten. Ich war wohl der erste Biobauer im National-



rat. Die Förderung des Biolandbaus war und ist eines meiner Hauptanliegen. Die biologische Landwirtschaft ist für die Schweiz eine Erfolgsposition: Sie schützt die Umwelt und produziert hochwertige Nahrungsmittel. Die Rahmenbedingungen für die Biobetriebe müssen immer wieder gegen die Angriffe der ewiggestrigen Landwirtschaftspolitikern verteidigt werden – im Landwirtschaftsgesetz, in der Direktzahlungsverordnung. Dafür möchte ich mich auch in der kommenden Legislatur einsetzen.

Andrea Hämmerle, Biobauer, Nationalrat SP GR

» Meine politischen Schwerpunkte liegen in der nachhaltigen Entwicklung. Klimaschutz, Energiepolitik und ein sorgfältiger Umgang mit dem Boden sowie soziale Gerechtigkeit und Chancengleichheit stehen dabei im Zen-



trum. In der Landwirtschaft gilt es, die Direktzahlungen zu sichern. Diese sind an hohe ökologische Standards zu binden. Damit bekommt die ökologische/biologische Produktionsweise mehr Gewicht, und diese Lebensmittel können sich qualitativ im Nischenmarkt behaupten. Wichtig ist die Verlängerung des Gentechfrei-Moratoriums. Erneuerbare Energien sowie die neue Regionalpolitik stellen für die Bauern echte Chancen dar. *Ruth Genner, Präsidentin bio.inspecta, Nationalrätin Grüne ZH*

» Die Gestaltung der Zukunft unserer Erde ist eine wichtige Aufgabe. Zu oft wird nach kurzfristigem Profitdenken gehandelt. Ich war bei der Gründung der Bärner Bio Bure aktiv, zuerst als Vize-, dann als Präsidentin.



Mit der Bio Suisse Bildungskommission haben wir die Chance, eine eigene Berufsbildung zu definieren und zu fördern. In der nächsten Legislatur geht es um die AP 2015. Es ist mir wichtig, diese Debatte nicht nur dem Bauernverband und der SVP zu überlassen, sonst kommen wir Biobäuerinnen innert kürzester Zeit unter den Hammer. Weiter werde ich mich für Raumplanung, Schutz vor Gentechnik, Absatzförderung und Direktzahlungen einsetzen.

Kathy Hänni, Biobäuerin und Präsidentin Bio Suisse Bildungskommission, Grüne BE

» Als Aargauer Grossrätin hatte ich die Schwerpunkte Polizeigesetz, Integration/Migration, Gesetz gegen häusliche Gewalt, Steuergesetzteilrevision, Kantonalbankgesetz, wachstumsorientierte Wirtschaftspolitik sowie Umweltthemen. Dank meinem Engagement als Präsidentin des Komitees «Gentechfrei Aargau» wurde das obere Suhrental als gentechfreie Region erklärt. Auf Bundesebene geht es darum, die Gesamtbetrieblichkeit bei der biologischen Produktion wiederherzustellen, zusätzliche Forschungsgelder für das FiBL zu be-



kommen, Direktzahlungen noch stärker an ökologische Auflagen zu binden und damit von der Fläche auf SAK zu verschieben.

Susanne Hochuli, Biobäuerin, Grüne AG

» Meine politischen Schwerpunkte sind Wirtschafts- und Finanzpolitik sowie Bildungspolitik; insbesondere eine gerechte Steuerpolitik und die Förderung der Berufsbildung bis und mit Fachhochschule sind mir ein Anliegen. In der Kommission für Wirtschaft und Abgaben WAK bin ich jeweils an der Vorbereitung der Landwirtschaftsvorlagen für den Nationalrat beteiligt. Als Mitbegründerin des ÖLN möchte ich mich für dessen Weiterentwicklung und die Stärkung der ökologischen Direktzahlungen einsetzen. Im



Rahmen der AP 2015 werde ich dieses Ziel in der nächsten Legislatur verfolgen, im Sinne des Verfassungsauftrags für mehr Ökologie und mehr Markt.

Hildegard Fässler, Mitglied FiBL-Stiftungsrat, Nationalrätin SP SG

Kanton Aargau

Abt Roman, Forum liberale Mitte
Häseli Gertrud, Forum liberale Mitte
Hochuli Susanne, Grüne
Humbel Ruth, Mitglied FiBL-Stiftungsrat, Nationalrätin CVP
Schreiber Stefan, Forum liberale Mitte

Ohne Gewähr

Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die Redaktion beruft sich auf die offiziellen Parteilisten der Kandidatinnen und Kandidaten, die auf der offiziellen Homepage des Bundes www.parlament.ch aufgeschaltet sind. Erfasst werden konnten jene Kandidatinnen und Kandidaten, welche als Berufsbezeichnung «Biobäuerin», «Biobauer», «Inhaberin einer Biogärtnerei» etc. angaben. Weiter stützen wir uns auf Informationen aus den Mitgliedorganisationen. jf

Siegrist Ulrich, Mitglied FiBL-Stiftungsrat, Nationalrat SVP

Kanton Baselland

Graf Maya, Grüne

Kanton Bern

Birkenmeier Markus, Grüne
Brunner Ernst, PiG
Hänni Kathy, Grüne
Riesen Hans Rudolf, PiG
Seiler Michael, Grüne
Sommaruga Simonetta, Ständerätin SP
Von Siebenthal Erich, SVP

Kanton Graubünden

Hämmerle Andrea, SP
Hassler Hansjörg, SVP
Pfenninger Johannes, SP
(Ständeratskandidat)

Kanton Neuenburg

Debrot Laurent, Les Verts
Stuedler Jean-Bernard, Les Verts

Kanton Solothurn

Lang Felix, Grüne

Kanton St. Gallen

Fässler Hildegard, Mitglied FiBL-Stiftungsrat, Nationalrätin SP
Wirz Karin Simone, Grüne
Zuberbühler Katharina, Grünliberale

Kanton Tessin

Oehen Guido, Grüne

Kanton Zürich

Fischer Gerhard, EVP
Genner Ruth, Grüne
Günthardt Kaspar, Grüne Unternehmer
Hans Urs, Grüne Unternehmer
Huber-Ehrbar Annelies, Grüne
Ott Martin, Grüne
Schuppisser Heidi, Grüne Unternehmerinnen
Spahn Samuel, Grüne

(Noch) kein Bioboom, aber wachsendes Potenzial

Noch herrscht die Meinung vor, es gebe in der Schweiz genügend einheimische Bioprodukte. Das stimmt nur bedingt. Es gibt derzeit zu wenig Eier, Kräuter, Steinobst, Beeren, Zucker und Raps. Auch Gemüse wäre mehr abzusetzen. Selbst Fleisch ist in gewissen Bereichen knapp. Und wegen der steigenden Weltmarktpreise wird auch Schweizer Knospe-Getreide immer begehrt.

Der Grundtenor ist überall derselbe; bei den Direktvermarktern, bei Biofarm, Coop oder Migros: «Ja, wir könnten mehr einheimische Bioprodukte verkaufen. Es stimmt, die Nachfrage ist grösser als das Angebot.» Noch mag niemand von einem neuen Bioboom sprechen, und auch die Bioberatung hat noch nicht begonnen, im grossen Stil Bauern zum Umstellen zu animieren. Klar ist jedoch: Schweizer Bio hat ein grosses Potenzial.

Wartelisten für Gemüseabos

Kurt und Lucia Gisler betreiben seit vier Jahren den 12 Hektaren grossen Land-

wirtschaftsbetrieb, der zur Abbaye de Fontaine-André oberhalb von Neuenburg gehört. Gislers verkaufen in Neuenburg und Umgebung wöchentlich 40 Gemüsekörbe, die im Abo bestellt werden können. «Ich habe eine Warteliste von 20 Haushalten, und das ohne jede Werbung», freut sich Kurt Gisler. Doch er kann die Nachfrage nicht decken, denn für die Produktion von 20 zusätzlichen Gemüsekörben müssten die Gislers mehr Land und eine Hilfskraft haben. Sie wollen aber nicht expandieren. «Ich bin froh, dass nun auch andere Biobauern um Neuenburg Gemüseabos anbieten.» Das Bedürfnis sei da, gerade bei

der städtischen Bevölkerung. Konkurrenz fürchtet Kurt Gisler nicht: «Biolandbau ist für mich der einzig gangbare Weg in der Landwirtschaft, es geht schliesslich um die Verantwortung für den Boden, die Umwelt. Marktfragen stehen für mich erst an zweiter Stelle – irgendwie findet man immer einen Weg.»

Importgetreide nun doppelt so teuer

Intensiv mit Marktfragen beschäftigt sich hingegen Niklaus Steiner, Berater bei der bauerlichen Vermarktungs-Genossenschaft Biofarm. Dass es zu wenig inländisches Knospe-Getreide gibt, ist seit Jah-



dörrex®

SWISS MADE
Design: Herbert Forrer

Erhältlich in Haushaltfachgeschäften und in guten Warenhäusern.

A. & J. Stöckli AG, CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55, Fax +41(0)55 645 54 55
haushalt@stockli.ch, www.stockliproducts.com

STÖCKLI
SWITZERLAND



RICOKALK

RICOTER Erdaufbereitung AG
3270 Aarberg 8502 Frauenfeld
Tel. 032 391 63 00 Tel. 052 722 40 88
Fax 032 391 62 34 Fax 052 722 40 42

Weitere Infos: Schweizerische Fachstelle für Zuckerrübenbau
3270 Aarberg Tel. 032 392 47 47 / 8315 Lindau Tel. 052 354 98 78

Die Wohltat für Ihren Boden

Der Düngekalk von den Zuckerfabriken

- festigt die Bodenstruktur
- sichert die Bodenfruchtbarkeit
- verringert die Bodenverschlammung
- stabilisiert oder erhöht den pH-Wert
- erhöht die biologische Aktivität des Bodens
- mobilisiert die Pflanzennährstoffe
- verbessert die Wasserführung und Durchlüftung im Boden
- verringert die Gefahr von Wurzelbrand bei Zuckerrüben

Bei Abholung CHF 14.- / t
Frankolieferung für die ganze Schweiz CHF 26.- / t
Mindestmenge 20 t + 2,4% MWST

Gehalt pro Tonne: ca. 570 kg Kalk (CaCO₃), 11 kg Phosphat (P₂O₅), 6 kg Magnesium (Mg), 120 kg org. Substanz, 300 kg Wasser

Hilfsstoffe

ren bekannt. Viele Mühlen füllten bisher die Lücke mit importiertem Knospes-Getreide – und waren wegen der günstigeren Preise gar nicht unglücklich. Jetzt sieht wegen der weltweit grossen Nachfrage nach Bioprodukten, wegen schlechter Ernten und wegen der Agrotreibstoffdiskussion die internationale Lage ganz anders aus: «Die Kosten des Knospes-Importweizens beispielsweise haben sich in diesem Jahr praktisch verdoppelt», erläutert Niklaus Steiner. «Die Mühlen müssen heute pro 100 kg zwischen 90 und 120 Franken bezahlen.» Schweizer Knospes-Weizen kostet 104 Franken. Im Wissen, dass gegenwärtig lediglich ein Viertel des Knospes-Weizenbedarfes durch die inländische Produktion gedeckt werden kann, spricht Niklaus Steiner von einem «grossen Ausbaupotenzial».

Auch Knospes-Raps gibt es zu wenig. Schweizer Rapsöl erlebt seit Kurzem eine regelrechte Renaissance. «Der Knospes-Rapsanbau hat sich als Erfolgsgeschichte erwiesen», freut sich Niklaus Steiner. Zurzeit werden 100 Hektaren angebaut, nächstes Jahr 150, als nächstes Ziel hat Steiner 250 Hektaren vor Augen. «Seit September stehen bei Coop 80 Tonnen Knospes-Rapsöl in den Regalen, das dürfte schnell wieder ausverkauft sein.»

Eine Einschätzung, die auch Christian Waffenschmidt, Projektkoordinator von Coop Naturaplan, teilt: «Die Nachfrage nach dem Knospes-Rapsöl ist deutlich grösser als das verfügbare Angebot.»

Lücken bei Früchten, Gemüse und Beeren

Waffenschmidt weiss noch um andere Knospes-Mangelware: Früchte und Gemüse könnten ebenfalls mehr verkauft werden. Auch die Migros nähme hier noch mehr ins Angebot auf, wie Sprecherin Monika Weibel auf Anfrage erklärt. Von Mangel aber spricht man bei der Migros nicht. «Engpässe sind eher saison- und witterungsbedingt.» Bioeier sind bei Migros hingegen fast immer knapp. «Da stellen wir eine sehr hohe Nachfrage fest.»

Ein grosses Potenzial ortet Niklaus Steiner auch bei gewissen Spezialkulturen wie Beeren. Bei Biofarm werden Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Zwetschgen und Konservenkirchen für die Verarbeitung vorbereitet. Der Inlandanteil an Knospes-Produkten beträgt hier lediglich 5 bis 30 Prozent. «Dank der so genannten Pool-Vereinbarungen mit den Verarbeitern können wir trotz der deutlich höheren Preise sämt-

liche Schweizer Beeren verkaufen.» Die Verarbeiter ziehen mit, weil sie zusammen mit den ausländischen Beeren eine Mischrechnung machen können. Natürlich will die Biofarm diese freiwilligen Vereinbarungen nicht leichtfertig aufs Spiel setzen. Niklaus Steiner denkt, dass ein inländischer Knospes-Beerenanteil von bis zu 50 Prozent realistisch wäre. «Es gibt hier durchaus noch Spielraum.»

Knospes-Milchmenge fast im Lot

Sogar die Knospes-Milchmenge konnte wieder mehr oder weniger ins Lot gebracht werden. Zwar gibt es im Winter und Frühling tendenziell immer noch zu viel Knospes-Milch, doch im Sommer und Herbst herrscht auch hier wieder Knappheit. Darüber freut sich Roberto Mentil, Geschäftsführer des Biomilchpools: «Die gute Konjunkturlage im In- und Ausland, Export und diverse Marketingaktivitäten insbesondere mit Coop haben zu diesem Resultat geführt.» Dennoch warnt Roberto Mentil vor voreiligen Schlüssen oder zu grosser Euphorie: «Wir lernen aus den Fehlern der Vergangenheit. Wichtig ist, dass man den Markt so nimmt, wie er ist.» Das will heissen: Der Biomilchpool geht nicht im grossen Stil auf die Suche nach neuen Knospes-Milchproduzenten, sondern kontaktiert direkt Produzenten, die geografisch günstig liegen. «Wir wollen logistische Lücken schliessen und machen, was ökologisch und ökonomisch sinnvoll ist», erklärt Mentil die Strategie. – Besser, es stellt ein ganzes Bündner Tal auf Bio um als einzelne verstreute Höfe.

Beim Fleisch ist vor allem der Bedarf an Knospes-Charcuterie enorm gestiegen. «Das wird auch in den kommenden Monaten so bleiben», glaubt Cyril Nietlisbach von der Bio Pool AG. «Die Nachfrage nach Knospes-Schweinen kann seit längerer Zeit nur knapp gedeckt werden.» Doch auch Cyril Nietlisbach warnt vor zu grosser Euphorie: «Erst wenn die Nachfrage nach Frischfleisch, vor allem Koteletts, auch so steigt wie jene nach Charcuterie, können die Produzenten auch preislich davon profitieren und die Produktion anpassen.» Wer neu Schweine mästen wolle, sei gut beraten, sich frühzeitig um klare Preis- und Absatzgarantien im Rahmen der Vertragsproduktion mit der Bio Pool AG zu kümmern.

Kommt eine neue Umstellungswelle?

Noch herrscht kein Grossandrang zu den so genannten Umstellkursen, aber Niklaus Steiner von Biofarm hat beob-

achtet, dass es «mehr tröpfelt» als auch schon. Er ist sehr zuversichtlich, was die Zukunft angeht. Hansueli Dierauer, Leiter der FiBL Beratung, spürt noch nichts von einem Boom. Aus seiner Sicht ist der Anreiz noch nicht gross genug «Jetzt vielleicht, wenn der Milchpreis weiter steigt, kann es eine Umstellungswelle geben, besonders natürlich, falls der Preis für Biomilch stärker steigt als der für konventionelle Milch. Viele gemischte Betriebe machen die Umstellung auch vom Milchpreis abhängig.» Der Mangel an einheimischem Knospes-Getreide sei zwar hinlänglich bekannt, doch seien heute viele der konventionellen Ackerbaubetriebe so organisiert, dass der Betriebsleiter noch einem Nebenerwerb nachgehen könne. «Das ist mit einem Bioackerbaubetrieb weniger gut möglich.»

Markus Arbenz, Geschäftsführer von Bio Suisse, sieht es so: «Wir brauchen wieder innovative Neumsteller mit Produkten aus dem Acker- und dem Obstbau.» Möglichkeiten ortet er auch für Direktvermarkter. «Sehr gefragt sind neue Produkte und Kombinationen mit Dienstleistungen – wenn das Lebensmittel zum Erlebnis wird, zum Beispiel auf Wochenmärkten, in Alprestaurationsbetrieben oder im Seminarhotel.»

Bei Coop ist man ebenfalls überzeugt, dass die Nachfrage nach Bioprodukten auch im Inland weiter zunehmen wird: «Ein nachhaltiger Lebensstil, das Bedürfnis, mit dem eigenen Konsum möglichst wenig Schaden anzurichten oder sogar positive Entwicklungen zu unterstützen, ist immer mehr im Kommen, vor allem auch bei Trendsettern und jüngeren Konsumentinnen und Konsumenten», weiss Christian Waffenschmidt. Und Niklaus Steiner von Biofarm bringt es so auf den Punkt: «Genuss hat ein grosses Potenzial.»

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse



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



Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

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

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

Wir vermitteln für Sie:

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



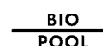
VIEGUT AG

Unternährer Viehhandel

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



Natura-Beef



Organische Stickstoffdünger

AgroBiosol (Chitindünger 7-1-1)
Bioilsa 11 (11-1.2-0.5)



Profitieren Sie von den Frühbestellkonditionen!

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



Andermatt
Biocontrol

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





Bild: Christoph Cordes

Die Säenden verteilen sich mit dem Saatgut am Feldrand. Bild von der Aussaat 2006 in Montézillon.

Gemeinsam säen wird zum Fest

Eine neue Initiative schlägt eine Brücke zwischen Stadt und Land: «Zukunft säen!» Sieben Biohöfe laden diesen Herbst ihre Konsumentinnen und Konsumenten ein, um gemeinsam zu säen. Mit der Aktion leisten sie einen Beitrag, um das fünfjährige GVO-Moratorium sinnvoll zu nutzen. Wachsen soll nicht nur das Getreide, sondern auch die Anzahl teilnehmender Höfe.

Zukunft säen!» Unter diesem Titel veranstalten sieben Höfe in der Schweiz und im angrenzenden Ausland diesen Herbst Aussaatfeste. Ihre Kundinnen und Kunden sowie weitere Interessierte sind zur gemeinsamen Getreidesaat eingeladen. Die Bäuerinnen und Bauern haben für diese Aktion je ein 3000 bis 5000 Quadratmeter grosses Stück Ackerland nach den Regeln der Kunst zu einem Saatbett vorbereitet. Die rund 100 Gäste, die pro Hof erwartet werden, säen auf dieser Fläche von Hand Weizen aus.

Alle Teilnehmenden bekommen am Feldrand eine Baseball-Mütze mit dem Logo der Aktion, die als Behältnis für un-

gefähr ein Kilo Saatgetreide dient. Anschliessend stellen sie sich auf dem Feld auf und verteilen die Körner auf die vorbereitete Gare.

Für die Säleute wird das Erlebnis der gemeinsamen Saat der Ausgangspunkt sein für eine vertiefte Auseinandersetzung mit dem Wachsen und Reifen des Weizens. Sie werden das Geschehen auf «ihrem» Feld mit höherer Aufmerksamkeit wahrnehmen als auf den Nachbarfeldern. Und im darauffolgenden Jahr, vielleicht auch ihr eigenes Brot geniessen können, an dessen Entstehung sie von Anfang an beteiligt waren. Vielleicht an einem Hof fest im Rahmen der Aktion im nächsten Jahr, vielleicht auch zu Hause nach dem Einkauf eines Mehls vom entsprechenden Acker.

Wann wo gesät wird

«Zukunft säen!» machte auf den folgenden Höfen im September und Anfang Oktober Halt: Gut Rheinau, Rheinau ZH, Ferme de L'Aubier, Montézillon NE, Landbauwerkstatt Hof Dinkelberg, D-Schopfheim (Südschwarzwald). Auf diesen Höfen findet die Saat noch statt, Beginn jeweils um 14 Uhr: Samstag 13. Oktober, Rütihof, Bünzen AG, Tel. 056 666 13 21; Samstag 20. Oktober, Biohof Schädeli, Uetligen BE, Tel. 031 829 01 71; Samedi 20 octobre, Ferme de la famille Barilier, Romanel-sur-Morges VD, tél. 021 869 96 09; Samstag 27. Oktober, Hof Wagenburg, Seegräben ZH, Tel. 044 932 26 37. als

Idee wieder auf. 100 Personen machten an einem Saatfest mit, auf dem aufbauend nun ein Konzept entstanden ist, das Konzept «Semer l'avenir!», «Zukunft säen!».

Die Aktion entfaltet Breitenwirkung. Im laufenden Jahr machen sieben Biobetriebe mit, und für das nächste Jahr werden weitere Höfe gesucht, die sich an der Aktion beteiligen. «Unser Ziel ist es, dass im kommenden Jahr ein Grossteil der Bevölkerung die Möglichkeit hat, in der Nähe an einer Aktion teilzunehmen», erklärt Ueli Hurter. «Mein Wunsch wäre mindestens ein Hof in jedem Kanton.»

Alfred Schädeli

Mehr Infos: Ueli Hurter, Ferme de L'Aubier, 2037 Montézillon, Telefon 032 732 22 14, E-Mail ueli.hurter@aubier.ch, www.avenirsem.ch

Souverän ohne Gentechnik

Die Aktion «Zukunft säen!» verfolgt mehrere Ziele:

- Sie ist ein Bekenntnis zur Lebensmittelsouveränität. Sie soll eine Alternative zu gentechnisch verändertem Saatgut aufzeigen und das fünfjährige GVO-Moratorium in der Schweiz konstruktiv nutzen.
- Sie soll eine Brücke schlagen zwischen Stadt und Land und der urbanen Bevölkerung die Gelegenheit geben, sich an der landwirtschaftlichen Produktion zu beteiligen. Der Bauernhof kann für einmal aus einer anderen Optik, von innen heraus, kennengelernt werden.
- Sie soll eine vertiefte Auseinandersetzung mit dem Sinn und der Entstehung von Lebensmitteln ermöglichen.

Delegierte beraten Leitbild

Am 14. November treffen sich die Entscheidungsträger von Bio Suisse in Olten zur Delegiertenversammlung. Im Mittelpunkt stehen die Diskussion um das neue Leitbild und die Vorbereitungen auf das Bio Suisse Wahljahr 2008.

Der Biomarkt ist, seit Bio Suisse vor zehn Jahren letztmals ein Leitbild verfasste, um mehr als das Doppelte gewachsen, die letzten drei Jahre stagnierte er jedoch. Das Umfeld der Biobetriebe hat sich stark verändert. Vor zehn Jahren zertifizierte die damalige VSBLO noch selber. Die Biobetriebe haben erst seit 1997 eine direkte Mitgliedschaft im Dachverband. Zuvor waren die Bäuerinnen und Bauern Mitglied bei einem regionalen Bioverein; VSBLO war damals die Vereinigung der Mitgliedorganisationen. Seit der Gründung 1981 wurden kontinuierlich zusätzliche Aufgaben an den Dachverband übertragen. Kontrol-

lierten die fünf Gründerorganisationen ihre Betriebe lange Zeit selber, wurde 25 Jahre nach der Gründung der VSBLO sogar eine «Öffnung» der Zertifizierung beschlossen.

«Vom Öko-Traum zur globalen Massenbewegung» titelte das deutsche Magazin «Der Spiegel» in seiner Ausgabe vom 3. September. Auf 13 Seiten wurden die Verflechtungen der deutschen Biobewegung unter die Lupe genommen. Auch in der Schweiz ist Bio angreifbar geworden. Da gilt es, für die Zukunft die Rolle von Bio Suisse und der Knospe zu diskutieren.

In einem neuen Leitbild werden die

Ziele, Werte und das Selbstverständnis der Organisation festgelegt. Zentrale Fragen werden sein, ob und wie der Verband in Zukunft Bundesbiobetriebe einbeziehen wird und wie die Knospe positioniert sein wird. Darüber werden die Delegierten von Bio Suisse an der Delegiertenversammlung (DV) am 14. November in Olten debattieren. Derzeit stehen mehrere Zukunftsvarianten zur Diskussion. Im Frühling 2008 sollen die Weichen gestellt und im Herbst ein ausformuliertes Leitbild verabschiedet werden. Das neue Papier soll für die Bio Suisse Führungskräfte handlungsleitend wirken und den Mitgliedbetrieben Identität verschaffen.

Traktandenliste der Bio Suisse DV vom 14. November		
1 Statutarische Geschäfte		
1.1	Begrüssung	Traktandenliste, Stimmzähler
1.2	Protokoll	Abnahme des Protokolls der DV vom 18. April 2007
1.3	Tätigkeitsprogramm 2008	Der Vorstand präsentiert die geplanten Schwerpunkte für das Jahr 2008.
1.4	Mitgliederbeiträge	Der Vorstand beantragt den Beitrag je Knospe-Betrieb um durchschnittlich Fr. 10.– anzuheben. An der Frühlings-DV 2007 wurde eine Zweckbindung der Mittel festgelegt, die der Verband Schweizer Milchproduzenten (SMP) allgemeinverbindlich von den Bioproduzenten einzieht und an Bio Suisse überträgt. Die daraus resultierenden Mindereinnahmen von Fr. 110'000.– sollen durch eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge kompensiert werden. Der Vorstand wurde beauftragt, ein angepasstes Beitragsreglement vorzulegen.
1.5	Produktspezifische Beiträge	Es soll ein zweckgebundener Ackerbaubeitrag von Fr. 20.– je Hektare offene Ackerfläche eingeführt werden, für die Förderung des Bioackerbaus.
1.6	Budget 2008	Genehmigung des Budgets für das kommende Jahr. Der Vorstand rechnet mit Einnahmen und Ausgaben von 7,963 Mio. Franken.
2 Weitere Beschlüsse		
2.1	Vorbereitung der Gesamterneuerungswahl Vorstand 2008	Im Frühjahr 2008 stehen Gesamterneuerungswahlen des Bio Suisse Vorstandes auf der Traktandenliste der DV. Der Vorstand beantragt, das strategische Führungsgremium von bisher neun auf sieben Mitglieder zu verkleinern. Damit die Suche in den Regionen nach motivierten Leuten frühzeitig und transparent losgeht, werden die Ämter im Dezember im bioaktuell ausgeschrieben. Die Mitgliedorganisationen sind aufgerufen, Leute aus ihren Reihen vorzuschlagen.
2.2	Leitbild: Zukunftsvarianten	Der Vorstand hat eine Projektgruppe eingesetzt, die das aus dem Jahr 1997 stammende Bio Suisse Leitbild überarbeitet. An der DV stehen mehrere Zukunftsvarianten zur Diskussion. Im Frühling 2008 sollen die Weichen gestellt werden, an der Herbst-DV ein ausformuliertes Leitbild verabschiedet werden.
2.3	Wahl Revisionsstelle	Gemäss Statuten Art. 31 wird jährlich eine unabhängige, anerkannte Treuhandgesellschaft gewählt, welche die Rechnungsführung von Bio Suisse prüft.
3 Informationsgeschäfte		
3.1	Wahlen Delegierte und Ersatzdelegierte an DV 2008	Die Bio Suisse DV geht im Jahr 2008 in eine neue Amtsperiode über. Das heisst, die Mitgliedorganisationen wählen ihre Delegierten und Ersatzdelegierten im Winterhalbjahr 2007/08 für eine Amtszeit von vier Jahren. Die 100 Sitze der DV werden nach Anzahl Erstmitgliedern auf die Mitgliedorganisationen aufgeteilt.
3.2	Markenzusätze	An der Frühjahrs-DV 2007 wurde die Möglichkeit geschaffen, die Knospe mit Markenzusätzen zu ergänzen. Der Vorstand berichtet über die ersten Umsetzungsschritte.

Bio Suisse Wahljahr 2008

Wer sitzt eigentlich in der Bio Suisse DV? Die 33 Mitgliedorganisationen wählen ihre Vertreter für die Dauer von vier Jahren. Die 100 Sitze der DV werden nach Anzahl Erstmitgliedern auf die Mitgliedorganisationen aufgeteilt. Der Begriff Erstmitglied ist notwendig, weil ein Knospe-Betrieb mehreren Bio Suisse Mitgliedorganisationen beitreten kann. Jeder Knospe-Produzent hat also bei einer Mitgliedorganisation eine Erstmitgliedschaft. Diese ist frei wählbar. Die Wahlen erfolgen in den Regionen im kommenden Winterhalbjahr. Grundsätzlich sind die Mitgliedorganisationen frei, wen sie in die Bio Suisse DV entsenden.

Gesamterneuerungswahlen stehen auch in den Verbandsgremien an: Der Bio Suisse Vorstand wird an der DV im April 2008 für eine Amtsdauer von vier Jahren gewählt (Ausschreibung folgt im Dezember im bioaktuell). Ebenfalls neu gewählt werden die Markenkommissionen (siehe Inserat Seite 20 in diesem Heft). Die Fachkommissionen werden 2009 gewählt. Es gilt demzufolge für alle Knospe-Produzentinnen: Machen Sie von Ihrem aktiven und passiven Wahlrecht Gebrauch! Wählen Sie an Ihrer Mitgliederversammlung Ihre Delegierten oder kandidieren Sie selber für ein Amt – als Delegierter, als Vorstandsmitglied oder für eine Kommission. Mitmachen ist besser als lamentieren. Gestalten Sie die Zukunft des Verbandes und der Biobranche aktiv mit!

In der Tabelle finden Sie eine Übersicht über die Geschäfte, die an der DV behandelt werden. Die definitive Traktandenliste und Unterlagen dazu werden die Delegierten Mitte Oktober zugestellt erhalten. Delegierte können schriftliche Anträge zu den Geschäften bis und mit an der DV einreichen.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich an die Verbandskoordination von Bio Suisse, Christian Voegeli, Tel. 061 385 96 23, E-Mail christian.voegeli@bio-suisse.ch. Die Beilagen zum DV-Versand können auf der Bio Suisse Internetseite eingesehen werden: www.bio-suisse.ch → Dokumentation → Verbandsinfos → Delegiertenversammlung. Dort finden Sie auch das aktuelle Verzeichnis der Delegierten jeder Mitgliedorganisation.

Biomilchmarkt: Kleiner Rappen, grosse Wirkung

Der Biomilchrappen hat die Entwicklung neuer Produkte sowie attraktive Vermarktungsaktionen möglich gemacht. Innovation und Verkaufsförderung zeigen offenbar Erfolg: Die verarbeitete Biomilchmenge hat zugenommen und wächst schneller als im konventionellen Bereich.



Auftritt der Biobäuerinnen und Biobauern: In mehr als 100 Coop-Filialen kurbelten die Produzierenden den Absatz ihrer Bio-Regio-Milch an.

Bilder: Bio Suisse

Innovative Käserinnen und Milchverarbeiter haben im Laufe dieses Jahres mehrere neue Produkte entwickelt – dies in Zusammenarbeit mit Coop und unterstützt durch Mittel aus dem Biomilchrappen. Einige Produkte sind bereits in den Läden, andere werden demnächst in den Verkauf gelangen, zum Beispiel die jurassische Käsespezialität «Petit Jura» sowie diverse Milchmischgetränke.

Erfolgreiche Wettbewerbe und Degustationen

Der Biomilchrappen hat auch verschiedene Marketingaktivitäten möglich gemacht. Im Februar gab es bei Coop einen Wettbewerb rund um die Bio-Regio-Milch Gruyère und den Bioraclettekäse. Als Hauptgewinn lockte ein Wochenende in einem Biohotel. Der Verkauf der Bio-Gruyère-Milch hat sich seither positiv entwickelt, jener des Raclettekäses leider nicht.

Im Mai standen in 110 Coop-Filialen in der Deutsch- und Westschweiz 110 Produzentinnen und Produzenten im Einsatz für die Bio-Regio-Milch-Degustation. Die Aktion war für alle Beteiligten ein Erfolg: Die Bäuerinnen und Bauern konnten an der Vermarktung ihrer

Produkte mitwirken, Coop hatte eine Degustation wie sie sonst nirgends stattfindet, und die Konsumierenden reagierten sehr positiv auf die Anwesenheit der Biobauern in den Geschäften. Im Vorjahresvergleich haben sich auch die Bio-Regio-Milchen positiv entwickelt.

Neue Aktionen ab Ende Oktober

Dank des Erfolges der Promotionen gibt es nun eine Fortsetzung. Ende Oktober und Anfang November findet in 133 Coop-Filialen eine Degustation von Bio-Regio-Käsen statt. Wiederum treten Produzentinnen und Produzenten in den Läden auf und bieten je nach Region eine von sieben Biokäsesorten an.

Der Biomilchrappen ermöglicht die Finanzierung dieser Aktivitäten und fördert so die Nachfrage nach Biomilch – erfolgreich, wie es scheint. Als Beleg können die Zahlen der Treuhandstelle Milch dienen: Mit knapp 5 Prozent mehr verarbeiteter Biomilch im letzten Jahr (konventionelle Milch +1 Prozent) und einem Plus von 3,5 Prozent bis Ende Juli 2007 ist der negative Trend der vergangenen Jahre wohl gewendet.

Rolf Lösch, Bio Suisse

Helden der Natur erobern Stadt und Land

Die Werbekampagne von Bio Suisse mit den Helden der Natur läuft auf Hochtouren. Da gibt es nicht nur die Inserate und Plakate, mit viel Engagement seitens der Bäuerinnen und Bauern ist die Knospe auch bei Degustationen in den Städten in aller Munde und auf dem Land an Höfen und entlang von Verkehrswegen kaum zu übersehen.

Jetzt rollt sie richtig, die Werbekampagne von Bio Suisse: Heldinnen und Helden der Natur treten in Zeitschriften und Detailhandelsgeschäften als Botschafter für die Knospe auf, Werbeblachen zieren Ställe und tapezieren ganze Landschaften, der Knospe-Caravan ist auf Tour de Suisse, Bäuerinnen und Bauern fahren in die Städte, verführen gestresste Passanten mit gluschtigen Häppchen zum Verweilen und informieren im Gespräch über Bioqualität, kontrollierten und zertifizierten Knospe-Anbau, artgerechte Tierhaltung, sanfte und schonende Verarbeitung ohne Farbstoffe, ohne bedenkliche Hilfsstoffe ...

Sehr gut haben die Bündner Knospe-Bäuerinnen und Bauern die Kampagne umgesetzt. Bio Grischun kaufte 333 Knospe-Fahnen an, und Geschäftsführer Andi Schmid berichtet von einem re-

gelrechten Domino-Effekt: «Wenn jemand im Dorf eine Fahne am Stall aufgehängt hatte, wollte der Nachbar auch eine.» Andi Schmid reiste zwei Tage lang durch den nicht gerade winzigen Kanton, schwer beladen mit Blachen und Bündner Lärchenpfählen. «Entlang der Rhätischen Bahn hängen jetzt rund 20 Blachen auf Bioparzellen, von der Bündner Herrschaft übers Prättigau bis ins Engadin, auch im Münstertal und im Puschlav sowie entlang der Glacier-Express-Linie», berichtet Schmid. Sehr geschätzt hätten die Bündner Knospe-Bauern die Möglichkeit, deutsche, rätoromanische oder italienische Blachen zu wählen.

– Natürlich gibt es auch eine französische Fassung, aus der Romandie aber tröpfeln die Bestellungen etwas zögerlich auf der Geschäftsstelle ein.



Francesca Giardina ist Maturandin und lebt in Rheinfelden AG. Sie findet es lustig, wenn Bauern in Trachten in der Stadt auftreten und Werbung machen. Auch die frischen, grellen Farben des Knospe-Auftritts findet sie gut. «Bio ist sowieso eine gute Sache», fügt sie an. Sie ernährt sich zu etwa 20 Prozent von Biolebensmitteln. Die Heldenkampagne sieht sie zum ersten Mal.



Francesca Teichert und Martin Fischer aus Basel haben im Sommer selber auf einer Alp im Frutigtal gekäst. Klar, dass das Septemberheldenkäsekeksi auf dem Basler Barfüsserplatz sie anlockt. Die beiden sind regelmässige Biokonsumenten, sie schätzen den Bioanteil an ihren Lebensmitteleinkäufen auf 80 Prozent. Ihr ist die Heldenkampagne noch nirgends aufgefallen, er hat das Tomatensujet gesehen: «Das hat mich eher genervt. Ich finde das eine komische Werbung.» Die Aktion auf dem «Barfi», wo Käser Andreas Bigler aus Arni BE Molke, Halbhärtkäse sowie einen am Knospe-Stand hergestellten Frischkäse zum Degustieren anbietet, finden Francesca Teichert und Martin Fischer gut: «Das gefällt uns, es gibt direkten Kontakt, eine gute Idee.»

In einigen Gemeinden wurden nebst den Konsumenten auch die Behörden auf die Plakate aufmerksam – und setzten die geltenden Auflagen durch. Im Bündnerland musste eine Anzahl Blachen abgehängt an neuen Standorten montiert werden; bei Bio Nordwestschweiz, so Präsident Rolf Schaffner, suchte man auch nach neuen Wegen: «Wir stellen die Blachen auf den Höfen und an Märkten auf und hängen sie vor die Fenster. Da sind sie äusserst effektiv und ziehen die Aufmerksamkeit auf sich. Bei den Konsumenten kommt die Kampagne saugut an. Die Bilder sind gross und schön und das gefällt den Leuten.»

Standaktionen gab es bisher in Genf, Luzern, Biel, Zürich, Lausanne, Winterthur, Bern, Solothurn und Basel. Das



Bild: Andi Schmid

Rhätische Bahn fährt auf Knospe ab: 20 Blachen entlang der Schienenwege.

Grellgrün des Caravans, des Zeltdachs und der Faserpelze, in denen das Standpersonal auftritt, zieht die Blicke der Stadtmenschen an, die zur Degustation angebotenen Köstlichkeiten lassen auch eher gehetzte Leute innehalten – und

schon ergibt sich ein angeregtes Gespräch zwischen der Bäuerin und dem Oberlehrer, zwischen dem Bauern und der Personalchefin, dem Schüler, dem Unternehmensberater, der alleinerziehenden Mutter ... Und immer wieder zeigt sich,

Heldinnen hin, Helden her: Die besten Botschafter des Biolandbaus sind die Biobäuerinnen und Biobauern selber.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse;
Markus Bär



Herr Wullschleger, Rentner aus Rothrist AG, findet es eine gute Idee, dass die Bauern in die Stadt kommen, um zu informieren: «Das ist etwas anderes als einfach Markt.» Bioprodukte haben bei ihm Vorrang, mindestens die Hälfte seiner Lebensmittel sei Bio, sagt Wullschleger. Die Kampagne mit den Helden der Natur ist ihm vor dem Besuch am Stand noch nie aufgefallen.



Bilder: Markus Bär

Manuela (rechts) und Romana informieren sich ausgiebig bei Käser Bigler. Die Molke allerdings lässt Manuela in einer Weise das Gesicht verziehen, dass Romana dankend aufs Degustieren verzichtet. Die Käse schmecken den beiden viel besser. Äpfel kommen für Manuela fast nur in Bioqualität in die Tüte, bei Teigwaren ist es ihr egal, Fleisch isst sie kaum und beim Salat ist ihr die passende Menge wichtiger als die Produktionsweise. «Bio ist halt teuer. Das hat seinen Grund, das weiss ich schon, aber für mich als Lehrling wäre es schwierig, nur Biolebensmittel zu kaufen.», sagt Manuela. Ihre Freundin Romana hat als Schülerin noch weniger Geld zur Verfügung – und die Einkäufe besorgt die Mutter, viel Bio hats da nicht dabei, vermutet Romana. Die Standaktion in der Stadt finden die jungen Frauen gut: «Viele wissen gar nicht, was Bio ist, vor allem die Jungen. Die wissen höchstens, dass es teuer ist. Nein, die Plakate und Anzeigen mit den Helden haben wir noch nie gesehen.»



Für mich und dich.



Coop Naturaplan steht für Lebensmittel aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft. Und das schon seit 14 Jahren. In der Schweiz produzieren rund 6000 Bio-Bauern nach den strengen Knospe-Richtlinien. Geniessen Sie den Unterschied. Naturaplan. Für Mensch, Tier und Natur.

Alessandra Solenthaler, Ernährungsberaterin, 9244 Niederuzwil

Alessandra Solenthaler ist 53 Jahre alt und wohnt in einem Zwei-Personen-Haushalt. Am liebsten isst sie Butterbrot, vorzugsweise mit Biobutter auf Vollkorn-Brot vom Bioladen. Nebst Wasser, Tee und manchmal Wein nennt die Ernährungsberaterin als Lieblingsgetränk Chi, ein Hefe-Gärgetränk, welchem Früchte, Blüten oder Wurzeln zugesetzt werden. In der Freizeit liest Alessandra Solenthaler gerne. Oder wandert. Oder gärt. Noch wichtiger als der Garten sind ihr aber die Menschen.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Weil es mir wichtig ist, dass auch unsere Nachkommen noch gute Umweltverhältnisse und gesunden Boden vorfinden, Boden, der nicht überdüngt und ausgelaugt wurde. Es ist mir zudem ein grosses Anliegen, dass die Menschen, die Lebensmittel anbauen, faire Löhne bekommen und nicht giftige Substanzen ausbringen müssen.

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

Ich kaufe alles in Bioqualität – ausser den Zigaretten, die ich manchmal rauche.

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

Sicher 95 Prozent der Lebensmittel. Es ist eigentlich fast alles bio, ausser etwa der Grappa.

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Hier im Bioladen Terra Viva in Wil, im Claro-Laden oder im Coop.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Nein.

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Eigentlich nicht viel. Ich finde es schade, wenn die Lebensmittel ihren Wert verlieren und man nicht mehr bereit ist, für qualitativ hochstehende Ware, die fair und naturnah produziert wurde, auch etwas zu bezahlen. Die Tendenz, alles möglichst billig zu erhalten, auf Kosten von irgendjemand, der zu einem schlechten Lohn arbeiten muss, finde ich nicht schön.

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja. Zum einen achte ich darauf, dass die Produkte nicht aus Billiglohnländern kommen. Ich bevorzuge Produkte aus



Bild: Brigitte Weidmann

der näheren Umgebung, damit die Transportwege kurz sind und die Ökologie stimmt.

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

Da weiss ich, dass ich mich darauf verlassen kann, dass dies eine gute Sache ist, die auch gut kontrolliert wurde. Somit muss ich nicht noch lange überlegen, woher die Produkte stammen und wie es um die Entlohnung der Produzenten steht. Darauf kann ich mich wirklich verlassen. Die Biolabels sind heute so abgesichert, dass man weiss, was man hat. Ich bevorzuge die Labels Demeter und Knospe.

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

Eines der Schlüsselerlebnisse war mein Kind, das ich gut und vollwertig ernähren wollte, und ebenso die ganze Familie. Dafür muss alles rundum stimmen. Nur dann ist es möglich, dass unsere Kinder später auch ihren Kindern gesunde Lebensmittel aufstellen können, weil dann die Böden und die Umwelt noch intakt sein werden.

Alessandra Solenthaler beim Einkauf im Bioladen Terra Viva in Wil SG.

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

Ich glaube, dass sie Freude an ihrem Beruf haben und schätzen, was sie machen können. Biobäuerin oder Biobauer zu sein ist eher eine Berufung als ein Beruf. Biobauern setzen sich nicht nur mit Ökonomie auseinander. Manchen von ihnen sehe ich ihre Begeisterung und Freude für ihre Arbeit an. Dies fällt mir vordergründig auf. Man merkt, dass sie sich zu ihrer Tätigkeit Gedanken machen. Zu den Produktionsmitteln beispielsweise, die sie einsetzen. Bei den Biobauern geht es nicht nur darum, dass die Arbeit gemacht ist und Geld verdient wird. Ich denke zwar schon, dass dies auch bei den übrigen Bauern oft der Fall ist. Aber die Biobauern sind bereit, mehr Arbeitszeit zu investieren für denselben Lohn. Diese Begeisterung und Freude an der gesunden und nachhaltigen Produktion überträgt sich auf die Lebensmittel. Das essen wir mit.

Interview: Brigitte Weidmann

Gesamterneuerungswahlen Bio Suisse Markenkommissionen

Der Vorstand wählt im Januar 2008 die Mitglieder der drei Markenkommissionen für eine neue Amtszeit von fünf Jahren. Es sind dies die Mitglieder der Markenkommission Anbau (MKA), Verarbeitung und Handel (MKV) und Import (MKI). Die Wahl muss an der Bio Suisse Delegiertenversammlung am 23. April 2008 bestätigt werden.



werden ad hoc Arbeitsgruppen für die Ausarbeitung von neuen Weisungen eingesetzt. Ein professionelles Kommissionssekretariat und Sachbearbeitung auf der Geschäftsstelle von Bio Suisse sorgen für einen reibungslosen Ablauf der inhaltlichen und administrativen Arbeiten.

Aufgaben der Markenkommissionen

Die Markenkommissionen behandeln Fragen bezüglich der Auslegung und Weiterentwicklung der Bio Suisse Richtlinien in ihrem jeweiligen Fachbereich und sind für den Vollzug zuständig. Sie entscheiden über die Vergabe und den Entzug der Knospe an Betriebe im Inland, schliessen Produktionsverträge (MKA) und Lizenzverträge (MKV) mit Betrieben ab, respektive anerkennen Betriebe im Ausland (MKI). Sie erlassen Weisungen, Sanktionsreglemente und die Vorgaben für die Zertifizierung von Betrieben. Sie sind ein Organ der Qualitätssicherung und überwachen den Zertifizierungsprozess.

Zusammensetzung der Kommissionen

MKA: 6 der bisherigen Mitglieder stellen sich erneut zur Wahl; gewählt werden 7 Mitglieder.

MKV: 5 der bisherigen Mitglieder stellen sich erneut zur Wahl; gewählt werden 5 Mitglieder.

MKI: 2-3 der bisherigen Mitglieder stellen sich erneut zur Wahl; gewählt werden 4 Mitglieder.

Aufwand

Jährlich finden sechs bis acht ordentliche ganztägige Sitzungen statt und Telefonkonferenzen nach Bedarf. Für die Vorbereitung einer Sitzung muss mit einem halben Tag Arbeit gerechnet werden. Zudem fallen Gespräche mit anderen Gremien, Geschäftsstelle, Lizenznehmern und Kontrollstellen sowie Vorbereitungsarbeiten im eigenen Fachbereich an. Wenn nötig

Entschädigung

Die Tätigkeit in den Markenkommissionen wird gemäss Bio Suisse Entschädigungsreglement abgegolten.

Anforderungen

Sie bewirtschaften einen Knospe-Betrieb (Landwirtschaft, Garten-, Gemüse-, Obst- oder Weinbau) oder verfügen über Erfahrungen in Verarbeitung und Handel von biologischen Lebensmitteln oder Kontrolle und Zertifizierung. Sie haben einen ausgesprochenen Sinn für qualitativ hochwertige Lebensmittel, Qualitätssicherung oder Sensorik. Sie sind innovativ, teamfähig, kommunikativ und verfügen über strategische Fähigkeiten. Sie haben die Bereitschaft, sich für den Biolandbau zu engagieren und haben Interesse an Richtlinienfragen und Standardsetzung. Sie haben die Fähigkeit, sich in Ihrer Muttersprache gut auszudrücken und können auf Deutsch geführten Diskussionen gut folgen. Die Dokumente werden den Kommissionsmitgliedern meist in deutscher Sprache zugestellt. Sie besitzen eine E-Mail-Adresse. Nicht wählbar ist, wer in einer Kontroll- oder Zertifizierungsfirma leitende oder strategische Aufgaben ausübt.

Auskünfte

Gerne beantworten die Bio Suisse Präsidentin, Regina Fuhrer (033 356 36 64) und die Verbandskoordination, Christian Voegeli (061 385 96 23), Ihre Fragen. Falls Sie ein Amt in einer Markenkommission anspricht, senden Sie Ihre Kandidatur mit Kurzlebenslauf bis am 31. Oktober 2007 an Bio Suisse, Verbandskoordination, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel oder natalie.delannoy@bio-suisse.ch.

- ▶ **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

Nur noch Biozuchtschweine für die Ferkelproduktion

Biologische Ferkelproduzenten dürfen ab dem nächsten Jahr nur noch Remonten aus Bioremontenzuchtbetrieben zukaufen. Die gibt es, und sie kämpfen mit dem Problem, dass sie viele ihrer Tiere an konventionelle Ferkelproduzenten verkaufen müssen.

Frage: Ich bin ein Ferkelproduzent und beziehe meine Zuchtschweine von einem nichtbiologisch wirtschaftenden Betrieb. Mit diesem Betrieb habe ich eine langjährige Geschäftsbeziehung, und ich bin mit der Qualität seiner Zuchtschweine sehr zufrieden. Ein Kollege, der ebenfalls Ferkelproduzent ist, teilte mir mit, dass ich in Zukunft keine konventionellen Remonten mehr zukaufen darf. Ich müsste also meinen Remontenlieferanten wechseln und einen Bioremontenzuchtbetrieb suchen. Stimmt das? Wie finde ich einen solchen Betrieb?

» Antwort: Ja, das stimmt. Im Richtlinienartikel 3.1.10 steht, dass nur konventionelle weibliche Schweine für die Remontierung gekauft werden dürfen, wenn keine Biotiere vorhanden sind. Dies ist bei den Schweineremonten praktisch nie der Fall. Alle rechts aufgeführten Remontenbetriebe haben immer ein genügend grosses Verkaufsangebot. Diese Biobetriebe müssen sogar den grössten

Übergangsfrist für konventionelles Raufutter

Laut Bioverordnung darf ab nächstem Jahr kein Raufutter (z.B. Heu oder Maissilage) in konventioneller Qualität mehr eingesetzt werden. Da die Abgrenzung 1. Januar bis 1. Januar für die Kontrollstellen problematisch ist, tolerieren bio.inspecta und BTA in der Winterfütterungsperiode 07/08 noch einen konventionellen Futteranteil von 5 Prozent. Ab 1. Mai 2008 darf kein konventionelles Raufutter mehr verwendet werden. Es dürfen dann nur noch die 5 Prozent konventionelle Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung verfüttert werden (Zuckerrübenschnitzel, Melasse, unverarbeitete Futterrüben und Kartoffeln, Abgang aus der Obst- und Gemüseverarbeitung, Früchtesirup, Biertreber und Malztreber (vgl. bioaktuell Nr. 7, Juli/August 07)).

bm

Hier gibt es Remonten

Folgende Bioremontenzuchtbetriebe warten auf Bestellungen von Biohöfen:

- Pius Allemann, 5070 Frick, Tel. 062 871 16 81
- Stiftung Bächtelen, 3084 Wabern, Tel. 031 963 66 66
- Peter Haldemann, 8558 Rapperswil, Tel. 052 763 36 51
- Strafanstalt Wauwilermoos, 6243 Egolzwil, Tel. 041 984 24 44
- Christoph Widmer, 6204 Sempach-Stadt, Tel. 041 460 41 47

Wenn Sie auch Biozuchtschweineremonten produzieren, hier aber nicht aufgeführt sind, bitten wir Sie, sich bei Cyril Nietlisbach zu melden: Tel. 061 385 96 56. bm

Teil ihrer Remonten an konventionelle Betriebe verkaufen. Das ist ein grosses Verlustgeschäft. Einige haben sich schon überlegt, mit der Remontenproduktion aufzuhören. Bis jetzt wurde diese Vorschrift nicht vollzogen.

Auszug aus den Richtlinien, Artikel 3.1.10: «Sind zur Ergänzung der natürlichen Bestandesvergrösserung oder zur Bestandenserneuerung Tiere aus Bio Suisse Betrieben oder Biobetrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar, so dürfen in Absprache mit der Zertifizierungsstelle nullipare weibliche Jungtiere (Tiere, die noch nicht geworfen haben) alljährlich in einem Umfang von bis zu 10 Prozent des Bestandes an ausgewachsenen Tieren der Pferde- oder Rindergattung, einschliesslich der Büffel- und Bison-Arten, oder bis zu 20 Prozent des Bestandes an ausgewachsenen Schweinen, Schafen oder Ziegen aus nichtbiologischen Betrieben eingestallt werden.»

Die Markenkommission Anbau (MKA) von Bio Suisse hat nun beschlossen, dass dieser Richtlinienartikel bezüglich Schweineremontenzukauf vollzogen wird. Dies wurde auch den Kontrollstellen für den Vollzug mitgeteilt. Bei den anderen Tierarten (Rindvieh, Schafe usw.) wird der Vollzug der Richtlinie wie

Bild: Barbara Früh



Ab 2008 ausschliesslich biologische Zuchtsauen zukaufen – die Verfügbarkeit ist kein Problem.

bisher gehandhabt. Alle Bioferkelproduzenten müssen sich nun für nächstes Jahr einen Bioremontenbetrieb suchen (siehe Kasten), der ihren Bedarf an Remonten abdecken kann. Wenn ein Bioferkelproduzent trotzdem konventionelle Remonten kauft, muss er beweisen können, dass innerhalb von 50 Kilometern Fahrdistanz keine Bioremonten verfügbar waren.

Beatrice Moser, Bio Suisse



Schädlingsbekämpfung: Neue Weisung jetzt umsetzen



Seit Anfang Jahr ist die Weisung «Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung» in Kraft; Lizenznehmer und Schädlingsbekämpfungsfirmen haben erste Erfahrungen mit den Neuerungen gemacht. Bald läuft die Übergangsfrist ab: Per 1. Januar 2008 muss die Weisung vollumfänglich umgesetzt sein.

Anfang 2007 hat Bio Suisse die Weisung «Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung» verschickt, auf der Website aufgeschaltet und – mit einer Übergangsfrist bis Ende 2007 – in Kraft gesetzt. bioaktuell fasst noch einmal die Hintergründe zusammen, nennt die wichtigsten Neuerungen und gibt ein paar Tipps.

Die Weisung «Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung» gilt für Knospe-zertifizierte Verarbeitungs- und Handelsbetriebe (inklusive deren Lohnverarbeiter). Die Schädlingsbekämpfung auf Landwirtschaftsbetrieben ist in den Ausführungsbestimmungen der Markenkommision Anbau geregelt.

Weshalb eine neue Weisung?

Die alte Weisung «Schaderregerkontrolle» war stellenweise unklar und entsprach nicht mehr dem Stand der Entwicklung. Insbesondere

- störten sich Lizenznehmer und Schädlingsbekämpfungsunternehmen an der beschränkten Anzahl von zugelassenen Bekämpfungsmitteln;

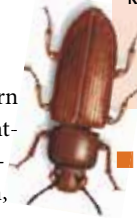
- mehrten sich bei Bio Suisse Meldungen über Fälle von Lagerschutzmittelrückständen;

- gingen die Behörden aktiv an das Thema Verschleppungen von Lagerschutzmitteln bei Bioprodukten heran.

Bio Suisse hat das Problem angepackt und die Weisung umfassend überarbeitet. Lizenznehmer sollten ein Paket von Möglichkeiten bekommen, um die Schädlingskontrolle besser handhaben zu können. Vorbeugen, laufend überwachen, nur im Notfall bekämpfen und Rückstände auf Knospe-Produkten unbedingt vermeiden: Das waren die Zielvorgaben.

Professionelles System, ausgebildetes Personal

Um einen Befall zu verhindern oder zumindest frühzeitig zu entdecken, braucht es ein professionelles Schädlingskontrollsystem, welches die Überwachung (Monitoring) und konkrete Vorgaben beinhaltet, wann welche Schädlingsbekämpfungsmittel zum Einsatz kommen. Um im Akutfall schnell und präzise vorgehen zu können, müssen moderne Bekämpfungsmittel zur Verfügung stehen. Es braucht gut ausgebildete Personen für die Anwendung dieser Mittel.



Mehr Möglichkeiten, mehr Pflichten

Die Umsetzung unserer Ziele in der neuen Weisung «Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung» hat eine Reihe von Neuerungen zur Folge:

- Betriebe werden in Risiko- und Nichtrisikobetriebe eingeteilt.
- Bei den Risikobetrieben verlangen wir ausgefeiltere Schädlingskontrollsysteme, sogenannte integrierte Systeme der Schädlingsbekämpfung.
- Grossräumige Bekämpfungen (Vernebelungen und Begasungen) müssen durch Personen mit Fachbewilligung durchgeführt werden.

Kursangebot

- Grossräumige Behandlungen Bio Suisse – Vernebelungen durch Selbstanwender

Dieser Kurs ist obligatorisch für Betriebe, in denen Vernebelungen durchgeführt werden, wenn der oder die Ausführende nicht im Besitz der Fachbewilligung VFB-B oder VFB-S ist.

- Monitoring – Schädlingsnachweis und -früherkennung

Empfohlen für Betriebe, die selbst ein Monitoringsystem aufbauen möchten.

- Schädlingsbekämpfung – Selbstanwender Bio Suisse

Empfohlen für Betriebe, die selbst ein integriertes System der Schädlingsbekämpfung betreiben dürfen.

Detaillinformationen zu diesen und weiteren Kursen sind zu finden unter www.formaco.ch.

- Die Liste der Wirkstoffe, die für die Bekämpfungen eingesetzt werden können, wurde erweitert.

- Die Schädlingsbekämpfungsunternehmen sind verpflichtet, Bio Suisse jährlich über alle durchgeführten Bekämpfungen zu informieren.

Risikobetriebe und Nichtrisikobetriebe

Nicht in jedem Betrieb ist das Thema Schädlingsbekämpfung gleich wichtig. Insbesondere Betriebe, die Getreide- und Trockenprodukte lagern oder aufbereiten, haben häufiger mit Lagerschädlingen zu kämpfen und müssen mehr Bekämpfungen durchführen. Deshalb haben wir diese Betriebe als Risikobetriebe eingestuft. Generell gelten auch Betriebe, in denen Vernebelungen oder Begasungen stattfinden, als Risikobetriebe.

Von den Risikobetrieben verlangt Bio Suisse, dass sie ein integriertes System der Schädlingsbekämpfung installieren. Diese Systeme werden im Normalfall durch Bio Suisse anerkannte Schäd-



Anerkannte Schädlingsbekämpfer

Anerkannt von Bio Suisse für 2007 und 2008:

- Biozida, Zürichstrasse 170, 8607 Aathal, Tel. 044 932 25 00
- Desinfecta AG, Langwiesenstrasse 6, Postfach 31, 8108 Dällikon, Tel. 044 847 66 66
- Hostettler, Bifangstrasse 16, 6210 Sursee, Tel. 041 921 12 74
- INRO AG, Pestalozzistrasse, Postfach 3237, 8404 Winterthur, Tel. 052 242 66 06
- ISS Pest Control AG, Riedstrasse 12, 8953 Dietlikon, Tel. 043 322 47 47
- Kistler + Stettler, Dorfstrasse 2, 8261 Hemishofen, Tel. 052 316 13 85
- Max Hagner SA, Rue Voltaire 14, 1006 Lausanne, Tel. 021 616 64 32
- Rentokil Initial AG, Hauptstrasse 176, 4625 Oberbuchsiten, Tel. 062 389 87 00
- Ronner AG, Geerenstrasse 1, 8304 Wallisellen, Tel. 044 839 70 30
- ZOOCONTROL, Ch. de la Croix 26, 1675 Vauderens, Tel. 021 909 60 86

lingsbekämpfungsunternehmen betreut. Durch ein professionelles Monitoring-system kann Schädlingsbefall verhindert oder frühzeitig entdeckt werden.

So lässt sich der Einsatz chemisch-synthetischer Mittel reduzieren. Mehrausgaben für die Betreuung eines professionellen Bekämpfungssystems werden damit zumindest teilweise wettgemacht.

Betriebe können das integrierte System der Schädlingsbekämpfung selbst betreuen,

■ wenn sie als Risikobetrieb keine grossräumigen Bekämpfungen in den letzten drei Jahren hatten.

Vor allem kleinere Betriebe können aufgrund ihrer Struktur und dank geeigneten Kontroll- und Reinigungsmassnahmen den Betrieb schädlingsfrei halten oder sie müssen höchstens sporadisch kleinere Befallsherde lokal bekämpfen. Diese Betriebe beweisen, dass ihr Schädlingskontrollsystem funktioniert. Auf Gesuch hin kann ihnen eine Ausnahmebewilligung zur Selbstbetreuung erteilt werden. Die auf der Bio Suisse Homepage erhältliche «Checkliste Schädlingskontrolle» lässt sich als Gesuchvorlage verwenden.

■ wenn bei einem Risikobetrieb die grossräumigen Schädlingsbekämpfungen in Räumen und Anlagen, die nicht oder nur zeitweise der Aufbereitung oder Lagerung von Knospe-Produkten dienen, durchgeführt wurden.

Näheres zu diesen Betriebstypen kann in der Weisung unter Punkt 5.4 nachgelesen werden.

Der Grundsatz lautet hier, dass Betriebe, welche den Knospe-Produktionsteil vollständig vom konventionellen Teil abgetrennt haben oder zeitlich limitiert Knospe-Produkte aufbereiten, von Vereinfachungen profitieren können. Auch diese Betriebe haben die Möglichkeit, ein Gesuch für Selbstbetreuung zu stellen. Die Prüfung des Gesuchs ist kostenpflichtig.

Mehr zugelassene Wirkstoffe

Bio Suisse hat das vorher begrenzte Angebot an zugelassenen Schädlingsbekämpfungsmitteln auf Anfang 2007 erweitert. Die Liste ist auf der Bio Suisse Homepage abrufbar und wird laufend aktualisiert. Selbstverständlich darf keines dieser Mittel direkt auf Knospe-Produkten angewendet werden. Detaillierte Angaben

Nicht schädliche Links

www.bio-suisse.ch → Dokumentation → unter «Lizenznehmer» → Richtlinien & Weisungen	– Richtlinien Bio Suisse. Abschnitt 5.7, Seite 34: «Schädlingskontrolle» – Weisungen zu den Richtlinien. Ab Seite 80: «Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung»
www.bio-suisse.ch → Dokumentation → unter «Lizenznehmer» → Schädlingsbekämpfung in Lagerung und Verarbeitung	– Checkliste Minimalanforderungen an ein technisches System – Liste zugelassene Schädlingsbekämpfungsmittel – Von Bio Suisse anerkannte Schädlingsbekämpfungsunternehmen
http://www.fsd-vss.ch	Verband Schweizerischer Schädlingsbekämpfer
http://www.formaco.ch	formaco pmc ag, Ausbildung und Beratung

zum Einsatz der Mittel finden sich in der Weisung und auf der erwähnte Liste.

Vernebelungen und Begasungen nur mit Fachbewilligung

Begasungen dürfen laut gesetzlicher Vorschrift nur von Personen durchgeführt werden, die über eine Fachbewilligung für die Schädlingsbekämpfung mit Begasungsmitteln (VFB-B) verfügen. Der Verband Schweizerischer Schädlingsbekämpfer (VSS) führt Kurse mit Prüfung zum Erwerb dieser Fachbewilligung durch.

Wer Vernebelungen im eigenen Betrieb durchführen möchte, benötigt gemäss Bio Suisse Weisung ebenfalls eine Fachbewilligung. In Zusammenarbeit mit dem VSS und der Firma formaco pmc ag bietet Bio Suisse den Kurs «Vernebelungen durch Selbstanwender» an. Dieser Ausbildungsgang richtet sich an Mitarbeitende von Lizenznehmern und Lohnauftragnehmern, die noch nicht im Besitz einer anderen Fachbewilligung (VFB-B oder VFB-S) sind. Wir möchten im Frühling 2008 einen ersten Kurs durchführen. Der zweitägige Kurs schliesst mit einer Prüfung ab und kostet rund 700 Franken. Melden Sie sich bitte mit dem Talon provisorisch für den Kurs an, wenn Sie interessiert sind beziehungsweise diese Fachbewilligung benötigen.

Von Bio Suisse anerkannte Schädlingsbekämpfer

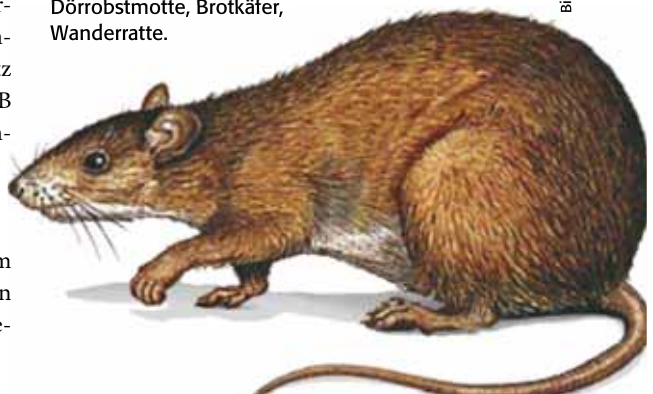
Bio Suisse hat kürzlich die Anerkennung der Schädlingsbekämpfungsunternehmen neu geprüft. Leider konnten nicht alle bisherigen Firmen weiter zugelassen werden.

Alle anerkannten Unternehmen (siehe Kasten Seite 22) können ein integriertes System der Schädlingskontrolle installieren und betreuen sowie Schädlingsbekämpfungen durchführen. Sie bieten auch alternative Methoden an.

Die Liste der zugelassenen Unternehmen ist auf der Bio Suisse Homepage abrufbar und wird jährlich aktualisiert.

Melanie Thönen, Bio Suisse

Von links nach rechts: Gemeiner Speckkäfer, Rotbrauner Reismehlkäfer, Hausmaus, Staublaus, Deutsche Schabe, Dörrobstmotte, Brotkäfer, Wanderratte.



Bilder: ISS Pest Control AG

- In unserer Firma besteht Bedarf für den Kurs «Vernebelungen durch Selbstanwender».
- Uns ist nicht klar, ob jemand in unserer Firma diesen Kurs benötigt. Nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Firma _____

Adresse _____

Kontaktperson: _____

Name _____ Vorname _____

Tel. _____ E-Mail _____

Voraussichtliche Anzahl Kursteilnehmer _____

Bevorzugte Kurstage: Mo Di Mi Do Fr

Bevorzugter Monat: März April Mai

Bitte einsenden an Bio Suisse, Elisabeth Weber, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel
Fax 061 385 96 11, E-Mail elisabeth.weber@bio-suisse.ch

Neue Kartoffelsorten für 2008

Die schweizerische Sortenliste für Kartoffeln 2008 enthält folgende Neuerungen:

- Neu aufgenommen wurde die Sorte Jelly. Jelly ist eine mittelspäte Sorte mit kurzovalen, vorwiegend festkochenden Knollen (Kochtyp B). Aufgrund der FiBL-Versuche von 2006 ist die Sorte interessant für den Bioanbau, da sie gute Erträge liefert und wenig anfällig auf die Kraut- und Knollenfäule ist. Sie ist zudem gut lagerbar und schneidet im Backtest recht gut ab. Ob sich die Sorte im Detailhandel durchsetzen kann ist fraglich, denn die rundlichen, eher dunkelschaligen Knollen scheinen für den Verkauf nicht sehr attraktiv.



Bild: Thomas Amstler

Neu in der Sortenliste: Jelly.

- Bei den rotschaligen Sorten löst die Sorte Laura die Sorte Pamela ab. Laura hat eine tiefrote Schale und tiefgelbes Fleisch. Im Urteil der FiBL-Forscher sieht sie schöner aus als die eher bleiche Pamela. Bezüglich Ertrag und Krankheitsresistenz ist Laura eher besser als der Durchschnitt.

- Sorgen bereitet nach wie vor die Sorte Eden, welche für den Biolandbau sehr interessant ist und als Ersatz für Naturella aufgenommen wurde (vgl. bioaktuell Nr. 9/06, S. 21). Da 2006 ein sehr schwieriges Jahr war, konnte kein Ausgangsmaterial aufgetrieben werden, um es 2007 zu vermehren. Solange Eden nicht zur Verfügung steht, wird weiterhin Naturella vermehrt.

Sortenversuche des FiBL

Die Ergebnisse der FiBL-Sortenversuche werden in jährlichen Berichten zusammengefasst. Die Sorte Jelly ist im Bericht 2006 beschrieben. Sie finden sämtliche Berichte auf der FiBL-Homepage: www.fibl.org → Forschung → Phytopathologie → Kartoffelbau

Bernhard Speiser, FiBL

EU will Lebens- und Futtermittel aus US-Gentech-Zuckerrüben zulassen

Die EU-Kommission hat angekündigt, in den nächsten Monaten Lebens- und Futtermittel aus einer gentechnisch veränderten Zuckerrübe zuzulassen.

Wie in allen bisherigen Zulassungsverfahren hatte im April 2007 die Abstimmung im ständigen Ausschuss nicht die erforderliche qualifizierte Mehrheit der Mitgliedstaaten ergeben. Nun habe der Ministerrat den Antrag an die EU-Kommission weitergeleitet. Wie ein Sprecher der Kommission in Brüssel mitteilte, wird diese in wenigen Monaten die Zulassung erteilen. Die Experten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) waren zu dem Ergebnis gekommen, dass Produkte aus Gentech-Zuckerrüben genauso sicher seien wie herkömmliche Produkte. Die von den Unternehmen Monsanto und KWS Saat AG entwickelte Zuckerrübe besitzt eine Resistenz gegen Herbizide. Diese H7-1-Zuckerrübe wird in den USA regional begrenzt angebaut. 2008 soll das Saatgut auf den Markt kommen. Liegt die Zulassung für die EU vor, können Zucker oder Futtermittel (Rübenschrot) aus H7-1-Rüben eingeführt werden. Ein Anbau in der EU ist vorerst nicht geplant.

agrarheute.com/lid

Robinien-/Akazienholz!

«natürlich» gegen Tropenhölzer, Imprägnate, Teeröl und Co.!

- Stützbaupfähle in Beeren- und Obstkulturen
- Zaunpfähle rund, vierkant oder nature
- Rondellen für Kopfholzpfasterungen
- Rundholz für Spielgeräte, Klettergerüste
- Tomaten- und Blumenstecken
- Terrassendecks, Pergolen und Schnittholz

Josef Schnyder, Geisselermoos, 6206 Neuenkirch
Tel. 041 281 1083 / 079 783 1648
www.acasolv.ch wir verarbeiten auch CH-Holz

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

BERGHOF STÄRENEGG
Handwerk • Heim • Schule • Landwirtschaft



Wir suchen eine/n
landwirtschaftliche/n Mitarbeiter/in

Holle und Michel Seiler, Berghof Stärenegg,
CH-3555 Trubschachen,
Tel. 0041(0)34 495 56 95, Fax (0)34 495 50 41

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 Vormarkter von Bio-Junghennen können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken und Junghennen anbieten.

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

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

Jubiläum eins: 35 Jahre Biofarm

Nach einem turbulenten Jahr mit Wechsels in Vorstand und Kader feierte die Biofarm Genossenschaft in Kleindietwil ihr 35-jähriges Bestehen. Die bäuerliche Genossenschaft hatte im vergangenen Jahr eine ihrer grössten Lebenskrisen zu bewältigen: Der Vorstand und praktisch die gesamte Geschäftsleitung wurden ausgewechselt (vgl. bioaktuell 7/06, S. 11). Die Genossenschaft habe dabei ihre Erneuerungskraft eindrücklich unter Beweis gestellt, attestierte ihr Urs Mantel, Verwaltungsratspräsident des Biogrossisten Via Verde in Pfaffnau.



Am Geburtstagsfest waren mit dem Ehrenpräsidenten und langjährigen Geschäftsführer Werner Scheidegger sowie Beat Müller, Ruedi Lüscher und Willi Hartmann vier

Gründungsmitglieder anwesend. Doch Hansjörg Schneebeli, Präsident der Genossenschaft und Vorsitzender der Geschäftsleitung, benutzte die Feier vor allem, um nach vorne zu schauen.

Rund 500 Biobauern beliefern heute die Biofarm mit Getreide und Obst, 1500 Läden in der ganzen Schweiz verkaufen ihre Produkte. 2006 erzielte die Biofarm einen Umsatz von 11,6 (2005: 12,5) Millionen Franken. 55 (53) Prozent entfielen auf Fertig- und Industrieprodukte, 28 (29) Prozent auf den Getreidehandel, 16 (16) Prozent auf Obst und Beeren, 1 (1) Prozent auf Nonfood und Dienstleistungen. 26 Mitarbeitende bekleiden umgerechnet 17 Vollzeitstellen, die Genossenschaft zählt 570 (553) Mitglieder.

mgt



Bilder: Daniel Gorba



Jubiläum zwei: 20. Marché Bio Saignelégier

Bei wunderschönem Spätsommerwetter ging Mitte September die 20. Auflage des Marché Bio et Artisanat in Saignelégier über die Bühne. Der Markt, den seine Veranstalter von Bio-Jura den grössten Biomarkt der Schweiz nennen, ist sicher der charmanteste. Rund 25 000 Besucherinnen und Besucher reisten an, teilweise aus dem Ausland. Thematischer Mittelpunkt war dieses Jahr das Schaf; im Bild ein ungarisches Zackelschaf.



Bild: STS

Auch im Parlament hat es schwarze Schafe

Im Parlament, so der Schweizer Tierschutz, habe es eine ganze Herde schwarzer Schafe.

Wie tierfreundlich sind unsere Nationalräte?

Im Hinblick auf die anstehenden Wahlen hat der Schweizer Tierschutz STS die Volksvertreter im Nationalrat unter die Lupe genommen und geprüft, wie sie in den letzten vier Jahren zu Tierschutzanliegen standen. Ausgewertet wurden 19 tierschutzrelevante Parlamentsgeschäfte und Vorstösse.

Vor den Wahlen bekundeten die meisten Nationalratsmitglieder noch ihre Sympathie für den Tierschutz. Doch wenn es um konkrete Tierschutzanliegen ging, mochten sich – abgesehen von einigen Tierfreunden wie Barbara Marty Kälin (SP, ZH), Maya Graf (Grüne, BL) oder Ruedi Aeschbacher (EVP, ZH) – nur wenige Parlamentarier für einen besseren Schutz unserer Mitgeschöpfe einsetzen. Das zeigte sich etwa bei der Behandlung des Tierschutzgesetzes oder der Agrarpolitik 2011.

Die Mehrheit der Nationalrätinnen und -räte ist alles andere als tierfreundlich eingestellt. Es scheint sie wenig zu kümmern, wenn Tiere leiden, ausgebeutet und nicht artgerecht gehalten werden. Wirtschaftliche Interessen gehen immer vor. Bei Umfragen hat sich aber klar herausgestellt, dass eine überwältigende Mehrheit der Bevölkerung dem Tierschutz einen sehr hohen Stellenwert einräumt. Viele Politiker politisieren also glatt an ihren eigenen Wählerinnen und Wählern vorbei und ignorieren deren Anliegen.

Ein Blick auf das Tierschutz-Rating zeigt, dass die EVP die meisten Pluspunkte gesammelt hat, gefolgt von den Grünen und der SP. Erstaunlich ist, dass die CVP bloss auf –7 Punkte kommt. Dabei betont die Partei doch gerne, sich auch für ethische und gesellschaftliche Werte einzusetzen. Noch schlechter schneidet die FDP mit –12 Punkten ab. Die meisten «schwarzen Schafe» sind bei der 55-köpfigen SVP-Fraktion auszumachen, erreicht sie doch mit –13 Punkten ein miserables Resultat. Die gleich starke Fraktion der SP kommt dagegen auf 26 Punkte. Es wirkt geradezu missbräuchlich und irreführend, wenn die SVP mit ihrem Ziegenbock Zottel als Maskottchen auf Stimmenfang geht. Damit macht sie den Bock zum Gärtner!

Absolutes Schlusslicht in der Bewertung des STS bilden die vier Abgeordneten der Liberalen mit –18 Punkten. Alle Details des Ratings und weitere Informationen unter www.tierschutz.com/wahlen07.

STS

WEITERBILDUNG

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

Wann

Montag, 22. Oktober, 18.00

Wo

6330 Cham

Inhalt

18-monatiger berufsbegleitender Lehrgang zur Natur- und Umweltfachfrau, zum Natur- und Umweltfachmann; Vorbereitung auf die eidgenössische Berufsprüfung. Vermittelt werden die wichtigsten Grundzüge des Natur- und Umweltschutzes, der nachhaltigen Entwicklung sowie von Projektmanagement und Kommunikation. Natur- und Umweltfachleute sollen fähig sein, Informationen von Fachleuten aus verschiedenen Bereichen aufzubereiten. Sie können dadurch Schnittstellenfunktionen übernehmen und die Grundlagen für umweltrelevante Entscheide liefern, sei es in Gemeinden, Verbänden oder Unternehmen. Diese Entscheidungen kommunizieren sie, setzen sie um und erkennen, wann welche Spezialisten beigezogen werden.

Veranstalter

sanu, Dufourstrasse 18, Postfach 3126, 2500 Biel, www.sanu.ch.

Partner: Bundesamt für Umwelt

Auskunft, Anmeldung

sanu, Simone Dietrich, Tel. 032 322 14 33, 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

**Nachhaltigkeitsberichterstattung
für KMU**

Wann

Montag, 29. Oktober

Wo

Zürich

Inhalt

Immer mehr Unternehmen integrieren Aussagen zu ihrer Leistung im Bereich Nachhaltigkeit in ihre Kommunikation. Gerade KMU bietet sich die Chance, sich mit einem Nachhaltigkeitsbericht zu positionieren und sich einen Wettbewerbsvorteil zu sichern. Ihre eigene Nachhaltigkeitsberichterstattung in die Wege leiten, erste Kommunikationsmittel veröffentlichen und den laufenden Verbesserungsprozess sicherstellen: Unser Kurs vermittelt in vier Blöcken die dafür nötigen Kompetenzen.

Auskunft, Anmeldung

ÖBU, Schweizerische Vereinigung für ökologisch bewusste Unternehmensführung, Obstgartenstrasse 28, 8035 Zürich, Tel. 044 364 37 38, Fax 0 44 364 37 11, E-Mail info@oebu.ch, Homepage www.oebu.ch

Agrotreibstoffe

Podiumsdiskussion

Wann

Donnerstag, 22. November,
14.00–17.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Wie steht es um die Ökobilanz der Agrotreibstoffe? Welches sind die

sozialen und ökologischen Folgen in den Anbaugebieten des Südens? Kann es wirtschaftlich und ökologisch sinnvoll sein, Agroethanol aus inländischen Rest- und Abfallprodukten herzustellen? Oder müssen Schweizer Umesterungsanlagen mit auf dem Weltmarkt zugekauften Rohstoffen beschickt werden, um rentabel produzieren zu können? Informationen und Diskussionen.

Referentinnen und Referenten

Fachleute aus Landwirtschaft, Forschung, Industrie und Entwicklungszusammenarbeit

Auskunft, Anmeldung

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

**BODEN,
KOMPOSTIERUNG**

**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 Grün-gutverwertung 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

Bioforschungs-Infotagungen

Wann, wo

Donnerstag, 29. November, Liebegg
Freitag, 30. November, Arenenberg
Mittwoch, 12. Dezember,
Grangeneuve (französisch)
Montag, 18. Februar, Plantahof

Inhalt

Der fruchtbare Boden, ein uner-messlicher Schatz des Biobauern.

Forschungsergebnisse zu Bodenpflege, Hofdüngereinsatz, Minimalbodenbearbeitung und Ökobilanz, Bodenbelastung, Bodenpilzen und Unkräutern, Getreidequalität. Fragerunde mit den Forschenden, Erfahrungen aus der Praxis.

Kursleitung

F. Strasser, N. Messerli, J. Rohrer, P. Urech, J. Beyeler

Auskunft, Anmeldung

Liebegg: E-Mail niklaus.messerli@ag.ch, Tel. 062 855 86 83;
Arenenberg: E-Mail jakob.rohrer@tg.ch, Tel. 071 663 32 14;
Grangeneuve: Prokana, E-Mail c-beyeler@vtx.ch, Tel. 032 493 56 69;
Plantahof: E-Mail paul.urech@plantahof.gr.ch, Tel. 081 650 00 95

GEMÜSEBAU, GARTEN

Bauen mit Weiden

Wann

Samstag, 27. Oktober, 9.00–17.00

Wo

5503 Schafisheim

Inhalt

Grundlagen des Weidenbaus: Ernten des Materials, Vorbereitungsarbeiten, Bauen von Häusern, Schattenhallen, Pflanzgefässen etc., Theorie und Praxis.

Kursleitung

Jürg Wildi

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

Anlage eines Wildblumengartens

Wann

Dienstag, 30. Oktober, 19.30

Wo

3415 Rüegsauschachen, Kirchgemeindehaus

Inhalt

Kurs der Bioterra-Regionalgruppe Emmental: Wir planen einen Wildblumengarten.

Kursleitung

Christian Bay

Auskunft, Anmeldung

bis 26. Oktober an Annelies Ryser, Kirchmatte, 3415 Hasle-Rüegsau, Tel. 034 461 28 51, E-Mail emmental@bioterra.ch

**Sträucher schneiden für
Anfängerinnen und Anfänger**

Wann

Samstag, 10. November,
13.30–16.30

Wo

Biel

Inhalt

Kurs der Bioterra-Regionalgruppe Berner Seeland: Grundprinzipien des Sträucherschnitts. Mit praktischen Übungen.

Auskunft, Anmeldung

bis 27. Oktober an Florian Vetsch, Bauernhof Falbringen, Falbringen 24, 2502 Biel

REBBAU

Chlausen-Degustation

Wann

Freitag, 30. November
Samstag, 1. Dezember

Wo

Weingut FiBL
FiBL, 5070 Frick

Auskunft

www.weingut.fibl.org,
Tel. 062 865 50 33

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

3. Biobraunviehzuchtseminar

Wann

Donnerstag, 29. November,
9.30–16.00

Wo

LBBZ Plantahof, 7302 Landquart

Inhalt und Referierende

Stand der Braunviehzucht (Carl Brandenburger, SBZV); Projekt «Biozucht Graubünden» (Bio Grischun/Plantahof/FiBL); Eignung von Original Braunvieh im Vergleich zu Brown Swiss für Biobetriebe (Diplomarbeit von Salomé Wagner, SHL/FiBL); Biobraunviehzucht auf dem Biobetrieb von Armin Raschle, Mogelsberg (Praxisbericht); Einfluss des Erstkalbealters auf Nutzungsdauer und Lebensleistung (Madeleine Berweger, SBZV); Aufzucht fütterung: intensiv oder extensiv? (Riet Pedotti, Plantahof)



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 Bioberatervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–

Auskunft, Anmeldung

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

FiBL-Milchviehseminar

Wann

Dienstag, 6. November

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Fachlicher Austausch unter Biomilchbauern. Zum Auftakt zwei Praktikerberichte zur Betriebsführung: Fütterung, Tiergesundheit, Vermarktung, Strategie für die Zukunft.

Anschliessend drei Workshops zur Wahl:

A: Melken, eine Tätigkeit der Kuh und nicht des Menschen. Neue physiologische Erkenntnisse. Wie setze ich meine Melkmaschine besser ein? Wie achte ich auf die Signale der Kuh? Leitung: Michael Walkenhorst, FiBL

B: Homöopathie-Einsatz bei akuten Vierteln. Möglichkeiten und Grenzen, Erfahrungsaustausch. Leitung: Christophe Notz, FiBL

C: Zucht: Eigene Stiere einsetzen, um andere Zuchtziele als eine höhere Milchleistung zu erreichen? Erfahrungsaustausch. Leitung: Anet Spengler Neff, FiBL
Nachmittag: Ergebnisse aus den Workshops. Anschliessend Infoblöcke über: Projekt pro-Q, aktuelle Ergebnisse und Neuausrichtung; Homöopathische Trockenstellprophylaxe, Ergebnisse aus einem FiBL-Versuch; Züchtung, den Kuhtyp auf den Betriebstyp abstimmen, Checkliste für den Betrieb; 100 Prozent Biofütterung, was gilt?

Kursleitung, Auskunft

Bettina Springer, FiBL Beratung, Tel. 052 366 18 40, E-Mail bettina.springer@fibl.org

Kosten

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

Anmeldung

Bitte gewünschten Workshop angeben (A, B oder C): FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org



Bild: Silvia Ivemeyer

Prisma frisst
UFA-Milchviehfutter

AKTION

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

Rabatt Fr. 3.–/100 kg UFA-Milchviehfutter
vom 24.09. bis 12.10.07

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

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 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

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

Auskunft, Anmeldung

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

TIERGESUNDHEIT

Plantahof-Strickhof Biotag

Wann, wo

Montag, 10. Dezember, Plantahof,
7302 Landquart
Mittwoch, 12. Dezember, Strickhof,
8315 Lindau

Inhalt

Fachanlass für Biolandwirte und
weitere Interessierte als Auftakt
zum neuen Verbund «Bioberatung
Plantahof-Strickhof».

Tiergesundheit: Tipps einer
erfahrenen Homöopathin zur
zielgerichteten Tierbeobachtung,
Anwendungsmöglichkeiten
der Phytomedizin. Workshops:
Trockenstell-Prophylaxe,
Zeitmanagement in der Familie u.a.
Weitere Informationen auf
www.strickhof.ch → Strickhof-Tage/
Biotag

Kosten

keine

Anmeldung

nicht erforderlich

RICHTLINIEN, STANDARDS

SwissGAP – ein Jahr nach der Einführung

Wann, wo

- Region Ostschweiz: Mittwoch,
17. Oktober, Strickhof
Wülflingen, 8408 Winterthur,
Tel. 052 224 28 28
- Region Mittelland: Freitag, 19.
Oktober, Inforama Rütli, 3052
Zollikofen, Tel. 031 910 51 13
- Region Westschweiz: Dienstag,
30. Oktober, durch Agridea
Lausanne, Tel. 021 619 44 00

Inhalt

Bilanz und Erfahrungsaustausch ein
Jahr nach der Einführung des neuen
Produktionsstandards.

Sack stark ...

Raschelsäcke, Harassen-
einlagen, Brotbeutel,
Tragtaschen, Rollen-Beutel,
Knotenbeutel, Salatbeutel,
Vakuumbeutel
(auch für Kleingeräte)
Vakuumgeräte
zu Tiefstpreisen

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



Bild: Alfred Schädleli

Bioverordnung und Biorichtlinien: Neuerungen per 1.1.2008

Wann

Freitag, 30. November

Wo

Swisscom Konferenzzentrum, Olten

Inhalt

Zum Jahresbeginn treten wieder einige Änderungen im Bioregelwerk
in Kraft. Weshalb gibt es denn immer wieder Änderungen? Gründe
dafür sind unter anderem: Neuerungen im übergeordneten Recht,
Beschlüsse der Bio Suisse Delegierten, Neuerungen bei Weisungen,
wenn sie an die Richtlinien angepasst werden müssen, oder eine neue
Weisung, wenn ein Betriebszweig an Bedeutung gewinnt. Der Kurs ver-
mittelt in geraffter Form einen Überblick über alle Neuerungen, die bei
Biogesetzgebung, Richtlinien, Kontrolle und Zertifizierung auf 2008 ver-
bindlich werden. Das Programm wird ergänzt durch Beiträge aus dem
weiteren Umfeld von Richtlinien, Beratung, Kontrolle und Zertifizierung.

Kursleitung

Res Schmutz, FiBL Beratung, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72
06, E-Mail res.schmutz@fibl.org

Auskunft, Anmeldung

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

Kursleitung

Markus Leumann, Agridea Lindau,
E-Mail markus.leumann@agridea.
ch; Jean-Francois Vonnez, Agridea
Lausanne, E-Mail tabaconseils@
bluewin.ch

Auskunft, Anmeldung

Agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau,
Tel. 052 354 97 00,
Fax 052 354 97 97,
Online-Anmeldung unter
www.agridea-lindau.ch

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

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 Folkmusikgrup-
pen werden Sie rund um den
Arche-Hof dank stimmiger Dekora-
tion 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

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 Ernährungs-
souveränität gegen den Hunger.
Dr. Olaseinde Arigbede, Verband

kleiner und mittlerer Bauern,
Nigeria; Mercy Karanja, Inter-
nationaler Bauernverband;
Wendy Peter, Bioforum Schweiz

- › Forum 2: Vielfalt von Kultur-
pflanzen langfristig sichern. Peer
Schilperood, Alvanu; Kuno
Bont, Filmfabrik Werdenberg;
Rolf Künzler, Landwirtschaftli-
ches 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 Bauern-
verband, IP-Suisse, Bio Suisse,
Bioforum, Landwirtschaftliches
Zentrum St. Gallen, Nordost-
schweizer Schwingerverband

3. ProSpecieRara-Reutenmarkt

Wann

Sonntag, 21. Oktober, 10.00–17.00

Wo

4800 Zofingen, Heiterenplatz (gratis
Pendeldienst ab Bahnhof)

Inhalt

Zum dritten Mal findet der grosse
Herbstmarkt beim Heiterenplatz
oberhalb Zofingen statt. Mit ver-
schiedensten ProSpecieRara-Pro-
dukten aus Haus, Hof und Garten.
Reiches Begleitprogramm zum
Thema Herbsterte, Sortenvielfalt.
Attraktionen für Kinder.

Schweizer Käsemarkt

Wann

Freitag, 26. bis Sonntag,
28. Oktober

Wo

4550 Huttwil

Auskunft

Walter Rohrbach, Marktgasse 1,
4550 Huttwil, Tel. 062 962 55 05,
E-Mail info@regio-huttwil.ch

ProSpecieRara-Dreschttag

Wann

Samstag, 27. Oktober

Wo

Gutshof Schloss Wildegg,
5103 Wildegg

Inhalt

Am jährlichen Dreschttag werden
zahlreiche Kulturpflanzen mit
herkömmlichen Techniken ge-
droschen. Die Beteiligung von
langjährigen Aktiven bietet
Anfängerinnen und Anfängern
die Möglichkeit, die Techniken zu
erlernen. Die Teilnahme ermöglicht
es ProSpecieRara, die zahlreichen

■ MÄRITSTAND

Suche

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

Suche **Bauernhof** in Bergzone für Biobewirtschaftung. Dankbar für alle Angebote und Hinweise: Jan Burgin, Tel. 032 953 15 77, E-Mail zampa@gmx.ch

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

Angebote

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung: zuverlässiger, selbstständiger **Mitarbeiter**. Wir sind eine Betriebsgemeinschaft und bewirtschaften einen grösseren Biomilchviehzuchtbetrieb mit Ackerbau und Biogasanlage sowie einem modernen Maschinenpark. Auf Sie wartet eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit sowie ein motiviertes Team. Eine schöne Wohnung oder Zimmer steht zur Verfügung. BG Bregy/Stalder, Grosseye 12, 3930 Visp VS, Tel. 079 220 73 24, E-Mail max.stalder@bluewin.ch

Praktikum in Andalusien: Du suchst ein agrarwirtschaftliches Praktikum? Dich interessiert Andalusien? Du kannst ein wenig Spanisch? Ab 1. Januar 2008 ist der Platz frei. Website: www.fundacionmontemediteraneo.com E-Mail: fundacion@gmx.de Kontakt: Ernestine Lüdeke, Tel. 0034 959 50 70 20 oder 0034 659 925 880

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

Infolge Aufgabe der Landwirtschaft günstig zu verkaufen: **Heuverteilungsanlage** mit Rückstreuer, 12 m, SUMAG, inkl. Gebläse. Tel. 032 438 84 92

Zu verkaufen für Neu- oder Umbauten: **Kraftfutter-Silos** aus Polypropylen zur Selbstmontage. 2,5 To. = Fr. 370.-; 3,5 To. = Fr. 510.- 4,8 To. = Fr. 690.-; 7,0 To. = Fr. 1070.- Auch Zubehör franko Hof. Tel. 062 721 33 28

Zu verkaufen: **2 deckfähige Rinder**, Limousin. Geneviève Montandon, Tel. 032 935 12 91. Bitte aufs Band sprechen oder lange läuten lassen.

in ihren Sortengärten vermehrten Sorten zu ernten und den aufwendigen Drusch zu bewerkstelligen.

Kosten

keine

Anmeldung

Tel. 062 832 08 20 (vormittags) oder per E-Mail info@prospeccierara.ch

DIVERSES

Salben-Workshop

Wann

Mittwoch, 24. November, 13.00–17.00

Wo

Freizeitanlage Landauer, Blutrainweg 12, 4125 Riehen

Inhalt

Kurs der Bioterra-Regionalgruppe Basel-Nordwestschweiz: Anfertigen von Salben, Cremes und Pommadenstiften aus natürlichen Grundstoffen.

Kursleitung

Monique Burnand

Kosten

Fr. 60.-, für Mitglieder Fr. 40.-, plus Material Fr. 20.-

Auskunft, Anmeldung

bis 23.10. bei Cristina Huser, Schwarzwaldallee 245, 4058 Basel,

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

Tel. 061 691 35 84,

E-Mail mail@bioterra-basel.ch, www.bioterra-basel.ch



Die Biofarm Genossenschaft macht sich seit 35 Jahren in Anbau, Forschung und Vermarktung für den Schweizer Biolandbau stark. So sorgt sie derzeit mit dafür, dass auf Schweizer Biofeldern wieder Speisehirse angepflanzt werden kann. Die Versuche auf dem Feld, in der Mühle und im Verkaufsregal laufen. Gut beraten und engagiert begleitet von Biofarm-Berater Niklaus Steiner (062 957 80 52) und Hans-Ruedi Schmutz (032 392 42 44), Ihre kompetenten Partner für Brotgetreide, Futtergetreide, Körnerleguminosen, Ölsaaten, Tafel- und Verarbeitungsobst, Beeren und Früchte für die Verarbeitung.

BIOFARM
GENOSSENSCHAFT
KLEINDIETWIL
www.biofarm.ch

Das soll seriös sein?

Zum Artikel «Buhlen um Kundschaft beginnt», bioaktuell Nr. 7, Sept. 07

» Nach der Kontrolle meines Betriebs durch die Bio Test Agro (BTA) habe ich am 30. Mai 07 von der bio.inspecta das Knospe-Zertifikat 2007 bekommen. Ich stellte sofort fest, dass es nur bis Ende 2007 gültig ist. Am 6. Juni habe ich die bio.inspecta darüber informiert, dass ich bis Ende 2007 bereits ein Zertifikat habe, nämlich dasjenige, das mir im Vorjahr ausgestellt wurde. Die Antwort war, ich müsse diese Rechnung trotzdem zahlen, auch wenn ich für 2008 durch die BTA zertifiziert werde. Darauf habe ich tatsächlich das Telefon in die Hand genommen und ihnen alles genauestens erklärt, vor allem, dass es ein unsauberes Geschäft ist: Wenn man bei der bio.inspecta kündigt, reicht das Zertifikat nur bis Ende 2007, wenn man aber zur bio.inspecta wechselt, hat man die Zertifizierung 2008 gratis! Sie werde das abklären, sagte die Dame am Telefon. Die Antwort erhielt ich dann per Post:



die 2. Mahnung für die Rechnung über Fr. 107.60. Ich werde jetzt der bio.inspecta Fr. 47.60 für die Zertifizierung bis Ende 2007 zahlen und der BTA Fr. 60.– für die Zertifizierung bis Ende 2008. Für wie blöd halten die uns eigentlich? Wenn 100 Bauernbetriebe, die vorhaben, zur BTA zu wechseln, diese Rechnung bezahlen, haben sie 10 000 Franken ohne Leistung verdient. Und das soll seriös sein? Wer kontrolliert eigentlich die bio.inspecta?

Armin Capaul, Bergbauer, Perrefitte BE

bio.inspecta ist und bleibt seriös

Stellungnahme zur Kritik im Leserbrief von Armin Capaul

» Als neuer Geschäftsführer der bio.inspecta spüre ich die «Nachwehen» rund um die Öffnung der Knospe-Zertifizierung. Wie ich dem Brief von Armin Capaul entnehmen kann, waren

Als Ausnahme eine Replik

Wegen der Brisanz des Themas, von dem wahrscheinlich doch einige Betriebe betroffen sind, hat sich die Redaktion entschlossen, die bio.inspecta zu einer Stellungnahme zum Schreiben von Biobauer Armin Capaul aufzufordern. Capauls «letztes Wort» wird so ausnahmsweise zum (vorläufig) zweitletzten. Wir haben Armin Capaul über unser Vorgehen informiert und ihm die Stellungnahme der bio.inspecta vorgelegt. Mit seinem Einverständnis werden beide Zuschriften veröffentlicht.

Redaktion bioaktuell



alle Beteiligten mit den Diskussionen und Rangeleien überfordert. Es ist Zeit, dass in dieser Sache Ruhe einkehrt. Die Bioverordnung des Bundes schreibt eine jährliche Kontrolle auf Biobetrieben vor. Streng genommen gilt die Zertifizierung immer nur für das laufende Jahr. Damit ein Kunde der bio.inspecta in der Übergangsfrist vom 1. Januar bis zur erneuten Kontrolle im kommenden Jahr nicht ohne Zertifikat dasteht, erstellt die bio.inspecta die Zertifikate immer bis zum Ablauf des kommenden Jahres. Die Anerkennung und Zertifizierung im neuen Jahr ersetzt dann diese «Vorauszertifikate». Vorauszertifikate dürfen nur erstellt werden, wenn sich ein Kunde auch im kommenden Jahr durch die bio.inspecta zertifizieren lässt. Armin Capaul wird seinen Betrieb im Jahr 2008 durch die Bio Test Agro (BTA) zertifizieren lassen. Die BTA wird ihm vor Jahresende ein Zertifikat für das neue Jahr zustellen und somit hat alles seine Richtigkeit. Auch wenn ein Kunde von einer anderen Zertifizierungsstelle zur bio.inspecta wechselt, ist dieses Vorgehen seit Jahren eingespielt und hat sich bewährt. Beim Label Knospe ist dies halt jetzt noch neu. Für die ungenauen und ungenügenden telefonischen Auskünfte der bio.inspecta bitte ich in aller Form um Entschuldigung. Die Rechnung der bio.inspecta ist vollständig zu bezahlen, dann ist auch dieser Teil seriös. Die bio.inspecta hält die Biobauern nicht für blöd. Ich bin selber Biobauer.

Ueli Steiner, Geschäftsführer bio.inspecta



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

Vermarktung und Beratung:

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

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

Wir suchen :

- neue Bio Weide-Beef® Produzenten
 - Partner mit Remontenzukauf und Ausmast
 - Partner Mutterkuhhaltung mit Ausmast
- Bio Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion
Bio Mutterkuhhalter für die Mastremontenproduktion

Sie gewinnen:

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

Wir vermitteln:

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

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



Biofutter ist Vertrauenssache

Der richtige Entscheid - Biofutter von einer richtigen Biomühle



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

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Adressberichtigung melden

Kompost ist uns lieber als Atommüll.

Deshalb fördern wir
erneuerbare Energien.



**ALTERNATIVE
BANK**

Die Bank für eine
andere Schweiz.

www.abs.ch

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

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

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

bioaktuell:0718

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

c.p.a.