

bioaktuell

4/08

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

MAI

Bio Suisse: Vorstand erneuert, Zukunft gewählt Seite 4

Bio macht Grischun fit Seite 8

Naturaplan erfindet sich neu Seite 10



coop

Für mich und dich.

KSR/SJ

Geschmacksverstärker: Natur

Für Natur statt Chemie: Das ist unsere Formel für Bio-Genuss ohne Kompromisse. Coop Naturaplan bringt jeden Tag mehr natürlichen Geschmack auf Ihren Tisch.

www.coop.ch/naturaplan

Für Bio ohne Kompromisse.

naturaplan



Gratwanderung Bioheuet

«Schweizer Biokühe dürfen künftig nur noch Biofutter fressen, wie das auch die EU vorschreibt.» Am Morgen vor der Bio Suisse Delegiertenversammlung, am 23. April, berichtete Radio DRS in den Nachrichten, unmittelbar nach Clinton und Obama, über den Entscheid des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW), die Übergangsfrist zur 100-Prozent-Biofütterung auf drei Jahre zu verlängern. Diese «Aufschiebung der Anpassung des Speiseplans» habe Bio Suisse verlangt, weil Biofutter «teuer und zudem schlecht erhältlich» sei. Der Bund gewähre den Biobauern damit eine «neue Schonfrist» – sofern die EU einverstanden sei. Der Nachrichtenbeitrag wurde sachlich, jedoch mit



einem unüberhörbar bissigen Unterton vorgetragen.

Die Biomilch sei im Laden doch auch teurer, erklärte meine Tochter, dann dürfe doch auch das Futter der Kühe teurer sein. Ich hatte nur gerade noch ein paar Minuten Zeit, um ihr den Sachverhalt zu erklären, bevor sie sich auf den Schulweg machte. Ob sie es vorziehen würde, wenn das Futter von weit her transportiert würde, fragte ich sie. Nein, aber ...

Es gibt gute Gründe, die für die längere Übergangsfrist sprechen. Aber es ist schwierig, sie den Kundinnen und Kunden von Bioprodukten zu vermitteln. Denn ihrer Auffassung nach ist es selbstverständlich, dass Biokühe ausschliesslich Biofutter vorgesetzt bekommen – «ohne Wenn und Aber», hatte die Bio Suisse Werbung schliesslich jahrelang versprochen.

Patrick Aebi vom BLW und Jacqueline Forster von Bio Suisse meisterten es in der kurzen Zeit der Nachrichtensendung gut, die Gründe für den Entscheid an die Frühstückstische des Landes zu bringen. «So weit sind wir schon», monierte hingegen ein langjähriger Biobauer an der Bio Suisse DV in Olten zwischen zwei Bissen Sandwich, «jetzt muss Bio Suisse das BLW bitten, in Brüssel zu fragen, wie wir die Kühe füttern dürfen.»

Allen diesen Gesichtspunkten gerecht zu werden und die unterschiedlichen Bedürfnisse unter einen Hut zu bringen, ist eine anspruchsvolle Gratwanderung. Und viele weitere «Schonfristen» für die Biobäuerinnen und Biobauern wird es wohl nicht vertragen.

A. Schädli

Alfred Schädli

bioaktuell



8



10



20

BIO SUISSE

4 Neue Köpfe und neue Ideen

Die Bio Suisse Delegiertenversammlung vom 23. April wählte den neuen Vorstand und stellte die Weichen für das Leitbild. Bundesbiobetriebe sollen neu in den Mitgliedorganisationen aufgenommen werden können.

BETRIEBSFÜHRUNG

6 Mut zur Umstrukturierung

Wer seinen Hof neu ausrichten will, braucht Mut, Zuversicht und Vertrauen in die eigenen Pläne. Denn nebst fachlichen warten auch soziale Herausforderungen.

MARKT

8 Bio bringt Aufschwung

Eine Bündner Studie zeigt, dass die Umstellung auf Bio sowohl für die Landwirtschaftsbetriebe als auch für die Volkswirtschaft lohnend ist.

HANDEL

10 Naturaplan neu lanciert

Coop gestaltet Naturaplan neu. Das Bauernhofsignet verschwindet, die Knospe erhält mehr Gewicht.

QUALITÄT

12 Pestizidspuren: Wie vermeiden?

Im Jahr 2000 wurden Pestizidspuren im Biowein zum Medienereignis. Zu den möglichen Eintrittspforten liegt nun ein Bericht vor.

WETTBEWERB

15 Bilder lebendiger Biohöfe

RUBRIKEN

17 Ratgeber

19 Konsum

20 Notizen

23 Agenda

25 Märktstand

25 Impressum

27 Das letzte Wort. Leserbrief

Bundesbiobauern willkommen

Die Delegierten von Bio Suisse wollen keinen neuen Verband für sämtliche Biobetriebe gründen, Bundesbiobetrieben aber Zutritt in die Mitgliedorganisationen verschaffen. Deshalb entschieden sie sich an ihrer Versammlung vom 23. April in Olten für die Leitbildvariante «2 plus». In den Vorstand wählten sie alle vier Bisherigen sowie die drei Neuen Butscher, Cotti und Reichmuth.

Am 23. April erwarteten wohl alle Anwesenden eine richtungweisende und spektakuläre Bio Suisse Delegiertenversammlung (DV). Das mochte mit ein Grund sein, dass das maximale Quorum von 100 Delegiertenstimmen erreicht wurde. Vorweg: Die aus der ganzen Schweiz Angereisten kamen auf ihre Rechnung.

Zweimal Zukunft

Zwei Geschäfte standen im Zentrum des Anlasses im Oltener Stadttheater: Mit der Weichenstellung für das neue Verbandsleitbild – die künftige Ausrichtung von Bio Suisse – und die Neubesetzung des Vorstands, der dieses Leitbild umsetzen wird. Die Verabschiedung einer der drei im vergangenen Jahr ausgearbeiteten Leitbildvarianten gibt die Richtung an, in welcher die Ziele von Bio Suisse im nächsten halben Jahr konkretisiert werden sollen. Bisher konnten die drei Leitbild-Gebäude im Rohbau besichtigt werden, die DV entschied sich für eines von ihnen, damit man die Handwerker be-

stellen und mit dem Innenausbau beginnen kann.

Auch die Wahlen für den Vorstand brachten den Verband ein Wegstück in Richtung Zukunft. Nachdem letzten Sommer Markus Johann zurückgetreten war und Toni Niederberger, Ueli Heinrich, Martin Ott und Cornel Rimle auf diese DV ihren Abgang angekündigt hatten, blieben noch vier der neun Bisherigen auf dem Podium. Dem Podium, das an den Versammlungen jeweils zu bersten drohte, weil auch Geschäftsführer Markus Arbenz und Protokollführer Christian Voegeli sowie zwei Hellraumprojektoren für deutsche und französische Folien Platz finden mussten. Die DV letzten Herbst verkleinerte das Führungsgremium auf sieben Sitze. Weil ohnehin Wahlen anstanden, entschied sich der Vorstand, dass sich die verbleibenden Vorstandsmitglieder zusammen mit den neuen Kandidaten gleichberechtigt für die sieben Sitze wählen lassen, anstatt zuerst Bestätigungswahlen durchzuführen und anschliessend durch Neu-

wahlen die drei Vakanzen zu besetzen. Ein mutiger Entscheid, der die Spannung noch erhöhte.

Gewinn statt Verlust

Vor den beiden grossen Brocken entbrannte im Pflichtteil – das ist nicht aussergewöhnlich – eine Diskussion zu Detailfragen in der Rechnung 2007. Bemerkenswert die Diskussion zum Gewinn: Anstelle des für 2007 budgetierten Verlusts von 33 000 Franken schliesst die Rechnung mit einem Gewinn von beinahe 40 000 Franken. Die Rechnung schliesst also 73 000 Franken besser ab, als im Budget vorgesehen.

Mit einem Verlust musste gerechnet werden, weil die Mitgliederzahl von Bio Suisse abnimmt und die Lizenzeinnahmen sinken. Von 2005 bis 2007 sank der Gesamtumsatz von 7,9 auf 7,2 Millionen Franken. Dabei fällt der Rückgang der Produzentenbeiträge weniger ins Gewicht als die Lizenzeinnahmen, die trotz steigender Umsätze stark rückläufig waren. Dies geht auf die veraltete Gebüh-

Weitere Entscheide der DV

Ökologie beim Import: Dieses Geschäft wurde zurückgewiesen. Der Vorstand soll einen umfassenden Antrag über Ökologie von Knospe-Produkten ausarbeiten und an einer späteren DV präsentieren. Kriterien zu Energieeffizienz, Klimaschutz, Überverpackung und Saisonalität für importierte, aber auch inländische Produkte sollen angegangen werden.

Marktauftritt: Das Richtlinien-Kapitel 6.1 «Marktauftritt» wird per 1. Mai 2008, wie vom Vorstand beantragt, angepasst. Die Knospe und Bio Suisse erhalten somit ein neues Erscheinungsbild. Inländische Knospe-Produkte werden mit einer Schweizerkreuz-Knospe gekennzeichnet. Der Schriftzug «Bio Suisse» erscheint neu unterhalb der Knospe. Knospe-Produkte mit weniger als 90 Prozent inländischen Rohstoffen werden weiterhin mit einer Knospe und dem Schriftzug Bio (ohne «Suisse» und Schweizerkreuz) gekennzeichnet. Der grafische Auftritt der Knospe «Hilfsstoffe» und «Umstellung» wird in das Konzept integriert. Die neue Knospe

gilt ab sofort für den Druck von neuen Packungen. Die alten Packungen können aber ohne Weiteres bis zum nächsten Neudruck aufgebraucht werden. Ab 1.1.2012 muss auf allen Packungen das neue Logo abgebildet sein.

Pilzanbau: Der Richtlinien-Artikel 2.8.2 «Substrat für Pilzanbau» wird gestrichen und somit der Bioverordnung angepasst. Das Substrat und die Zusätze, bezogen auf die organische Trockensubstanz, müssen neu zu 75 statt 80 Prozent aus biologischem Anbau stammen. Die Weisung Speisepilzproduktion wurde im Jahr 2007 bereits angepasst.

Vermarktung nach der Umstellung: Umstellbetriebe dürfen in Zukunft Produkte von Raufutter verzehrenden Nutztieren bereits ab dem 1. Januar des dritten Jahres mit der Vollknospe vermarkten (bisher erst ab 1. Mai). Somit wird dies gleich wie in der Bioverordnung geregelt.

Anpassungen Richtlinien an SwissGAP: Die Delegierten haben dem Vorstand

den Auftrag erteilt, die Gleichwertigkeit der Bio Suisse Richtlinien mit SwissGAP auszuhandeln. Die Bio Suisse Richtlinien müssten dazu bis Ende 2009 mit Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften ergänzt werden. Der Vorstand soll die nötigen Richtlinienanpassungen an einer späteren DV vorlegen.

Fütterung Wiederkäuer: Der Richtlinien-Artikel 3.1.8 wird rückwirkend per 1. Januar 2008 geändert. Biologische Futtermittel ohne die Knospe und konventionelle Futtermittel dürfen gemäss Richtlinien Anhang 5 «Zugelassene Nicht-Knospe-Futtermittel» eingesetzt werden. Die Liste im Anhang 5 wird durch die MKA periodisch der aktuellen Versorgungslage und den Zielen von Bio Suisse angepasst, es gilt jedoch eine Obergrenze von 10 Prozent des TS-Verzehrs pro Tierkategorie. bioaktuell informiert in einer späteren Ausgabe über die Auswirkungen in der Praxis.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Da waren's nur noch 32

Weil die beiden Mitgliedorganisationen Bioterra und Verein Bio-Gärtnereien seit der letzten DV fusioniert haben, zählt Bio Suisse jetzt nur noch 32 Mitgliedorganisationen. Die Delegiertenzahl bleibt für die beiden Organisation in der laufenden Amtszeit unverändert. als

renordnung zurück, die unübersichtlich geworden ist und den Entwicklungen am Markt, zum Beispiel Akkumulationstendenzen, zu wenig Rechnung trug. Präsidentin Regina Fuhrer führte aus, dass dieses System reformiert worden sei, was aber für die Rechnung 2007 noch nicht wirksam war.

Das positive Geschäftsergebnis war möglich, weil Bio Suisse auf allen Ebenen den Gürtel enger schnallte. Zu diesem Punkt liess sich Gottfried Rupprecht von der Moser Treuhand und Revision AG zu einer pointierten Stellungnahme hinreissen, die über Revisionsbericht und Revisorenpflicht hinausging: Es sei auf den ersten Blick erfreulich, eine Rechnung revidieren zu dürfen, die so positiv abschliesse. Doch dieser Gewinn berge Gefahren, mahnte er, da auch beim Personal gespart worden sei, also bei der Arbeitsleistung. Da müsse man aufpassen, denn das könnte sich in künftigen Rechnungen negativ niederschlagen.

Ursprünglich war geplant gewesen, den Ertrag aus der anstehenden Veräusserung der bio.inspecta-Aktien (vgl. Kasten) für die Deckung des budgetierten Verlusts einzusetzen. Da dies nun nicht nötig ist, wird dieses Geld als Rückstellung einer noch nicht bestimmten Verwendung zugeführt.

«2 plus» = «3 minus»

Die Diskussion zum Leitbild glich einer Vorlesung in höherer Algebra. Die Ausgangslage: Für Variante 1, die Labelstrategie ohne eigene Richtlinien, konnte sich in der Diskussion kaum jemand erwärmen. Zu den Varianten 2 (Markenstrategie) und 3 (Trennung Verband und Marke) lagen Änderungsanträge vor. Für «2 plus» setzten sich die Ostschweizer Biobauern (VOB) und die Bärner Bio Bure (BBB) ein. Beide Organisationen möchten die Bundesbiobetriebe in den Verband miteinbeziehen, konnten aber der Variante 3 nicht zustimmen. Der VOB schlug dazu vor, dass Bio Suisse den Mitgliedorganisationen die Möglichkeit gibt, Bundesbiobetriebe aufzunehmen (was Biovalais heute schon tut).

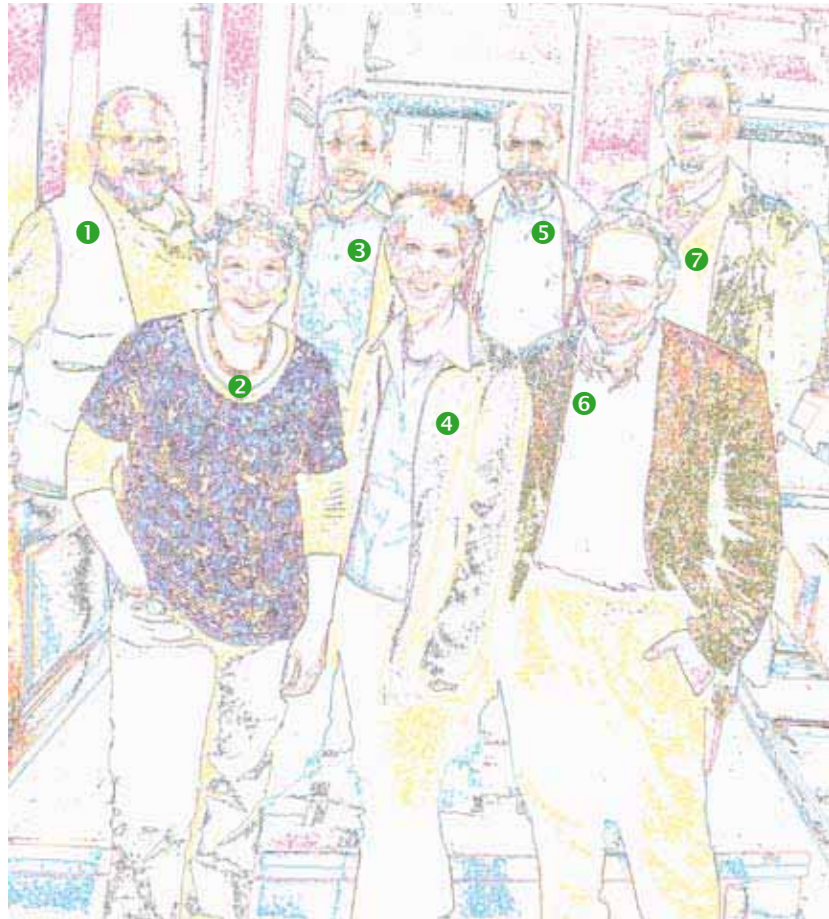


Bild: Thomas Alfeld

Der neue Bio Suisse Vorstand am Tag der Wahl: 1. François-Philippe Devenoge, 2. Danielle Rouiller, 3. Josef Reichmuth, 4. Regina Fuhrer, 5. Martin Riggenbach, 6. Alfons Cotti, 7. Christian Butscher. – Vergleiche Titelbild.

Dass die Bio Suisse der Zukunft die gesamte Biobewegung – inklusive Bundesbiobetriebe – zusammenfassen soll, war in der Diskussion absolut mehrheitsfähig. Bio Grischun stellte einen Antrag, der auf praktisch dasselbe hinausläuft wie «2 plus», aber auf der Basis von Variante 3 steht. 3 sei gut, müsse aber ohne die Gründung eines Biobauernverbands umgesetzt werden: also «3 minus». Das führte zur Formel «2 plus» = «3 minus». Im komplizierten Abstimmungsprozedere obsiegte letztlich «2 plus» nach VOB-Lesart. Die Leitbildgruppe wird diese Variante nun ausformulieren und der nächsten DV im Herbst vorlegen.

Unabhängig vom nun vorliegenden Resultat war sich die Mehrheit der Ver-

sammlung einig, dass der Prozess Klarheit über die Zielsetzungen von Bio Suisse geschaffen hat. Dies zeigte sich in der Schlussabstimmung über die Fortsetzung des Prozesses mit 72 Ja- gegen 8 Neinstimmen und 17 Enthaltungen.

Wo bleiben die Frauen?

Nach dem Mittagessen unterstützte die Band des abtretenden Vorstandsmitglieds Martin Ott, «Baldrian», die Delegiertenver dauung (DV) und stimmte auf die Wahlen ein. Bandmitglied und Bio Suisse Mitglied Andreas Ott, der zum ersten Mal DV-Luft schnupperte, liess es sich nicht nehmen, einige anekdotische Intimitäten über seinen Bruder preiszugeben – und die anstehenden Wahlen auf Vorschuss zu kommentieren: «Wählt Frauen! Wo bleiben die Frauen?!»

Diesen Aufruf nahmen sich die Delegierten zu Herzen und wählten die beiden einzigen kandidierenden Frauen, die bisherigen Vorstandsmitglieder Regina Fuhrer und Danielle Rouiller, mit den Glanzresultaten von 97 und 94 Stimmen. Auch die beiden bisherigen Männer wurden wiedergewählt: Martin Riggenbach (68 Stimmen) und François-Philippe Devenoge (56). Neu in die Verbandsexekutive wählte die DV Alfons Cotti von Bio Grischun (84), Josef Reichmuth von den Schwyzer Biobauern (60) und im zweiten Wahlgang Christian Butscher von Demeter (41). Alfred Schädeli

Verkauf der bio.inspecta-Aktien

Bio Suisse will ihren Aktienanteil an der bio.inspecta veräussern, eine Konsequenz des Entscheids zur Öffnung der Knospe-Zertifizierung im vergangenen Jahr. Die Aktien sollen nicht einfach auf den Markt geworfen werden, weshalb der Verkauf an die Schweizerische Stiftung zur Förderung des Biolandbaus, die FiBL-«Mutterstiftung», vorgesehen ist. Der Einstandswert des Aktienpakets betrug 125 000 Franken. Dieser Betrag ist in der Bio Suisse Bilanz weitgehend abgeschrieben. Der Verkauf ist zu 100 000 Franken vorgesehen. als

Aufbruch zum Umbruch – Mut tut gut

Wer auf seinem Landwirtschaftsbetrieb einen strategischen Entscheid fällt, muss mit negativer Kritik von Nachbarn und Berufskolleginnen rechnen. Die Auseinandersetzung damit braucht Kraft und Energie – zusätzlich zu den Anforderungen, welche die Umstrukturierung des Betriebs verlangt. Für den Erfolg sind Mut, Zuversicht und Vertrauen in sich selbst unabdingbar. Offene Kommunikation hilft zusätzlich.

Das jährliche Treffen der Regionalgruppe Ostschweiz des FiBL-Betriebsnetzes (vgl. Kasten) fand vergangenen Winter auf dem Hof von Andreas und Margareth Stähli in Menzengrüt ZH statt. «Wie reagiere ich auf negative Äusserungen Dritter bei Änderungen auf meinem Betrieb?» lautete das zentrale Thema. Andreas und Margareth Stähli beschäftigte diese Frage sehr stark, als sie nach Verlust von Pachtland einen neuen intensiven Betriebszweig aufbauten. Welche Tipps können sie anderen Höfen in ähnlicher Lage weitergeben?

An einem schönen Sommertag im Jahr 1989 stehen Margareth und Andreas Stähli erstmals auf ihrem neu angelegten «Kräuterblätz» und jäten. Die damals 50

Aren brachten für ihren Familienbetrieb eine Wende in der Betriebsausrichtung – und auch im Denken an die Zukunft. Die beiden stehen 1989 vor der Aufgabe, nach dem Verlust von 2,5 Hektaren bestem Pachtland – der Betrieb hat 10,5 Hektaren Eigenland – ihren Betrieb anders auszurichten, damit er ein Auskommen für die sechsköpfige Familie einbringt. Eine junge Familie vor einer grossen Herausforderung.

Schon im zweiten Jahr konnte die Kräuterfläche aufgestockt werden. Bis heute liegt sie bei rund 2,5 Hektaren. Angebaut werden Pfefferminze, Zitronenmelisse, Eibisch- und Bibernellwurzeln.

bioaktuell: *Der Kräuteracker bedeutet für euch und euren Betrieb sehr viel. Wie ist es dazu gekommen?*

Margareth Stähli: Im Jahr 1989 standen wir vor einer Aufgabe, die zu unserem Lebenswerk wurde: unseren Landwirtschaftsbetrieb hier in Menzengrüt weiterzuführen und genügend Einkommen für unsere Familie zu erwirtschaften. Pachtland ging verloren, ein neuer Stall war gebaut, die Schuldzinsen drückten. In der Hilflosigkeit interessierten wir uns für neue Betriebszweige, welche auf geringer Fläche höheren Ertrag bringen. So kamen wir auf den Kräuteranbau.

Warum gerade auf Kräuter?

Andreas Stähli: An einem schönen Morgen kam ich auf die Idee, im Grossverteiler nach Produkten zu suchen, die Komponenten enthalten, die wir vielleicht produzieren könnten. So streifte ich im Coop zwischen den Regalen durch und fand einen Kräutertee, der Heilkräuter enthielt. Die Idee, solche Kräuter anzubauen, begann uns zu faszinieren, und wir machten uns kundig über den Anbau und die Marktsituation. Bald fragten wir bei einem Abnehmer an. Der machte uns ein Angebot, später folgte die Zusage für die Produktion. Für uns war wichtig,

nicht nur mit einem anonymen Abnehmer, sondern mit einem Partner zusammenarbeiten zu können, mit welchem wir gemeinsam in die Zukunft marschieren konnten. Unterdessen haben wir drei ständige Abnehmer und haben im Anbau unsere Erfahrungen gemacht. Damals stürzten wir uns ohne grosse Vorkenntnisse in das Abenteuer.

War es ein Sprung ins kalte Wasser?

Andreas Stähli: Zuerst schon, doch wir lernten bald schwimmen. Unser Umfeld reagierte allerdings sehr heftig auf unsere betrieblichen Veränderungen. Eines Tages, als wir im Feld am Jäten waren, kam ein anderer Landwirt zu mir und fragte: «Welche Drecksarbeit machst du denn hier? Kannst du nicht Bauern wie wir anderen auch?» Solche Bemerkungen aus der Nachbarschaft trafen uns sehr hart. Es verunsicherte uns und brachte uns ins Zweifeln. Doch wir hatten keine Wahl, denn wir mussten eine neue Einnahmequelle haben.

Margareth Stähli: Zehn Jahre nach Beginn des Kräuteranbaus, im Jahr 1999, unternahmen wir den nächsten grossen strategischen Schritt. Das Arbeitsaufkommen im Kräuter- und Gemüseanbau war unterdessen gross geworden, die Vorschriften für die Auslaufhaltung der Kühe relativ schwierig zu erfüllen. Wir entschieden uns, die Milchwirtschaft aufzugeben. Es fiel nicht leicht, die Kühe zu verkaufen. Anfang Mai verliessen die letzten Tiere den Stall. Die letzte Kuh sprang von alleine aus dem Stall in den Viehwagen – auch sie hatte offenbar gemerkt, dass sich etwas Grundsätzliches änderte. Es begann ein Leben ohne die Kühe, die bis zu diesem Zeitpunkt das Zentrum des Betriebs darstellten. Andreas beschäftigte das sehr, und während mehreren Wochen ging er nicht in den Stall. Den Stall nutzen wir heute vorübergehend als Rüstraum nach der Wurzelernte, als Abstellraum oder auch für Feste.

Tipps zum Umgang mit Angst

Der Mut zu grossen betrieblichen Änderungen ruft oft Angst vor Reaktionen des Umfelds hervor. Weshalb ist das Umfeld für uns so wichtig? Vielleicht sogar wichtiger, als ich mich selber und meine Familie nehme? Gruppenarbeiten innerhalb des FiBL-Betriebsnetzes schlagen verschiedene Möglichkeiten zur Bewältigung solcher Ängste vor.

- Nach der betrieblichen Veränderung den Hof für Interessierte öffnen.
- Nachbarn, insbesondere auch bäuerliche Nachbarn, speziell für die Hofbesichtigung einladen.
- Die Diskussionspunkte in den Erklärungen ausdrücklich erwähnen. Was sind die Gründe, dass ich nun so wirtschaftete? Welche Zusammenhänge bestehen zwischen meinen Betriebszweigen, innerhalb der Familie und mit anderen Betrieben?
- Nicht die anderen schlecht machen, sondern das eigene Schaffen in den Vordergrund stellen.
- Konsumenten mit zusätzlichen Informationen bedienen (Produktbeilagen).
- Sich nicht vom Dorf und von den Nachbarn abgrenzen, in Vereinen und Kommissionen aktiv mitwirken.
- Gepflegter Hof und gepflegte Menschen auf dem Betrieb hinterlassen einen bleibenden guten Eindruck.
- Felderbeschriftungen mit Hintergrundinfos aufstellen und auch aktuell halten. kb

Das FiBL-Betriebsnetz

Das FiBL-Betriebsnetz wurde 2005 gegründet und zählt 50 Biobetriebe, die in der ganzen Schweiz (ausser im Tessin und im Wallis) verteilt sind. Die teilnehmenden Betriebe stellen den FiBL-Forschern ihre Buchhaltungen zur Verfügung. Die vom FiBL ausgewerteten Buchhaltungsdaten ergänzen die Daten von Agroscope Tänikon ART und geben zusätzliche spezifische Informationen für Biobetriebe und zu speziellen Betriebszweigen. Diese Daten bilden eine wertvolle Grundlage für die Betriebsführung, für die Ausbildung künftiger Bäuerinnen und Bauern sowie für politische Entscheide. Die am FiBL-Betriebsnetz Teilnehmenden treffen sich jährlich zur Jahrestagung, wo Aspekte der Buchhaltung und Betriebsführung besprochen werden. Während dieser Tagungen werden auch soziale Themen angesprochen, wie etwa die Lebensqualität in der Wahrnehmung von Biobäuerinnen und Biobauern. Weiter werden Betriebe von Teilnehmenden besucht, die vor strategischen Entscheiden für ihre Weiterentwicklung stehen. Die Gruppe diskutiert die anstehende Neuausrichtung. kb

Wie reagierte das Umfeld, als ihr die Kühe verkauftet?

Margareth Stähli: Das löste ziemlich heftige Reaktionen aus. Einige erklärten, wir seien keine rechten Bauern mehr, weil wir keine Kühe mehr hätten. Das schien sich herumsprechen, denn es kamen aus der ganzen Region Anrufe von Berufskollegen, die sich für das Land interessierten. Solche Erfahrungen gingen ziemlich tief, sie können auch sehr verletzend sein.

Wie kommt ihr mit solchen Verletzungen umgehen?

Margareth Stähli: Einerseits suchten wir das Gespräch und versuchten darzustellen, welche Überlegungen uns zu unseren Schritten führten. Dann half uns auch, dass wir im christlichen Glauben leben – und vergeben konnten. Das gab uns Kraft.

Seit dieser tiefgreifenden Umstrukturierung sind nun einige Jahre vergangen. Gibt es heute noch negative Reaktionen?

Andreas Stähli: Es gibt auch heute noch die eine oder andere negative Bemerkung, doch die nehmen ab. Derselbe Landwirt, der mir einst Drecksarbeit vorhielt, begegnete mir vor einiger Zeit und



Bild: Martina Stähli

Dank Spezialisierung und trotz motzender Nachbarn etwas Gutes aufgebaut: Margareth und Andreas Stähli vor ihrem Hof in Menzengrüt.

sagte: «Weisst du noch, vor einiger Zeit hat mich deine spezielle Landwirtschaft geärgert. Heute muss ich dir recht geben. Du kannst noch von der Landwirtschaft leben, ich arbeite inzwischen auf dem Bau, meinen Hof führe ich nur noch im Nebenerwerb.»

Margareth Stähli: Unterdessen haben die Leute gemerkt, dass unser Betriebskonzept Bestand hat. Der Hof ist in einem guten Zustand, uns geht es gut, wir können uns manchmal etwas leisten. Damit ist die Akzeptanz im Umfeld gestiegen, auch bei den Bauern. Jetzt heisst es manchmal: «Da habt ihr euch etwas Gutes aufgebaut.»

Andreas Stähli: Solche Anerkennung freut uns natürlich und zeigt, dass es sich

lohnt, an einem Ziel festzuhalten, auch wenn andere es im Moment vielleicht nicht verstehen.

Es gibt viele Familien, die heute in der gleichen Situation sind wie ihr vor zehn, fünfzehn Jahren. Die Schuldenfalle geht immer weiter auf. Gedanken wie: «Was denkt der Nachbar, wenn ich etwas anderes mache?» können Entwicklungen behindern. Welchen Ratschlag gebt ihr Menschen in einer solchen Situation mit auf den Weg?

Margareth Stähli: Nach Alternativen suchen, die auf den Betrieb passen und die auch den Fähigkeiten des Betriebsleiterpaars entsprechen. Nicht auf die Leute hören, da von diesen selten Hilfe kommt.

Interview: Klaus Böhler, FiBL

Bio lohnt sich für das Bündnerland

Wer Bioprodukte herstellt, verarbeitet oder verkauft, liegt derzeit voll im Trend. Aber wie sehr profitiert ein Biobauernhof davon? Und welchen Beitrag leistet die Biolandwirtschaft für die gesamte Wirtschaft? Für den Kanton Graubünden liegen nun erste Antworten auf diese Fragen vor.

Rentiert sich Biolandbau für die Landwirte in Graubünden? Hat er auch in Zukunft Erfolg? Welchen volkswirtschaftlichen Beitrag leistet die Bündner Biolandwirtschaft? Diese und ähnliche Fragen stellte sich Bio Grischun und beauftragte deshalb die Forschungsstelle für Wirtschaftspolitik an der HTW Chur, Antworten zu finden. In der Studie wurden sekundärstatistische Daten ausgewertet und von Studierenden der Betriebsökonomie Umfragen durchgeführt. Konkret wurden 1250 Fragebögen an Bündner Biolandwirte verschickt, von denen über 40 Prozent retourniert wurden, 20 weiterverarbeitende Betriebe per Telefoninterview und vier Grossverteiler befragt.

In Graubünden hat Bio in der Landwirtschaft nicht nur landesweit, sondern auch europa- und weltweit eine herausragende Stellung. So sind dort 56 Prozent aller direktzahlungsberechtigten Landwirtschaftsbetriebe Biohöfe, die 60 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche bewirtschaften. Die Biolandwirtschaft ist gerade in den obersten Bergzonen stark verbreitet und leistet so einen wichtigen Beitrag für die Entwicklung peripherer Regionen. Überhaupt ist die Biolandwirtschaft sehr wichtig für den Bündner Arbeitsmarkt. Etwa 3,6 Prozent aller Beschäftigten sind nämlich in der Biolandwirtschaft tätig und damit mehr Menschen als etwa in der Kredit- und Versicherungswirtschaft oder der Chemiebranche. Versucht man die Wertschöpfung der Biolandwirtschaft zu schätzen und bezieht die Direktzahlungen in diese Schätzung mit ein, dann trägt der Bündner Biolandbau immerhin 1,2 Prozent zur kantonalen Wertschöpfung bei.

Umstellung hat sich gelohnt

Der grosse «Umstellungsboom» auf Bio fand in Graubünden Mitte der 1990er Jahre statt. Zentrale Motive waren neben der ökologischen Einstellung (58 Prozent) und der Verpflichtung gegenüber der Region auch finanzielle Gründe (37 Prozent). Und tatsächlich hat sich auch bei der Mehrheit der befragten Bioland-

wirte bereits nach zwei Jahren ein positiver Effekt für das Betriebsergebnis eingestellt. Negative Auswirkungen beklagte nicht einmal jeder zehnte Landwirt, während rund 40 Prozent ihr altes Betriebsergebnis wieder erreichen konnten. Auch die aktuelle Betriebssituation schätzt über die Hälfte als positiv ein. Lediglich acht Prozent glauben, dass sich die Biomstellung bis heute negativ ausgewirkt hat.

Dass Bio finanziell rentiert, sind auch die weiterverarbeitenden Betriebe überzeugt. Dort meint die grosse Mehrheit, dass ihnen Bioprodukte den Zugang zu neuen Abnehmern erleichtern. Kein Wunder also, dass fast alle Betriebe, die nicht sowieso schon voll und ganz auf Bio setzen, in Zukunft ihr Biosortiment ausdehnen wollen.

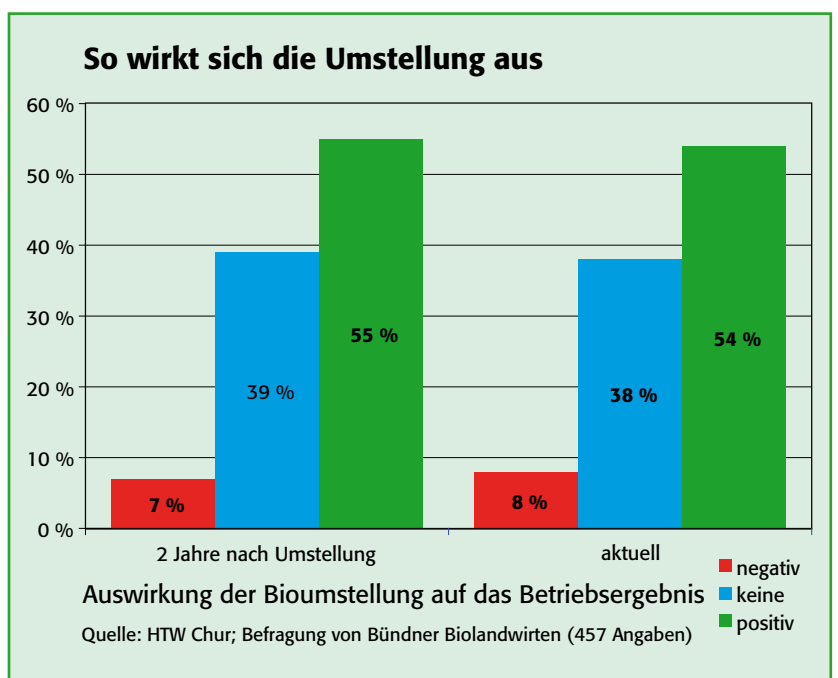
Positive Zukunftsaussichten

Produzenten, Weiterverarbeiterinnen und Grossisten sind sich weitgehend einig, dass der Biomarkt weiterhin wachsen wird. Fast die Hälfte aller Biolandwirte glaubt an ein steigendes Marktpotenzial, während rund 44 Prozent die Marktentwicklung als gleich bleibend einschätzen. Noch optimistischer blicken die regionalen Verarbeiter in die Zukunft. Zwei

Drittel von ihnen sind nämlich der Meinung, dass das Vermarktungspotenzial von Bioprodukten längst noch nicht ausgeschöpft ist. Bereits heute beklagen Weiterverarbeiter und Grossverteiler bei manchen Bioprodukten saisonale Lieferengpässe und Bio Suisse sieht ein Potenzial für hunderte zusätzlicher Biohöfe. Neue Höfe sind das eine bereits bestehende Betriebe weiterführen das andere. Wie planen die Biolandwirte selbst ihre betriebliche Zukunft? Erfreulicherweise beabsichtigt nicht einmal jeder zehnte Landwirt eine Betriebsschliessung, während fast 30 Prozent mit einer Vergrösserung liebäugeln.

Grischun im Biohimmel?

Ist also im «Bioland» Graubünden alles paletti? Natürlich nicht. Wichtig für jeden Biolandwirt ist, dass er seine Produkte überhaupt als Bio an den Mann oder die Frau bringen kann. In Graubünden kann zwar die Mehrheit der Bioprodukte als solche verkauft werden; allerdings mit grossen Unterschieden zwischen den Produktgruppen. Am höchsten fällt der Bioanteil bei den Eiern aus. Die mengenmässig bedeutsamere Milch kann nur zu gut 70 Prozent und Fleisch





Die Knospe treibt im Kanton Graubünden auch volkswirtschaftliche Blüten.

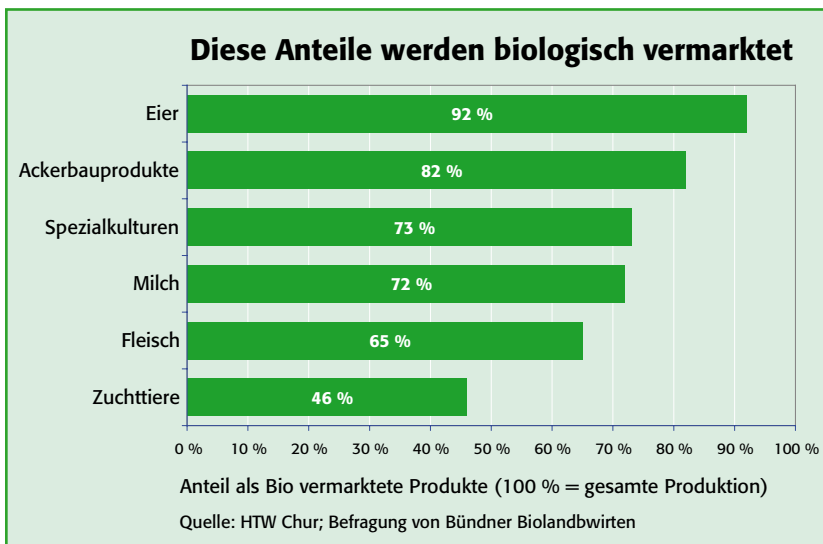
zu 65 Prozent als Bioware verkauft werden. An letzter Stelle rangieren Zuchttiere.

Auf einen einfachen Nenner gebracht, kann man die Studienergebnisse folgendermassen zusammenfassen: Bio

kann mehr als nur ökologisch sein. Bio bringt auch einen finanziellen Nutzen, und zwar sowohl betriebswirtschaftlich als auch volkswirtschaftlich. Bio-Produkte sind derzeit im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde und Bio liegt

bei immer mehr Konsumenten voll im Trend. Nun gilt es, diesen Trend zu nutzen. Und hier liegt (auch) in Graubünden noch Potenzial brach.

Silvia Simon, Professorin für Volkswirtschaftslehre an der Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW in Chur



Coop will mit Naturaplan an der Biospitze bleiben

15 Jahre nach dem Start erfindet sich die Coop-Marke Naturaplan neu: Ein neues Logo, ein neues Verpackungsdesign, 40 neue Produkte, gross aufgemachte Werbung und ein Schwerpunkt «biospezial», der mehr als die Hälfte der «Coopzeitung» füllt, untermauern den Anspruch auf die Marktführerschaft im Biobereich. bioaktuell dokumentiert den Neustart und fragt nach bei Christian Waffenschmidt, Leiter Kompetenzmarken VIVA bei Coop.

«Wir wollen neue Käuferschichten ansprechen»

bioaktuell: Als Erstes überrascht die schlichte Klarheit des neuen Naturaplan-Logos. Wo doch überall sonst die Blümlein sprissen und die Flatterlinge um die Wette schmetterten ...

Christian Waffenschmidt: Wir haben uns bei der Neulancierung stark am Markt orientiert. Und da gibt es ja den Trend der «LOHAS». Wir wollten Naturaplan so neu positionieren, dass die bisherige Kundenschaft dieser Marke treu bleibt und dass sie gleichzeitig neue Käuferschichten anspricht. Die LOHAS sind modern, aufgeschlossen, Design-orientiert. Sie suchen nach Produkten, die sowohl gesund als auch nachhaltig produziert, gleichzeitig aber schön und modern sind.

Wir haben gesehen, dass die Bauernhof-Bildmarke nicht mehr zu diesen Bedürfnissen passt. Auf gewissen Produkten, etwa Delikatessen oder Wein, störte sie manchmal sogar. Dabei haben wir es uns nicht leicht gemacht: Die ur-



Setzt weiter voll auf Bio mit der Knospe: Christian Waffenschmidt von Coop.

sprüngliche Vorgabe war, der Bauernhof müsse bleiben!

Und die Knospe scheint grösser zu werden, nicht kleiner.

Ja, die Bedeutung der Knospe nimmt zu. Naturaplan selber ist ein reiner Schriftzug; die einzige Bildmarke im Logo ist die Knospe. Auch auf den Verpackungen kommt die Knospe prominenter: gut sichtbar auf einer grünen Fläche. Bisher drohte die Knospe irgendwo im kulinarischen Bild unterzugehen.

Coop setzt weiter voll auf die Knospe, sie wird dominanter in der Werbung und auf den Produkten.

«Für Bio ohne Kompromisse», lautet der neue Claim. In den Medienunterlagen ist von «exklusiver Zusammenarbeit mit Bio Suisse» die Rede und die gegenüber der Bioverordnung strengeren Richtlinien werden hervorgehoben. Rückt Coop jetzt davon ab, Bioprodukte ohne Knospe in den Naturaplan zu integrieren?

«Naturaplan: Bio ohne Kompromisse»

Aus den Medienunterlagen zur Naturaplan-Neulancierung:

Die Naturaplan-Produkte erhalten einen neuen modernen Auftritt. Der bekannte Bauernhof wird durch den Brand [Handelsmarke, Warenzeichen] Naturaplan ersetzt. Der neue Schriftzug, der die Knospe von Bio Suisse noch mehr ins Zentrum rückt, verdeutlicht, wofür Naturaplan steht: für eine hervorragende Kulinarik und eine einwandfreie Herkunft. Aber auch für die Förderung der Biolandwirtschaft, bei der Coop seit 15 Jahren eine Pionierrolle innehat.

Nicht nur der Auftritt wird moderner und frischer, sondern auch die Rezepturen der Bioprodukte werden weiterentwickelt und das Sortiment kontinuierlich ausgebaut. Kompromisse gibt es dabei keine: Mit der bekannten Knospe, dem Gütesiegel von

Bio Suisse, bürgt Naturaplan weiterhin für authentische Bioprodukte mit höchstem Anspruch.

Dazu Jürg Peritz, Leiter der Direktion Marketing/Beschaffung: «Naturaplan steht für Werte-Lifestyle und ist authentisch, kantig, profiliert, aber auch emotional, kompetent und appetitanregend. Naturaplan übernimmt Verantwortung, ist transparent und entspricht so den Bedürfnissen unserer Kundinnen und Kunden.»

Medieninformation Coop, 17. April 2008

Eckdaten Naturaplan

■ 1993 Markteintritt mit wenigen Produkten, darunter Joghurt und Naturbeef.

■ 2003: Einrichtung des Coop Naturaplan-Fonds zur Unterstützung nachhaltiger Projekte; ausgestattet mit jährlich zehn Millionen Franken.

■ 2007: Einrichtung des Coop Klimafonds mit jährlich 1,5 Millionen Franken zur CO₂-Kompensation von Geschäftsreisen und Flugtransporten.

■ 2008: Zusammenlegung der beiden Fonds zum Coop Fonds für Nachhaltigkeit.

■ Umsatz Naturaplan 2007: 664 Millionen Franken. Damit geht heute jedes zweite im Land verkaufte Bioprodukt bei Coop über die Ladentheke.

Siehe auch www.coop.ch/naturaplan; www.coop.ch/naturaplan-fonds

Stichwort LOHAS

LOHAS ist ein neudeutscher Marketingbegriff, steht für «Lifestyle of Health and Sustainability» und bezeichnet einen neuen Konsumententyp, der sich an Gesundheit und Nachhaltigkeit orientiert. Einfach gesagt sind damit Leute gemeint, die das Leben geniessen und dennoch ihren Teil dazu beitragen wollen, dass die Lebensgrundlagen für alle erhalten bleiben.

Quelle: <http://de.wikipedia.org>

Nicht ganz. Diese Möglichkeit ist mit Bio Suisse ausgehandelt. Es geht hier nur um sehr wenige, gut begründete Ausnahmen. Wir nutzen die Möglichkeit sehr sparsam: Naturaplan-Produkte ohne Knospe bleiben im Promillebereich. Bisher gibt es unter der Marke Naturaplan einzig zwei Büchsenbiere, die keine Knospe haben. Das liegt an den Verpackungsvorschriften von Bio Suisse, die keine Getränkedosens zulassen. Ökobilanzen sprechen aber eine andere Sprache: Die Getränkedose kommt besser weg als das Einwegglas. Wir sind da im Gespräch mit Bio Suisse; wir wären froh, wenn diese beiden Biere Knospe-konform würden – der Inhalt wäre es bereits jetzt.

Dann stecken die Kompromisse im übrigen Coop-Sortiment?

Woran denken Sie?

An scharfe Reinigungsmittel, an Ökawaschmittel mit gentechnisch hergestellten Enzymen, an grosse Tüten voller Plastikwegwerfrasierer, wo jedesmal nebst der Klinge der ganze Griff im Abfall landet ...

Grundsätzlich steht Coop für Wahlfreiheit ein. Bei uns gibt's alles von gut und günstig über Fine-Food-Spezialitäten bis zu den innovativen Bioprodukten, die wir jetzt unter Naturaplan lanciert haben. Wir fördern ganz speziell die nachhaltigen Marken wie Naturaplan. Die Kundinnen und Kunden sollen aber selber entscheiden, welches Produkt zu ihnen passt und welchen Mehrpreis ihnen ein ökologischer Mehrwert oder der faire Handel wert ist. Mit dem Einsatz der genveränderten Mikroorganismen für die Herstellung der Enzyme in Waschmitteln lässt sich übrigens ganz massiv Prozessenergie einsparen. Wir haben diesen Entschaid sehr bewusst gefällt.

Was für uns nicht erwünscht ist, sind die Flugtransporte. Sie kommen aus-

schliesslich im nichtbiologischen Bereich vor. Immerhin deklarieren wir Flugtransporte mit einem speziellen Label und wir kompensieren den CO₂-Ausstoss.

In der Tat wollen wir das Sortiment insgesamt ökologischer ausrichten. Auch im konventionellen Bereich sollen bessere Umwelt- und Sozialstandards umgesetzt werden. Beim Kaffee und beim Fisch ist Coop schon recht weit mit dieser Entwicklung.

Sie versprechen, dass ich nun die Bioprodukte im Laden besser finde. Kommt der Bioladen im Supermarkt?

Nein, die Bioprodukte bleiben wie bisher im Sortiment eingegliedert; es wird keinen Bioblock geben, ausser – wie schon bisher – beim Gemüse. Die Bioprodukte werden aber auffälliger durch die grünen Flächen auf den Verpackungen, auf denen nebst der Knospe auch gross «Bio» steht. Mehr Übersichtlichkeit entsteht sicher auch dadurch, dass wir die «blaue Linie» nicht mehr unter Naturaplan, sondern unter dem eigenen Label Naturafarm vermarkten.

Die «blaue Linie» mit den Produkten aus IP-Tierhaltung

ist weg?

Ja, Naturaplan ist jetzt 100 Prozent Bio und 99,99 Prozent Knospe.

Coop sieht ein wachsendes Bewusstsein für Nachhaltigkeit in der Gesellschaft und ein gleichzeitiges Wachsen der Ansprüche punkto Genuss und Ästhetik. Ist die Billigwelle vorbei?

Nein, die Preissensitivität bleibt und wird je nach wirtschaftlicher Lage auch wieder zunehmen. Es gibt den Megatrend der Nachhaltigkeit, aber auch den Ruf nach günstigen Preisen.

Coop bringt 40 neue Naturaplan-Produkte. Welches sind Ihre Favoriten?

Die Joghurt-Glacés sind sensorisch und vom Aroma her sehr gut. Zudem enthalten sie weniger Fett und weniger Zucker. Das ist sicher ein Topprodukt.

Spannend finde ich es, wenn es uns gelingt, neue Produkte zuerst im Biobereich zu lancieren. Das ist bei der Crema di Peperoncini der Fall: Das ist eine absolute Neuheit auf dem Markt, das gabs bisher auch konventionell nicht.

Sehr gut finde ich auch die trendigen Produkte für eher jüngere Leute, zum



Bilder: Markus Bär, Packshots zVg

Grosser Auftritt am Basler Bahnhof: Naturaplan mit neuem Logo.

Beispiel den Botanic Energy Drink mit Kräuterextrakten.

Auch Sushi gibt's ja jetzt in Knospe-Qualität – dafür ist der Bauernhof weg vom Logo. Ist das noch die Welt der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern? Was haben sie von dieser Neulancierung?

Mit 1600 Knospe-Produkten bietet Naturaplan ein Vollsortiment in Bioqualität an. Die Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern profitieren unmittelbar, wie das Beispiel der Joghurt-Glacés zeigt. Das Vollsortiment geht halt von Rüebl über Milch und Brot bis zur Tiefkühlpizza und neu bis zu den Sushis. Das sind Kundenbedürfnisse: Die Leute wollen Bioprodukte und sie wollen moderne Produkte.

Coop bekennt sich weiterhin bewusst zur Schweizer Biolandwirtschaft. Wir arbeiten eng mit Bio Suisse und auch mit dem FiBL zusammen.



Interview: Markus Bär

Pestizidspuren im Biowein: Wie Riegel schieben und Ritzen stopfen?

Im Jahr 2000 wurden Rückstände von Pestiziden in Schweizer Bioweinen nachgewiesen. Bio Suisse reagierte schnell auf den Schocker und startete eine gross angelegte Analysekampagne. Wie kommen Giftspuren in den Biowein? Und vor allem: Wie lassen sie sich vermeiden, welche Ritzen muss man stopfen? Das Amt für Lebensmittelkontrolle von vier Ostschweizer Kantonen und das FiBL legen einen neuen Untersuchungsbericht vor.

Spuren von chemisch-synthetischen Pestiziden sind selbst in biologisch produzierten Lebensmitteln zu erwarten. Eine «absolut reine» Umwelt gibt es auch in dieser Hinsicht schon lange nicht mehr. Und wo der Mensch arbeitet – im Anbau, aber auch im Transport und der Verarbeitung –, ist er fehleranfällig. Diese Fehler können geringfügig sein, eine Betrugsabsicht braucht nicht vorzuliegen: Die Nachweismethoden sind heute so verfeinert, dass auch winzigste Mengen an Rückständen nachweisbar sind.

Mediensturm im Bioweinglas

Im Herbst 2000 hatte das Laboratorium der Urkantone 83 biologische Weine auf Pestizidrückstände hin untersucht: Alle Bioweinproben wiesen Rückstände auf –

das Labor hatte mit einer neuen Analyse-methode gearbeitet.

Was folgte, war ein Mediensturm von «Kassensturz» bis bioaktuell («Zapfen ab? Pestizidspuren im Biowein») sowie eine flächendeckende Analysekampagne unter in- und ausländischen Bioweinen, in Auftrag gegeben von Bio Suisse, durchgeführt vom FiBL und dem Amt für Lebensmittelkontrolle der Kantone AR, AI, GL und SH (vgl. bioaktuell 5/01, 6/01, 7/01).

Wo aber liegen die Grenzen zwischen unvermeidbarer und deshalb zu akzeptierender «Grundbelastung» und einer Verschmutzung, die auf unsorgfältige Produktionsweise, Vermischung mit konventioneller Ware oder gar auf Betrug zurückzuführen und deshalb nicht mehr akzeptabel ist?

Ein solcher Grenzwert für eine gerade noch akzeptable Menge ist in keinem Gesetzestext festgelegt und daher besteht eine gewisse Rechtsunsicherheit.

Hintergrundbelastung so gut wie inexistent

Der nun vorgelegte Bericht vom Amt für Lebensmittelkontrolle AR, AI, GL und SH und dem FiBL setzt die Untersuchungen aus den Jahren 2001–2003 fort. Er präsentiert für das Produkt Biowein den aktuellen Wissensstand und enthält Empfehlungen für alle am Produktions- und Wertschöpfungsprozess beteiligten Akteure.

Der Bericht versucht, mögliche Eintragungswege von Pestiziden und Hintergrundkontaminationen festzustellen und zu quantifizieren. Im Feld wurden umfangreiche stichprobenweise Messungen durchgeführt. Genauer untersucht wurden 12 isolierte Parzellen (keine Reben oder ähnlichen Kulturen im Umkreis von mindestens 200 Metern), 6 zweiseitig von IP-Weinkulturen umgebene Parzellen und 7 auf drei Seiten von IP-Weinkulturen umgebene Parzellen.

Der Befund ist eindeutig: Unter den beschriebenen Bedingungen liegt keine Hintergrundbelastung vor; die Umwelt darf als frei von den gesuchten Pestiziden betrachtet werden.

Das Problem kann auch im Keller liegen

Entgegen einer verbreiteten Annahme stellt Abdrift im Feld nur in Einzelfällen eine bedeutende Verunreinigungsquelle dar. Abdrift ist vor allem beim Einsatz von Sprühflugzeugen ein Problem. Den allermeisten konventionellen oder IP-Produzentinnen und -Produzenten kann man bezüglich der Spritztechnik und der Einstellungen ihrer Geräte ein gutes Zeugnis ausstellen. Die wenigen unsorgfältigen Weinbauern gilt es zur Ordnung zu rufen. Die Rebbaukommissäre aller Kantone wurden über die Resultate der Studie informiert und zur Überwachung der guten landwirtschaftlichen Praxis beim Einsatz der Pestizide aufgefordert.

Würde ein Biorebbauer einen Wein ausschliesslich aus Trauben von exponierten Reihen bereiten, dann könnten die Konzentrationen der einzelnen Wirkstoffe im Endprodukt durchaus über eine tolerierbare Grenze ansteigen. Insbesondere kleine, von konventionellen Flächen umgebene Bioparzellen sind einer erhöhten Gefahr ausgesetzt.

Unter Anwendung einer guten Landwirtschafts- und Produktionspraxis ergibt sich aber eine Minimierung der Rückstände. Im Verlaufe des Vinifikationsprozesses reduzieren sich zudem die

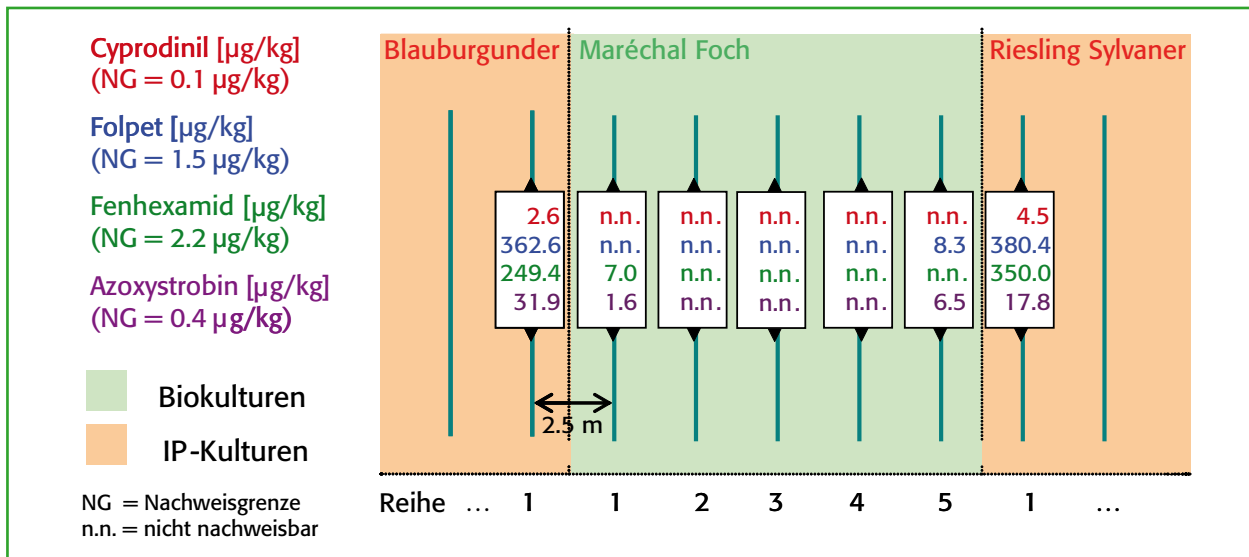


Homogenisieren von Fruchtproben: Hildegard Pfefferli am Labormixer.

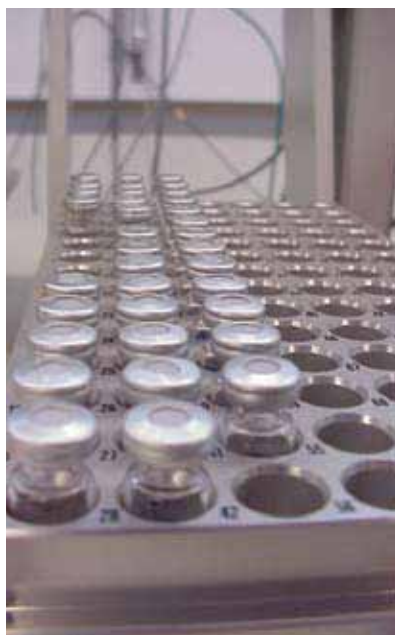
Bilder: Amt für Lebensmittelkontrolle AR, AI, GL und SH

Kurs zum Thema

Das FiBL führt im letzten Quartal 2008 einen Kurs zum Umgang mit Pestizidrückständen in Verarbeitung und Handel durch. bioaktuell sowie die Website www.bioaktuell.ch werden Sie rechtzeitig informieren.



Beispiel für Fungizidrückstände auf Trauben einer Bioparcelle mit zweiseitig angrenzenden IP-Nachbarn. Die Traubenproben wurden wenige Tage vor der regulären Ernte im September 2003 genommen. Sämtliche Driftdistanzen liegen unter 2,8 Meter. Die benachbarten IP-Betriebe haben zwar bis in ihre ersten Rebenreihen gleichmässig gesprüht, die Fungizide wurden aber bei guten Wetterbedingungen und mit adäquater Gerätschaft und Technik ausgebracht.



Die Fruchtproben im Autosampler des Gaschromatografen.

an den Trauben gemessenen Konzentrationen vieler Fungizide im Durchschnitt um rund die Hälfte.

Oftmals liegt das Problem aber nicht im Rebbau, sondern bei der Weinbereitung. In aller Regel werden die Bioernten in denselben Kelterbetrieben zu Wein verarbeitet wie die Ernten aus IP-Betrieben. Und viele Kelterer sind sich noch zu wenig bewusst, wie gering Vermischungen sein müssen, bis Pestizidspuren im Biowein nachweisbar werden.

Massnahmen in Feld und Keller zur Vermeidung von Rückständen sind im FiBL-Merkblatt «Pestizidrückstände im Biowein: Wie vermeiden?» nachzulesen.

Keine Höchstwerte für Rückstände auf Bioprodukten

Die Autoren des Berichts kommen zum Schluss, dass die Einführung von Höchstwerten für die Pestizidbelastung von Bioprodukten nicht sinnvoll wäre. Ein solcher Grenzwert könnte zwar Rechtssicherheit schaffen, würde aber

- neue Risiken des absichtlichen Vermischens mit pestizidfreien Chargen schaffen und
- einen unnötigen zusätzlichen Analyseboom auslösen.

Auch das revidierte Lebensmittelgesetz stellt nun den Herstellungsprozess und nicht die Kontrolle des Endproduktes ins Zentrum. Wie es die IFOAM und die Biobranche seit Langem wünschen.

Gute Basis, um Mängel zu beheben

Die langjährigen Untersuchungen geben dem Vollzug eine gute Datenbasis für nötige Entscheidungen. Es lassen sich für den Einzelfall nun gut abgestützte konkrete Massnahmen verfügen, um Mängel zu beheben.

Es ist wichtig, dass neben den Kellermeisterinnen auch die Winzer ihre Selbstkontrollunterlagen laufend an neue Situationen in ihrer Produktions- und Verarbeitungspraxis anpassen. Die Selbstkontrollunterlagen müssen jederzeit vorgelegt werden können. Sie beinhalten:

- die Rückverfolgbarkeit von Weinchargen auf bestimmte Traubensorten und somit auf die Anbauparcelle zur Einschätzung des Abdriftrisikos durch umliegende IP-Parzellen;
- schriftlich festgelegte Massnahmen zur Kontaminationsvermeidung im Feld und im Keller;
- Analyseergebnisse von Rückstandsuntersuchungen für die Eigeneinschätzung bei Kelterung in gemischten Betrieben oder bei Verdacht auf übermässige Abdrift;
- alle Dokumente, die von der Bioverordnung und von den Labelprogrammen her gefordert sind.

Gabriela Wyss, FiBL, und Kurt Seiler, Kantonschemiker, Amt für Lebensmittelkontrolle AR, AI, GL und SH

Weitere Informationen

Der hier vorgestellte Untersuchungsbericht:

Seiler, Kurt; Erzinger, Florian; Wyss, Gabriela: Pestizidrückstände auf Bioprodukten. Beurteilung der Kontaminationswege am Beispiel Biowein. Amt für Lebensmittelkontrolle der Kantone AR, AI, GL und SH, November 2007

ist abrufbar unter www.fibl.org
 → Forschung → Lebensmittelqualität und -sicherung → Qualitätssicherung
 → Pestizidrückstände im Biowein

Hier finden Sie auch die verschiedenen Checklisten, Merkblätter und weitere Publikationen zum Thema.

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 dank dem schnellen Wachstum des Turbo-Raigras Andrea. Ausgezeichnete Unkrautunterdrückung. 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.

Höhere Lagen: b.io Mountain-Star AGFF, mehrjährig für Berggebiet
Ertragreiche und vielseitige Mischung für höhere Lagen, Sonn- und Schattseite bis 1800 m ü.M

Übersaaten: b.io U-440, Klee oder Gras
Zum sanieren von Wiesen und Weiden.

b.io saatgut

Die Bio-Futterbauprofis mit der grössten Auswahl an Futterbau- und Gründüngungsmischungen mit Bioanteil sowie reiner Gras- und Kleearten 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 | 6022 Grosswangen | Tel. 041 980 22 00 |
| Thomas Buser | 8560 Märstetten | Tel. 079 233 74 23 |
| Andreas Neyerlin | 4246 Wahlen | Tel. 079 699 44 16 |

b.io saaatgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



Aktuell

Ab sofort neue Legehennen-Betriebe gesucht!

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


kagfreiland

BIO
SUISSE



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

Vermarktung und Beratung:

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

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!

BIO
SUISSE



- ▶ 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



Lebt bereits: Biohof der Familie Arnold in Spiringen UR.

Bild: Simon Greuter

Bilder lebendiger Biohöfe

Der Biolandbau ist Thema eines Fotowettbewerbs. Im Lauf dieses Jahres suchen sich Fotografinnen und Fotografen Biohöfe, auf denen sie «Bio lebt» auf ihre Weise umsetzen können.

Im Rahmen der 10. Wissenschaftstagung ökologischer Landbau, die vom 11. bis zum 13. Februar 2009 an der ETH in Zürich durchgeführt wird, findet eine Fotoausstellung statt unter dem Titel «Bio lebt». Damit verbunden wurde ein Wettbewerb ausgeschrieben für Fotografinnen und Fotografen, auch für passionierte Hobbyfotografen, die Biohöfe in der ganzen Schweiz ins Bild setzen.

Die Wettbewerbsteilnehmenden können pro Hof maximal sechs Bilder einreichen. Sie werden von einer Jury begutachtet; die besten Fotos gelangen in die Ausstellung. Die Fotografinnen sind in der Sujetwahl ganz frei. Information über den Biolandbau können sie zum Beispiel in der FiBL-Broschüre «Argu-

mente für den Biolandbau» finden. Spannend wird sein, wo die Fotografierenden auf den Höfen hinschauen, wenn sie sich mit dem Thema befassen und es umzusetzen versuchen. Um ein breites Spektrum an Bildern während der ganzen Vegetationszeit von Frühling bis Herbst zu ermöglichen, können sie jetzt bereits mit dem Fotografieren beginnen. Die Wettbewerbsbeiträge müssen sie bis Ende Oktober einreichen.

Es ist möglich, dass Sie als Biobäuerin oder Biobauer angefragt werden, ob sie bereit wären, Ihren Hof ablichten zu lassen. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie dem Fotografen das Einverständnis, dass die Bilder im Rahmen des Wettbewerbs und der Ausstellung verwendet werden

dürfen. Dabei bleiben die Bildrechte jeweils beim Fotografen. Falls Sie für Ihre Hofbroschüre oder Website solche Bilder verwenden möchten, müssten Sie das direkt mit der Fotografin besprechen, die Ihren Betrieb porträtiert. Als Dank erhalten mitmachende Biohöfe vom Organisationsteam eines der für den Wettbewerb eingereichten Fotos im A4-Format.

Bettina Springer, FiBL

Infos zum Fotowettbewerb www.biolebt.ch
Betriebe, welche sich freuen würden, im Rahmen von «Bio lebt» porträtiert zu werden, können sich melden bei bettina.springer@fibl.org. (Bitte Betriebszweige und Besonderheiten des Betriebs angeben; es kann nicht versprochen werden, dass ein Fotograf den Hof auswählt.)



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Frühjahrsaktion Milchviehfutter/Mineralstoffe

Aktionsrabatt Fr. 2.-/100 kg bei Kombibestellung von Milchviehfutter und Mineralsalz, Lieferungen bis 30.05.2008

Unsere Produktlinien:

Basic: für Preisbewusste

Standard: für beste Leistung

Hochleistung: für höchste Ansprüche

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

Wir beraten Sie gerne:

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



PROVIMI KLIBA



PRO BEEF®



www.pro-beef.ch

B I O
S U I S S E

Vitale Remonten mit Vertragsaufzucht auf dem Geburtsbetrieb.

**Nicht zögern, sofort telefonieren,
Auskunft geben wir Ihnen sehr gerne**

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln Tel: 055 422 16 16

Fax: 055 412 79 53

Franz J. Steiner

Mobile: 079 824 44 45

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

**Kauf, Verkauf, Handel,
Vermittlung und Transporte von:**

Bio Weide Beef Remonten, Bio Weiderinder,
Mutterkuh Remonten, Mutterkuh – Rinder & Kü-
he, Milchkühe, Tränker, Aufzucht- und Schlachtvieh.

Service Center:

PROSUS Marktplatz 3, 8570 Weinfelden

Tel: 071 626 23 50

www.baertschi-fobro.ch

Besuchen Sie unsere Bildgalerie

ÖGA 08 Sektor 4.5, Stand 789

Jeder Tag zählt.

Maschinen und Geräte
für den effizienten Einsatz.

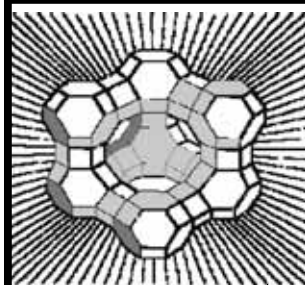
Treffler-Striegel für eine
effiziente Unkrautbekämpfung
mit hydraulischer Zinkendruck-
verstellung.

Sie passen den Druck in
Sekunden dem Bodentyp, der
Kultur und dem Unkrautdruck
an.



Bäertschi-FOBRO AG

6152 Hüswil Telefon: 041 98 98 111 info@fobro.com



TerraStrat KlinoSpray

✓ zur Bodenverbesserung ✓ zum Sprühen
✓ gegen Mehltau

**TerraStrat und KlinoSpray sind hochwertige
Natur-Zeolith Produkte. Die Zusammensetzung
der Mineralien, sowie die ideale Ionen-
austauschreihe garantieren eine zuverlässige
und anhaltende Wirkung.**

**KlinoSpray zum Sprühen
TerraStrat zur Bodenverbesserung
gesunde Kulturen = mehr Ertrag**

Kontaktieren Sie uns für eine kostenlose Beratung:
Unipoint AG, Gewerbestrasse 2, 8475 Ossingen
052 305 20 41 info@unipoint.ch
terrastrat.ch / klinospray.ch

für den biologischen Landbau zugelassen

Import von Bioraufutter: Wie vorgehen?

Bei zunehmendem Bioanteil im Futter gibt es immer wieder Engpässe auf dem Schweizer Bioraufuttermarkt. Bio Suisse erhält deswegen vermehrt Anfragen von Produzenten und Händlerinnen, die wissen wollen, welche Formalitäten zu berücksichtigen sind, um Futter aus dem benachbarten Ausland zu importieren. Hier eine Zusammenstellung.

1. Importe von direkt anerkannten Verbänden (= Knospe-Futter).

Direkt anerkannte Verbände im Ausland sind Verbände, deren Richtlinien gleichwertig wie die Bio Suisse Richtlinien sind.

■ Tipp: Wer von Betrieben importiert, die Mitglieder direkt anerkannter Verbände sind, erspart sich einigen bürokratischen Aufwand.

Importieren können nur Schweizer Bio Suisse Produzenten oder Lizenznehmerinnen. Die Importeurin, der Importeur muss vom ausländischen Erzeuger oder der Futterhändlerin für jeden Import eine Kontrollbescheinigung (Begleitdokument) verlangen. Dieses Dokument stellt die Biokontrollstelle des ausländischen Betriebes speziell nach den Anforderungen von Bio Suisse aus.

■ Info: Damit kann Bio Suisse – als europaweit einziger Verband – jeden Import bis zum Produzenten zurückverfolgen.

Der Transporteur bringt die Kontrollbescheinigung mit zum Importeur in die Schweiz. Der Importeur muss die Kontrollbescheinigung bei Bio Suisse einreichen. Deren Importabteilung prüft den Import auf Knospe-Konformität und erfasst alle wichtigen Informationen. Diese Daten sind Grundlage für Importfreigabe, Importstatistik und auch Importkoordination.

Schutz der Inlandproduktion

Erzeugnisse, welche die inländische Produktion von Knospe-Betrieben konkurrenzieren, können nur importiert werden, wenn dies vorher mit einer Einzelbewilligung oder einer Branchenvereinbarung von Bio Suisse bewilligt wurde. Dank der Kontrollbescheinigung kann für jeden Import geprüft werden, ob eine Bewilligung vorliegt. Mehr zu den Importeinschränkungen im bioaktuell 7/07, Seiten 9/10.

Bio Suisse schickt dann die Kontrollbescheinigung dem Produzenten oder der Händlerin zurück. Erst mit dem Stempel «geprüft» von Bio Suisse darf die importierte Ware als Knospe-Ware eingesetzt werden. Die Kontrollbescheinigung muss der Importeur anlässlich der Biokontrolle vorweisen.

■ Tipp: Falls Sie Raufutter importieren möchten, können Ihnen die direkt anerkannten Verbände eventuell mit Adressen von Betrieben weiterhelfen, die Raufutter verkaufen möchten:

Deutschland

Bioland (www.bioland.de)

Demeter (www.demeter.de)

Gää (www.gaea.de)

Naturland (www.naturland.de)

Biokreis (www.biokreis.de)

Österreich

Bio Austria (www.bio-austria.at)

Demeter (www.demeter.at)

Erde & Saat (www.erde-saat.at)

In Frankreich und Italien gibt es keine direkt anerkannten Verbände.

2. Importe von einzeln von Bio Suisse anerkannten Betrieben (= Knospe-Futter).

Bei Importen von einem nicht direkt von Bio Suisse anerkannten Verband beziehungsweise Betrieb braucht es eine Einzelbetriebsanerkennung des ausländischen Betriebes. Gesuche um Einzelanerkennung müssen vom Schweizer Importeur (Lizenznehmer oder Produzentin) bei Bio Suisse gestellt und bezahlt werden. Es muss nachgewiesen werden, dass der ausländische Betrieb die Bio Suisse Richtlinien gleichwertig erfüllt. Dazu muss die Zertifizierungsstelle des ausländischen Betriebes folgende Dokumente an Bio Suisse liefern:

- die Bio Suisse Checkliste für Einzel-erzeuger, ausgefüllt von der ausländischen Kontrollstelle;
- den aktuellen Inspektionsbericht und das Zertifikat;
- für Erstanerkennungen den Vorjah-

resbericht und einen Parzellenplan.

Wenn alles in Ordnung ist, bekommt der Betrieb die Bio Suisse Anerkennung für ein Jahr. Damit kann er wie unter Punkt 1. beschrieben an einen Schweizer Knospe-Rohstoffimporteur liefern, die Knospe darf er jedoch selber nicht verwenden. Diese ist für Schweizer Produzentinnen und Lizenznehmer reserviert.

3. Importe von EU-Biobetrieben.

Die in EU-Bioqualität zugelassenen Futterkomponenten sind beschränkt (siehe bioaktuell 2/08, Seite 24). Mit dem aktuell gültigen Bio Suisse Regelwerk kann ein Knospe-Betrieb 10 Prozent TS der Jahresfütterration von Schweizer oder EU-Bioverordnungsbetrieben zuführen.

Das Prozedere bei Importen von EU-Bioverordnungsbetrieben ist gleich wie unter Punkt 1. beschrieben, ausser dass die Kontrollbescheinigung nicht von Bio Suisse abgestempelt werden muss.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse



- Tipp: nützlicher Link: www.bio-suisse.ch → Dokumentation/Import

Raufutter nur von Knospe-lizenzierten Händlern kaufen!

Seit Anfang 2007 dürfen Knospe-Betriebe Raufutter nur noch von Händlern kaufen, welche Knospe-zertifiziert sind. Die Regelung gilt nach Bioverordnung entsprechend auch für Bundesbiobetriebe (siehe auch bioaktuell 10/06, Seite 23). Die vergangenen Wochen haben gezeigt, dass nicht alle Betriebe sich dessen bewusst sind.

Alles Raufutter, das bei einem nicht zertifizierten Händler gekauft wurde, gilt als konventionell – selbst wenn es Bio ist! Knospe-Raufutter muss von einem Knospe-zertifizierten Händler stammen. Anlässlich der Biokontrolle wird die Herkunft der verschiedenen zugekauften Futteranteile überprüft.

Wichtig:

- Ein reiner Transport von Bauer A zu Bäuerin B ist nicht zertifizierungspflichtig.
- Jeder Knospe-Betrieb ist berechtigt, selber als Raufutterhändler tätig zu werden. Dies muss der Zertifizierungsstelle gemeldet werden.

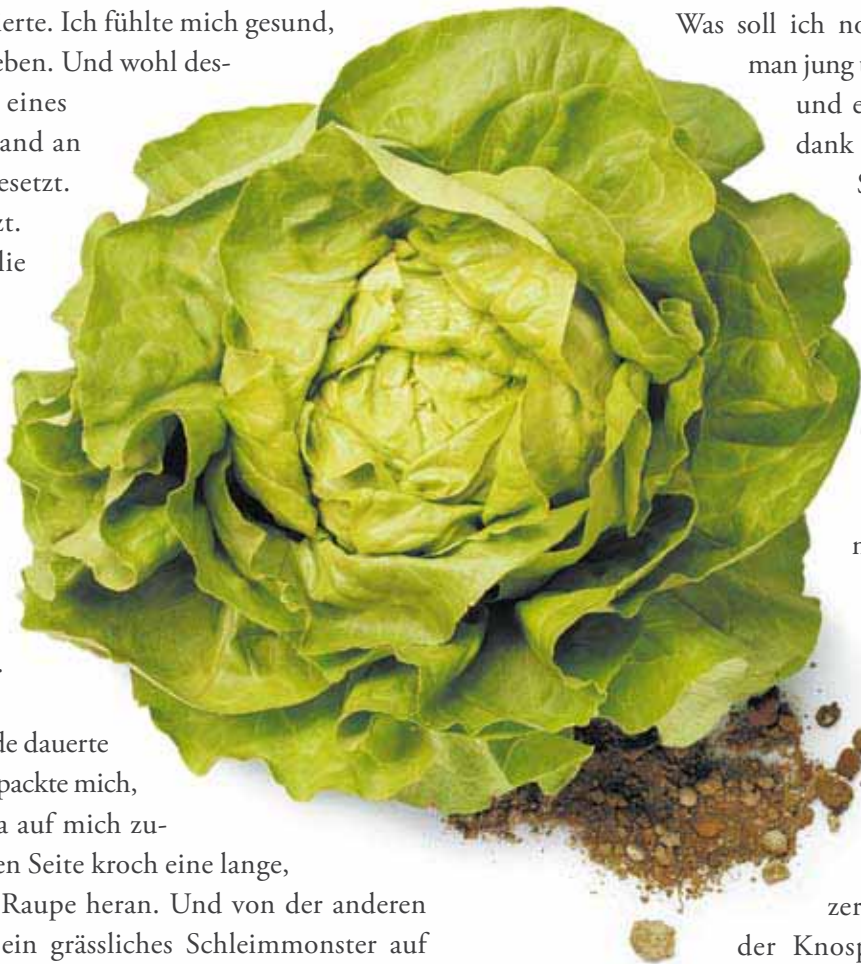
Helden der Natur. Monat Mai.

«Ein Schleimmonster wollte mich verschlingen.»

Nein, wir wurden nicht verwöhnt, wir Setzlinge auf dem Bio-Hof. Zugig war es unter dem Dach aus Glas. Und trocken die Luft. Der Boden aber, das sage ich gern, der Boden war das reine Vergnügen, einfach ein Genuss. Vom Bio-Bauern mit Kompost und Mist vom eigenen Hof gedüngt. Und darum so locker und mit jener wärmenden Feuchtigkeit, die meine Wurzeln angenehm stimulierte. Ich fühlte mich gesund, freute mich am Leben. Und wohl deswegen wurde ich eines Morgens kurzerhand an die frische Luft gesetzt. Einfach ausgesetzt. Und meine Familie gleich mit. Dennoch ein wunderbares Erlebnis. Denn hier im Freien berührte uns das Licht und die Kraft der Sonne auf ganz neue, direkte Art.

Doch meine Freude dauerte nicht lange. Panik packte mich, als ich sah, was da auf mich zukam. Von der einen Seite kroch eine lange, stachelige, grüne Raupe heran. Und von der anderen Seite schob sich ein grässliches Schleimmonster auf mich zu. Meine Blätter zitterten. Meine Wurzeln waren steif, wie gelähmt. Mein Salatkopf leer vor Angst. Ich war verloren. Doch genau in diesem Moment kam die Rettung. Ein schnelles, wildes Rascheln. Und

schon hatte sich ein stacheliger, kurzbeiniger Igel über das Schleimmonster hergemacht. Und gleichzeitig war eine Horrorbande schwarzer, grossköpfiger Raubkäfer mit ihren mächtigen Kieferzangen über die Erdraupe hergefallen. In kürzester Zeit hatten meine neuen Freunde das Problem erledigt.



Was soll ich noch sagen? So bleibt man jung und gesund und frisch und elastisch. Und jetzt – dank der vielen warmen Sonnentage – bin ich schon nach acht Wochen erntereif, verführerisch grün und verlockend knackig. So, wie mich alle lieben, die viele naturechte Vitamine zu sich nehmen wollen. Kontrollierte Schweizer Bio-Qualität. Welch ein Genuss. Denn endlich schmeckt Salat wieder wie Salat. Besuchen Sie doch mal einen echten Schweizer Bio-Hof, einen mit

der Knospe. Einen, der voll und ganz biologisch wirtschaftet. Vom Füttern bis zum Düngen, vom Säen bis zum Ernten. Ohne Wenn und Aber. Oder informieren Sie sich einfach unter www.bio-suisse.ch

Barbara Abplanalp, Kauffrau, 6063 Stalden OW

Die 42-jährige Barbara Abplanalp lebt allein in Stalden über dem Sarnersee. Der Biolandbau liegt ihr sehr am Herzen, deshalb pflanzt die gelernte Kauffrau seit über zehn Jahren in ihrem Garten Heil- und Gartenkräuter und alles, was noch auf 850 m ü.M. wächst, biologisch an. Sie trinkt am liebsten Wein und Wasser. Ihre Vision ist eine biologische und gentechfreie Schweiz.

1 Warum kaufen Sie Bioprodukte?

Für mich bieten Bioprodukte die Sicherheit, dass sie nicht gentechnisch verändert sind. Ich möchte Lebensmittel essen, die umweltfreundlich produziert worden sind.

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

Nach Möglichkeit kaufe ich alles, was ich brauche, in Bioqualität. Es kommt mir kein Produkt in den Sinn, das ich nicht gefunden hätte. Wir sind mit dem Bioladen Viva hier in Sarnen gut bedient. Von Getreide über Gemüse, Früchte, Fruchtsäfte bis hin zu Kosmetik führen sie hier alles. Die Palette ist sehr vielseitig.

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

In Prozent? (*lacht*) so 80 – 90 Prozent, würde ich sagen, wenn wir von Lebensmitteln reden. Waschmittel benutze ich umweltfreundliche Produkte, auch Putzmittel – da brauche ich auch viel Essig.

4 Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel in der Regel ein?

Hier im Viva in Sarnen. Und im Coop, die haben ja auch viele Bioprodukte, und auch immer wieder was Neues. Oder im Reformhaus in Luzern.

5 Finden Sie Bioprodukte zu teuer?

Ich denke, gewisse Produkte sind sicher sehr teuer, etwa das Mandelmousse, das ich eben gesehen habe: das kostet 20 Franken, so ein kleines Glas – doch davon braucht man ja nicht viel. Ich denke, wenn man allein ist, kann man sich das gut leisten. Es kommt eben auch darauf an, welche Produkte man einkauft. Fertigprodukte sind ja eigentlich recht teuer, oder auch Tiefgefrorenes. Wenn man frische Bioprodukte kauft anstatt konventionelle *Convenience*, fährt man wohl günstiger.

6 Was halten Sie von den Billiglinien der Grossverteiler?

Ich habe da ein gewisses Misstrauen, weil ich nicht weiss, woher die Produkte kommen und was drin ist. Darum kaufe ich keine solchen Produkte.

7 Achten Sie auf die Herkunft der Produkte?

Ja, ich bevorzuge, was aus meinem Garten kommt – oder dann kaufe ich saisonal. Im Winter begnüge ich mich mit Lagergemüse wie Wurzelgemüse oder Lauch. Und achte darauf, dass es aus der Schweiz kommt. Mir ist der ökologische Wert wichtig und möchte nicht Lebensmittel essen, die vorher auf einer langen Reise waren.

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

Für mich ist es eine Garantie, dass das Lebensmittel nachhaltig hergestellt wurde. Die Knospe ist ein Label, das mein Vertrauen hat. Labels braucht es, damit man weiss, dass das Produkt so hergestellt worden ist, wie man es sich wünscht.

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

Nicht eigentlich. Durch meine Arbeit im Garten sehe ich, dass man mit biologischer Wirtschaftsweise sofort eine grössere Artenvielfalt hat, zum Beispiel von Insekten. Dann ist für mich der Geschmack sehr wichtig. Biologisches Gemüse oder Früchte haben von mir aus gesehen mehr Geschmack. Ein konventioneller Apfel schmeckt für mich nach nichts. Weiter gehe ich davon aus, dass der Vitamin- und Mineralstoffgehalt der Bioprodukte höher ist, als von Gemüse aus einem ausgelaugten Boden.



Bild: Irène Böhm

Barbara Abplanalp beim Einkaufen vor dem Bioladen Viva in Sarnen.

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

Sie zeichnen sich durch nachhaltige Produktion von gesunden Lebensmitteln aus. Sie haben eine Einstellung, die dem Boden nicht nur nimmt, sondern auch gibt. Ich denke, wir haben nicht mehr die Wahl zwischen Bio und Nichtbio, sondern es kann eigentlich nur mit Bio funktionieren. Ich bin froh, gibt es die Biobauern. Mein Traum wäre, dass die ganze Schweiz biologisch und gentechfrei bewirtschaftet würde, dass die Biobauern ihre Produkte auch in Europa absetzen könnten, dass die Schweiz eine Insel der Artenvielfalt würde mit qualitativ absolut hoch stehenden Produkten.

Interview: Irène Böhm

«Beobachter» schaut Bio auf die Finger

In ihrer Ausgabe vom 3. April veröffentlichte die Zeitschrift «Beobachter» einen Artikel über Fälle von angeblich mangelhaften Kontrollen auf Biohöfen. bio.inspecta und Bio Suisse haben die Fälle genau analysiert. Die Vorwürfe können weitgehend entkräftet werden.

Im Artikel werden bio.inspecta und Bio Suisse systematische Missstände bei der Biokontrolle und der Knospe-Vergabe vorgeworfen. Der Autor beruft sich auf die Informationen eines bei bio.inspecta vor einiger Zeit entlassenen Mitarbeiters. bio.inspecta hat alle Fälle sorgfältig analysiert und kommt zu folgendem Fazit: Aus keiner einzigen Beanstandung kann ein Fehler des Systems oder ein grober Verstoss der Kontrolleure und Zertifizierer gegen geltende Gesetze oder Richtlinien abgeleitet werden. Die Vorwürfe des «Beobachters», es seien Vertuschungen oder sogar Täuschungsversuche vorgekommen, sind nicht gerechtfertigt.

Der «Beobachter» bringt zwölf Fälle, die zum Teil mehrere Jahre zurückliegen. Mit zehn davon wurden bio.inspecta und Bio Suisse vor der Veröffentlichung konfrontiert. Sieben der Betriebe sind heute noch Biobetriebe. Die sieben Betriebe wurden aufgrund der Vorwürfe erneut kontrolliert und zertifiziert. Ergebnis: Sechs Betriebe erfüllen die Bioanforderungen zum jetzigen Zeitpunkt vollumfänglich. Bei einem Betrieb wurde ein geringfügiger Mangel festgestellt und sanktioniert. Im besagten Zeitraum wurden rund 300 000 Zertifizierungsentscheide gefällt. Zwölf davon werden im Artikel als negative Beispiele aufgeführt. Die Medien schauen dem Biolandbau genau auf die Finger. Das ehrt – es verpflichtet aber auch. Konsumentinnen und Konsumenten stellen zu Recht ebenfalls hohe Ansprüche an Bio. Und das tun nicht zuletzt die Biobäuerinnen und -bauern selber auch. Am «Beobachter»-Artikel zeigt sich, zu welchem Spagat diese Ansprüche führen können: Zeigt sich ein Kontrolleur zu grosszügig, können die Medien dies negativ ausschlagen. Ist die Kontrolle zu streng, stösst dies den Betriebsleitern sauer auf. Sicher ist: Der Biolandbau und die Knospe leben von der Glaubwürdigkeit. Dazu gehört sorgfältiges und ehrliches Arbeiten aller Menschen, die im Biolandbau tätig sind.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

› Stellungnahme im Wortlaut

Die von den Geschäftsführern von Bio Suisse und bio.inspecta, Markus Arbenz und Ueli Steiner, unterzeichnete Stellungnahme finden Sie auf www.bio-suisse.ch oder www.bioaktuell.ch. Beide Websites haben vorderhand einen Link auf der Startseite.

Vorankündigung



Bio Suisse Lizenznehmertagung

Am Freitag, 12. September führt Bio Suisse die Lizenznehmertagung durch, und zwar im Hotel-Restaurant L'Aubier im neuenburgischen Montézin. Das genaue Programm erhalten die Lizenznehmer persönlich zugeschickt.

Hofmaterial online kaufen

Bio Suisse bietet Mitgliedorganisationen sowie Knospe-Produzentinnen und -Produzenten neu die Möglichkeit, Hofmaterial direkt und bequem online zu kaufen. Unter www.bio-suisse.ch → Verkaufsförderung → zum Shop finden Sie ein attraktives Angebot an Plakaten, Blachen, Broschüren oder neu eine reich gefüllte Veranstaltungsbox, die Sie leihweise zur Unterstützung bei Hofveranstaltungen einsetzen können.

Wichtig zu wissen: Werden einige Hofmaterialien (z.B. Blachen oder Hofafeln) über die Mitgliedorganisation bestellt, ist eine Mitfinanzierung durch das BLW möglich. Die genauen Bedingungen finden Sie ebenfalls auf unserer Homepage. Auch Flavia Müller von Bio Suisse gibt gerne Auskunft: Tel. 061 385 96 51.

Bei Wurmbefall zuerst Kot untersuchen

Mit dem Weidebeginn müssen sich Schaf- und Ziegenhalter auch wieder mit der Verwurmung

ihrer Tiere befassen. Die Jungtiere von Kleinwiederkäuern sind am anfälligsten. Im Gegensatz zu anderen Tierarten können jedoch auch Alttiere erhebliche Wurmbürden aufweisen. Biobetriebe dürfen aber ihre Tiere nicht einfach chemisch behandeln lassen, sondern müssen eine vorgängige Kotuntersuchung vorweisen. Der BGK (Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer) bietet seinen Mitgliedern ein preiswertes Parasiten-Überwachungsprogramm an. Im Preis eingeschlossen sind je nach Programm bis zu 15 Laboruntersuchungen und eine betriebsspezifische Beratung. Kotuntersuchungen werden auch von anderen Labors, zum Beispiel vom IPZ (Institut für Parasitologie der Universität Zürich) oder von verschiedenen Tierärzten durchgeführt, allerdings ohne individuelle Beratung.

Bild: Dominic Menzler, BLE Bonn



Jungtiere von Kleinwiederkäuern sind am anfälligsten auf Wurmbefall.

Information und Anmeldung:

- BGK, Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer, Postfach, 3360 Herzogenbuchsee, Tel. 062 956 68 58, www.caprovis.ch
- IPZ, Institut für Parasitologie der Universität Zürich, Winterthurerstrasse 266a, 8057 Zürich, Tel. 044 635 85 01, www.paras.uzh.ch

mgt

Weidebeef: Nachfrage übersteigt Angebot

Am 3. April hielt die «IG Bio Weide-Beef» in Zollikofen ihre achte Hauptversammlung ab. Neben den ordentlichen Traktanden diskutierten die Teilnehmenden vor allem die vorgesehenen Änderungen im Rahmen der AP 2011. «Es kann nicht sein, dass für die extensive und besonders ökologische Weidemast künftig rund 30 Prozent weniger Raufutterbeiträge ausbezahlt werden sollen», dies der Tenor verschiedener Votanten. Der Vorstand fordert deshalb in seiner Stellungnahme an das Bundesamt für Landwirtschaft für die Nutzungsrichtung «Rindviehmast Weide» eine Erhöhung des GVE-Faktors von 0,3 auf 0,35 in der Alterskategorie 120–365 Tage und von 0,4 auf 0,5 in der Kategorie 365–730 Tage. «Bezüglich Qualität, Herkunft und tierfreundlicher Haltungsform ist Bio Weide-Beef Fleisch sicher ein Kandidat für M-Sélection. Eine Arbeitsgruppe des Migros Genossenschaftsbundes wird Ende 2008 über eine Aufnahme in das höchste Qualitätssegment der Migros entscheiden.» Diese Antwort gab Hermann Blaser von der Migros Ostschweiz auf eine entsprechende Frage. Linus Silvestri zeigte auf, dass es in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahres oft zu wenig Bio Weide-Beef Tiere im Angebot hatte. «Dies führte zwar zu besseren Preisen. Die Kunden hätten aber auch bei höheren Preisen mehr Bio Weide-Beef Fleisch gekauft. Wir suchen deshalb dringend weitere Produzenten.»



Jakob Spring, IG Bio Weide-Beef

Schlüssel zum Medienspiegel auf www.bioaktuell.ch

Auf www.bioaktuell.ch ist ein Medienspiegel mit Artikeln zum Biolandbau aufgeschaltet. Aus urheberrechtlichen Gründen darf er nicht frei zugänglich sein. Sie können sich wie folgt Zutritt verschaffen:
Benutzername: baum; Passwort: ast

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.–

Abonnementsdauer Kalenderjahr, Kündigung auf Ende Dezember

Herausgeber FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 72, Telefax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Telefon +41 (0)61 385 96 10, Telefax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

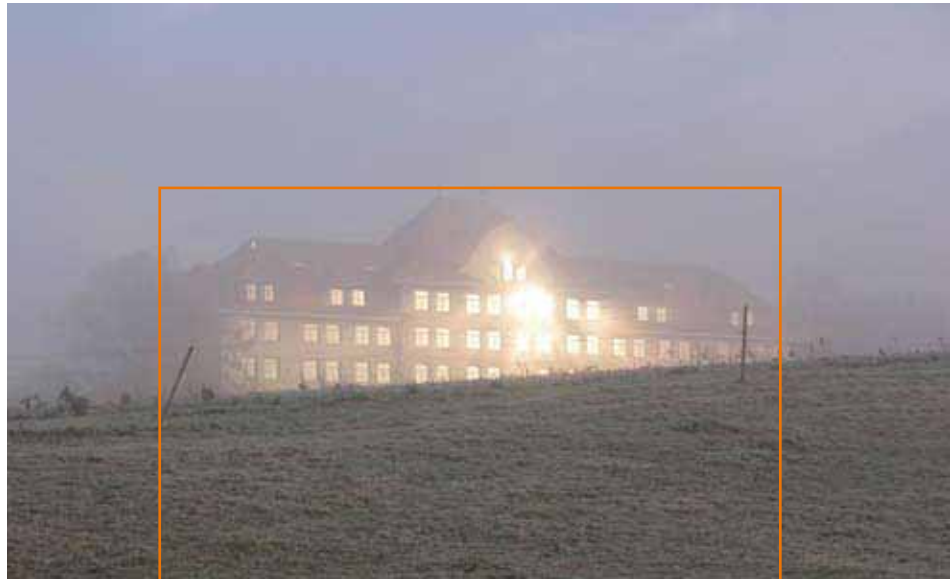
Redaktion Alfred Schädli, Markus Bär, Thomas Alfeldi (FiBL); Jacqueline Forster-Zigerli, Christian Voegeli (Bio Suisse); E-Mail bioaktuell@fibl.org

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

Bild: Heinz Iseli



Nochmals Morgensonne für Bio Schwand?

Regierung stellt Bio Schwand in Frage

Die Berner Kantonsregierung hat Ende April die Verhandlungen mit Bio Schwand zur Übernahme des Landwirtschaftsbetriebs in Baurecht und Pacht abgebrochen. Sie begründet diesen Schritt mit der fehlenden Unterstützung durch die Bioorganisationen für das Projekt. Der 55-Hektaren-Hof soll nun anderen Interessenten im Baurecht verkauft werden. Indirekt ist damit das Bio Schwand-Gesamtprojekt in Frage gestellt, auch die Übernahme der Schulanlage, für welche die Übernahmeverhandlungen bereits Ende 2006 abgeschlossen worden waren. Bio Schwand und die Investorin CoOpera Sammelstiftung PUK strebten den Kauf der gesamten ehemaligen Schulanlage inklusive Bauernhof an und wollten die Schwand als Einheit erhalten. Sie werden bis Mitte Juni über die Zukunft des Projekts entscheiden.

als

Ebermast: Dossier und Forum auf www.bioaktuell.ch

Ab Anfang 2009 ist die Kastration von Ferkeln ohne Betäubung verboten. Kurzfristig steht als Alternative die Kastration mit Betäubung im Vordergrund. Heisst langfristig die Patentlösung Ebermast? Es sind noch diverse Probleme zu lösen, bis im grossen Stil Jungeber gemästet und auch verkauft werden können. [bioaktuell](http://www.bioaktuell.ch) hat in den Ausgaben 9/2007 und 1/2008 über das Thema berichtet. Neu ist auf www.bioaktuell.ch das «Dossier Ebermast» eingerichtet. Es informiert über den Stand dieser Mastform und bietet die Möglichkeit, sich mit Kommentaren, Fragen und Tipps an der Diskussion zu beteiligen.

Res Schmutz, FiBL



Bild: Barbara Früh

Mastber auf dem Juchhof bei Zürich.



Bild: Heinrich J. Heer

«partnertage» mit Ausstellerrekord

Am 26. und 27. April fanden die «partnertage», die Hausmesse des Grosshändlers Bio Partner, zum sechsten Mal statt. An der Messe in Seon nahmen mit 78 Lieferanten von Bio Partner so viele Aussteller wie nie zuvor teil. 800 Besucher erlebten zahlreiche Höhepunkte, darunter die Prämierung der besten neuen Bioprodukte, die über den Biofachhandel vertrieben werden, sowie die Auszeichnung der besten Schweizer Biofachgeschäfte. Im Bild die Siegerteams im Wettbewerb Biofachgeschäft 2008: Natura-Laden Zofingen, Geschäftsleiterin Priska Roth (zweite von links.); Buono Brugg, Geschäftsleiter Christian Meier (rechts).
Toralf Richter, Bio Plus AG

Österreich: 20 Prozent Bioanteil im Visier

Österreich will im Bioanbau an der Spitze der EU bleiben und hat das «Bioaktionsprogramm 2008 bis 2010» ins Leben gerufen. Ziel ist es, die ökologisch bewirtschaftete Fläche bis 2010 auf 20 Prozent zu steigern. Dafür verdoppelt das österreichische Landwirtschafts- und Umweltministerium die Fördermittel zwischen 2007 und 2013 nahezu auf 8,5 Millionen Euro, zitiert die Agrarzeitung «Ernährungsdienst» den Agrarpressediens AIZ. Mit diesem Geld sollen das Umstellen auf Bioanbau, die Verarbeitung und die Vermarktung gefördert werden. Die Biofläche in Österreich ist im vergangenen Jahr um 2,7 Prozent auf 371 000 Hektaren angewachsen. Das entspricht etwa einem Anteil von 16 Prozent. Die Zahl der Biobetriebe beläuft sich nach Angaben des Landwirtschaftsministeriums auf 20 200. LID

Bild: Thomas Stephan, BLE Bonn



Fenaco auf Einkaufstour in Deutschland: 600 bis 800 Tonnen Bioindustriekartoffeln für die Schweiz.

Produkte vom Biohof – leicht zu finden im Internet

Bio Suisse und der Schweizerische Bauernverband stellen eine gemeinsame Internetplattform für die Vermarktung von Angeboten auf dem Bauernhof zur Verfügung. Neben dem Angebot auf

- www.landwirtschaft.ch finden Konsumentinnen und Konsumenten auf
- www.knospehof.ch

neu ausschliesslich Angebote von Biobetrieben. Grundlage für beide Websites ist die gleiche Datenbank. Hier können Konsumentinnen und Konsumenten in der Rubrik «vom Hof» einfach nach biologisch oder integriert produzierten Lebensmitteln vom Bauernhof, verschiedenen agrotouristischen Angeboten und weiteren Dienstleistungen suchen. Mit einer geografischen Suche finden die Konsumierenden rasch Bauernbetriebe in ihrer Region, die Produkte oder Dienstleistungen ab Hof vermarkten.

Nicht nur für die Freunde von regionalen Produkten sind die beiden Plattformen ein praktisches Angebot. Auch für die Bauernfamilien ist es angesichts der stetig steigenden Zugriffszahlen interessant, ihr Angebot laufend zu aktualisieren: Bereits heute rufen täglich mehrere Hundert Personen «vom Hof» auf.

Bio Suisse/SBV

Fenaco importiert Biokartoffeln

In der Schweiz gibt es zu wenig im Inland produzierte Biokartoffeln (vgl. bioaktuell 3/08, Seite 13). Nun lässt das Agrarhandelsunternehmen Fenaco in diesem Jahr 600 bis 800 Tonnen Biokartoffeln in Deutschland produzieren, dies wurde vertraglich mit dem deutschen Anbauverband Bioland vereinbart. Die Bioknollen werden dann in der Schweiz zu Fertigprodukten wie Pommesfrites und Kartoffelstock verarbeitet.

An der Grenze zahlt die Fenaco den Kontingentszollansatz von 6 Franken pro 100 Kilogramm. Ob die importierten Biokartoffeln günstiger zu stehen kommen als Schweizer Biokartoffeln, kann Fritz Stucki, Leiter Kartoffeln bei der Fenaco, noch nicht sagen, weil die Kartoffeln erst im Herbst importiert werden. Bei Bio Suisse sähe man es lieber, wenn die Nachfrage nach biologisch produzierten Industriekartoffeln mit inländischer Ware gedeckt werden könnte. Die Zeichen stünden momentan gar nicht schlecht, sagt Bio Suisse Sprecherin Jacqueline Forster: «Die Weltmarktpreise für Industriekartoffeln sind am Steigen. Das könnte sich auch auf die Schweizer Produktion auswirken.»

Helene Soltermann, LID

Produktliste für Hofverarbeiter

Bio Suisse bietet eine neue Dienstleistung für all jene an, die auf ihrem Biohof Produkte verarbeiten: Unter www.bio-suisse.ch → Produzenteninfos → Direktvermarktung → Lieferanteninfos. Hier finden Sie per Mausclick jene Produkte in Knospe-Qualität, welche Sie für die Hofverarbeitung brauchen. Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Gerne nehmen wir weitere Lieferanten für Knospe-Produkte für unsere Hofverarbeiterinnen entgegen. Bio Suisse, Tel. 061 385 96 10.

WEITERBILDUNG

Jobs im Umweltbereich

Wann
Freitag, 6. Juni

Wo
Bern

Veranstalter
Bildungszentrum WWF

Inhalt
Sie nehmen eine berufliche Standortbestimmung vor und erhalten Informationen über Beschäftigungsaussichten und Marktentwicklungen im Umweltbereich. Vertreter von Umweltorganisationen und Unternehmen geben Auskunft über Anforderungs- und Berufsprofile.

Referentinnen und Referenten
Ueli Bernhard, Leiter Bildungszentrum WWF; Holger Spiegel, WWF; Urs Tester oder Monika Krüsi, Pro Natura; Myrta Montani, SVU; Tina Billeter oder Sandra Gloor, FFU; Muriel Riesen oder Cornelia Stuber, FAU

Kosten
Fr. 160.– inkl. Mittagessen; für Mitglieder WWF Fr. 110.–

Auskunft, Anmeldung
Bildungszentrum WWF; Bollwerk 35, 3011 Bern, Tel. 031 312 12 62, E-Mail service@bildungszentrum.wwf.ch, www.wwf.ch/bildungszentrum

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Mehr Raum für unsere Bäche

Wann
Mittwoch, 21. Mai, 18.30–20.30

Wo
Parkplatz Armeedepot bei Werkhof Granella, 5303 Würenlingen

Inhalt
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Anhand des Dorfbaches in Würenlingen wird den Teilnehmenden der Lebensraum Bach mit typischen Tier- und Pflanzenarten sowie den bedeutsamen Teillebensräumen vorgestellt. Gummistiefel mitnehmen.

Auskunft, Anmeldung
Thomas Baumann, Naturama, Tel. 062 832 72 87, 079 626 73 47, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Artenvielfalt fördern auf Biogrünlandbetrieben

Wann
Dienstag, 10. Juni

Wo
Landwirtschaftsschule, 6170 Schüpfheim

Inhalt
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 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

Tag der Artenvielfalt

Wann
– Freitag, 13. Juni, 18.00–22.00
– Samstag, 14. Juni, 8.00–17.00
– Sonntag, 15. Juni, 10.00–17.00

Wo
Informationszentrum im Werkhof, 8919 Rottenschwil

Inhalt
Die Reussebene bei Rottenschwil ist ein Schwerpunktgebiet des ökologischen Ausgleichs auf Landwirtschaftsflächen im Aargau. Fachpersonen untersuchen das Vorkommen von Tier- und Pflanzenarten, Interessierte können ihnen über die Schulter schauen. Einstündige Führungen zu jeder vollen Stunde.

Kosten
Keine
Auskunft
Thomas Flory, Naturama Aargau, Tel. 062 832 72 61, E-Mail t.flory@naturama.ch, www.naturama.ch

Anmeldung
Nicht erforderlich

Hunde in der Natur: Freiheit oder Leinenzwang?

Wann
Mittwoch, 18. Juni, 18.30–20.30

Wo
8919 Rottenschwil, Parkplatz bei der Reussbrücke

Inhalt
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Auf einem Rundgang sollen die verschiedenen Ansprüche der Natur und der Naturnutzer angesprochen und Wege in eine gemeinsame Zukunft aufgezeigt werden. Hundehalter können ihren Hund gerne mitnehmen, sofern die Hunde gewohnt sind, sich in einer Gruppe mit anderen Hunden zu bewegen.

Auskunft, Anmeldung
Thomas Baumann, Naturama,



Bild: Lukas Pfiffner

Pflege der Naturvielfalt auf dem Bioacker

Wann
Dienstag, 20. Mai

Wo
FiBL, 5070 Frick

Inhalt
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 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

Tel. 062 832 72 87, 079 626 73 47, E-Mail t.baumann@naturama.ch

3011 Bern, Tel. 031 312 12 62, E-Mail service@bildungszentrum.wwf.ch, www.wwf.ch/bildungszentrum

Welcher Fisch darf auf den Tisch?

Wann
Montag, 23. Juni

Wo
Bergrestaurant Tiefmatt, 4622 Egerkingen

Veranstalter
Bildungszentrum WWF

Inhalt
Die Meere sind überfischt und die weltweiten Fischbestände schrumpfen drastisch. Dieser Kurs gibt einen Einblick in die moderne Fischereipraxis, macht auf bedrohte Arten aufmerksam und zeigt nachhaltige Alternativen auf.

Referentinnen und Referenten
Monica Biondo, Meeresbiologin; Jennifer Zimmermann, WWF Schweiz; Marco Märsmann, stv. Leiter Bell Seafood; Johann Ulrich Lanz, Geschäftsführer Hotel Restaurant Jägerhof; René Benguerel, Fischbiologe und Mitinhaber der Firma Blueyou; Kurt Weidmann, Fischwirt, Stäfa

Kosten
Fr. 160.–; für Mitglieder WWF, KV und FUPS Fr. 110.–
Auskunft, Anmeldung
Bildungszentrum WWF, Bollwerk 35,

BODEN, DÜNGUNG, KOMPOSTIERUNG

Grügutverarbeitung: Betriebsablauf und Qualitätskontrolle

Wann
Donnerstag, 12. Juni

Wo
Kompostieranlage, Gländstrasse, 4512 Bellach

Inhalt
Modulkurs von educompost. Gesetzliche und biologische Grundlagen; Formulare zur Rottekontrolle; Mietenbeschriftung; optimale Arbeitsabläufe mit besonderer Berücksichtigung des Hygieneaspektes; Beurteilung des Rotte-gutes in den verschiedenen Stadien; Ablauf der amtlichen Anlage-Inspektion.

Kosten
Fr. 500.– inkl. Kursunterlagen, Material und Verpflegung; für Mitarbeitende VKS, GCP, IG-Kompostanlagen und Biogas Forum Fr. 400.–
Auskunft, Anmeldung
educompost GmbH, Weinbergstrasse 46, 2540 Grenchen,

Biosteinobsttagung

Wann

Mittwoch, 18. Juni

Wo

Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, 4450 Sissach

Bild: Andi Häseli



Inhalt

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 Biosteinobstfrüchte aus? Mit Besichtigungen einer modernen Biokirschanlage 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

Tel. 032 653 29 21, Fax 032 653 29 22, E-Mail info@educompost.ch, www.educompost.ch

ACKERBAU

Flurgang Bioraps Region Reusstal

Wann

Montag, 19. Mai, 10.00–14.00 ca.

Wo

5626 Hermetschwil. Treffpunkt: Rapsfeld von Abbt Donat, Kantonsstrasse Althäuser–Bremgarten, mitten im Dorf Hermetschwil rechts Richtung Schützenhaus fahren, in die Winkelstrasse einbiegen, unter einem Torbogen durch bis zum Rapsfeld vor dem kleinen Wald.

Veranstalter

Bioberatung Kanton Aargau und Biofarm Genossenschaft

Inhalt

Das bewährte Bioraps-Anbauverfahren mit Breitsaat von Donat Abbt wird vorgestellt (Unkrautregulierung vor der Saat). Besichtigung einer neuen Rapsorte. Absatzmöglichkeiten für Bioraps. Erfahrungsaustausch Produzierende, Beratung, Forschung, Abnehmerinnen und Interessierte.

Referentinnen und Referenten

Donat Abbt; Niklaus Messerli; Bioberater AG; Claudia Daniel, FiBL; Peter Kunz, GZPK; Niklaus Steiner und Franziska Schärer, Biofarm

Kosten

Kleiner Unkostenbeitrag

Auskunft

Niklaus Messerli, Tel. 062 855 86 83; Franziska Schärer, Biofarm, Tel. 062 957 80 53

Anmeldung

Nicht erforderlich

Abendflurgang Bioraps

Wann

Mittwoch, 21. Mai, 19.00

Wo

3052 Zollikofen. Treffpunkt: Inforama Rüti, oberer Parkplatz

Veranstalter

Bioberatung Kanton Bern und Biofarm Genossenschaft

Inhalt

Besuch von Versuchen in Zollikofen und Uetligen: unterschiedliche Anbauverfahren; Sortenversuch; verschiedene Einsaaten Regulierung des Rapsglanzkäfer.

Referentinnen und Referenten

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

Kosten

Keine

Auskunft

Urs Siegenthaler, Inforama Rüti, Tel. 031 910 51 47; Franziska Schärer, Biofarm, Tel. 062 957 80 53

Anmeldung

Nicht erforderlich

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.

Kosten

Keine

Anmeldung

Nicht erforderlich

Auskunft

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

Strickhof Kartoffeltag

Wann

Freitag, 27. Juni

Wo

Betrieb von Ernst und Brigitte Meier, 8479 Altikon

Inhalt

Fachtag für Kartoffelproduzenten:

Qualitätsanbau von Kartoffeln; Biokartoffeln – wirtschaftlich und in guter Qualität; welche Unkrautregulierung bei welchen Verhältnissen? Bewässerungsstrategien im Praxistest; Sortengarten; Applikationstechnik; Lagermanagement; Landtechnik.

Auskunft

Mirjam Boller, Strickhof Wülflingen, Tel. 052 224 28 75, E-Mail mirjam.boller@bd.zh.ch

Getreidetag

Wann

Samstag, 28. Juni, 10.00 bis ca. 16.30

Wo

Gut Rheinau, 8462 Rheinau

Inhalt

Dinkel- und Weizensorten aus den Züchtungen von Peter Kunz; alte und neue Dinkelsorten im Vergleich; Flurgang durch die Zuchtgärten; drei Referate zum Thema Dinkel und Qualität. Man kann auch nur an einzelnen Blöcken teilnehmen und sich jederzeit ein- und ausklinken.

Referentinnen und Referenten

Thomas Kurth, IG Dinkel; Peter Kunz, Getreidezüchter; Niklaus Messerli, LBBZ Liebegg

Kosten

keine; Verpflegung individuell

Auskunft und Anmeldung

Sativa-Rheinau AG, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 60, E-Mail zschunke@sativa-rheinau.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN

Naturwunder Wildrosen

Wann

Mittwoch, 28. Mai, 18.30–20.30

Wo

Naturama Aargau, Bahnhofplatz, 5001 Aarau

Inhalt

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Bestimmen, Vermehren, Kultur im Garten. Rebschere und Handschuhe mitbringen.

Auskunft, Anmeldung

Thomas Baumann, Naturama, Tel. 062 832 72 87, 079 626 73 47, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Erfahrungsaustausch

Biogemüsebau

Wann

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

Wo

Verschiedene Orte zwischen Boden- und Neuenburgersee

Inhalt

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

Auskunft, Anmeldung

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

OBSTBAU

Breitenhof-Tagung

Wann

Sonntag, 1. Juni, 9.30

Wo

Steinobstzentrum Breitenhof, 4451 Wintersingen (zwischen Rheinfelden und Sissach)

Veranstalter

Agroscope Changins-Wädenswil

Inhalt

Ausblick auf die Steinobsternte und Vermarktung 2008; neue, ertragssichere Kirschenorten der mittleren Reifezeit; Sharka früh erkennen; Betriebsrundgang.

Ab 11.30 Festwirtschaft im Zelt, Musikgesellschaften Wintersingen, Magden und Buus. Ausstellung und Infostände: diverse Maschinen, Baumschule, Abdeckungen. Trampolin für Kinder

Weitere Informationen

Tel. 061 971 11 45, www.steinobstzentrum.ch

REBBAU

Rebenveredelung

Wann

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

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Biorebbauer Sepp Müller aus Niedererlinsbach hat vor 10 Jahren mit der Rebenveredelung begonnen. Heute erreicht er mit seiner Methode einen Veredelungserfolg von über 90 Prozent. Am ersten Kurstag vermittelt Sepp Müller Schritt für Schritt das Grundlagenwissen; die Teilnehmenden können die Veredelungsmethode an vorbereiteten Rebpfanzen üben. Vier Wochen später überprüfen wir die Veredelungen und lernen wei-



Bild: Thomas Alfeld

**Biobodenbearbeitung
Maschinenvorführung**

Wann
Dienstag, 22. Juli
Verschiebedatum: 29. Juli
Wo
Peter Hilfiker, Jöndliweg,
4852 Rothrist (Autobahnkreuz,
Oftringen)
Inhalt
Verschiedene Intensitäten der
Bodenbearbeitung. Alle für den
Bioackerbau geeigneten Boden-
bearbeitungsgeräte im prak-
tischen Einsatz. Vom On-Land-
Pflug über den Stoppelhobel
und den Flachgrubber bis zu
ganz neuen Anbausystemen und
Maschinen.
Referentinnen und Referenten
Paul Müri, LBBZ Liebegg;
Hansueli Dierauer, FiBL; Vertreter
von Maschinenfirmen
Kosten
Keine
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse,
Postfach, 5070 Frick, Tel.
062 865 72 74, Fax 062 865 72 73,
E-Mail kurse@fibl.org

tere Massnahmen kennen, die das
Anwachsen der Edelreiser sicher-
stellen helfen.
Referent
Sepp Müller, Niedererlinsbach
Kursleitung
Andi Häseli, FiBL Beratung,
Tel. 062 865 72 64,
E-Mail andreas.haeseli@fibl.org
Kosten
Fr. 100.– inkl. Kursunterlagen
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
Montag, 30. Juni
Inhalt
Zusammen mit dem deutschen
Bioverband Naturland organisiert
das FiBL jedes Jahr eine Stallbau-
exkursion. 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
Pferdegerechter und schonender
Trainingsaufbau; gewaltlose Lenk-
arbeit mittels Stimme, Leine und
Fahrgerte; Korrekturen von Fehlern
wie Hartmäuligkeit, 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

Ethologie von Rind und Bauer
Wann
Samstag, 26. Juli bis Samstag,
2. August
Wo
Alp Stierva, Graubünden
Inhalt
Workshop: Rinder beobachten und
verstehen für (angehende) Tierheil-
praktiker, Tierärztinnen, Biologen,
Bäuerinnen, Kuhliebhaber. Wir
erarbeiten ein Ethogramm des
Rindes durch Beobachten einer
Mutterkuhherde auf der Alp. Wir
lernen die (Körper-) Sprache des
Rindes kennen. Wir vergleichen die
verschiedenen Haltungsformen
und deren Mängel. Einblicke in das
Alpwesen. Für BTS-Therapeuten
werden 56 Ausbildungsstunden
Ethologie angerechnet.
Kosten
Fr. 1180.– inkl. Kursunterlagen,
einfache Unterkunft auf der Alp
und Essen
Kursleitung
Jürg Tschümperlin, Tierhomöopath,
Trin; Denise Bürgmann, Tierhomö-
opathin, Jenaz
Auskunft, Anmeldung
Denise Bürgmann Tel. 081 332 36
09, E-Mail dbuergmann@
bluewin.ch; Jürg Tschümperlin,
Tel. 081 635 17 67, E-Mail
tschuempferlin@freesurf.ch

**MÄRKTE, FESTE,
MESSEN**

**Maiandacht, Besichtigung
Weizensortenversuch**
Wann
Mittwoch, 21. Mai, 19.15
Wo
Kapelle, Versuchsfeld Brämmatt,
Betrieb Rölli, 6212 St. Erhard

Veranstalter
Bio Luzern und Fachstelle
Biolandbau
Inhalt
Maiandacht in der Kapelle
St. Erhard; Besichtigung der
Weizensortenversuche Brämmatt,
St. Erhard; anschliessend: gemüt-
liches Beisammensein.
Auskunft
Ruedi Bucheli, Tel. 041 921 84 69;
Michael Rölli, Tel. 041 921 35 08
Anmeldung
Nicht erforderlich

ProSpecieRara-Zierpflanzenmarkt
Wann
Samstag, 24. und Sonntag, 25. Mai
Wo
Wenkenpark, 4125 Riehen
Inhalt
Gleichzeitig Eröffnung des neuen
Zierpflanzen-Schaugartens von
ProSpecieRara im Wenkenpark.
Auskunft
ProSpecieRara, Tel. 062 832 08 20
(vormittags), E-Mail info@prospe-
cierara.ch

Familien-Picknick
Wann
Sonntag, 15. Juni, 11.00
Wo
Betrieb Jakob und Esther Studhalter,
Knolligen, Unterbächenstrasse,
6048 Horw
Inhalt
Der Familienbetrieb Studhalter wird
bereits seit 30 Jahren als Biobetrieb
bewirtschaftet. Neuer Milchviehstall
mit 37 Kuhplätzen. Zeit für ge-
mütliches Beisammensein und
Erfahrungen austauschen oder für
einen Spaziergang rund um den
Seezopf.
Auskunft, Anmeldung
Jakob und Esther Studhalter, Tel.
079 246 86 53 oder 079 400 58 50

DIVERSES

**Landwirtschaftliches Bauen und
Landschaft**
Wann
Mittwoch, 11. Juni
Wo
Restaurant Bären, Dorf 34, 9064
Hundwil (an der Postautolinie St.
Gallen–Herisau)
Veranstalter
Agroscope Reckenholz-Tänikon ART
und Landwirtschaftsamt AR
Inhalt
Fachtagung für Baufachleute,
Vertreter von Raumplanungsbe-
hörden und Landwirtschaftsämtern,
Beraterinnen, Tourismusfachleute,
Mitglieder von Natur- und Heimat-
schutzkommissionen sowie
Landwirtinnen und Landwirte.
Kosten
Fr. 100.– inkl. Unterlagen,
Mittagsbuffet und Pausenkaffees

Suche

Junges Paar sucht **Landwirtschaftsbetrieb** zur
Pacht (evtl. Kauf) per sofort o.n.V.; biologische
Bewirtschaftung, soziales Projekt; ganze CH,
Emmental, Entlebuch. Tel. 079 383 88 43

Familie mit Mutterkühen, Kräuterproduktion
und auslaufendem Pachtvertrag sucht
Landwirtschaftsbetrieb, für Haupt- oder
Nebenerwerb, in der Region Bern.
Wir freuen uns auf Ihr Angebot! Familie Althaus,
Tel. 031 731 33 41

Gesucht etwa **20 Rinder** auf biologische
«Vitalse»-Alp im Neuenburger Jura.
G. Montandon, Tel. 32 935 12 91 (Beantworter
oder lange klingeln lassen)

Suche **Sömmerungsriinder** auf Entlebucher
Alp. Ausserdem **Kälber im Aufzuchtvertrag**.
Müller/Engel, Tel. 041 480 27 34

Angebote

Zu verkaufen: **Kartoffelsortiermaschine**,
Samro KS 5, Rollen neu, gelagert Fr. 1500.–;
Obstgrosskisten-Wasserbadentleerung
(Eigenkonstruktion) Fr. 5500.–; **Planierschild**
(Zaug), hydr. Höhen- und Seitenverstellung
Fr. 2000.–; **Klingenrotor** 3,0 m, OMA-Unirotor,
mit 5 Grubberzinggen Fr. 5000.–. Fam. Frei,
Tel. 056 221 03 23

Zu verkaufen **5 Häufelscharen** zu Haruwy-
Hackgerät; **1 Spatenmaschine** Falc 3 m;
1 Reihenfräse Maschio 3 m; **1 Kartoffelsetz-
gerät** Haruwy 2 Reihen. Tel. 078 647 57 76

Zu verkaufen **Topinambur-Saatgut Bio**. Edi
Hess, Rueras, Tel. 081 949 19 56, 079 247 88 47

Zu verkaufen **Bioberghof**, 11,5 ha LN + viel
Wald mit grossem 2-Fam.-Haus, Ostschweiz.
Chiffre: Oekobauer

Auskunft, Anmeldung
bis 4. Juni an Renate Dörfler, ART,
Tel. 044 377 71 11, E-Mail
renate.doerfler@art.admin.ch,
www.art.admin.ch

Ausflug Samengärtnerei
Wann
Freitag, 25. Juni
Inhalt
Tagesausflug zur Samengärtnerei
Zollinger (Carreise). Kommen
Sie mit uns zum vielseitigen
Gemüsesaatgutbetrieb und bestau-
nen Sie über zweihundert blühende
und fruchtende Samenkulturen in
Les Evouettes. Anschliessend ist
der Besuch in der Feengrotte im
benachbarten St.Maurice vorgese-
hen. Vor dem Heimweg sind wir zu
Besuch bei einem Bioaprikosen-
Produzenten.
Auskunft und Anmeldung
Lorenz + Sonja Kunz, Biohof zum
Frohberg, 8133 Esslingen, Tel. 043
277 05 05, www.permakulturhof.ch

UFA

UFA W-FOS*
flockige Energie

UFA 172 F / 175 F Bio-Flocken-Kombi
UFA 272 / 275 Bio- Würfelfutter

Rabatt Fr. 3.-/ 100 kg
gültig bis 24. Mai 2008

*bei wesentlichem Grünfütteranteil weisen Futter mit Flocken nach UFA W-FOS die ideale Pansenfermentierbarkeit auf

www.ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

Willkommen in der Surselva - hier wo der Rhein entspringt!

Die Milchgenossenschaften Trun, Sedrun und Disentis projektieren den Neubau einer Käserei.

Die neue Käserei wird ihren Betrieb frühestens Ende 2009 in Disentis aufnehmen und wird über eine Kapazität von ca. 2.5 Mio. kg Milch verfügen.

Für den Betrieb der bisherigen Käserei in Sedrun, für die Mitarbeit bei der Planung der neuen Käserei sowie deren Betrieb suchen wir per 1. Oktober 2008 einen

Milchkäufer oder Käser

Falls Sie sich angesprochen fühlen, so richten Sie Ihre Bewerbung bis am 15. Mai 2008 an:

Baseli Berther

Milchgenossenschaft Disentis/Sedrun

Via Alpsu 243, 7189 Rueras, Tel: 076 411 13 74

Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

für alle Arten von Lebensmitteln.

Marmeladen, eingelegte Früchte und Gemüse, ...

Gläser in verschiedenen Grössen und Formen
von 0,4 dl bis 1 Liter.

Flaschen mit Drahtbügelverschluss 2,5 dl bis 1 Liter.

Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliimballaggi@hotmail.com

BERGHOF STÄRENEGG
Handwerk/Heim/Schule/Landwirtschaft



wir suchen eine/n Bäuerin/Bauern

Holle und Michel Seiler

Berghof Stärenegg, CH-3555 Trubschachen

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

*Wer wagt,
gewinnt!*

viegut.ch

Agrarfreihandel – für Kleinbauern der Untergang

Zum Artikel «Klasse statt Masse: Bio Suisse fordert Qualitätsstrategie», bioaktuell Nr. 3, April 08

» Diese Grenzöffnung ist für kleine und mittlere Bauern der totale Untergang! Braucht es nur noch Grossbauern im Ausland? Die Schweizer Landwirtschaft wird kaputtgemacht. Kleine Bauern können noch spazieren gehen, es rentiert nicht mehr. Die Schweiz importiert dann schlechte Lebensmittel mit viel Gift drin. Die Krebsrate steigt, es droht ein langsamer, aber sicherer Weltuntergang. Agrarfreihandel bedeutet Tod und Elend, alles geht kaputt. Die Bauern müssen aufhören, werden arbeitslos. Einige werden vielleicht Amok laufen.

Jakob Näf, Biobauer, Hinterforst SG

Landwirtschaft und Nahrungsmittelknappheit

» Die schrankenlosen Liberalisierungen und die gutmeinenden Hilfswerke wollten uns jahrelang weismachen, die Ärmsten der Armen litten darunter, dass die Schweiz nicht bereit sei, ihre Märkte für Nahrungsmittel aus diesen Staaten zu öffnen. Nach Jahrzehnten des Überflusses wurde es hierzulande Mode, die Daseinsberechtigung der einheimischen Landwirtschaft in Frage zu stellen. Von anderswo her könnte man das Essen noch billiger kriegen, dachte sich mancher. Nun sind mit ansteigenden Weltmarktpreisen und Lebensmittelverknappung alle eines Besseren belehrt worden. Das Fördern und Erhalten einer eigenständigen Schweizer Landwirtschaft, die gesunde Lebensmittel aus naturnaher und tierfreundlicher Herkunft erzeugt, ist kein Luxus, sondern Notwendigkeit.



Das Gleiche gälte sinnvollerweise für jedes andere Land, einschliesslich der Drittweltländer. Statt diese zu unseren Nahrungsmittelproduzenten machen zu wollen,

wie es Liberalisierer und Hilfswerke predigten, müssten sie in erster Linie einmal die eigene Bevölkerung mit Nahrungsmitteln versorgen. Wer Drittweltländern primär die Rolle von Nahrungsmittelproduzenten für den Rest der Welt zuweist, nimmt ihnen zudem die Chance zur Entwicklung einer modernen Gesellschaft, wie wir sie ganz selbstverständlich für uns in Anspruch nehmen. Er zwingt die dortigen Menschen in eine Agrargesellschaft und damit ein Schicksal, das nicht nur vom Wetter- und Klimarisiko, sondern auch von den Launen der Händler und Konsumenten in den reichen Ländern abhängig ist.

Hansuli Huber, Geschäftsführer Schweizer Tierschutz STS



Stahlermatten 6
6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 51 10 Fax 062 917 51 11
www.biovet.ch info@biovet.ch

Biologische Fliegenbekämpfung



GÜLLEFLIEGEN
gegen Fliegen im Flüssigmist

SCHLUPFWESPEN
gegen Stallfliegen in der Tiefstreu

Alternative Tiergesundheit



DIPP-FILM
Zitzenpflegemittel für Rind, Schaf und Ziege

Wenn die Tiere husten ...

RumiPULM-B - natürliches Eukalyptus - Konzentrat

RumiPULM-B 100 das milchlösliche Pulver (für Kalber)
RumiPULM-B 200 der Futterzusatz für Wiederkäuer und Schweine.

RumiPULM-B löst den Schleim, öffnet die Atemwege und ist entzündungshemmend.
gem. FiBL für den biologischen Landbau zugelassen
agro-kessler.ch, CH 9450 Altstätten - Tel: 071-722 84 75 - www.agro-kessler.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

BIO
SUISSE

Ihr lizenzierter Bio-Junghennenpartner seit 1999.




BIO-Junghennen BIO-Legeküken Mastküken von BIO-Elterntieren

Ernst Wüthrich Brüterei AG

CH-3123 Belp • Telefon 031 819 61 82 • info@brueterei.ch • www.brueterei.ch

Biofutter ist Vertrauenssache

Dringend gesucht!

Bio Aufzucht- und
Legehennenbetriebe



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/

Wir wollen
mehr!

Nicht für uns.
Sondern für die biologische
Landwirtschaft.



ALTERNATIVE
BANK

Die Bank für eine
andere Schweiz.

www.abs.ch

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

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

Name

Adresse

PLZ/Ort

bioaktuell:0706

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

c.p.a.

Ferramol®

Biologischer Schneckenköder auf der Basis von
Eisenphosphat



Andermatt
Biocontrol

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