

bioaktuell

2/08

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

MÄRZ



Knospe-Beizen – neuer Schwung? Seite 4

BioFach: Nachbarn borgen Matterhorn Seite 8

Bio Suisse ringt um richtige Richtung Seite 10

«Voller Panik brüllte ich um Hilfe.»

Die Milchkühe und jungen Rinder jenseits des Baches hatten keine andere Wahl. Angeführt von ihrem Stier, durchbrachen sie den Holzzaun, der sie von uns Mutterkühen trennte und sprangen über den Bach auf unsere Weide. Und schon war aus dem Bach hinter ihnen ein tosender Fluss geworden. Jetzt mussten wir gemeinsam handeln. In wenigen Minuten hatte dieser gewaltige Regen, dieser Wolkenbruch, unsere Weide zur Insel zwischen zwei mächtigen Strömen gemacht. Jetzt mussten wir unbedingt den Fluss vor uns, unterhalb des Hügels, durchqueren, wenn wir den Bio-Hof erreichen wollten. Und zwar sofort.

Wir führten die Herde an. Wir, die drei Mutterkühe mit den Kälbern. Am Fluss dirigierten wir unseren Nachwuchs an unsere linke Seite. Dann stiegen wir eine nach der anderen in den Fluss und stemmten uns rechts mit unseren 600 Kilos gegen die Strömung. Der Rest der Herde, zwei Dutzend Kühe und Rinder folgten uns dichtauf. Einer folgte trotzig mit Abstand, unser Stier.

Und dann passierte es.

Mein Kalb hatte sich zu weit nach vorn gewagt, wurde von der Strömung erfasst und weggetrieben. Mein Herz stockte. Voller Panik brüllte ich um Hilfe. Und da sah ich auch schon wie unser Stier mutig in die Fluten sprang, das hilflos treibende Kalb

abfangen konnte und es dann kraftvoll ans Ufer schob, wo ich natürlich schon wartete. Schnaufend stiegen die beiden aus dem Wasser. Und dann standen wir drei dicht neben einander: Vater, Tochter und ich. Ein wunderbarer Augenblick.

Jetzt, sieben Monate später, grast ein junges Rind neben mir. Gross und stark und voller Lebenslust. Mein Kalb. Seit ein paar Monaten trinkt es nicht mehr meine Milch. Wie ich lebt es jetzt von Bio-Gras und Bio-Heu und manchmal noch von einem Bio-Rüebli. So ist das Leben. Von der Natur gefordert und vom Bio-Bauern versorgt und gepflegt. So bleibe ich gesund und robust, gebe vielleicht etwas weniger Milch als andere Kühe. Dafür aber gesunde, vitaminreiche Bio-Milch. Reine Schweizer Bio-Milch. Gut für allerfeinste, frische Bio-Joghurts. Ohne Chemie. Ohne Gentechnik. Hundertprozentig biologisch. Und an diesem reinen Genuss wird sich nichts ändern. Das versprechen wir. Mein Bio-Bauer und ich. 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 auf www.bio-suisse.ch



Starke Knospe, starkes Bio

Seit über einem Jahr arbeiten wir an einem neuen Leitbild. Dieses soll uns den Weg in die Zukunft weisen und zeigen, welchen strategischen Schwerpunkten sich Bio Suisse widmen will. An der Delegiertenversammlung vom 23. April gilt es nun ernst: Die Vertreterinnen und Vertreter der Mitgliedorganisationen werden unter drei Zukunftsvarianten entscheiden, welcher sie den Vorzug geben. Auf dieser Grundlage wird dann das neue Leitbild formuliert.

Diese Weichenstellung ist für den Verband von zentraler Bedeutung. Auch der Vorstand hat sich intensiv mit den

Zukunftsvarianten auseinandergesetzt und empfiehlt den Delegierten die Variante 3 zur Annahme. Diese gibt den Handlungsspielraum, um einerseits die Knospe klar und stark am Markt zu positionieren, andererseits durch die Schaffung eines Gesamtverbandes die Interessen *aller* Biobetriebe zu vertreten.

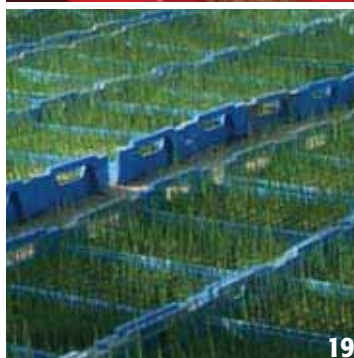
An der Ausarbeitung der drei Varianten haben ganz viele Leute aus dem Verband mitgewirkt. Für mich ist es ein Zeichen von grosser Stärke, dass wir den Mut haben, alle Möglichkeiten offen und ohne Berührungängste zu diskutieren. Neben der Auseinandersetzung in einem Internetforum haben sich auch an der Zukunftskonferenz vor einem Jahr und an verschiedenen Präsidentenkonferenzen viele Mitglieder mit der Weiterentwicklung von Bio Suisse und der Knospe befasst. Die zahlreichen Ideen, Gedanken und Anregungen hat die Projektgruppe laufend zusammengefasst und verdichtet.

In diesem bioaktuell treffen sich vier engagierte Verbandsmitglieder zum Gespräch, die mehr oder weniger deutlich einer der Varianten anhängen (vgl. Seite 12). Das «friedliche Streitgespräch» stellt die drei Varianten noch einmal auf den Prüfstand und unterstützt sicher da und dort den Meinungsbildungsprozess. Ich freue mich, wenn alle Biobauern und Biobäuerinnen in ihren Mitgliedorganisationen die drei Zukunftsvarianten diskutieren und ihre Meinungen den Delegierten mit auf den Weg geben.

regina fuhrer

Regina Fuhrer, Präsidentin Bio Suisse

bioaktuell



GASTRONOMIE

4 Wie steht's um die Knospe-Küche?

In der Gastronomie konnte die Knospe bisher nie richtig Fuss fassen. Nun versucht Bio Suisse, erneut mehr Dampf zu geben. bioaktuell porträtiert ein Biorestaurant, das erfolgreich mit der Knospe kocht.

HIER UND JETZT

8 Treibgut der BioFach

Der weltweit florierende Biomarkt gab sich Ende Februar in Nürnberg ein Stelldichein, umrauscht von einem Strom der Superlative. bioaktuell fand Treibgut.

BIO SUISSE

10 Leitbild kurz vor dem Stellwerk

Die Erarbeitung des neuen Leitbilds von Bio Suisse hat Fahrt aufgenommen. Die DV Mitte April entscheidet, in welche Richtung es gehen wird, und stellt die Weichen entsprechend.

11 Wechsel an der QS-Spitze

15 DV besetzt drei Sitze neu

Die Delegiertenversammlung vom 23. April wählt einen neuen Vorstand.

GENTECH

17 Biosaat gegen GVO-Freisetzung

Den GVO-Freisetzen der ETH und der Uni Zürich erwächst Widerstand. Bio Suisse und «Zukunft säen!» spielen in einer breiten Allianz wichtige Rollen.

MARKT

19 AB-Label für die Schweiz

bio.inspecta bietet in der Schweiz AB-Zertifikate für den Export an.

RUBRIKEN

21 Konsum

22 Ratgeber

24 Notizen

26 Agenda

29 Märktstand

31 Impressum

31 Das letzte Wort. Leserbrief


Das Biogastroduo Franz Huber und Yvonne Herzog vor dem «Adlergarten» in Schattdorf UR.

Bild: Markus Bär

Mehr Dampf für die Knospe-Küche?

Kriegt Bio Suisse den Gastro-Dampfer wieder flott? Mit Ausnahme einer Phase um die Jahre 2002 bis 2004 haben die beiden Modelle Knospe-Küche und Knospe-Komponenten-Küche nie richtig Fahrt gewonnen. Doch es gibt Gastronomie-Betriebe, die erfolgreich mit der Knospe kochen! Und es gibt bei Bio Suisse Bestrebungen, dem 10 Jahre alten Projekt neues Leben einzuhauchen.

Das Gastrokonzept von Bio Suisse gibt es seit 10 Jahren. Es beinhaltet zwei Stufen der Verknospung: In der Knospe-Komponenten-Küche werden einzelne Menuelemente oder ganze Gerichte in Knospe-Qualität angeboten. Die Streuwürze fliegt aus der Küche: Glutamat und andere Geschmacksverstärker haben in der Knospe-Komponenten-Küche ebenso wenig zu suchen wie genveränderte oder bestrahlte Produkte. Auch Mikrowellen sind tabu. Gastrobetriebe, die sich nach diesem Konzept zertifizieren lassen, dürfen nur in der Speisekarte in einem allgemeinen Hinweis auf die Knospe Bezug nehmen, zum Beispiel so:

«Wir verwenden ausschliesslich -Rindfleisch».
oder auch so: «Folgende Gemüse verwenden wir in Knospe-Qualität: Karotten, Tomaten ...».

Die Knospe-Komponenten-Küche-Betriebe dürfen aber keine weitergehende Werbung mit der Knospe machen, sie also weder aussen beim Eingang anbringen noch in einem Prospekt abdrucken.

Ziel: 100 Prozent Bio

Nur Betriebe, die sich für die anspruchsvollere Knospe-Küche verpflichten, dürfen das Knospe-Label frei in ihrer Unternehmenskommunikation einsetzen. Sie müssen aber mindestens 50 Prozent der Rohstoffe in Knospe-Qualität einkaufen und insgesamt mindestens 70 Prozent in Bioqualität. Fleisch muss immer Knospe-Qualität haben (Ausnahme: Wild).

Grundsatz und Ziel der Knospe-Küche ist natürlich, 100 Prozent Bio-Produkte zu verwenden; die maximal 30 Prozent Bioware müssen also zugelassen sein (Teil C der Bioverordnung oder weisse Liste von Bio Suisse) und kommen nur zum Einsatz, wenn die entsprechenden Rohstoffe nicht in Bioqualität erhältlich sind.

Natürlich lief das Bio Suisse Gastroprojekt harzig an; der Biomarkt war ja Ende der Neunzigerjahre bei Weitem

noch nicht, was er heute ist, weder auf der Nachfrage- noch auf der Angebotsseite. Heute aber ist es kaum mehr ein Problem, die Rohstoffe bis auf wenige exotische Ausnahmen in Knospe- und/oder Bioqualität zu beschaffen, und zumindest in Städten und Agglomerationen, so sollte man meinen, wäre auch eine genügende Nachfrage zu generieren.

Das Zwischenhoch

So um die Jahre 2002 bis 2004 sah es aus, als würde sich die Knospe in der Gastronomie durchsetzen – so weit jedenfalls wie im übrigen Lebensmittelmarkt.

An der Expo 02 glänzte Coop mit dem Biorestaurant «Biotavola»; im selben Jahr war Coop bereits bei 127 Selbstbedienungs-Restaurants mit Knospe-Komponenten-Küche angelangt.

2003 wurde Vreni Giger vom Jägerhof in St. Gallen (17 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern) zur Köchin des Jahres gekürt – *Haute Cuisine* mit Knospe-Küche!

Derweil hatten sich Knospe-Küche-Pioniere wie Renato Blättler vom «Neuhof» in Bachs ZH und der Hotelier Rafael Biner in Zermatt mit ihren Projekten etabliert.

Das Personalrestaurant des Fernsehens SF DRS, die ETH-Kantine und mit dem SV-Service der grösste Systemgastronomiebetrieb in der Schweiz setzten auf die Knospe-Komponenten-Küche.

Motor und Ikone für dieses gastronomische Aufblühen der Knospe war die damalige Marketing-Verantwortliche Cordelia Galli. Ihr war kontrollierte Bioqualität «vom Feld bis auf den Teller» ein Anliegen – und sie erkannte die Chance in den vielen Tellern der Gastronomie: Bioprodukte hätten, schrieb Galli in der Broschüre «Erfolgsfaktor Knospe auf der Speisekarte» aus dem Jahre 2004, «im Kühlschrank und in der Pfanne der Schweizerinnen und Schweizer einen festen Stammplatz erobert. (...)

Was zu Hause eine Selbstverständlichkeit ist, hat in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung noch grosses Entwicklungspotenzial.»

Prominente Passagiere gehen von Bord

Doch einige Jahre später war von der Aufbruchstimmung nichts mehr übrig.

Die SV Schweiz, die Kantinenbetriebe von SF DRS und ETH Zürich sind aus der Knospe-Komponenten-Küche ausgestiegen; die ETH bietet noch in einer einzigen ihrer 13 Zürcher Verpflegungsstätten und Snackbars ein einziges Biomenü an.

Die sich abzeichnende Zusammenarbeit mit dem Goût-mieux-Programm des WWF (noch niederschwelliger als die Knospe-Komponenten-Küche, daher attraktiv für Einsteiger) zerbröselte ebenfalls.

Sicher waren und sind die Hürden für

Vatter als prominenter Abwesender

Die Vatter Gastro AG, zum «Vatterland» des Berner Biopioniers Thomas Vatter gehörig, verzichtet auf die Zertifizierung nach einem der beiden Knospe-Modelle, das Restaurant und der Party-Service treten nicht mit der Knospe auf. Weshalb nicht, wollte bioaktuell wissen. Aus der Antwort:

«Sinnvoll für Gastro-Umsteiger ist das Komponenten-Konzept. Aber Vatter ist viel weiter. (...) Vatter wird zu Recht mit 100 % Bio assoziiert. (...) Goût Mieux haben wir als sehr «gastroengagiert» kennengelernt. Goût Mieux bietet der Gastronomie eine Kommunikationsplattform. Demgegenüber hat Bio Suisse nie ein einigermaßen umfassendes Gastrokonzept lanciert, das den Aspekten Warenbeschaffung/Logistik, Qualitätssicherung und Marketing die notwendige Aufmerksamkeit widmet.»

Matthias Wiesmann,
VR Vatter Gastro AG



Blick in die Knospé-Küche des «Adlergarten» in Schattdorf UR – siehe Betriebsporträt Seiten 6/7.

Bild: Ilona Schmid

den Einstieg relativ hoch: Das Knospé-Gastro-Konzept schränkt die unternehmerische Freiheit etwas ein, der Einkauf ist zeitaufwändiger und (auch wenn man die Saisonpreise gut nutzt) meist spürbar teurer als im konventionellen Bereich. Kontrolle und Zertifizierung verursachen ebenfalls Aufwand, und Bio Suisse konnte nie eine grosse Werbekampagne lancieren oder die Kommunikation der Betriebe wesentlich unterstützen.

Das Zwischentief

Das ganze Gastroprojekt dümpelte vor sich hin: Nach einigen personellen Abgängen stockte Bio Suisse in diesem Bereich nicht mehr auf, entsprechend fehlten dann personelle und auch finanzielle Ressourcen, um die Präsenz der Knospé im Gastrobereich weiterzuentwickeln. Sabine Würth, Leiterin Verarbeitung und Handel, fasste die undankbare Aufgabe, das Gastroprojekt unter den gegebenen Bedingungen am Leben zu erhalten, ohne dass sie es vorantreiben, wirklich Dampf machen konnte.

Die paar Restaurateure, Hoteliers und Köchinnen, die auf dem Dümpeldampfer ausharrten, hätten sich natürlich mehr Schub gewünscht und klagten periodisch

über mangelnde Unterstützung im Kommunikationsbereich: Eine gemeinsame Werbepattform, so hört man immer wieder, wäre wohl ihr Hauptanliegen.

Demnächst neuer Schwung?

«Dem Gastroprojekt ist aufgrund mangelnder Ressourcen etwas die Luft ausgegangen», so Jürg Schenkel, seit Mitte 2006 Marketingchef bei Bio Suisse. Er, wie auch die Geschäftsleitung und Verbandsspitze, sind aber von der Wichtigkeit des Themas überzeugt. Vor allem hinsichtlich des Images sieht Schenkel grosse Gewinnchancen für die Knospé in der Gastronomie. Im vergangenen Jahr habe Bio Suisse diesen Marktbereich analysiert und auf Chancen für die Knospé abgeklopft.

Der Gastromarkt sei ein sehr fragmentierter Bereich, da gebe es einerseits die traditionelle Restauration von der Bahnhofbeiz bis zum Gourmettempel, zweitens den Bereich der Take-aways und Selbstbedienungsrestaurants und drittens die sogenannte Systemgastronomie, also Kantinen und Gemeinschaftsküchen. Wo soll Bio Suisse ansetzen, wo hat die Knospé die besten Chancen? Die traditionelle Restauration sei bezüglich Um-

satz vielleicht nicht die wichtigste, glaubt Schenkel, dafür hält er diesen Bereich für besonders imagewirksam. Vermutlich, so lässt Schenkel durchblicken, wird sich Bio Suisse in der traditionellen Restauration auf das mittlere Preissegment konzentrieren. In den anderen Bereichen soll die weitere Analyse die erfolgversprechendsten Ansatzpunkte aufzeigen.

«Sich bietende Chancen haben wir aber immer gepackt», insistiert Schenkel, «auch während der Phase, die du als «dümpeln» bezeichnest. Seit Anfang 2008 gibt es in Basel eine neue Gaststätte mit Knospé-Küche, das «Bio-Bistro» von Transform, einem Betrieb des Bürgerspitals, der Menschen mit einer Behinderung angepasste Arbeitsplätze bietet. Und wir suchen auch neue Formen der Zusammenarbeit im Gastrobereich, zum Beispiel mit Take-away-Anbietern.»

Und just in diesem Monat März nimmt bei Bio Suisse ein neuer «Key Account Manager» (Kundenbetreuer oder -berater) seine Tätigkeit auf, der sich in rund 20 Stellenprozenten um den Gastrobereich kümmern wird. «Die ganze Marketingabteilung wie auch die anderen Abteilungen werden ihn tatkräftig unterstützen», verspricht Schenkel. Markus Bär

Die Biobeiz abseits der Gotthardroute

Engagiert und umsichtig haben Franz Huber und Yvonne Herzog in Schattdorf im Urnerland ein Biorestaurant aufgebaut. Der «Adlergarten» ist einen Besuch wert. Und das Betriebsmodell überrascht.

Der grossgewachsene Mittfünfziger wirkt ruhig und besonnen. Von Stress keine Spur, obwohl er nicht nur den «Adlergarten», sondern auch eine eigene Brenn- und Treibstoffhandelsfirma managt. Franz Huber bemerkt meine Verwunderung über diese Kombination: «Ja, wir sind Quereinsteiger, meine Frau und ich. Sie wird später zu unserem Gespräch kommen. Sie ist Unternehmensberaterin, vor allem im Gesundheitsbereich tätig.»

Von Biofleisch auf Vollbio

«Ist das Biorestaurant Adlergarten ein Hobby?», frage ich. «Nun, es hat so angefangen ...» Aber man merkt bald, dass Franz Huber und Yvonne Herzog aus einer Grundüberzeugung heraus handeln.

«Wir wollen Gesundheit und Genuss verbinden. Und wir versuchen, in allem sehr sorgfältig zu sein, wir machen nicht <Wulle, Side, Bascht>».

Das Biogastroduo hat den Adlergarten im Jahr 2002 übernommen. «Als erstes haben wir das Fleisch auf Bio umgestellt, das war uns am wichtigsten. Etwas vom Schlimmsten sind ja diese Tiertransporte. Aber es wurde zusehends schwieriger, den Gästen und auch uns selber zu erklären, warum diese geschmorte Kalbs-haxe nun biologisch ist, die Sellerie-Panna-Cotta mit schwarzem Trüffel aber nicht.»

Also wurde die Küche per Anfang 2004 auf Vollbio, auf die zertifizierte Knospe-Küche umgestellt. «Das Biosegment, das sind doch fünf bis zehn Pro-

zent aller Leute, das ist doch ein Markt», sagten sich Yvonne Herzog und Franz Huber und wagten das Experiment Biorestaurant in der 4800-Seelen-Gemeinde Schattdorf. Schattdorf liegt zwar verkehrstechnisch günstig –, aber vor allem zum Durchbrausen: an der Gotthardroute zwischen Altdorf und Erstfeld. Im Kanton Uri, auf dessen Gebiet es keinen einzigen Bioladen gibt.

Der Adlergarten bietet keine Trend- oder Spitzengastronomie, aber gepflegte fantasievolle Marktküche. «Der Stift soll hier mit seiner ersten Freundin essen kommen, und der Herr Professor soll auch kommen. Und alle drei werden gleich behandelt.»

Alle Saucen, Suppen, das Brot, die Glacé sind hausgemacht. Der Adlergarten kauft ein einziges Fertigprodukt, das sind die Pommes frites – die Versuche, sie selbst herzustellen, verliefen wenig befriedigend.

«Bio allein füllt keine Beiz»

Die meisten Gäste suchen nicht gezielt nach biologischer Küche, sie kommen, weil ihnen der Adlergarten sympathisch ist und das Essen schmeckt. Die Jungen fühlen sich vor allem von der Pizza angezogen.

«Die Küchenchefin hat mehr Einfluss als Bio oder nicht Bio. Bio allein füllt keine Beiz», weiss Franz Huber: «Es braucht ein engagiertes Team, Kreativität, Freundlichkeit, konstante Qualität.» Langsam spricht es sich auch unter Bio-konsumenten in entfernteren Landesteilen herum, dass es da in einer wenig bekannten Urner Gemeinde ein besuchenswertes Biorestaurant gibt, und einige verlassen die Autobahn (ÖV-Fundis den Zug in Flüelen), um im Adlergarten zu essen. Es gibt hier auch vier einfache Gästezimmer zu etwa Fr. 60.– mit Frühstück, die vor allem in den Sommermonaten Radfahrer ins Haus locken.

Der Adlergarten kauft 90 Prozent des Fleisches von lokalen Biobetrieben ein. «Unser Metzger hat sich wegen uns biozertifizieren lassen.» Und als Gemü-



Bild: Markus Bär

Essen im «Adlergarten»: familiär in der «Pizzeria» ...

Im nächsten Heft: der Knospe-Gastro-Führer

In der Aprilausgabe von bioaktuell bringen wir einen Überblick mit allen gastronomischen Betrieben – Hotels, Bistros, Restaurants, Kur- und Bildungszentren –, die mit der Knospe kochen. Wer schon vorher einen runden Geburtstag mit einem Biobankett feiern oder seine Seminarteilnehmer biologisch bekocht wissen will, findet die aktuelle Liste der Knospe-Gastro-Betriebe unter www.bio-suisse.ch → Konsumenteninfos → Hier essen Sie Bio.

Ausserdem porträtiert bioaktuell im Aprilheft zwei weitere Betriebe mit Knospe-Küche: ein Hotel im Kastanienwald, das fest auf einem Aussichtschrümfelsen sitzt, und ein Kochmobil, das keinen festen Sitz hat, sondern an verschiedene Orte zu seiner Kundschaft fährt. mb

selieferant kommt vor allem ein lokaler Gemüsebauer zum Zug. «Hier kaufen und verarbeiten, die Wertschöpfung im Kanton Uri halten», das ist Franz Huber wichtig.



Bild: Gemeinde Schattdorf

Schattdorf aus der Luft.

Das Personal ans Ruder

Bemerkenswert ist der Umgang mit dem Personal. Es gibt im Betrieb drei ausgebildete Köche, einen angelernten Pizzaiolo, einen Lehrling und sechs Leute im Service mit Beschäftigungsgraden zwischen 60 und 100 Prozent. Alle diese Leute sollen aber alles können, darum gilt Job-Rotation zwischen Service, Buffet, Küche und Pizzaofen. «Das fördert das gegenseitige Verständnis, alle sollen überall mitdenken», begründet Huber. Einen Chef de Service gibt es nicht, es gibt Verantwortliche für verschiedene Chargen, und auch die unterliegen dem Rotationsprinzip.

Gross schreibt der Adlergarten auch die Weiterbildung: Alle machen jährlich



... oder etwas festlicher im «Grotto».

eine Weiterbildung, dieses Jahr in Ernährungsberatung. Der Betrieb bezahlt die Kurskosten, das Personal gibt die Zeit.

Und auch wenn es Job-Rotation heisst: Huber will Personal, das mehr sucht als einen Job. Denn eines Tages, so Hubers Plan, soll das Personal den Laden übernehmen, das ist sein erklärtes Ziel. Alle wissen das, wie auch alle sämtliche Betriebszahlen kennen. Da der Betrieb zwei Prozent weniger Pachtzins bezahlen muss, kann er auch zwei Prozent höhere Löhne bezahlen als in der Branche üblich.

Kein Wunder, dass es so kaum Personalwechsel gibt. Und die Stimmung stimmt im Team, das spürt der Gast.

Das kleine Geheimnis des Adlergartens geben Yvonne Herzog und Franz Huber gerne preis: «Wir müssen nicht von der Gastronomie leben, da sind wir privilegiert.» Aber die beiden zeigen doch, dass es geht: ein Restaurant mit Knospe-Küche in einem Dorf ohne Tourismus, wo die meisten Leute über Mittag noch zum Essen nach Hause gehen.

Denn mittlerweile trägt sich der Betrieb selber, nachdem Huber-Herzogs ihn zwei Jahre lang quersubventioniert hatten. Halt, eine Quersubvention läuft immer noch: Das Teilzeit-Geschäftsleitungspar bezieht kein Gehalt!

Markus Bär

Bild: Markus Bär



Bild: Ilona Schmid

Pizzaiolo Ramesh Sinnathamby.

Matterhorn und Zuckerwatte

Die Biofläche nimmt zu. Das Biomarktvolumen nimmt zu. Die Ausstellungsfläche nimmt zu. Ende Februar trifft man sich in Nürnberg zur BioFach, der grössten und eindrücklichsten Fachmesse des globalen Biomarktes. bioaktuell fischt Treibgut aus dem euphorischen Strom der Superlative.

Wie biologisch Schauspieler Gérard Depardieu seine Rebberge bewirtschaften und in seiner Restaurantküche kochen lässt, ging aus seiner Ansprache zur Eröffnung der Weltleitmesse des Biomarktes, der BioFach in Nürnberg, nicht hervor. Doch er fühlt sich, wie er sagt, dem Biolandbau verbunden und findet Bio gut. Es sei ein Weg aus der Anonymität der Lebensmittelproduktion: «Biolandbau beginnt bei der Begegnung zwischen den Konsumierenden und den Produzierenden.» Beim anschliessenden Rundgang durch die Messe verhinderte ein gutes Dutzend Bodyguards die Begegnung der Messebesucher mit dem populären Obelix-Darsteller.

Bio sei zum Mainstream geworden und baue Brücken zwischen althergebrachtem Berufshandwerk und modernem Lifestyle, hielt Gerald A. Herrmann, Präsident des Bioweltverbands IFOAM, in seiner Eröffnungsrede fest – um den anwesenden Händlern und Verarbeiterrinnen sogleich ins Gewissen zu reden: «Bio ist ein gutes Geschäft geworden, es steigen immer mehr Betriebe ein, und das ist gut so. Damit Bio aber auch mittel- und langfristig ein gutes Geschäft bleibt, dürfen wir unseren Geist der früheren Jahre nicht verlieren.» Jeder Unternehmer habe die Pflicht, das System weiterzuentwickeln und den Neuankömmlingen den Biogeist zu vermitteln. «Einfach dabei zu sein reicht nicht.»

Bio Suisse war dieses Jahr nicht mit einem eigenen Stand dabei – eine Sparmassnahme, welche die Marketingabteilung beschlossen hatte. Die Biodachorganisation fand dennoch ein bescheidenes Plätzchen im «Swiss Pavilion» der Osec, dem offiziellen Exportförderer der Schweiz. Bezüglich Pflege des Biogeists hiess es damit aber auch Kompromisse eingehen: Den Gästen bot die Osec Nespresso in Tassen aus Plastik, Rähmchen der «Bärenmarke» und Amaretti an – alles konventionelle Ware. bio.inspecta sass gegenüber und drückte vor diesem Schweizer Auftritt beide Augen zu.

Doch der Wiege des Biolandbaus – als die sich die Schweiz noch immer so gerne versteht, weil sie den umliegenden Ländern früher mal weit voraus war – wäre an einer Messe dieses Kalibers ein feiner fairer Biokaffee, Rähmchen mit der Knospe drauf und ein chüschtiges Hafergüetzi mit Ingwer und Bio drin gar nicht schlecht angestanden. Und von alledem hätte es an den über 2500 Ständen aus 110 Ländern auf über neun Hektaren Ausstellungsfläche mehr als genug gehabt. Denn genau dafür waren sie da: um ihren Kaffee, ihre Kaffeerähmchen, ihre kompostierbaren Kaffeebecher und ihre Biogüetzi zu präsentieren.

An den vier Tagen war die BioFach insgesamt 35 Stunden geöffnet. Wer die gesamte Dauer nutzen und alle Ausstellenden besuchen wollte, hätte pro Stand im Schnitt 50 Sekunden Zeit gehabt.

Die Biomärkte erleben einen unbändigen Boom. An der BioFach wurden die neuesten global greifbaren Zahlen präsentiert, sie betreffen das Jahr 2006. Gegenüber 2005 nahm die Biofläche um 1,8 Millionen auf 30,4 Millionen Hektaren zu – vor allem in Australien und Ozeanien (über 600 000 Hektaren) und in Europa (über 500 000 Hektaren). FiBL-Fachfrau Helga Willer erläuterte, dass für einige Länder bereits Zahlen für 2007 vorliegen, die auf weiteres Wachstum deuten. Noch optimistischere Signale sendet der Biomarkt. Das Marktforschungsunternehmen Organic Monitor aus London verkündete für das Jahr 2006 einen Umsatz von 38,6 Milliarden US-Dollar, 5 000 000 000 Dollar mehr als 2005. Damit steigerte sich der Biomarkt von 2000 bis 2006 um 116 Prozent. Und auch hier zum Schluss eine frohe Botschaft: Auch für 2007 und die kommenden Jahre dürfe ein gesundes Wachstum erwartet werden.

So viele Zahlen laden zu Rechenspielen sein. Würde der Bioumsatz von 2005 gleichmässig auf sämtliche Bioflächen verteilt, wären pro Hektare im Schnitt 1150 Dollar verdient worden. Diesel-

be Rechnung ergibt für das Jahr 2006 bereits 1270 Dollar pro Hektare. – Schränken wir die Rechnung noch weiter ein: Das Marktwachstum 2006 geteilt durch das Flächenwachstum 2006 ergibt stolze 2777 Dollar pro Hektare. Verdienen die Biobauern also immer mehr? Kaum! Ein Blick in die Nürnberger Messehallen lässt den Schluss zu, dass ein immer kleinerer Teil der wachsenden Umsätze in die Urproduktion fliesst.

Die Ausstellung der Neuheiten tischte auf, was zeitgenössische Herzen begehren könnten. Und zu Umsatzwachstum führt. Für Schleckmäuler Zuckerwatte in Dosen oder Mohrenköpfe (tschuldigung: Schokoladenküsse), für Küchentiger Rösti oder Sushi-Reis, für Gesundheitsapostel Light Biskuits oder Omega-3-Müesli, für Fast-Food-Fans Fertighamburger in Sesambrotchen. Aber auch neu erfundene Gemüse waren da: Die «Urgurke» des holländischen Züchters Eosta, die wieder aussehen und schmecken darf wie eine richtige Gurke. Oder die neue Randensorte «Robuschka» der Bingenheimer Saatgut AG, die alle Tugenden einer guten Rande auf sich vereint. Sie wirkten inmitten des Crunch! Crock! Chrisp! Crack! Pop! Chips!-Umfelds wie Relikte aus einer guten, alten, entschwindenden Biowelt.

Bestens positioniert in der Halle des deutschen Fachhandels, nahe dem Neuheitenstand, war die Molkerei Biedermann aus Bischofszell. Der Verarbeiter darf Erfolge am deutschen Biomarkt verbuchen, seit eine Palette seiner Spezialitäten über den Grossisten Dennree den Bioläden in ganz Deutschland angeboten wird – mit der Knospe. Mit einem Rosenblüten-Lassi (Lassi ist ein Trinkjoghurt) war er bei den Neuheiten vertreten, sein Mango-Lassi holte sogar den Preis «Renner des Jahres». Diese Ehre wird jeweils einem Produkt zuteil, das im Vorjahr als Neuheit vorgestellt wurde und sich seither in Deutschland am besten verkauft hat. Immerhin drei Prozent seines Firmenumsatzes holt sich Biedermann unterdessen ausserhalb der Schweiz.

★
Der Erfolg auf dem EU-Parkett ist Patron Pius Biedermann nicht einfach in den Schoss gefallen. Seit dem Jahr 2000 präsentierte er sich alljährlich an der Bio-Fach, um Kontakte zu knüpfen und am Exportmarkt Fuss zu fassen. Zuerst am Schweizer Gemeinschaftsstand, an dem die Osec den Ausstellenden sämtliche Vorbereitungs- und Administrationsarbeiten abnimmt, und seit dem letzten Jahr mit einem eigenständigen Auftritt.

★
Unweit von Biedermann versuchte die Switzerland Cheese Marketing GmbH, Schweizer Käsespezialitäten am deutschen Biomarkt zu etablieren. Da fand ein erfreulicher Paradigmenwechsel statt: Vor wenigen Jahren noch bestand in der Schweizer Käsebranche kein Interesse, Exportkanäle für Biokäse zu eröffnen. Im Gegenteil, man befürchtete Kollisionen mit dem Marktauftritt für konventionellen Käse, der im Ausland mit einem bionahen Image angepriesen wird. Heute scheint der Sog der umliegenden Biomärkte so gross zu sein, dass sich die Marketingleute umbesinnen mussten. Jetzt sind sie auch dabei.

★
Klotzen statt Kleckern: Neben dem unscheinbaren Schweizer Gemeinschaftsstand der Osec feierte Österreich mit einem sehr auffälligen und grossflächigen Pavillon einen fulminanten Auftritt. Das Euro-08-Partnerland scheint in wesentlich besserer Exportlaune zu sein als die Schweiz. 111 Aussteller aus Österreich präsentierten ihre Bioprodukte, aus der Eidgenossenschaft kamen fast dreimal weniger. Österreichs EU-Mitgliedschaft mag dabei eine Rolle spielen. Für Schweizer Exporteure können die Grenzformalitäten auch nach dem Zollabbau eine hemmende Rolle spielen.

★
Die Exportförderung unseres östlichen Nachbarlandes ist offensiver ausgerichtet. Die Schweizer Exportförderung bietet den Schweizer Ausstellern lediglich einen Teil ihrer Dienstleistungen gratis an. Für Messeauftritte steht ihr ein Budget von weniger als zwei Millionen Franken zur Verfügung, mit dem sie ihre Zelte an rund 45 Messen und Markterschlussaktionen aufschlagen muss; die BioFach ist darunter eine der Unbedeutenderen. Wer am Gemeinschaftsstand teilnehmen will, zahlt den Standplatz selber – und leistet zudem einen Beitrag an die Osec-Gemeinkosten, wie zum Beispiel die Beschaffung der Nespresso-Ma-



Bild: Alfred Schädeli

Eine wahre Meisterleistung: Österreich versetzt Berge. Marketing für Schweizer Biokäse am Gemeinschaftsstand von Bio Austria.

schine. Für die österreichischen Mitbewerber greift der Staat tiefer in die Tasche und übernimmt nebst den Dienstleistungen auch noch einen namhaften Teil der Standplatzgebühren.

★
Matterhorn sei Dank lässt die österreichische Exportförderung auch Almosen an minderbemittelte Nachbarn abfallen. Sie verhilft dem Schweizer Identifikationsgipfel am Biomarkt zu neuem Glanz: Mit Matterhorn, Schweizerkreuz und Bio Suisse Knospe wirbt

das deutsche Handelsunternehmen Gute Zeit GmbH für Biokäse aus der Schweiz – unter der Bio-Austria-Flagge. Zielmarkt: deutscher Fachhandel. Alles klar? Gute-Zeit-Geschäftsführer Wolfgang Böhlk will den Emmentaler, Greyerzer und Appenzeller, den er in Österreich portionieren und abpacken lässt, im obersten Premium-Segment positionieren. Mit entsprechenden Kilopreisen zwischen 22.90 und 24.90 Euro. Also Fr. 36.60 bis 39.80.

Alfred Schädeli

Entscheidende Phase im Leitbildprozess

An der bevorstehenden DV entscheiden die Delegierten, auf welche Strategie sich Bio Suisse in Zukunft ausrichten will. Drei Zukunftsvarianten stehen zur Auswahl. An der Herbst-DV 2008 soll dann ein ausformuliertes Leitbild zur Verabschiedung (oder Rückweisung) vorgelegt werden.

Bio Suisse legt die langfristigen strategischen Stossrichtungen in einem neuen Leitbild fest. Der Vorstand hat Anfang 2007 die Überarbeitung des aus dem Jahre 1997 stammenden Leitbildes eingeleitet. Eine Projektgruppe koordiniert den Prozess und hat die Aufgabe, bäuerliche Mitglieder und Verantwortungsträgerinnen einzubeziehen.

Der Vorstand legt den Delegierten drei Zukunftsvarianten zur Abstimmung vor:

Variante 1:	Variante 2:	Variante 3:
Labelstrategie	Markenstrategie	Trennung Verband und Marke
Knospe als Label auf Basis Bundesbio; Bio Suisse organisiert in Zukunft alle Biobetriebe in der Schweiz.	Knospe als starke Marke positionieren; Bio Suisse organisiert nur Knospe-Betriebe.	1. Neuer Gesamtverband aller Biobäuerinnen und Biobauern; 2. Bio Suisse Knospe als starke Marke weiterentwickeln.
Die Knospe steht als Label auf möglichst vielen Bioprodukten in der Schweiz für den gesetzlich anerkannten Standard (BioV).	Die Knospe, die starke Marke der Bio Suisse Betriebe, steht für qualitativ hochwertige und schmackhafte Bioprodukte.	Es werden sowohl die Interessen von Produzenten als auch diejenigen von Knospe-Nutzern wahrgenommen, aber in zwei organisatorisch getrennten Strukturen.

Der Vorstand empfiehlt den Delegierten die Variante 3 «Trennung Verband und Marke» zur Annahme. Das heisst, der Verband soll in Zukunft in zwei voneinander getrennten Organisationseinheiten geführt werden. Die seit 27 Jahren zusammengehörenden Begriffe Bio Suisse und Knospe sollen zusammenbleiben: Sie sind in den Köpfen der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten stark verankert. Die Knospe soll als starke Marke weiterentwickelt werden. Die Produzierenden sollen weiterhin die Hoheit über die Richtlinien bewahren. Es wird jedoch in Zukunft nötig sein, alle Biorichtungen in der Schweiz zusammenzuhalten – auch und gerade auf der Ebene der Produzierenden. Dies bedingt die Gründung eines neuen Gesamtverbandes der Schweizer Bioproduzenten. Dieser soll mit einer schlanken Struktur die Interessen der Schweizer Biobetriebe vertreten und dafür sorgen, dass die verschiedenen Biolandbaurichtungen sich nicht gegeneinander ausspielen lassen. Der Vorstand lehnt die Ver-

folgung der Variante 1 «Labelstrategie» ab. Dieser Weg entspricht der Strategie der VSBLO in den Achtzigerjahren, als es zwar noch kein Bundesbio, dafür aber einen einzigen «Biobund» gab. Die Variante 1 würde die renommierte Knospe heute unnötig schwächen. Mit einer Angleichung der Richtlinien an die Bioverordnung würde ein wichtiges Stück Autonomie in der Richtliniensetzung aufgegeben.

tik, 2) in der Qualitätssicherung und Entwicklung des Biolandbaus, 3) im Markt und 4) in der Bildung.

- f. Die Demokratie innerhalb des Verbandes und die Knospe sind hohe Werte für Bio Suisse.
- g. Es besteht gleichzeitig eine Vision vom Bioland Schweiz (*ein Bio*) und von einer hohen Positionierung (Mehrwerte am Markt holen, eigene Richtlinien, Entwicklungsmotor).

Der Zweck von Bio Suisse ist und bleibt die Förderung des Biolandbaus und die Verfolgung der ökologischen Ziele. Die biologische Wirtschaftsweise soll – basierend auf den Grundsätzen der Biopioniere und deren fortlaufender Entwicklung bis zum heutigen Tage – weiter verbreitet werden. Damit sollen die Grundsätze der biologischen Landwirtschaft noch glaubwürdiger umgesetzt und der Biolandbau noch klarer als *die* nachhaltige und zukunftsfähige Form von Landwirtschaft positioniert werden. Die Vision besteht darin, Bioprodukten aus einheimischer Produktion und Verarbeitung am Markt zu laufend mehr Durchsetzungskraft zu verhelfen.

Die Biobetriebe sollen auch von den künftigen Generationen in bäuerlichen Strukturen wirtschaftlich weitergeführt werden. In jedem Fall wollen wir den Zweck mit einer Organisationsstruktur erreichen, in der die Biobäuerinnen und Biobauern die Träger sind und durch ihre Delegierten die oberste Entscheidungsgewalt haben. Die Demokratie im Verband sowie der Nutzen der Mitglieder an den Errungenschaften bleiben Grundwerte.

Offene Fragen

In diversen Workshops wurden die brennenden Fragen diskutiert und bearbeitet, welche die Zukunft der Schweizer Biobetriebe und die erfolgreiche Entwicklung der Verarbeitungs- und Handelsbetriebe mit der Knospe betreffen. Die folgenden Fragen haben sich im Verlauf des Leitbildprozesses als Schlüsselfragen herauskristallisiert:

Die gemeinsame Vision

Das Leitbild aus dem Jahre 1997 lässt für die heutige Zeit einige Fragen offen. Der Leitbildprozess hat gezeigt, dass in vielen Punkten ein neuer Konsens gefunden werden muss, dass aber zurzeit folgende Punkte stark verankert sind:

- a. Bio ist nicht einfach Landwirtschaft, Bioverordnung und Bio Suisse Richtlinien, sondern eine ganzheitliche, eigenständige Landbau-, Verarbeitungs- und Vermarktungsform.
- b. Bioproduzenten zeichnen ihre Produkte mit hoher Prozessqualität mit der Knospe aus.
- c. Die biologischen Produkte sollen «vom Acker bis zum Konsumenten» begleitet werden.
- d. Bio Suisse, die Organisation der Biobäuerinnen und Biobauern, engagiert sich gleichzeitig 1.) für Ökoanliegen 2.) für die Interessen der Mitglieder und 3.) für die Vermarktung der Knospe.
- e. Bio Suisse engagiert sich professionell 1) in der Öffentlichkeit/Politi-

Wechsel an der Spitze der Qualitätssicherung

Ende Februar ist Markus Wittmer, Leiter der Qualitätssicherung, zu neuen beruflichen Ufern aufgebrochen. Seine Aufgabe bei Bio Suisse übernimmt Hans Ramseier, der den Betrieb schon bestens kennt, ist er doch seit 2001 als Bereichsleiter Import tätig.

Markus Wittmer hat über zehn Jahre für Bio Suisse gearbeitet und das rasante Wachstum der Knospe und damit auch der Geschäftsstelle in Basel miterlebt. Er begann seine Laufbahn als Leiter der Importabteilung. «In diesen Boomjahren galt es vor allem, Strukturen anzupassen und System in die verschiedensten Abläufe zu bringen», erinnert er sich. Damit verbunden war auch der Aufbau einer Datenbank. Als Projektleiter Bio-Fach hat er auch den Ausbau des internationalen Auftritts von Bio Suisse vorangetrieben.

2001 übernahm der ausgebildete Ingenieur-Agronom die Leitung der Qualitätssicherung. «Ein exponierter und komplexer Job», umschreibt er die Aufgabe. Themen wie Rückstände und Öffnung der Zertifizierung beschäftigten den Verband. Markus Wittmer nahm auch Einsitz im ersten Verwaltungsrat von bio.inspecta. Klar, dass es nicht immer einfach war, den Karren zu ziehen. Markus Wittmer hat in den vergangenen Jahren das interne und externe Qualitätssicherungssystem kontinuierlich auf- und ausgebaut. Wichtig war ihm dabei auch eine gute und enge Zusammenarbeit mit den Markenkommissionen.

Wittmer freut sich, Hans Ramseier eine Abteilung zu übergeben, die «wie ein VW-Motor läuft und läuft. Dank einer guten Grundlage können in den Abläufen heute Änderungen gemacht werden,

ohne immer gleich das ganze System in Frage zu stellen.» Zusammen mit seinem qualifizierten Team hat Markus Wittmer sehr viel zur hohen Glaubwürdigkeit der Knospe beigetragen.

«Die hohe Glaubwürdigkeit der Knospe zu halten heisst im Alltag, einen guten Mix zwischen Vorschriften, Kontrolle und Appell an die Eigenverantwortung der Knospe-Nutzer zu finden», zieht er Fazit. Dafür müsse man allen auf die Finger schauen, auch den Bio Suisse Gremien und den Kontrollstellen. Da schafft man sich nicht immer nur Freunde, die Arbeit kann aufreibend sein.

Markus Wittmer freut sich auf seine neue Aufgabe als Projektleiter bei Grün Stadt Zürich, wo er sich auf andere Weise weiterhin für ökologische Anliegen einsetzen können.

Jacqueline Forster-Zigerli

- a. Wird die Knospe als Label (Gütesiegel) oder Marke (Warenzeichen) positioniert? Oder wie viel Marken- und wie viel Labelcharakter soll die Knospe haben?
- b. Soll die Knospe vom Bundesbio abgehoben oder soll sie mit der Bioverordnung harmonisiert werden?
- c. Steht die Knospe auch für Produkt- oder nur für Prozessqualität?
- d. Bezieht die Knospe die ganze Wertschöpfungskette mit ein oder beschränkt sie sich primär auf die Produktion?
- e. Orientiert sich die Knospe in erster Linie an den Bedürfnissen der Produzenten oder auch der Konsumenten?
- f. Wer sind die Besitzer (Trägerschaft) von Bio Suisse und der Knospe und wer sind die Kunden: Produzenten, Verarbeitungsbetriebe, Händlerinnen und Konsumenten?
- g. Ist Bio Suisse der Verband der «Bios» oder der «Knospen»?

Aus den offenen Fragen haben sich im seit eineinhalb Jahren laufenden Prozess die drei Varianten ergeben, über die nun an der Frühlings-DV 2008 abgestimmt wird. Die Delegierten haben die verantwortungsvolle Aufgabe, den Weg in die Zukunft zu weisen.

Christian Voegeli, Bio Suisse



Bild: zVg

Nicht immer ganz stiller Schaffer: Markus Wittmer verlässt Bio Suisse nach mehr als zehnjährigem Einsatz.

Ringen um Prioritäten

Welche der drei Leitbildvarianten ist die beste? Welchen Einfluss haben die unterschiedlichen Prioritäten auf die Zukunft der Knospe? Vier Mitglieder von Bio Suisse haben sich in Zürich getroffen, um sich über die Vor- und Nachteile der Varianten auszutauschen.

In den vergangenen Jahren wurde sehr viel Energie in die Leitbildarbeit gesteckt. Warum ist ein neues Leitbild überhaupt nötig? Was bringt es Bio Suisse?

Alfons Cotti: Am Anfang tat ich mich auch ein wenig schwer mit dem Leitbild. Man könnte sich auch fragen: Warum kann man es nicht lassen, wie es ist? So schlecht war bisher es ja gar nicht. Doch es ist gut, wenn man sich Gedanken dazu macht, ob wir auf dem richtigen Weg sind. Dazu kann ein neues Leitbild sinnvoll sein.

Christian Butscher: Es ist eine Frage der Identitätsfindung und der Zielformulierung, was für eine Organisation wie Bio Suisse absolut wichtig ist, denn sie steht im Zeitlauf und es ist immer Entwicklung drin. Eine so wichtige Organisation des Biolandbaus muss ein Ziel haben, und dieses wird durch die Erarbeitung des Leitbilds gemeinsam formuliert.

Stefan Schreiber: Die Herausforderungen, die auf die Schweizer Landwirtschaft und auf den Biolandbau im Speziellen zukommen, werden immer grösser: EU-Bio, Bundesbio, Freihandelsabkom-

men. Wir bewegen uns in einer gewissen Bandbreite, das ist auch gut so, doch dabei muss die Richtung stimmen. Dazu ist das Leitbild ein gutes Instrument. Auch die Diskussionen unter den Bäuerinnen und Bauern, zu denen es führt, sind sehr wertvoll.

Bio Suisse agierte in den letzten Jahren erfolgreich. Die Knospe hat eine hohe Bekanntheit, die Leute vertrauen ihr, Knospe-Produkte sind überall erhältlich. Wo besteht heute Handlungsbedarf?

Elsbeth Arnold: Besonders die Einflüsse aus dem EU-Raum dürfen nicht unterschätzt werden. Da wird noch einiges auf uns zukommen. Wir haben schon bisher immer wieder erlebt, dass wir an den Delegiertenversammlungen mit gebundenen Händen dasassen und feststellen mussten, dass wir gewisse Bestimmungen aus den EU-Richtlinien und aus der Bioverordnung des Bundes einfach akzeptieren mussten. Das schätze ich gar nicht.

Stefan Schreiber: Ich komme aus dem Fricktal, das liegt nahe an der deutschen Grenze. Ich stelle fest, dass in den deutschen Regionalradios immer wieder Werbung für Bio gesendet wird. Eine grosse Ladenkette konnte dazu gebracht werden, Bioprodukte zu vermarkten, und die schlachten es in der Werbung voll aus. Bei den Milchdegustationen war ich mehrmals dabei, und da ist mit aufgefallen, dass die Knospe für die Leute einen sehr hohen Stellenwert hat. Die Knospe darf nach der langen Aufbauarbeit nun auch ein wenig Lohn ernten. Sie soll den Schweizer Biolandbau verkörpern und nach aussen vertreten. Mit der Knospe haben wir ein sehr gutes Label geschaffen, das wir auch pflegen müssen. Welche der drei Varianten dafür am besten geeig-

net ist, müssen wir in der aktuellen Diskussion herausfinden.

Braucht die Knospe deiner Meinung nach mehr Schub?

Stefan Schreiber: Ich meine ja. Wir müssen als Produzenten vermehrt wieder hinter die Knospe stehen können. Dazu ist es wichtig, dass die Knospe den Produzentinnen und Produzenten ins Konzept passen kann, im Sinne eines normalen, natürlichen Biolandbaus. Da müssen wir uns finden.

Christian Butscher: Was wir bis jetzt mit der Knospe erreicht haben, dürfen wir auf keinen Fall aufs Spiel setzen. Die Diskussion um das Leitbild zeigt aber, dass es für Bäuerinnen und Bauern sehr schwierig ist, die Gesamtschau zu wahren. Das sieht man auch in den Leserbriefen, die im bioaktuell gekommen sind: Man hängt ein bisschen ab und sagt, das sei zu viel des Guten. Man mag nicht 35 Seiten lesen über Inhalte, die nicht den Bauernberuf im engeren Sinn betreffen wie etwa Landschaftspflege, Bodenpflege, Tierwohl und so weiter. Hier geht es um Strukturen am Markt und in der Verbandsführung.

Alfons Cotti: Bei der Gründung von Bio Suisse brachte man alle wichtigen Bioorganisationen unter ein Dach – trotz grosser Unterschiede. Das war eine Pioniertat. Jetzt sind wir an einer Wegkreuzung, wo diese Errungenschaft durch die Entwicklungen der letzten Jahre ein Stück weit in Frage gestellt ist. Vor 25 Jahren konnte Bio Suisse die Biopolitik selber machen und war frei in der Gestaltung der Richtlinien, denn der Bund machte selber nichts. Als der Bund Bio so wichtig nahm, dass er eine Bioverordnung einführte, wurde es schwieriger. Damit kamen die Probleme, die Elsbeth geschildert hat. Wir müssen uns jetzt fragen, ob es richtig ist, dass wir es immer mehr dem Staat überlassen zu sagen, was Bio ist und was nicht. Ich denke, da müssen wir Strukturen schaffen, die es uns erlauben, sehr starken Einfluss darauf zu nehmen. Ein Negativbeispiel ist die sektorielle Bioproduktion, die dank dem Bauernverband möglich geworden ist. Da konnten

«Wenn wir uns von den eigenen Richtlinien verabschieden und nicht mehr sagen, was biologische Landwirtschaft ist, sind wir als mitbestimmende Kraft gestorben.» Christian Butscher

Die Gesprächsrunde

Elsbeth Arnold, Bäuerin aus Spiringen UR, arbeitete in der Projektgruppe Leitbild mit.

Christian Butscher, Bauer in Madiswil BE, ist Präsident des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft.

Stefan Schreiber, Bauer in Wegestetten AG, ist Präsident der Aargauischen Biolandbau-Vereinigung.

Alfons Cotti, Bauer in Sur GR, ist Präsident von Bio Grischun.



Bild: Alfred Schädeli

Welche Zukunft für Verband und Knospe? Christian Butscher, Elsbeth Arnold, Alfons Cotti, Stefan Schreiber.

wir zu wenig Einfluss nehmen, um es zu verhindern.

Christian Butscher: Sicher haben Richtlinienfragen eine gewisse Bedeutung, aber sie sollten nicht überbewertet werden. Es gibt andere Felder, die gerne vernachlässigt werden, wie zum Beispiel Forschung, Bildung und Qualität. Dort haben wir bisher noch viel zu wenig gemacht. Wie können wir die Fragen, die uns auf den Höfen beschäftigen, in die Forschung einbringen? Wie können wir die kommende Generation ausbilden, damit sie unsere Arbeit weiterführen kann? Wie können wir die Qualität der Produkte verbessern? In diesen Fragen besteht Handlungsbedarf. Dabei sind wir auf uns selber gestellt und dürfen vom Staat keine Unterstützung erwarten.

Aus allen Voten geht hervor, dass ein neues Leitbild ein Instrument für Bio Suisse werden soll, um die Geschicke in die eigenen Hände zu nehmen. Welche Variante eignet sich dafür am besten?

Christian Butscher: Wir müssen sorgfältig Wege suchen und Räume schaffen, um innerhalb von Bio Suisse eine neue Struktur zwischen Bauernschaft, Handel und Verarbeitung zu finden. Ich bin der Meinung, dass die erste und die dritte Variante in diesem Punkt stark daneben gehen und die zweite Variante diesbezüglich die beste ist. Grundsatzdiskussionen, welche die Bauern wirklich betreffen, müssen Raum erhalten. Wer in Handel und Verarbeitung tätig ist und eine Nähe zum Markt hat, muss inner-

halb von Bio Suisse eine Plattform erhalten. Bei Demeter haben wir mit der Trennung von Verein und Verband eine gute Lösung gefunden. Das heisst aber nicht, dass man sie einfach für Bio Suisse übernehmen könnte.

Alfons Cotti: Wenn man die Knospe öffnen und marktgerechter ausrichten will, kann man die Richtlinien für die Knospe unabhängiger von den Bundesvorschriften entwickeln. Andererseits möchten wir alle Biobäuerinnen und Biobauern ins Boot holen. Das kann zu einem Spagat werden, und um den zu schaffen,

«Öffnung ist grundsätzlich gut, aber sie darf nicht dazu führen, dass am Markt neue Labels auftauchen, welche die Knospe verdrängen.» Alfons Cotti

ist die Variante 3 am besten geeignet. Da wird es einen Bioverband geben, der allen Biobetrieben offensteht, ob mit oder ohne Knospe, und in diesem Verband eine Bio Suisse, die für die Knospe steht und sie mit Inhalt füllt.

Wird der Verband diesen Spagat schaffen?

Alfons Cotti: Ich denke schon. Die Produzenten, die unter der Knospe vermarkten, werden vermehrt aus marktwirtschaftlichen Überlegungen bei Bio Suisse mitmachen. Wer die Knospe nicht braucht, wird eher in der Bioorganisation ohne Knospe dabei sein. In Graubünden gibt es heute Schafhalter, die seit zehn

oder fünfzehn Jahren Mitglied von Bio Suisse sind und noch nie ein Lamm mit der Knospe vermarkten konnten. Dass die unzufrieden sind, liegt auf der Hand. Die sind auch nicht bereit, die Richtlinien aus marktwirtschaftlichen Überlegungen zu verschärfen. Das kann letztlich auf eine Lähmung hinauslaufen.

Die Varianten 3 und 1 haben gemeinsam, dass auch Nicht-Knospe-Betriebe in der Bioorganisation aufgenommen werden. Variante 1 sieht jedoch keine eigenen Richtlinien mehr vor. Damit wäre das Problem des Spagats gelöst, oder?

Elsbeth Arnold: Mit Variante 1 könnten wir uns davon entfernen, in erster Linie Reglementierungen auszuarbeiten und zu diskutieren. Diese Arbeit könnten wir dem Bund überlassen, und damit würden enorme Kräfte frei – Fachkräfte und Fachpersonen, die man losschicken könnte, um politisch aktiv zu werden und Einfluss zu nehmen. Schweizweit und auch europaweit. Ich arbeite gerne mit der Knospe. Was mir aber immer wieder leid tut, ist das Geschimpfe über die bösen Reglementierungspolizisten, die wieder etwas falsch gemacht haben, obwohl es ja klar ist, dass Fehler passieren, wenn kontrolliert wird. Das ist menschlich. Mit der Variante 1 könnte sich die Knospe von diesen Diskussionen lösen.

Christian Butscher: Weil wir die Organisation der Biobäuerinnen und Biobauern sind, werden wir zu sämtlichen Vernehmlassungen des Bundes eingeladen. Hinzu kommen gute persönliche Kon-

takte zum Bundesamt für Landwirtschaft. Da können wir schon jetzt Einfluss nehmen und sagen, was Biolandbau ist. Diese Stosskraft erwerben wir aber durch unsere eigene Initiative. Wenn wir uns in Richtlinienfragen zurücklehnen, verlieren wir an Gewicht.

Würde Bio Suisse mit dieser Variante noch genug Profil haben, um die Mitglieder bei der Stange zu halten, die sich heute engagieren?

Elsbeth Arnold: Es wäre eine Bedingung zu erfüllen: die guten Leute, Produzentinnen und Produzenten, die heute mit Bio Suisse eng zusammenarbeiten, müssen unbedingt bei der Knospe bleiben. Wenn sie sich durch diese Variante nicht mehr vertreten fühlen und sich zurückziehen, ist sie nicht umsetzbar.

Christian Butscher: Wenn wir uns von den eigenen Richtlinien verabschieden und nicht mehr sagen, was biologische Landwirtschaft ist – so breit ist die Schweinebucht, so wird gedüngt, dieses Saatgut wird verwendet – dann sind wir als mitbestimmende Kraft gestorben. Wir würden dann noch beim Bauernverband am grossen Tisch sitzen: Der eine hat ein Schweinemastfähnchen, der andere ein Munimastfähnchen und der von uns ein Biofähnchen, aber reden tut der Präsident.

Alfons Cotti: Bio Grischun hat zuerst auch Variante 1 favorisiert. Wir sind nun aber zum Schluss gekommen, dass wir uns von den eigenen Richtlinien nicht entfernen dürfen. Sonst besteht die Gefahr, dass Betriebe, die strengere Anforderungen erfüllen können, wie zum Beispiel NOP, sich selber organisieren werden und es zu einer Aufsplitterung in-

Verarbeitung und den Handel. Wenn ich nun eine «Bundesbio-Knospe» hätte, wäre sie mir vermutlich nicht mehr so wert. Es könnte auch sein, dass sich Coop zurückziehen würde. Coop schätzt derzeit die Knospe sehr hoch ein und zahlt auch Lizenzgebühren. Mit der Variante 1 laufen wir Gefahr, dass Coop auf das Niveau der Migros steuert und nur noch Bio auf die Produkte schreibt. Das würde uns mehr schaden als nützen.

Wird sich die Knospe als Label mit Variante 1 längerfristig überhaupt durchsetzen? Oder könnte sie durch andere Labels, zum Beispiel das EU-Label, verdrängt werden?

Elsbeth Arnold: Der gute Ruf der Knospe bei den Konsumentinnen und Konsumenten verschwindet nicht von einem Jahr auf das andere. Mit der Variante 1 können wir unsere Energie darauf verwenden, die Knospe zu stärken – vielleicht auch mit neuen Markenzusätzen für besonders innovative Betriebe, die sparsam mit Energie umgehen oder klimafreundlich wirtschaften. Das wäre dann ein klares Plus gegenüber anderen Siegeln.

Alfons Cotti: Öffnung ist grundsätzlich gut, aber sie darf nicht dazu führen, dass am Markt neue Labels auftauchen, welche die Knospe verdrängen.

Variante 2 entspricht eigentlich der Fortführung der bereits eingeleiteten Politik von Bio Suisse. Damit verbunden besteht die Gefahr, dass die Anzahl Mitglieder abnimmt und das Marketing Gewicht zulegt – auf Kosten des politischen Engagements.

Stefan Schreiber: Das ist nicht zwingend. Mir ist es lieber, einen kleineren Verein zu haben mit engagierten Mitgliedern als einen grossen Verein, der sich verzettelt. Ich betrachte die Knospe als Idealform für den Biolandbau in der Schweiz. Bundesbio ist eine Vorstufe, mit dem Ziel, dass diese Betriebe später auch zur Knospe kommen.

Christian Butscher: Die grosse Weitsicht bei der Gründung von Bio Suisse war, dass man sich nicht damit begnüge, das als Bio zu bezeichnen, was den Acker verlässt. Man ging weiter bis in die Verarbeitung und den Handel, sogar bis zu den Importprodukten. Unsere Wertvorstellungen müssen bis zum Endprodukt erfüllt sein. Und bis heute bestimmen diejenigen diese Werte, die mit den Tieren zu tun haben und den Acker pflügen. In den Varianten 1 und 3 sollen diese Kräfte reduziert werden. Variante 3 ist zwar nicht schlecht angedacht, aber die-

se Gefahr müssen wir im Auge behalten. Wir müssen einen Weg finden, damit die Marke nicht plakativ wird, sondern unsere Wertvorstellungen behalten kann.

Stefan Schreiber: Variante 2 bietet Hand, die besten Aspekte der beiden Varianten eins und drei zu integrieren. Wir müssen aufpassen, dass wir nicht zu stark mit diesen Abgrenzungslinien denken. Hier am Tisch haben alle ähnliche Zielsetzungen, alle ziehen am gleichen Strick. Alle drei Varianten haben gute Ansätze. Man sollte nun eine ideale Lösung umsetzen können, ohne sich in Grabenkämpfen zu verlieren. Ich sehe die Gefahr ebenfalls, dass die Knospe als Marke nichts mehr mit den Produzierenden zu tun hat und sich

«Wir sollten uns davon entfernen, in erster Linie Reglementierungen auszuarbeiten. Diese Arbeit könnten wir dem Bund überlassen, und damit würden bei uns enorme Kräfte frei.»

Elsbeth Arnold

zum reinen Marketingzeichen zu wandeln droht.

In Variante 3 werden die Inhalte der Marke durch die Produzenten bestimmt. Wo liegt der Unterschied zu heute?

Stefan Schreiber: Die Frage ist, ob die Knospe mit Variante 3 die Bedeutung beibehalten kann, die sie heute hat.

Alfons Cotti: Den Unterschied zu heute sehe ich darin, dass in der Knospe nur noch diejenigen mitbestimmen, die auch für die Knospe produzieren.

Wie stark sollen sich die Bio Suisse Richtlinien überhaupt von Bundesbio abheben?

Stefan Schreiber: Bundesbio verstehe ich als Türöffner, um in den Biolandbau hineinzuschauen und die Natur von einer anderen Seite zu sehen. Wenn es dann «klick» gemacht hat in Herz, Seele und Verstand, kann man zum Knospebetrieb werden.

Alfons Cotti: Das sehe ich ähnlich. Variante 1 reduziert sich auf eine Einstiegs-ebene, doch dann geht es nicht mehr weiter. Bei Variante 2 ist diese Einstiegsstufe zwar da, aber nicht innerhalb der Bioorganisation. In Variante 3 machen wir den Spagat, dass wir sowohl die Einstiegs-ebene als auch die Weiterentwicklung unter dem gleichen Dach haben.

«Mir ist es lieber, einen kleineren Verein zu haben mit engagierten Mitgliedern als einen grossen Verein, der sich verzettelt.»

Stefan Schreiber

nerhalb des Biolandbaus kommen würde. Das müssen wir verhindern.

Stefan Schreiber: Mit Variante 1 könnten wir einerseits die Biobewegung breiter zusammenhalten, andererseits verlieren wir aber wichtige Knospe-Produzenten, die sich bisher stark engagiert haben. Das wäre der grössere Verlust, als wenn wir auf Bundesbiobetriebe verzichten müssten. Einen weiteren Punkt darf man nicht vergessen: Die Knospe ist nicht nur in der Produktion wichtig, sondern auch für die

Interview: Alfred Schädeli

Neue Köpfe braucht der Vorstand

Am 23. April treffen sich die neu gewählten Delegierten aus den Mitgliedorganisationen in Olten zur Delegiertenversammlung von Bio Suisse. Wichtige Geschäfte stehen an: Entschieden wird über die zukünftige strategische Ausrichtung von Bio Suisse, die im neuen Leitbild verankert werden soll, und gewählt wird ein neuer Vorstand für die nächsten vier Jahre.

In der Tabelle finden Sie eine Übersicht über die Geschäfte, die an der DV behandelt werden. Die definitive Traktandenliste und Unterlagen dazu erhalten die Delegierten Mitte März zugestellt. Delegierte können schriftliche Anträge

zu den Geschäften bis und mit an der DV einreichen.

Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich an die Verbandskoordination 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.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Traktandenliste der Bio Suisse Delegiertenversammlung vom 23. April 2008		
1	Statutarische Geschäfte	
1.1	Begrüssung	Traktandenliste, Stimmzähler
1.2	Protokoll	Abnahme des Protokolls der DV vom 14. November 2007
1.3	Jahresbericht 2007	Bericht zum vergangenen Jahr
1.4	Rechnung 2007	Abnahme der Bilanz und Erfolgsrechnung des Kalenderjahres 2007, inkl. Bericht Revisionsstelle und Geschäftsprüfungskommission
2	Weitere Beschlüsse	
2.1	Leitbild: Beschluss über die drei Zukunftsvarianten	Bio Suisse legt die langfristigen strategischen Stossrichtungen in einem neuen Leitbild fest. Diese DV entscheidet, auf welche Strategie sich Bio Suisse in Zukunft ausrichten will. Drei Zukunftsvarianten stehen zur Auswahl: 1) Labelstrategie, 2) Markenstrategie und 3) Trennung von Verband und Marke (Knospe). An der Herbst-DV 2008 wird ein ausformuliertes Leitbild vorgelegt. Mehr dazu in diesem bioaktuell auf Seite 10.
2.2	Ökologie beim Import	Der Vorstand legt den Delegierten drei Konzepte bezüglich Ökologie von Importen vor. Den Auftrag dazu hat die DV im Frühjahr 2007 erteilt, aufgrund eines Antrages der Zürcher und Schaffhauser Bioproduzenten. Untersuchungen haben gezeigt, dass die Knospe bereits heute die strengsten Kriterien aller bekannten Biolabels in Hinsicht auf Klimaschutz, Energieeffizienz und Ökologie erfüllt. Trotzdem ist der Vorstand bereit, einen Schritt weiterzugehen: Transporte von Knospe-Produkten bis zur Landesgrenze möchte der Vorstand ab 2010 CO ₂ -kompensieren. Importe mit der Knospe mit weitergehenden Einschränkungen zu bestrafen lehnt der Vorstand ab.
3	Wahlen	
3.1	Verabschiedungen	Austretende Gremienmitglieder werden verabschiedet.
3.2	Wahl Vorstand	Die Delegierten wählen die sieben Vorstandsmitglieder für eine Amtszeit von vier Jahren. Vier Bisherige stellen sich zur Wiederwahl: Regina Fuhrer (Präsidentin), François-Philippe Devenoge (Vizepräsident), Martin Riggenbach und Danielle Rouiller. Neue Kandidatinnen und Kandidaten werden gesucht (siehe Inserat im bioaktuell 10/07, Dezember). Die Mitgliedorganisationen können Kandidaten nominieren.
3.3	Bestätigung der Wahl der Markenkommissionen	Die drei Markenkommissionen Anbau, Import und Verarbeitung/Handel wurden vom Vorstand für eine neue Amtszeit gewählt. Die Wahl muss an der Delegiertenversammlung bestätigt werden.
4	Richtlinienänderungen/-ergänzungen	
4.1	Marktauftritt, Deklaration RL-Kp.6.1	Der Vorstand will den Auftritt der Knospe erneuern. Die Knospe soll für inländische Produkte mit einem Schweizerkreuz ergänzt werden. Damit soll die Herkunft Schweiz gestärkt werden. Für Produkte, die zu weniger als 90 Prozent aus in der Schweiz angebauten Rohstoffen bestehen, wird weiterhin die Knospe ohne das Wort «Suisse» verwendet. Für Markenzusätze will der Vorstand in Zukunft das Wort «Suisse» ersetzen können. Damit wird die Möglichkeit bestehen, gewisse Produkte speziell auszuzeichnen, z.B. mit einer Gourmet-Knospe.
4.2	Pilzanbau RL-Art. 2.8.2	Der Vorstand und die Markenkommissionen haben beschlossen, dass die Speisepilzregelung so weit wie möglich der Bioverordnung angepasst wird. Der Vorstand beantragt, dass das Substrat und die Zusätze, bezogen auf die organische Trockensubstanz, neu zu 75 statt 80 Prozent aus biologischem Anbau stammen müssen.
4.3	Vermarktung nach der Umstellung RL-Art. 4.1.4	Gemäss Bio Suisse Richtlinien dürfen Umstellbetriebe Produkte von Raufutter verzehrenden Nutztieren erst ab dem 1. Mai des dritten Jahres mit der Vollknospe vermarkten. Dies im Unterschied zur Bioverordnung. Dort können alle Produkte ab dem 1. Januar des dritten Jahres als Bioprodukte vermarktet werden. Der Vorstand beantragt, den Richtlinien-Artikel 4.1.4 der Bioverordnung anzupassen.
5	Informationen	
5.1	Stellungnahme zum Freihandelsabkommen	Die Stellungnahme von Bio Suisse wird erläutert. Das Papier kann auf der Bio Suisse Homepage heruntergeladen werden (Link auf der Startseite).



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Iso-vitmin®

Die besten Mineralstoffe für Biobetriebe

Unser neues, erweitertes Sortiment

- 8732 Universal Natura Griess, ausgeglichen
- 8733 Universal Natura Würfel, ausgeglichen
- 8735 Magvit Natura Würfel, mit 12% Mg
- 8736 Calphomag Natura Griess, phosphorreich

Leckeimer, Lecksteine

- 8738 Leckeimer Natura, mit 6 % Mg, 20 kg/Stk.
- 8720 Leckstein selenreich, mit 70 mg/kg Selen, 12 kg/Stk
- 8721 Leckstein Natura, 17 % Ca, 6 % P, 12 kg/ Stk

Wir beraten Sie gerne:

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



Natürlich

...übernehmen wir Ihre Tiere!

Wir vermitteln für Sie:

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

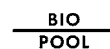
Keine Frage: In der Aufzucht sind Sie die Profis. Doch die kompetente und engagierte Vermittlung Ihrer erstklassigen Natura-Beef® und Bio Tiere können Sie getrost uns überlassen. Die Viegut AG ist nicht nur ein Familienbetrieb mit langjähriger Erfahrung. Sondern auch ein ganz modernes, von SVAMH und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

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



VIEGUT AG
Unternährer Viehhandel

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



hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli 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



BlossomProtect™

gegen Feuerbrand



Bestellungen bis 15. März an:



Andermatt
Biocontrol

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

Säen gegen Gentech-Experimente

Den Gentech-Freisetzen, welchen das Bundesamt für Umwelt (BAFU) am 6. Februar grünes Licht gab, erwächst Widerstand. Bio Suisse reicht mit einer breiten Allianz von Organisationen eine Aufsichtsklage ein. «Zukunft säen!» und Greenpeace rufen zu einer Aussaataktion an den beiden Standorten in Reckenholz ZH und Pully VD auf.

Entgegen den Befürchtungen der Bevölkerung, die vor gut zwei Jahren mit dem klaren Ja zur Moratoriumsinitiative zum Ausdruck kamen, bewilligte das BAFU am 6. Februar Freisetzen von gentechnisch verändertem mehltreuerem Weizen in Zürich-Reckenholz und in Pully VD. Nun reichte Bio Suisse zusammen mit Umwelt-, Bauern- und Konsumentenschutzverbänden gegen die Bewilligung der Freilandexperimente eine Aufsichtsbeschwerde ein. Diese fordert den zuständigen Bundesrat Moritz Leuenberger auf, die BAFU-Verfügung zu sistieren, bis sämtliche Informationen und Daten vorliegen, die eine Behörde nach Gesetz vor einer Freisetzung zwingend prüfen muss.

Der Hauptkritikpunkt der Aufsichtsbeschwerde ist, dass mit der Verfügung nochmals Fristverlängerungen zur Datennachlieferung gewährt werden. Während die Gentech-Pflanzen im Freiland jederzeit ausgesät werden können, wartet das BAFU noch immer auf Daten, die es vor einer Bewilligungserteilung überprüfen müsste. So wird den Genforschern bis Ende 2008 Zeit eingeräumt, Informationen nachzureichen. Es handelt sich dabei um die vollständigen Testresultate zu den Gentech-Pflanzen selber, aber auch um Informationen über mögliche Auswirkungen auf die Umwelt. Diese Unterlagen hätten jedoch bereits am 15. Mai 2007, als die ETH und die Uni Zürich das Gesuch einreichten, vorhanden sein müssen. Das BAFU erteilt damit ohne seriöse Prüfung Sonderbewilligungen im Schnellverfahren für riskante und teure Gentech-Freisetzen, die ausserdem keinerlei Resultate erbringen werden, die für eine nachhaltige Landwirtschaft von Bedeutung sein könnten.

Es stehen viele ungelöste und drängende Fragen im Raum, auf deren Beantwortung die Biolandwirtschaft ungeduldig wartet, bevor das Gentechmoratorium 2010 abläuft. Mit den bewilligten Freisetzenversuchen wird keine einzige Frage nach der Koexistenz, dem Schutz der Biolandwirtschaft, der Haftung bei Verunreinigung durch GVO-Material,



Bild: www.avenirse.ch

der Wahlfreiheit oder anderer sozio-ökonomischer Aspekte beantwortet. Stattdessen werden Versuche bewilligt, die völlig an den Bedürfnissen der Landwirtschaft vorbeizielten. Die Gentechforschung muss Wissen generieren und darf nicht dazu missbraucht werden, Freisetzenversuche langsam, aber sicher salonfähig zu machen. Biobäuerinnen und Biobauern haben eine berechtigte Angst vor nicht wieder gutzumachenden Schäden in der Umwelt, am Ökosystem und durch Verunreinigungen. Sie hegen gegenüber allen Freisetzenversuchen grösste Bedenken.

Den Freisetzenversuchen erwächst auch weiterer Widerstand. Am 15. März (Verschiebedatum 29. März) plant die Initiative «Zukunft säen!» (vgl. Kasten) eine Aktion auf dem Waidhof Zürich-Affoltern. Mit rund 200 Konsumentinnen und Konsumenten soll ein Feld in der Nachbarschaft des Freisetzenversuchs von Hand mit Weizen angesät werden, verbunden mit einem Fest. Nähere Infos unter der Rubrik «Agenda» in diesem Heft.

Bio Suisse/als

Sät Ihr Hof die Zukunft mit?

Die Aktion «Zukunft säen!» soll im Herbst 2008 auf 25 Höfen in der Schweiz und im angrenzenden Ausland stattfinden. Alle Menschen sind dazu eingeladen, gemeinsam ein Getreidefeld auszusäen. Das ist ein unvergessliches Erlebnis und zugleich eine Manifestation gegen die Gentechnik. Wir säen, was wir in Zukunft ernten und essen wollen. Dafür übernehmen wir die Verantwortung. Wir sind viele, wir haben die Felder, und wir haben das Saatgut!

Die Initiative wird vertreten durch die Initianten Ueli Hurter und Peter Kunz sowie die zuständigen Personen der Höfe, auf denen die Aktion im Herbst 2007 stattgefunden hat. Die Initianten sind ver-

antwortlich für die Projektentwicklung, die Kommunikation und die Vertretung nach aussen. «Zukunft säen!» berät die Höfe und stellt das Saatgut, T-Shirts, Caps als Saatgutbehälter, Feldtafeln zur Verfügung.

Können Sie ein «Zukunft säen!» auf Ihrem Hof durchführen? Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung: Ueli Hurter, 2037 Montézillon, ueli.hurter@aubier.ch, Tel. 079 339 51 56; Peter Kunz, 8634 Hombrechtikon, getreidezuechtung@peter-kunz.ch

Ueli Hurter

Mehr Infos: www.avenirse.ch. Bauern und Bäuerinnen, die 2007 dabei waren (siehe Homepage), können für weitere Auskünfte angesprochen werden.

AB öffnet Türe zur Grande Nation

Die Nachfrage nach Bioprodukten ist in Frankreich grösser als das Angebot. Seit Anfang Jahr bietet bio.inspecta ihren Kunden das Label Agriculture Biologique France (AB) an. Damit öffnet sich den Schweizer Biobetrieben eine Türe für den Export in die Grande Nation.

Gemüseproduzentinnen und ein Milchverarbeiter mit 15 Zulieferbetrieben aus der Romandie hegen neue Gelüste: Aufgrund der guten Nachfrage wollen sie ihre Bioprodukte nach Frankreich exportieren. Dabei will aber das Landwirtschafts- und Fischereiministerium unseres westlichen Nachbarlandes ein Wörtchen mitreden.

Schweizer Bioprodukte müssen nämlich mit dem AB-Label der Agriculture Biologique France gekennzeichnet werden. Um diese Hürde zu nehmen, kontrolliert bio.inspecta seit Anfang Jahr Schweizer Biobetriebe sowie deren Produkte gemäss den Vorgaben von AB France und öffnet damit die Türen zum Exportmarkt Frankreich.

«Wir wollen die Dienstleistungen anbieten, die unsere Kunden verlangen», sagt Maurice Clerc, der die bio.inspecta in der Romandie vertritt. Beim neuen Angebot, der Kontrolle gemäss AB-Label, muss er die Gegebenheiten des vergangenen Jahres gar nicht erst in Betracht ziehen. «Wir kontrollieren nicht, wie sonst üblich, rückwirkend, sondern die

Unterschiede zur Knospe

Ein Knospe-Betrieb, der das Label der Agriculture Biologique France (AB) verwenden will, muss ein paar zusätzliche Auflagen erfüllen:

- Umstellprodukte dürfen nicht mit dem AB-Label verkauft werden.
- Für mehrjährige Kulturen dauert die Umstellungszeit auf AB drei Jahre.
- AB kennt besondere Regeln für die Etikettierung, die zu respektieren sind. Die Kontrolle erfolgt durch bio.inspecta.
- Im Pflanzenbau gelten im Vergleich zu Bio Suisse keine zusätzlichen Auflagen.
- In der Rindviehhaltung sind maximal 50 Prozent Silage in der Fütterung zugelassen. Für den Einsatz von Medikamenten gelten restriktivere Auflagen als bei Bio Suisse. Boli sind verboten. Spaltenböden dürfen maximal 50 Prozent der begehbaren Fläche bedecken.



Bild: bio.inspecta

Der Knospe-Betrieb Bioplants in Lonay bei Morges VD will Gemüseetzlinge nach Frankreich exportieren und lässt sich nach den AB-Richtlinien zertifizieren. Betriebsleiter Paulo Pessoa (rechts) im Gespräch mit Maurice Clerc, der die bio.inspecta in der Westschweiz vertritt.

aktuelle Situation im laufenden Jahr», erklärt Clerc.

2008 gelten insbesondere für AB-Rindviehhalter noch leicht strengere Auflagen, als sie Bio Suisse Betriebe erfüllen müssen (vergleiche Kasten). Voraussichtlich werden diese aber ab 2009 den Regeln der EU angepasst, welche Schweizer Biobauern schon heute ohne weiteres erfüllen. Im Pflanzenbau decken sich die Auflagen der AB bereits jetzt mit jenen von Bio Suisse.

Da macht es Sinn, die AB-Zertifizierung allen interessierten Biobetrieben anzubieten. Im laufenden Jahr können vorläufig Pflanzenbaubetriebe und Rindviehhalter sowie die dazugehörenden Verarbeiter und der Handel nach AB zertifiziert werden. Ab 2009 will bio.inspecta auch weitere Betriebszweige kontrollieren, falls das Bedürfnis besteht. «Wir sind für alles offen», betont Clerc.

Für den Biobetrieb geht die Angelegenheit einfach vonstatten. «Er muss sich nicht selber in Frankreich erkundigen», erklärt Maurice Clerc. Das ausgefüllte Formular «Antrag zur Verwendung des Labels AB» geht an die bio.inspecta. Der

Biobetrieb erhält im Gegenzug das nötige Informationsmaterial.

«Wir sind so oder so schon auf dem Biobetrieb», weist bio.inspecta-Geschäftsführer Ueli Steiner auf mögliche Synergien hin. Müsste das AB-Label separat kontrolliert werden, entstünde für die interessierten Betriebe einiges an zusätzlichem Aufwand. So aber halten sich die Kosten in vernünftigen Rahmen. «Die AB-Kontrolle erfolgt zusammen mit der jährlichen Kontrolle des Betriebes», erklärt Steiner. Der Zusatzaufwand sollte aus heutiger Sicht 200 Franken nicht übersteigen.

Zwar ist es nicht die primäre Tätigkeit von bio.inspecta, neue Märkte zu entwickeln. Sie verfügt aber über gute Verbindungen und baut auf der Kompetenz der Labelgeber auf. Damit hilft sie ihren Kunden, ihre Produkte auf interessante Märkte zu bringen. «Auch im Ausland», betont Steiner. Grundsätzlich muss der Produzent oder die Verarbeiterin aber die Vertriebskanäle selbst aufbauen. «Wir setzen den Fokus auf die Labels und die entsprechende Zertifizierung der Produkte.»

Ueli Frei

Im Rahmen der Mednat Expo 2008

Die Schweizer Leader-Messe für Naturheilkunde, Wohlbefinden und Gesundheit

27. bis 30. März • Beaulieu Lausanne



AGROBIORAMA EXPO

Die führende Schweizermesse für biologische Landwirtschaft und Bioprodukte



BEAULIEU LAUSANNE
CENTRE DE CONGRÈS & D'EXPOSITIONS

Öffnungszeiten:

Do 10-22h Fr-Sa-So 10-19h

Vollständiges Programm:

www.mednatexpo.ch

Robinien-/Akazienholz!

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

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

Josef Schnyder, Geisslermoos, 6206 Neuenkirch

Tel. 041 281 1083 / 079 783 1648

www.acasolv.ch wir verarbeiten auch CH-Holz

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

Tel. 071 / 659 05 05 Fax. 071 / 659 05 20



Gesucht

Bioaufzucht-Betriebe

- ein interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne

Viel eigenes Futter dank b.io Futterbaumischungen b.io Übersaatmischungen



Zum Beispiel:

Schnell und ertragreich: b.io 4400 Turbo, die mehrjährige Mischung

Erster Schnitt bis 2 Wochen früher. Ausgezeichnete Unkrautunterdrückung dank dem schnellen Wachstum des Turbo-Raigras Andrea. Für alle Betriebe in guten Futterbaugebieten, welche auf ertragreiche und ausdauernde Mischungen setzen.

Bewährt mit Mattenklees: b.io 3000 AGFF, 3-jährige Mischung

Universelle ergiebige Futterbaumischung, liefert viel schmackhaftes Futter auch in trockenen Perioden.

Trockene Lagen: b.io Luz, 3-jährige Luzernemischung

Die Versicherung auf Trockenstandorten. Eiweissreiches schmackhaftes Futter.

Übersaaten: b.io U-440, Klee oder Gras

Zum sanieren von Weiden und Weiden.

b.io saatgut

Die Bio-Futterbauprofis mit der grössten Auswahl an Futterbau- und Gründungsmischungen mit Bioanteil sowie reiner Gras- und Kleesorten in Bioqualität. Verlangen Sie den neuen **b.io Saatgutkatalog 2008**

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte

3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

Regional-Berater, Abhollager:

Franz Sidler, Grosswangen, Tel. 041 980 22 00

Thomas Buser, Märstetten, Tel. 079 233 74 23

biosaatgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut.

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Stiftung Puurehmet Brotchorb

sucht ab März oder nach Vereinbarung

Jungbauer/Landwirtin

mit landwirtschaftlicher Ausbildung oder Erfahrung in der Rindviehhaltung und im Futterbau.

Der «Brotchorb» ist ein vielseitiger, biol.-dynamisch geführter landwirtschaftlicher Betrieb mit Sozialauftrag.

Stiftung Puurehmet Brotchorb

Sepp Thalmann, Hinterbuchenegg, 8143 Stallikon

Tel. 044/710 98 92, www.puurehmet.ch

BERGHOF STÄRENEGG
Handwerk/Heim/Schule/Landwirtschaft



**für vielseitige Büroarbeiten suchen wir
eine/n Mitarbeiter/in
(drei bis fünf Tage pro Woche)**

Holle und Michel Seiler

Berghof Stärenegg, CH-3555 Trubschachen

Tel. 0041(0)34 495 56 95, Fax 495 50 41

Regula Bachmann, Sozial- und Wirtschaftsgeografin, 8200 Schaffhausen

Regula Bachmann ist 51-jährig, wohnt allein und arbeitet als Fürsorgesekretärin auf dem Sozialamt. Die studierte Sozial- und Wirtschaftsgeografin interessiert sich seit jeher für Mensch und Umwelt. Am liebsten isst sie eine bunte Auswahl von Gemüse aus der Region und ab und zu ein Stück Lammfleisch oder einen schönen Fisch. Sie liest gerne und betreibt Sport.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Einerseits weil ich mich gerne gesund ernähren und mich nicht durch das Essen vergiften will und andererseits ist es mir wichtig, dass die Erde durch die Produktion nicht kaputtgemacht wird. Dass also auch auf Produzentenseite der Erde Sorge getragen wird.

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

Ich kaufe praktisch alles Gemüse, auch Kartoffeln, sowie Milchprodukte in biologischer Qualität. Höchstens Teigwaren kaufe ich manchmal nicht biologisch, weil es die, die ich möchte, nicht in Bioqualität gibt.

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

Hoch, 80 Prozent würde ich sagen. Es gibt ja auch Sachen, die man nicht in Bio erhält. Kürzlich musste ich ein chemisches Mittel kaufen, weil ich den Schimmel sonst nicht weggekriegt hätte.

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Lokal. Also auf dem Markt, hier im Bioladen, ab und zu im Weltladen.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Sie haben schon ihren Preis. Ob sie zu teuer sind? Ich habe den Eindruck, dass Coop und Migros den Preis drücken. Ich weiss aber auch, da ich auf dem Sozialamt arbeite, dass es Leute gibt, die leben am Existenzminimum, die können sich die Bioprodukte nicht leisten. Auch nicht direkt vom Biobauern. Da besteht eine grosse Diskrepanz.

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Ich bin da gespalten. Ich weiss, es gibt Leute in der Schweiz, die das brauchen.

Ich bin in der glücklichen Lage, dass ich nicht darauf angewiesen bin. Ich muss das nicht kaufen. Ich weiss auch, dass ich privilegiert bin und von daher kann ich nicht einfach sagen, das sei falsch.

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, immer.

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

Für mich ist wichtig und eine Garantie, dass ich weiss, was für eine Philosophie dahintersteckt und dass kontrolliert wird, dass es wirklich gut produziert worden ist und der Bio- beziehungsweise Knospe-Norm entspricht.

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

(überlegt) Ich bin mit 16 in den WWF eingetreten und habe mich in diese Richtung geschult. Was heisst Natur? Was heisst Umwelt? Habe dann auch Geografie studiert. Für mich ist das ein Dauerthema. Ich arbeitete damals im Zoo. Dann kam dort ein Kollege und meinte, der WWF sei doch was für mich, so wie ich sei und mich benehme. So wurde ich Mitglied. Damals «war man» noch nicht Mitglied beim WWF. Das ist schon lange her.

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

Ich habe Respekt vor ihnen. Ich finde sie mutig, sie gehen einen guten Weg, der

Bild: Irène Böhm



Regula Bachmann vor dem Biofachgeschäft viva natura.

zäh ist, der sie viel Energie kostet. Sie sind für mich auch Leute, die in die Zukunft schauen. Ich unterstütze ihre Arbeit, indem ich ihre Produkte kaufe. Im Alltag sehe ich, wie viele Leute der Umwelt keinen Wert beimessen und billig einkaufen gehen, obwohl sie sich's leisten könnten, faire Preise zu bezahlen. Dann gehen sie weiss-ich-wohin teuer in die Ferien. Damit habe ich Mühe. Es ist schwierig, Leute zu umweltbewusstem und ressourcenorientiertem Handeln zu bewegen. Deshalb bewundere ich die Biobauern, die machen das einfach und lassen sich nicht unterkriegen. Das rechne ich ihnen hoch an. Und deshalb will ich sie auch unterstützen und kaufe lokal. Das ist das, was ich machen kann, um diese Arbeit zu respektieren.

Interview: Irène Böhm

Schneckenkörner zugelassen

Neu können im Biolandbau Eisenpräparate gegen Schnecken angewendet werden, wenn die vorbeugenden Massnahmen nicht greifen. Die in der Hilfsstoffliste zugelassenen Präparate Ferramol und Adalan sind natürlichen Ursprungs und für den Boden und die Nützlinge unbedenklich.

Seit Beginn dieses Jahres dürfen zur Schneckenregulierung die Eisenpräparate Ferramol und Adalan eingesetzt werden, allerdings mit Einschränkungen (vgl. Kasten S. 23).

Die bisherigen Regulierungsmöglichkeiten beschränkten sich auf indirekte Massnahmen wie Bewässerungszeitpunkt, Bodenbearbeitung oder Hygiene bei der Jungpflanzenzucht. Sie werden im Biolandbau auch künftig angewendet. Die eingeschränkte Zulassung der beiden Präparate ermöglicht es Bio Suisse Betrieben, ihre Pflanzen besonders auch im Randbereich zu Grünflächen und ökologischen Ausgleichsflächen besser zu schützen.

Der natürliche Wirkstoff von Ferramol und Adalan ist Eisenphosphat, das auch in Mineralien vorkommt. Es wird von den Bodenmikroorganismen vollständig in Eisen und Phosphat umgewandelt. Das Präparat ist für Regenwürmer, Igel, Laufkäfer, Vögel und Haustiere

unschädlich. Die deutschen Anbauverbände Naturland und Bioland sowie Bio Austria in Österreich (alle drei bewegen sich bezüglich Richtlinien auf dem gleichen Niveau wie Bio Suisse) lassen Ferramol seit einigen Jahren zu. Zur fachgerechten Anwendung der Präparate stellen sich praktische Fragen, die hier beantwortet werden sollen.

Wann ist der Einsatz von Ferramol und Adalan sinnvoll? Welches Wirkungsspektrum haben die Körner?

» Ferramol-Schneckenkörner wirken gegen Weg- und Ackerschnecken. Eisenphosphat ist ein Frassgift, es wirkt langsamer als die konventionellen Schneckenköder mit Metaldehyd. Die Schnecken hinterlassen keine Schleimspuren, sie verkriechen sich im Boden.

Ferramol sollte nur dann angewendet werden, wenn aus Erfahrung ernste Schneckenschäden zu erwarten sind. Der Entwicklungsstand der Kulturen, die

«Schneckenanfälligkeit» des Standortes und die Witterung müssen in die Überlegungen einbezogen werden.

Wie wird Ferramol eingesetzt?

» Ferramol wird breitflächig wie herkömmliche Schneckenkörner bei der Aussaat gestreut. Im Hausgarten von Hand, zirka ein Teelöffel (5 Gramm) pro Quadratmeter.

Wie oft muss behandelt werden?

» Nach starken Niederschlägen zerfallen die Schneckenkörner rasch, sodass die Behandlung eventuell wiederholt werden muss. Bei trockenem Wetter halten die Körner lange; andererseits ist bei trockener Witterung die Gefahr von Schneckenschäden gering. Allgemein gilt: Wenn keine Ferramol-Körner mehr sichtbar, aber immer noch ernsthafte Schneckenschäden zu erwarten sind, ist eine weitere Behandlung angezeigt. Achtung: Später als zwei Wochen nach der Pflanzung oder dem Auflaufen der Saat darf nicht mehr behandelt werden (vgl. Kasten)!

Wie viel kostet Ferramol? Welche Mengen müssen eingesetzt werden?

» Ferramol kostet zirka 10 Franken pro Kilo. Bei grösseren Mengen gibt es Rabatte. Die empfohlene Menge im Ackerbau ist 12 Kilo pro Hektare, im Gemüsebau je nach Kultur, Wetter und Bodenzustand bis 50 Kilo pro Hektare.

Welche Alternativen gibt es?

» Schneckenschäden sollen nach wie vor primär durch die Wahl geeigneter Kulturmassnahmen vermieden werden. Einen Überblick dazu gibt das FiBL-Merkblatt «Biokulturen vor Schnecken schützen» (erhältlich beim FiBL; www.shop.fibl.org). Ferramol sollte nur eingesetzt werden, wenn diese Kulturmassnahmen nicht genügen. Auf kleinen Flächen können auch Schnecken-Nematoden angewendet werden.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse;
Bernhard Speiser und
Hansueli Dierauer, FiBL

BESIGELT

Cartoon von Beat Sigel



Versuche auf Biobetrieben: Die Bauern haften!

Eine Firma will einen neuen biologischen Hilfsstoff testen und hat mich angefragt, ob ich mich mit einer halben Hektare Ackerland an den Versuchen beteiligen könne. Die Bewilligung sei beim FiBL beantragt und werde in wenigen Tagen eintreffen. Man müsse aber eventuell schon vorher mit der ersten Behandlung beginnen. Kann ich da problemlos mitmachen?

» Nein, problemlos ist das gar nicht! Grundsätzlich dürfen auf biologisch bewirtschafteten Betrieben (Knospa und Bundesbio) nur Hilfsstoffe eingesetzt werden, die in der FiBL-Hilfsstoffliste aufgeführt sind (siehe unten).

Um die biologische Landwirtschaft weiter voranzubringen, sind natürlich wissenschaftliche Versuche und Tests neuer Wirkstoffe nötig. Aber es muss jeder derartige Versuch über eine Bewilligung verfügen. In der schriftlichen Bewilligung, die in jedem Fall auch an den bäuerlichen Betrieb geht, ist der genehmigte Versuch genau beschrieben und eingegrenzt, auch örtlich und zeitlich. Ebenfalls sind allfällige Einschränkungen der Vermarktung aufgeführt. Wer sich an diese Vorgaben hält, geht kein Risiko ein.

Schneckenkörner

Eingeschränkte Anwendung

Die FiBL-Hilfsstoffliste schreibt die folgenden Anwendungseinschränkungen für eisenphosphathaltige Produkte vor:

- **Gemüse und Ackerbau:** Behandlung bis maximal zwei Wochen nach der Pflanzung oder dem Auflaufen.
- **Ackerkulturen:** Der Einsatz ist auf Raps, Sonnenblumen, Zucker- und Futterrüben beschränkt.
- **Sonstige Kulturen:** Keine kulturspezifischen Einschränkungen.
- **Alle Kulturen (inkl. Jungpflanzen):** Rückstände von Schneckenkörnern auf den verkaufsfertigen Produkten müssen durch geeignete Ausbringungstechnik und Behandlungszeitpunkt vermieden werden.

Quelle: Hilfsstoffliste 2008 (Seite 10), im Internet unter www.bioaktuell.ch → Das Bioregelwerk

Das Gesuch reicht in der Regel die Firma oder Institution ein, die den Versuch durchführen will. Das entsprechende Formular ist abrufbar unter www.fibl.org → Forschung → Phytopathologie → Hilfsstoffe → Schaltfläche rechts: «Versuchsbewilligung: Anträge für Praxisversuche auf Biobetrieben». Nebst dem Gesuchformular sind hier auch «Erläuterungen zu den Praxisversuchen auf Biobetrieben» abrufbar: Grundsätze, Entscheidungskriterien, Vorgehensweise.

Zuständig für die Bewilligungen ist Jacques Fuchs, FiBL, Tel. 062 865 72 30, Fax 062 865 72 73, E-Mail jacques.fuchs@fibl.org. An Jacques Fuchs sind die Gesuche auch einzureichen.

Wichtig zu wissen: Die Verantwortung liegt bei der Leitung des landwirtschaftlichen Betriebs! Die Bäuerin, der Bauer ist rechtlich haftbar und muss auch einen allfälligen wirtschaftlichen Schaden tragen. Es gab auch schon Fälle, in denen Erntegut vernichtet werden musste.

In den Kriterien zur Bewilligung von Versuchen gibt es zum Beispiel die Vorschrift, dass die Versuchsflächen beziehungsweise die Anzahl der Tiere möglichst klein sein muss. Ob die halbe Hektare in unserem Beispiel angemessen ist, lässt sich auf einzelbetrieblicher Ebene nicht beurteilen. Vorsicht deshalb auch bei einer nachträglichen Vergrößerung der Versuchsfläche beziehungsweise bei einer Erhöhung der Anzahl der am Versuch beteiligten Tiere. Eine solche Erweiterung des Versuchs muss sachlich begründet sein und ist ebenfalls bewilligungspflichtig.

Versuche mit nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln beziehungsweise mit nicht zugelassenen Organismen brauchen zusätzlich eine Bewilligung durch das Bundesamt für Landwirtschaft.

Und wie ist das bei Versuchen mit Saat- und Pflanzgut?

» Auch hier gilt: Die Verantwortung liegt bei den Bäuerinnen und Bauern.

Versuche mit ungebeiztem konventionellem Saatgut benötigen eine Bewilligung, wenn die Arten auf Stufe 1 oder 2

stehen. Die Fläche ist auf 10 Aren oder 10 Prozent eines Anbausatzes begrenzt. Im Ackerbau können je nach Versuchsfrage grössere Flächen bewilligt werden.

Versuche mit chemisch gebeiztem Saatgut benötigen immer eine Bewilligung.

Die Ernte muss in jedem Fall getrennt und konventionell vermarktet werden. Falls eine strikte Trennung nicht möglich ist, muss die gesamte Ernte des Versuches konventionell vermarktet werden.

Gesuche für Sortenversuche mit Einsatz von konventionellem Saatgut können über die Saatgutdatenbank www.organicXseeds.com gestellt werden oder über das Antragsformular für Sortenversuche eingegeben werden unter www.fibl.org → Forschung → Bodenwissenschaften → Biosaatgutinfo → Wichtige Formulare.

Zuständig für Bewilligungen ist die Saatgutstelle am FiBL: Andreas Thommen, Tel. 062 865 72 08, Fax 062 865 72 73, E-Mail andreas.thommen@fibl.org. An Andreas Thommen sind die Gesuche auch einzureichen.

Markus Bär

Kostenloser Download der Hilfsstoffliste: www.shop.fibl.org. Das Dokument kann für Fr. 10.- in gedruckter Form bezogen werden beim FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail info.suisse@fibl.org (Bestellnummer 1032).

Futter von Bioverordnungsbetrieben

Die erlaubten konventionellen Futterkomponenten für Wiederkäuer sind ja seit Anfang 2008 weiter eingeschränkt. Wie ist es mit Futter von Bioverordnungsbetrieben?

» Das Bio Suisse Regelwerk (RL Anhang 5) verlangt 95 Prozent Knospe-Futter. Die restlichen 5 Prozent können mit folgenden Qualitäten und Komponenten abgedeckt werden:

- Bioverordnung
 - Leinsaat
 - Dextrose
 - Weizenprotein für Kälbernähmehl
 - Stroh zur Verfütterung
 - Ackerfütterkulturen inkl. Getreideganzpflanzen (auch Mais), frisch, siliert, getrocknet
 - Futterrüben unverarbeitet
- Bioverordnung, Herkunft Schweiz und direkte Nachbarländer
 - Futter von Dauer- und Kunstwiesen, frisch oder konserviert
- nichtbiologisch
 - Zuckerrübenschnitzel
 - Melasse aus der Zuckerproduktion
 - Früchtesirup
 - Abgang aus Obst- und Gemüseverarbeitung
 - Biertreber, Malztreber
 - Kartoffelprotein
 - Maiskleber
 - Bierhefe
 - unverarbeitete Kartoffeln aus der Lebensmittelherstellung

Heisst das, Bio Suisse Betriebe können unbeschränkt auch Futter von Bioverordnungsbetrieben statt Knospe-Futter zukaufen?

» Nein, da gibt es keine Änderung. Auch bisher konnten Bio Suisse Betriebe 5 Prozent der in Anhang 5 der Bio Suisse Richtlinien genannten Futterkomponenten von ÖLN- oder Bundesbiobetrieben zukaufen. Beim Zukauf von Bundesbiobetrieben ändert aber nichts. Der Anteil Futter von Bioverordnungsbetrieben darf zusammen mit dem nicht biologischen Futter maximal 5 Prozent TS der Jahresration der Wiederkäuer ausmachen.

Christopf Fankhauser,
Bio Suisse



Blossom Protect zugelassen

Das Bundesamt für Landwirtschaft bewilligt ein zweites Mittel gegen den Feuerbrand. Drei Wochen nach der Zulassung des Antibiotika-Präparats Streptomycin erhält das Hefepräparat Blossom Protect grünes Licht. Damit steht auch für Biobetriebe ein Mittel zur Verfügung, mit dem die Kernobstbäume gegen die gefürchtete Krankheit geschützt werden können. Der darin enthaltene Hefepilz *Aureobasidium pullulans* kommt auch natürlich auf der Apfeloberfläche vor und ist für Menschen, Tiere und Umwelt unbedenklich.

In verschiedenen Versuchen erreichte Blossom Protect bei einer drei- bis viermaligen Behandlung der Bäume einen durchschnittlichen Wirkungsgrad von knapp 80 Prozent, was mit der Wirkung von Streptomycin vergleichbar ist. Das Produkt dürfte auch für konventionelle Obstbetriebe interessant sein, die kein Antibiotika einsetzen dürfen oder wollen. Pro Behandlung und Hektare muss mit Kosten von gut 200 Franken gerechnet werden.

Die Firma Andermatt Biocontrol, die das Produkt einer Süddeutschen Firma in der Schweiz verkauft, bittet die Obstproduzenten um Bestellung bis zum 15. März, damit eine rechtzeitige Auslieferung sichergestellt werden kann. Falls das Mittel im laufenden Jahr nicht eingesetzt werden muss, kann es bis zum Folgejahr gelagert werden. mgt

Saatgutbanken in Aarau und auf Spitzbergen

ProSpecieRara mische im Bankenwesen für Saatgut auch mit, erklärte die Organisation, die sich für die Erhaltung alter Sorten einsetzt, nach der Eröffnung der weltgrössten Samenbank auf der norwegischen Inselgruppe Spitzbergen. In Aarau bewahre ProSpecieRara rund 900 Garten- und Ackerpflanzen in einer Samenbibliothek vor dem Verschwinden. Im Unterschied zur Spitzberger Bank basiert die Erhaltung der Sortensammlung nicht nur auf gefrorenem Saatgut, sondern auf regelmässigem Anbau. Diese «On-farm-Erhaltung» habe den Vorteil, dass sich die Pflanzen an die sich verändernden Umweltbedingungen laufend anpassen können und nicht in ein paar Hundert Jahren etwa auf eine völlig ungewohnte Ozonbelastung oder Temperatur reagieren müssen.

Auf Spitzbergen wird mit grösserer Kelle angerichtet. Eingefroren werden in den dortigen Safes Samen von mehr als vier Millionen Sorten und Arten. Dank dieser «eisernen Reserve» könnten die Menschen auch nach allfälligen drastischen Klimaänderungen, Kriegen, Epidemien oder anderen Problemen wieder Keime aller existierenden Nutzpflanzen anpflanzen, hiess es bei der Eröffnung. Agroscope Reckenholz/Changins beteiligt sich zunächst mit 200 Dinkelsorten. mgt/als

Biomarken haben zu wenig Profil

Nur wenige Marken besitzen bei den Konsumierenden eine herausragende Bekanntheit respektive ein klares Profil. Für Markenhersteller ein deutlicher Hinweis, sich in der Kommunikation am Verkaufspunkt in Bioläden und Reformhäusern klarer zu positionieren, um nicht beliebig austauschbar zu werden. Dies ist das zentrale Ergebnis einer kürzlich von der Bio Plus AG und der Biofarm Genossenschaft herausgegebenen Konsumentenstudie, in der die Bekanntheit und das Image der wichtigsten Marken des Trockensortiments im Schweizer Biofachhandel gemessen wurde. Die Stichprobe von 400 Konsumenten setzt sich ausschliesslich aus Kundinnen des Schweizer Biofachhandels zusammen. Ausgewählt und im Bericht analysiert wurden 16 Marken sowie das Label Demeter (welches nach Aussage vieler Inhaber von Bioläden und Konsumenten des Fachhandels für Konsumenten Markencharakter hat). bionetz.ch

Swissness-Kur für Knospe

Für Inlandprodukte kann die Knospe ab sofort mit dem Markenzusatz mit Schweizerkreuz verwendet werden. Zunächst steht ein Logo als Übergangslösung zur Verfügung. Das definitive Logo wird an der nächsten Delegiertenversammlung im April beschlossen, sollte aber ähnlich aussehen.

Die Nachfrage bei den Bioverarbeitern und -händlerinnen nach dem Markenzusatz ist gross. Bei Coop soll das neue Erscheinungsbild im Frühling auf der Verpackung von Bioprodukten erscheinen.

«Mit dem neuen Logo wollen wir uns besser von der Konkurrenz abheben, insbesondere von importierten Bioprodukten und weiteren Bioeigenmarken», erklärt Bio Suisse Marketingleiter Jürg Schenkel.

Im Zug dieser Umgestaltung will Bio Suisse auch den Gesamtauftritt erneuern, wobei laut Schenkel die Knospe als Kernstück unangetastet bleiben soll.



Kämpfen für eine gentechnikfreie Bodenseeregion: Ernst Schwald, Initiative Gentechnikfreie Bodenseeregion, Anton Klotz, Bürgermeister Haldenwang, Bayern, Erich Schwärzler, Landesrat Vorarlberg, Maria Heubuch, Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, Baden-Württemberg, und Martin Ott, Gen Au Rheinau, Kanton Zürich.

Bodensee soll gentechnikfrei werden

Die Initiative «Gentechnikfreie Bodenseeregion» verlangt mit einer Petition von der Internationalen Bodenseekonferenz (IBK), in ihrem Leitbild das Ziel einer gentechnikfreien Anbauregion Bodensee zu verankern. Das Anliegen findet breite Unterstützung in Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft. Allen voran hat das österreichische Land Vorarlberg seine aktive Unterstützung zugesichert. «Der bewusste Verzicht auf Gentechnik im Anbau schützt die biologische Vielfalt und eröffnet unserer Landwirtschaft und den Lebensmittel verarbeitenden Unternehmen neue Märkte», betonte Agrar- und Umweltreferent Landesrat Erich Schwärzler an einer Medienkonferenz mit Befürwortern der Initiative. Vorarlberg kennt im Naturschutzgesetz ein GVO-Freisetzungsverbot.

Die Petition kann im Internet unter www.gentechnikfreie-bodenseeregion.junique.at abgerufen werden.

Weitere Lorbeeren nach Andeer

Die kleine, aber feine biologische Sennerei Andeer GR sammelt im neuen Jahr munter weitere internationale Auszeichnungen. Am internationalen Wettbewerb für Biokäse «Biocaseus» unter der Schirmherrschaft der IFOAM wurde der Bio Andeerer Christall von Maria Meyer und Martin Bienerth mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Die Auszeichnung wurde an der BioFach in Nürnberg verliehen. Eine weitere Silbermedaille holte sich die Käserei Stofel aus Unterwasser SG mit dem Toggenburger Bio Blumenkäse, mit Bronze wurde der Weichkäse Biocella der Chäsi Künten, Kanton Aargau, dekoriert.

Mehr Infos: www.biocaseus.eu

Helden auf Tournee – wer kommt mit?

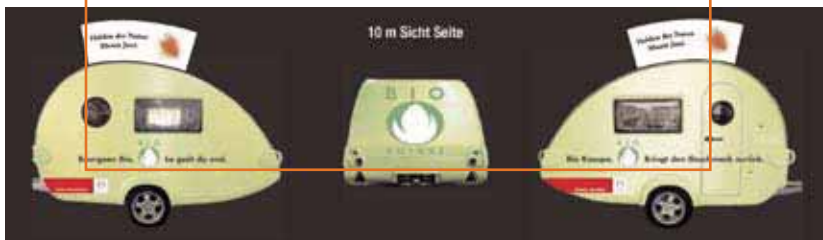
Zum zweiten Mal geht der Bio Suisse Wohnwagen zwischen April und Oktober mit saisonalen Knospe-Spezialitäten auf Schweizer Tournee. An gut frequentierten Standorten in Städten der Deutsch- und Westschweiz können die Knospe-Produkte degustiert werden. Diese «Tuchführung» mit Konsumentinnen und Konsumenten ist ein wichtiger Bestandteil der Bio Suisse Werbekampagne «Helder der Natur».

Für die diesjährige Tournee suchen wir nun Biobäuerinnen und Biobauern, die an einem oder mehreren Standorten mitmachen wollen. Die Tournee macht in folgenden Städten halt: Basel, Luzern, Genf, Lausanne, Aarau, Zürich, Bern, Biel, St. Gallen, Zug, Winterthur und Huttwil. Wenn Sie Freude am Umgang mit Menschen haben und Sie unsere «Helden» begleiten wollen, dann melden Sie sich bitte bei Flavia Müller, Tel. 061 385 96 51, E-Mail flavia.mueller@bio-suisse.ch

Sie erteilt gerne nähere Auskünfte über den Zeitplan und die Entschädigung. Weiter suchen wir noch Produkte, die wir auf der Tournee verteilen. Auch dazu gibt Ihnen Flavia Müller Auskunft.

Klima-Initiative eingereicht

Am 29. Februar wurde die eidgenössische Volksinitiative für ein gesundes Klima mit über 150 000 Unterschriften eingereicht. Das schnelle Zustandekommen der Initiative zeigt, dass eine breite Bevölkerung beim Klimaschutz Handlungsbedarf erkennt und griffige Massnahmen verlangt. Die geforderte mindestens 30-prozentige Reduktion von Treibhausgasen bis 2020 im Inland soll durch einen sorgfältigen Umgang mit den Energiereserven, durch die Einführung einer CO₂-Abgabe auf Treibstoffen und durch den Einsatz neuer erneuerbarer Energien erreicht werden.



jf

GRUNDAUSBILDUNG

Biolandbaukurs für Lehrlinge und Praktikanten

Wann

Mittwoch, 16. bis Freitag, 18. April

Wo

Inforama Rütli, 3052 Zollikofen

Inhalt

Pflanzenernährung und Düngung; Futterbau; Ackerbau; Bio Suisse Richtlinien; Betriebsbesichtigungen. Für Lehrlinge, welche die LAP 1 in Spezialrichtung Biolandbau ablegen wollen, ist dieser Kurs obligatorisch.

Kursleitung

Markus Henauer, Inforama Seeland, 3232 Ins, Tel. 032 312 91 29, E-Mail markus.henauer@vol.be.ch

Kosten

Verpflegung und Unterkunft ca. Fr. 80.–; Betriebsbesichtigungen ca. Fr. 20.–

Anmeldung

Schulrat Lobag, Hans König, Forelstrasse 1, 3072 Ostermundigen, Tel. 031 938 22 77

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Schlüssel zur Natur Ausbildungsgang

Wann

Dienstag, 8. April; Montag/Dienstag, 26./27. Mai (mit Übernachtung); Dienstag, 17. Juni

Wo

Noch offen

Inhalt

Die Teilnehmenden kennen die wichtigsten Pflanzen und Tiere naturnaher Lebensräume, kennen das Angebot Schlüssel zur Natur, sind befähigt, spannende Posten zu naturnahen Lebensräumen zu gestalten und anzubieten, erhalten nach erfolgreichem Kursbesuch das Zertifikat Schlüssel zur Natur.

Kosten

Je nach Tarifcode Fr. 520.– bis 1000.– plus Übernachtung und Verpflegung. Ausführliche Kursdokumentation inbegriffen. Für Bäuerinnen und Landwirte Fr. 400.–

Auskunft, Anmeldung

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

Artenvielfalt fördern auf Biogrünlandbetrieben

Wann

Dienstag, 10. Juni

Wo

Landwirtschaftsschule, 6170 Schüpfheim

Inhalt

Im Voralpengebiet gibt es beträchtliche Flächen mit einer reichen Artenvielfalt. Mit angepassten Bewirtschaftungsmassnahmen sowie



Pflege der Naturvielfalt auf dem Bioacker

Wann

Dienstag, 20. Mai

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Seit mehreren Jahrzehnten wird in Ackerbaugebieten eine Abnahme der biologischen Vielfalt festgestellt. Trotz der vielen Massnahmen wie Ökoausgleichsflächen und Vernetzungen von Lebensräumen verschwinden weiterhin Feldlerchen und Feldhasen. Der biologische Landbau bringt optimale Voraussetzungen mit, um gute Lebensbedingungen für Kulturlandbewohner zu schaffen.

In diesem Kurs lernen wir die Tierwelt des Ackers kennen und schonen. Durch einfache, an Leitarten angepasste Bewirtschaftungsmethoden können wir diese Vielfalt in den Kulturen erhalten und fördern. Anlage und Pflege von Ökoausgleichsflächen; Feldbegehung mit Beurteilung und Analyse naturnaher Flächen; Neuansaat von extensiven Wiesen; Buntbrachen und Säume richtig anlegen und pflegen; Umgang mit Unkraut und Neophyten.

Referentinnen und Referenten

Mitarbeitende des FiBL, der Agrofutura, der Schweizerischen Vogelwarte sowie Praktiker

Kursleitung

Véronique Chevillat, FiBL Beratung, Tel. 062 865 04 12, E-Mail veronique.chevillat@fibl.org

Kosten

Fr. 150.– inkl. Dokumentation, plus ca. Fr. 20.– für Mittagessen. Für Mitglieder der Biobatervereinigung 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

durch Pflege und Erhalt von qualitativ wertvollen Strukturen soll der Artenreichtum gesichert werden. Im Spannungsfeld betriebswirtschaftlicher und ökologischer Aspekte müssen Landwirte entscheiden, wo ein Extensivierungs- und Aufwertungspotenzial vorhanden ist. Weiter begrenzen agronomische Faktoren wie z.B. ausgeschöpfte Düngerbilanz oder knappe Futtergrundlage den Spielraum. Im Kurs lernen wir die Bewohner des kultivierten Berggebiets und ihre Ansprüche kennen. Praktische Beispiele zeigen, wie man trotz der begrenzenden Faktoren und mit einfachen Bewirtschaftungsmethoden die Tierwelt schonen und fördern kann. Anlage und Pflege von Ökoausgleichsflächen; Feldbegehung mit Beurteilung und Analyse von Ökoflächen; Wege zur Qualität der extensiven Wiesen und Hecken; Bewirtschaftung von

extensiven Weiden, Umgang mit Unkräutern und Neophyten.

Referentinnen und Referenten

Mitarbeitende des FiBL, der Agrofutura, der Schweizerischen Vogelwarte sowie Praktiker

Kursleitung

Véronique Chevillat, FiBL Beratung, Tel. 062 865 04 12, E-Mail veronique.chevillat@fibl.org

Kosten

Fr. 150.– inkl. Dokumentation, plus zirka Fr. 20.– für Mittagessen. Für Mitglieder der Biobatervereinigung 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

BODEN, DÜNGUNG, KOMPOSTIERUNG

Qualitätsbeurteilung von Kompost Modul

Wann

Dienstag, 11. und Dienstag, 25. März

Wo

5465 Mellikon

Veranstalter

Educompost GmbH

Inhalt

VKS-Richtlinien 2001, Routinemässige chemische Untersuchungen, Pflanzenverträglichkeitstests, Laborjournal und -formulare, Laborausrüstung.

Der Kurs befähigt die Teilnehmer, ein einfaches Betriebslabor mit den wichtigsten chemischen, physikalischen und biologischen Messungen zu betreiben, um die Reife von Komposten beurteilen zu können. Mit Keimungs- und Wachstumstest lernen die Teilnehmer die Pflanzenverträglichkeit von Komposten unterschiedlicher Qualität zu beurteilen.

Kursleitung

Jacques Fuchs, Ulrich Galli, Konrad Schleiss

Kosten

Fr. 1150.–. Für Mitarbeitende von Mitgliedern VKS, GCP, IG-Kompostanlagen und Biogas Forum Fr. 1000.–

Auskunft, Anmeldung

www.educompost.ch

Mist ist des Bauern List

Wann

Mittwoch, 26. März, 9.15–16.00

Wo

5722 Gränichen und Betriebe

Veranstalter

LBBZ Liebegg

Inhalt

Was passiert im Misthaufen? Mist mit oder ohne Sauerstoffzufuhr lagern? Rotten oder kompostieren: Vorteile und Aufwand? Wirkung von Hilfsstoffen. Beurteilung verschiedener Arten Mist zu lagern und aufzubereiten.

Kursleitung

Niklaus Messerli, LBBZ Liebegg, Tel. 062 855 86 83, E-Mail niklaus.messerli@ag.ch

Kosten

Fr. 50.– inkl. Unterlagen
Auskunft, Anmeldung
LBBZ Liebegg, Kurssekretariat, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 15, E-Mail yvonne.daetwyler@ag.ch

ACKERBAU

Flurbegehung Bioraps

Region Bern

Wann

Mittwoch, 12. März, 9.30

Wo

3052 Zollikofen; Treffpunkt beim



Bild: Thomas Allföldi

Biobodenbearbeitung Maschinenvorführung

Wann

Dienstag, 22. Juli
(mit Verschiebedaten)

Wo

Peter Hilfiker, Jöndliweg,
4852 Rothrist (Autobahnkreuz,
Oftringen)

Inhalt

Die Bodenbearbeitung zwischen Getreideernte und Neubestellung der Folgekultur kann in verschiedenen Intensitäten erfolgen. An der Maschinenvorführung werden alle für den Bioackerbau geeigneten Bodenbearbeitungsgeräte vorgestellt und im praktischen Einsatz beurteilt. Die Palette reicht von On-land Pflug, Stoppelhobel, Flachgrubber bis hin zu ganz neuen Anbausystemen und Maschinen.

Referentinnen und Referenten

Paul Müri, LBBZ Liebegg;
Hansueli Dierauer, FiBL; Vertreter
von Maschinenfirmen

Kosten

keine

Kursleitung

Hansueli Dierauer, FiBL Beratung,
Tel. 062 865 72 65,
E-Mail hansueli.dierauer@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

Rapsfeld von Hansueli Häberli
Ab Bahnhof Zollikofen der
Kirchlinlachstrasse bis zum Kreisell
folgen, dort links in die Alpenstrasse
einbiegen, geradeaus bis zur
Hubelstrasse mit dem Restaurant
«Zur frohen Aussicht»; Biorapsfeld
liegt gegenüber Restaurant.

Veranstalter

Bioberatung Kanton Bern und
Biofarm Genossenschaft

Inhalt

Rückblick auf die Aussaat 2007;
aktueller Pflanzenbestand; Boden;
Düngung und Absatzsituation

Referentinnen und Referenten

Urs Siegenthaler, Bioberater
Kanton Bern; Claudia Daniel, FiBL;
Franziska Schärer, Biofarm

Kosten

keine

Auskunft, Anmeldung

Franziska Schärer, Biofarm
Genossenschaft, 4936 Kleindietwil,
Tel. 062 957 80 53,
E-Mail schaerer@biofarm.ch
Urs Siegenthaler, Inforama Rütli,
Rütli 2, 3052 Zollikofen,
Tel. 031 910 51 47,
E-Mail urs.siegenthaler@vol.be.ch

Flurgang Ackerbau

Wann

Donnerstag, 29. Mai, 9.30–12.00

Wo

Betrieb Rupp, Mühle, 9555 Tobel

Inhalt

Weiterbildungsveranstaltung der
Bioberatung Thurgau. Auf den zwei
vielseitigen Ackerbaubetrieben
Rupp, Tobel und Wälti, Affeltrangen
besichtigen wir den Stand der
diversen Kulturen. Möglicherweise
wird der Flurgang noch bereichert
durch eine Maschinendemonstration.

Kosten

keine

Anmeldung

nicht erforderlich

Auskunft

Jakob Rohrer, LBBZ Arenenberg,
8268 Salenstein, Tel. 071 663 33 33,
E-Mail jakob.rohrer@tg.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN

Erfahrungsaustausch

Biogemüsebau

Wann

Mittwoch, 11. Juni, 9. Juli und
20. August

Wo

verschiedene Orte zwischen
Boden- und Neuenburgersee

Inhalt

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

Referentinnen und Referenten

Mitarbeitende des FiBL, Gemüsefachleute aus dem In- und Ausland, Praktikerinnen und Praktiker

Kursleitung

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

Kosten

Fr. 65.– pro Kurstag inkl. Kursunterlagen, plus Verpflegung
Diese Gemüsebautagungen können zusammen mit dem 5-mal pro Jahr erscheinenden Gärtnerundbrief und weiteren FiBL-Dienstleistungen als Beratungspaket zu einem Pauschalpreis bezogen werden.

Weitere Informationen dazu erhalten Sie beim FiBL-Kurssekretariat.

Auskunft, Anmeldung

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

OBSTBAU, BEEREN

Biohochstammobstbau

Wann

Montag, 31. März, 9.00–16.00

Wo

Hans Oppikofer, Mausacker, 9314
Steinebrunn, www.mausacker.ch.
Auf Anmeldung Abholdienst ab
Amriswil und Muolen

Inhalt

Betriebsrundgang auf dem 10 ha

grossen Betrieb mit 400 Hochstämmen, 65 a Baumschule, Obstverarbeitung (Süssmost, Apfelwein, Essig usw.) Hofladen und einer Biohofbeiz. Hauptthema: Feuerbrand – Austausch und Erarbeitung von Strategien für 2008. Diskussion verschiedener Anbauformen und der Sortenwahl.

Auskunft, Anmeldung

Hans Oppikofer, Mausacker,
9314 Steinebrunn, Tel. 071 4771137,
Hans Brunner, Hauptstrasse 2,
8162 Steinmaur, Tel. 044 8531555

REBBAU

Biologischen Weinbau mit eigenen Händen lernen

Wann

Samstag 15. März, 31. Mai, 5. Juli,
30. August und Ende Januar 2009,
jeweils 9.00–12.00

Wo

Cultiva BioWeinGut,
8537 Nussbaumen

Inhalt

Sie erlernen alle wichtigen Arbeiten mit resistenten Reben, werden am



Bild: Andi Häseli

Biosteinoobsttagung

Wann

Mittwoch, 18. Juni

Wo

Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, 4450 Sissach

Inhalt

Dank neuen Erkenntnissen im Pflanzenschutz, beim Sortiment und der Anbautechnik konnten Ertragssicherheit und Rentabilität im Biosteinoobstbau in den letzten Jahren entscheidend verbessert werden. Trotzdem und trotz guten Preisen kann die Nachfrage noch bei Weitem nicht gedeckt werden. Die Bedingungen für einen Einstieg in den Biosteinoobstbau sind also ausgezeichnet.

Praktiker und Fachleute aus Forschung, Beratung und Handel geben Antworten auf Fragen wie: Lohnen sich die hohen Investitionen in einen modernen Steinobstbau? Welche Anbausysteme und Sorten eignen sich für den Bioanbau? Welches sind die wichtigsten Anbauprobleme und welche Lösungsansätze gibt es? Wie sehen die Marktperspektiven für Biosteinoobstfrüchte aus? Mit Besichtigungen einer modernen Biokirschenanlage und des Versuchbetriebes Breitenhof.

Referentinnen und Referenten

Martin Linemann, LZ Ebenrain; Thomas Schwizer, ACW; Claudia Daniel und Andi Häseli, FiBL

Kosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen, plus Verpflegung

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 64, E-Mail andreas.haeseli@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



Biobienen Überflieger im Biolandbau

Wann
Mittwoch, 26. März

Wo
FiBL, 5070 Frick

Inhalt
Biohonig ist ein begehrtes Produkt. Der Kurs behandelt praktische Herausforderungen der Bioimkerei: Fütterung, Bienenkrankheiten, Varroabekämpfung, Ökonomie und Vermarktung. Für Bioimkerinnen, Bioimker und solchen, die es werden wollen.

Referentinnen und Referenten
Thomas Amsler und Daniel Böhler, FiBL; Fachleute der Hostettler AG und aus der Praxis

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

Kosten
Fr. 150.– inkl. Dokumentation, plus zirka 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

Zum Thema Biobienen siehe auch Rubrik BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Objekt über alle wichtigen Grundlagen informiert, lernen die verschiedenen Eigenschaften von 10 resistenten Rebsorten bis hin zur Weinbereitung kennen. Dazu fachliche Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit, Sorteneigenschaften, biodynamischer Pflege, Bioweinreife u.a. Am Ende jedes Kurstages wird natürlich Wein degustiert. Keine Vorkenntnisse nötig, Ihre Neugier ist die beste Basis für diesen Kurs.

Kursleitung

Fredi Strasser, Agronom ETH und Biowinzer

Kosten

Fr. 250.– inkl. Weindegustation, Kursunterlagen und Diplom

Auskunft, Anmeldung
Fredy Strasser, Heerenweg 10, 8476 Unterstammheim, Tel./Fax 052 740 27 75, E-Mail info@cultiva.ch, www.cultiva.ch

Biorebenveredelung

Wann

1. Kurstag: Dienstag 3. Juni, 13.30–16.00
2. Kurstag: Dienstag, 1. Juli, 13.30–16.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Die Rebenveredelung bietet eine gute Möglichkeit, sehr schnell eine neue Sorte zu etablieren. Die neue Sorte wird auf gesunden, robusten Rebstöcken nachgezogen, ohne die gesamte Anlage erneuern zu müssen. Bereits im Jahr nach der Veredelung kann wieder mit ungefähr der Hälfte eines Normalertrages gerechnet werden. Biorebbauer Sepp Müller aus Niedererlinsbach hat vor 10 Jahren mit der Rebenveredelung begonnen. Heute erreicht er mit seiner Methode einen Veredelungserfolg von über 90 Prozent. Am ersten Kurstag vermittelt Sepp Müller Schritt für Schritt das Grundlagenwissen; die Teilnehmenden können die Veredelungsmethode an vorbereiteten Rebpflanzen üben. Vier Wochen später überprüfen wir die Veredelungen und lernen weitere Massnahmen kennen, die das Anwachsen der Edelreiser sicherstellen helfen.

Referent

Sepp Müller, Niedererlinsbach

Kosten

Fr. 100.– inkl. Kursunterlagen

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung,
Tel. 062 865 72 64,
E-Mail andreas.haeseli@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



Wasserbüffelhaltung Nische mit Zukunft?

Wann

Mittwoch, 26. März

Wo

2108 Couvet

Inhalt

Der europäische Wasserbüffel lässt sich problemlos in der Schweiz halten. Heute werden in der Schweiz rund 400 Wasserbüffel gehalten. Vormittag: produktionstechnische Grundlagen der Zucht, Haltung und Fütterung; Verarbeitung und Vermarktung der Büffelmilch und des Fleisches; Wirtschaftlichkeit. Nachmittag: Besuch des Betriebs von George und Daniel Stähli in Travers mit der grössten Büffelhaltung der Schweiz: 80 Büffelkühe, total 220 Tiere.

Simultanübersetzung für französisch sprechende Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Referentinnen und Referenten

Hans Bieri, Präsident der Büffelhalter, Schangnau; George Stähli, Büffelhalter, Travers; Firma Züger Frischkäse AG, Oberbüren; Eric Meili, FiBL

Kursleitung

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

Kosten

Fr. 150.– inkl. Dokumentation, plus zirka 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

TIERHALTUNG

Bioschweineexkursion

Wann

Juni

Inhalt

Zusammen mit dem deutschen Bioverband Naturland organisiert das FiBL jedes Jahr eine Stallbauexkursion. Vorgestellt werden innovative Stallkonzepte, aber auch Vermarktungsprojekte. Die Exkursion bietet neben den Betriebsbesuchen einen Austausch mit Bioschweineproduzenten aus verschiedenen europäischen Ländern. Die Ausschreibung erfolgt jeweils sehr kurzfristig und die Plätze sind knapp. Melden Sie sich früh, dann erhalten Sie das Programm rechtzeitig.

Kursleitung

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

Pferdeinsatz in Land- und Forstwirtschaft und Freizeit

Wann

Jeweils samstags oder nach Absprache, 10.00–16.00

Wo

Betrieb Dieni, 7189 Rueras

Inhalt

Möchte meine 30-jährige Erfahrung mit Arbeitspferden verschiedener Rassen weitergeben: pferdegerechter und schonender Trainingsaufbau; gewaltlose Lenkarbeit mittels Stimme, Leine und Fahrgerte; 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. 081 949 19 56 oder 079 247 88 47

TIERGESUNDHEIT

Misteltherapie in der klinischen Veterinärökologie**Kurs für Tierärztinnen und Tierärzte****Wann**

Donnerstag, 10. April, 9.00–17.30

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Die Therapie mit Mistelextrakten ist seit fast 100 Jahren in der Humanmedizin bekannt. Internationale Erfahrungen und Forschungsergebnisse zeigen, dass diese komplextäre Therapieform auch bei Pferd, Hund und Katze Erfolge aufzuweisen hat.

Kursleitung

Peter Klocke, FiBL,

Tel. +41 62 865 72 61,

E-Mail peter.klocke@fibl.org

Akkreditierung

SVK (1 BP); SVPM (1 BP); STVAH (2 BP); ATF (6 Stunden)

Kosten

Grundtarif: Fr. 350.– /EUR 210.–

inkl. Mittagessen und Getränke.

Für Mitglieder STVAH, SVK, SVPM,

ATF: Fr. 300.– /EUR 180.–, für

Studierende Fr. 180.– / EUR 110.–

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse,

Postfach, 5070 Frick, Tel.

062 865 72 74, Fax 062 865 72 73,

E-Mail kurse@fibl.org

BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Demeter-Imkerei**Wann**

Samstage 29. März, 26. April, 24.

Mai, 22. Juni, 28. Juni, 16. August,

13. September, jeweils 13.30–

17.30; 25. Oktober, ganzer Tag

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Kurs der Arbeitsgruppe naturgemäse Imkerei AGNI für Interessierte mit Imkererfahrung.

Kursleitung

Hans Rey, Martin Dettli, Alfred

Zbinden

Kosten

Fr. 300.–, einzelne Tage Fr. 70.–

Auskunft, Anmeldung

bitte unverzüglich an Hans Rey,

Finstergasse 179, 5246 Scherz,

Tel. 056 444 80 29, Online-



Bild: www.avenisem.ch

Zukunft säen Helfen Sie mit!**Wann**

Samstag, 15. März, 14.00–16.00 (Verschiebedatum 29. März)

Wo

auf dem Waidhof bei Zürich-Affoltern

Anfahrt

ab Bahnhof Zürich-Affoltern: Bus 37 bis Endstation

Inhalt

Siehe Seite 17 in diesem Heft.

Für Unterhaltung sorgen **Endo Anaconda** und **Schifer Schafer** von

Stiller Has

Weitere Informationen

Wie weiss ich, ob der Anlass stattfindet? Ab 13. März ab 16.00

auf Infoband anrufen, Tel. 079 510 83 23 oder im Internet unter

www.greenpeace.ch

Weiteres zum Thema unter www.greenpeace.ch, www.avenisem.ch

Damit die Bewegung für eine gentechfreie Zukunft wächst!

Anmeldung: www.agni.ch

Zum Thema Biobienen

siehe auch Rubrik TIERHALTUNG

RICHTLINIEN, STANDARDS

Pestizidrückstände Umgang mit Pestizidrückständen in Verarbeitung und Handel**Wann**

Mittwoch, 14. bis Freitag, 16. Mai

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Bioprodukte können Rückstände von Pestiziden enthalten. Abdrift, Verschleppung über konventionell genutzte Erntegebände oder gar Betrug können Gründe dafür sein. Der Handel, die Verarbeiter und die Kontroll- und Zertifizierungsstellen brauchen Instrumentarien und Konzepte, um in Verdachtsfällen zu handeln.

Dieser Kurs vermittelt ausführliches Wissen

- zu Kontaminationsquellen,
- zu kritischen Kontrollpunkten in der Lebensmittelkette,

- zum Verständnis von Laborberichten,
- zum Vorgehen bei der Probenahme im Betrieb,
- zu Abläufen, die bei positiven Analyseergebnissen eingeleitet werden sollen.

Kursleitung

Gabriela Wyss, FiBL,

Tel. 062 865 72 45,

E-Mail gabriela.wyss@fibl.org

Kosten

Fr. 1500.– inkl. ausführliche Unterlagen, Kaffeepause und Mittagessen; exkl. Unterkunft. Zahlbar mit

Kreditkarte. Es können auch einzelne Kurstage gebucht werden.

Kosten pro Tag Fr. 600.–

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse,

Postfach, 5070 Frick, Tel.

062 865 72 74, Fax 062 865 72 73,

E-Mail kurse@fibl.org

Suche

Allrounder oder Allrounderin auf Knospetrieb. Erfahrung Landwirtschaft und Gemüsebau. Mutterkühe, Markt, Ackerbau und Gemüsebau. Auf Wunsch selbstständige Marktführung. Tel. 062 927 16 78

Hast du Freude an Maschinen, bist du geschickt in der Handarbeit, möchtest du im Acker- und Gemüsebau und ab und zu im Kuhstall arbeiten? Bio ist für dich kein Fremdwort? Wir bieten dir eine neue **Herausforderung als landwirtschaftlicher Mitarbeiter!** Arbeitsbeginn Juni 2008 oder n.V. Es steht dir eine eigene Wohnung zur Verfügung. Mehr Infos gibt's bei Christoph Hauert, Eva Ulm, Gerbehof, 4578 Bibern, Tel. 032 661 18 08, 079 216 58 75

Stiftung Puurehmet Brotkorb sucht ab März oder nach Vereinbarung **Jungbauer/Landwirtin** mit landwirtschaftlicher Ausbildung oder Erfahrung in der Rindviehhaltung und im Futterbau.

Der «Brotkorb» ist ein vielseitiger biol.-dynamisch geführter landwirtschaftlicher Betrieb mit Sozialauftrag.

Stiftung Puurehmet Brotkorb, Sepp Thalman, Hinterbuchenegg, 8143 Stallikon, Tel. 044 710 98 92, www.puurehmet.ch

Angebote

DEXTER – die ideale Kleinkuh fürs Berggebiet: Zu verkaufen **behornte Mutterkühe und Rinder** in jeder Preislage. Tel. 071 977 17 47 um 13 Uhr, nach 20 Uhr

Haben Sie sich auch schon überlegt, eine **eigene Website** einzurichten? Ich unterstütze Sie gern bei diesem Vorhaben, und das zu landwirtschaftlich vertretbaren Preisen. Mehr unter www.hofseiten.ch, via info@hofseiten.ch oder Tel. 076 544 39 17

Zu verkaufen etwa **30 Rundballen Heu und Emd**. Etienne Reymond, Adens, Tel. 021 869 95 21

Zu verkaufen **Kartoffelsetzgerät** Haruwy, 2 Reihen, mit Häufelgarnitur, und **Kartoffelsetzautomat** Cramer Samro, 2 Reihen. Tel. 078 647 57 76

**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

Biologische Samen & ökologisches Gartenzubehör...
(Katalog gegen frankiertes C5-Couvert, Fr. 1.10)

Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrélieu NE / Tel. 032 855 14 86
Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

BIO
Bio-Samen
Semences bio
Sementi bio

E-shop: www.biosem.ch

biosem

Gartenbauschule

Hünibach

Biologisch-Dynamisch

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

Wir haben Ihre Stelle als

GemüsegärtnerIn 80%

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

Wir bieten

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

Stellenantritt 1. August 2008 oder nach Vereinbarung

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte bis zum 1. Mai 2008 an Gartenbauschule Hünibach, M. Paul, Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach

Für Fragen und Auskünfte stehen Ihnen der Betriebsleiter Mathias Paul, Tel. 033 244 10 28, oder der Abteilungsleiter Hermann Seibold, Tel. 079 381 57 90, gerne zur Verfügung.



FONDATION LA CLAIRIERE

Chamby / Fenil-sur-Coisier / Devay

(fondée en 1981)

Suchen Sie ein

Wirkungsfeld besonderer Art

in biologisch-dynamischer Landwirtschaft

auf einem 25ha Hof an schönster Hanglage (900 m ü.M.) oberhalb Montreux am Genfersee?

- Die Arten- und Tätigkeitsvielfalt bilden die Grundlage einer Jugendtherapiestätte.
- Neben Handmelkbetrieb der Kühe und Schafe gibt es auch Schweine, Ziegen, Esel, Hühner etc. zu besorgen.
- Der Weide-, Acker-, Gemüse- und Gartenbau dient zur Veredelung und Selbstversorgung.
- Durch die Offenheit für die französische Sprache werden Sie so nebenbei «Bilingue».

Wir suchen:

Eine/n Landwirt/in

für den Tierbereich

Eine/n Studenten/in

für die biologisch-dynamische Ausbildung

Eintritt nach gegenseitiger Übereinkunft.

Bei Fragen gebe ich gerne Auskunft. Angelo Bertea
Fondation La Clairière, Route de Villard 20
1832 Chamby Tel.: 021 981 23 73 oder 021 964 34 53



Der **Bueche/hof** ist eine sozialtherapeutische Einrichtung für erwachsene Menschen mit einer geistigen Behinderung. Unsere biologisch-dynamische Landwirtschaft bietet die Basis für eine naturnahe und sinnvolle Arbeits- und Lebensgestaltung der uns anvertrauten Menschen.

Wir suchen in unserer vielseitigen biologisch-dynamischen Landwirtschaft

LandwirtIn 80% - 100%

Sie bringen mit:

- Fundierte Ausbildung im Fachgebiet und einige Jahre an Berufserfahrung.
- Erfahrung in der biologisch-dynamischen Betriebsführung oder mindestens in biologischer Arbeitsweise.
- Ausbildung oder Erfahrung im Umgang mit Menschen mit einer geistigen Behinderung.

Wir bieten ihnen:

- Mitarbeit in einem vielseitigen, gepflegten Demeter-Betrieb;
- Mitarbeit in einer sich an der Selbstverwaltung orientierenden Institution;
- Motiviertes Team;
- Besoldung nach kant. Richtlinien.

Wir erwarten Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen (evtl. mit E-Mailadresse) bis zum 31.03.08 an:
BUECHEHOF, Mahrenstrasse 100a, CH-4654 Lostorf
z.H. Herrn Ruedi Betschart, Tel. +41 (0)62 285 85 38
oder per E-Mail: ruedi.betschart@buechehof.ch



 strickhof

Landwirt/Landwirtin mit Spezialrichtung Biolandbau

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

Wir bieten Ihnen

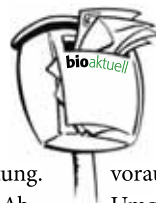
eine berufsbegleitende,
2-jährige spezielle
Bio-Grundausbildung

praxisorientierten
Unterricht, jeweils
freitags

Infoabend:

Dienstag, 25. März 2008
20.00 Uhr
am Strickhof in Wülflingen

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



WTO und Agrarfreihandel sind elitäre Konstrukte

» Bundesrätin Leuthard und Direktor M. Bötsch vom BLW (Bundesamt für Landwirtschaft), favorisieren ein EU-Agrarfreihandelsabkommen. Der Bauernverband und Tausende von Bauernfamilien stemmen sich gegen dieses Abkommen, das unnötig viele Existenzen vernichtet. Die SVP fordert in ihrem Pressecommuniqué eine von der EU unabhängige, eigenständige Agrarpolitik, die den verfassungsmässigen Auftrag der Landwirtschaft umsetzt und mindestens den bisherigen Selbstversorgungsgrad sichert. Einen allfälligen Freihandelsvertrag wird die SVP mit einem Referendum bekämpfen. Die WTO und das geplante EU-Agrarfreihandelsabkommen sind Konstrukte einer elitären Schicht aus dem Polit-, Verwaltungs- und Wirtschafts-Establishment der jeweiligen Länder und sind je länger je mehr zum Scheitern verurteilt. Das Volk und im Speziellen die Landwirte haben mehr als genug von solchen Abkommen und wissen sehr wohl, dass es unsinnig und unnötig ist, Agrargüter in der ganzen Welt herumzucarren. Produkte von der Region für die Region

gewinnen immer mehr an Bedeutung. Die Gründe gegen die erwähnten Abkommen sind offensichtlich, die Profiteure sind vorwiegend grosse Industrie- und Handelsnationen.

Walter Gisler, Luzern, und Sympathisanten

Fatale Arroganz

Zum Artikel «Geisterfahrer des Biolandbaus», bioaktuell Nr. 1. Jan. 08

» Im letzten bioaktuell liest man in der Kolumne von Alfred Schädeli, dass er die aus Bio aussteigenden Bauern und Bäuerinnen als Geisterfahrer bezeichnet. Einige Seiten später dann der Leserbrief eines Bauern, dem das Zertifikat wegen eines bürokratischen Versäumnisses entzogen wurde. Welch unterschiedliche Welten! Hinter dem Ausdruck Geisterfahrer steckt meiner Ansicht nach eine fatale Arroganz und eine bequeme Vereinfachung der Tatsachen. Geisterfahrer sind Leute, die andere lebensbedrohlich gefährden. Solche Geisterfahrer mit Bauernfamilien zu vergleichen, die zum Schluss kommen, auf das Biolabel zu verzichten, finde ich mehr als zynisch. Einem solchen Entscheid geht eine intensive Auseinandersetzung

voraus. Bauernfamilien riskieren in ihrer Umgebung auch, als Versager dazustehen, es nicht mehr zu schaffen, all die Richtlinien, die sich jährlich verändern, zu vollziehen. Oder die andere Variante: Sie haben genug von sehr komplizierten, oft bürokratischen Richtlinien und bauen genau gleich weiter biologisch, einfach ohne Label.

Aus diesen Gründen kommt mir die Aussage von Alfred Schädeli abgehoben, theoretisch und arrogant entgegen. Zum Leserbrief: Hat je eine Person aus diesem ganzen Bio Suisse Apparat den Bauern persönlich kontaktiert? Spuckte der Computer einfach Mahnung um Mahnung aus, um dann zuletzt auch noch gleich den Zertifikatsentzug auszuwerfen? Ist das die Bio Suisse, die für Nachhaltigkeit und Sorgfalt allem Lebendigen gegenüber einsteht? Ich gehe davon aus, dass ein Betrieb, dessen Kundinnen und Kunden davonlaufen, ganz einfach als Erstes fragen soll: Machen wir etwas falsch? Stattdessen lese ich von neuen, sehr aufwändig erstellten Leitbildern.

Meine Frage: Ist Bio Suisse eigentlich für die Bauern und Bäuerinnen da oder ist es etwa umgekehrt?

Magdalena Schatzmann, Diemtigen

Bestelltalon



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

Probeabonnement (4 Ausgaben Fr. 15.–)

Ich bin bioaktuell-Abonnent

Name

Adresse

Datum/Unterschrift

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

IMPRESSUM

bioaktuell



17. 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.–.

Abonnementdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

Herausgeber FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 72, Telefax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Telefon +41 (0)61 385 96 10, Telefax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

Redaktion Alfred Schädeli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster-Zigerli, Christian Voegeli (Bio Suisse); E-Mail bioaktuell@fibl.org

Gestaltung Daniel Gorba

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

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

Biofutter ist Vertrauenssache

Der richtige Entscheid: Biofutter von der richtigen Biomühle

- Bio Philosophie seit Jahren
- Langjährige Zusammenarbeit mit Bio Betrieben
- Exklusive Entwicklungen für Biobetriebe
- Exklusive Produkte für Biobetriebe
- Sicherheit für Biobetriebe (wir produzieren und vertreiben nur im Bio zugelassene Produkte)
- Lehmannsalz und Mineralstoffe für Biobetriebe
- Professionelle Betreuung für spez. Bio Anliegen
- Wir beraten Sie in Anbau und Absatz Ihrer Bio Produkte

Der Bio Markt wächst, umso wichtiger ist ein zuverlässiger Partner.



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/>



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

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27

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

Wir suchen :

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

Sie gewinnen:

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

Wir vermitteln:

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

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



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

Mit einem Klick finden!

- ▶ Wählen Sie unter 320 Publikationen im Shop

www.shop.fibl.org