

bioaktuell

5/08

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

JUNI



Bio voll im Saft Seite 4

Gentech: Wende zum Ende? Seite 8

Biotofu aus Schweizer Soja Seite 18

Helden der Natur. Monat Juni.

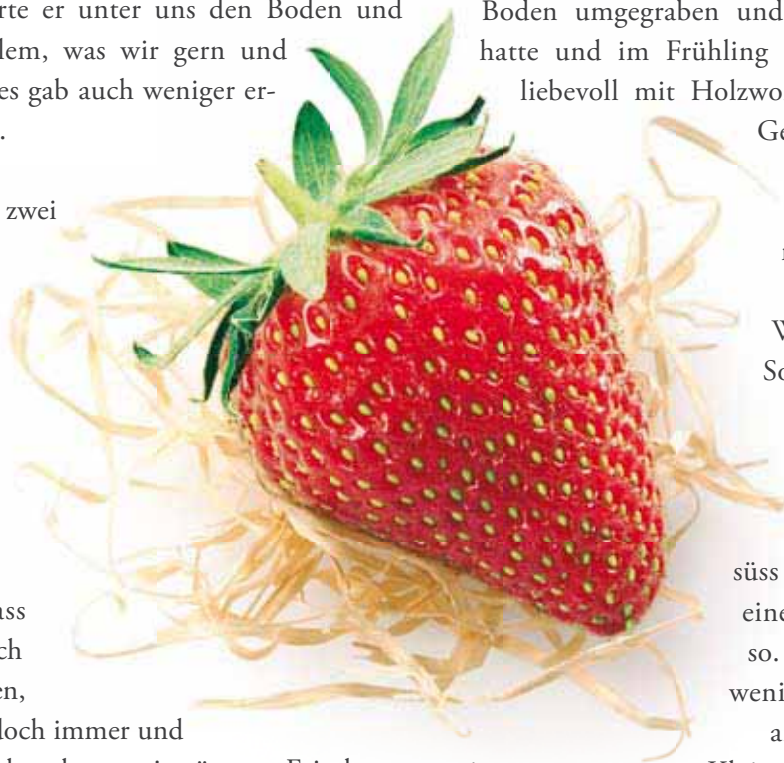
«Räuber und Banditen sind meine besten Freunde.»

Das Leben auf einem Bio-Hof ist immer voller Überraschungen. Nach der Blütezeit im Frühling zeigte sich, dass ich immerhin 16 Geschwister hatte. Und ich weiss noch, wie wir später dann alle gleichzeitig rot wurden, als wir zum ersten Mal einen Regenwurm sahen. Ja, wir liebten ihn auf den ersten Blick. Denn unermüdlich lockerte er unter uns den Boden und düngte ihn mit allem, was wir gern und nötig hatten. Aber es gab auch weniger erfreuliche Erlebnisse.

So stürzten sich vor zwei Wochen ein halbes Dutzend Vögel auf meine Nachbarn und pickten die allerfeinsten, schon fast reifen Beeren einfach weg. Ein Schock für mich. Erst ein paar Tage später lernte ich, dass Vögel eigentlich auch meine Freunde waren, schnappen sie sich doch immer und immer wieder die Schnecken, meine ärgsten Feinde.

Und wieder ein paar Tage später machte ich gleich die nächste überraschende Erfahrung. Da kommt doch so ein unheimliches, braunes, schlangenähnliches Wesen züngelnd auf mich zu. Jetzt ist es wirklich aus, dachte ich. Aber nichts passierte. Das Unheil kroch einfach an mir vorbei. Auch diese Schnecken fressende Blindschleiche gehörte zu meinen Freunden, konnte ich lernen. Zu einem Freundeskreis von echten Räu-

bern und Banditen wie Laufkäfer und Raubkäfer, Kröte und Igel, die mich alle vor gefräßigen Schnecken und hungrigen Raupen bewahrten. Und manchmal waren eben auch die Vögel meine Freunde. Aber abgesehen davon ist und bleibt meine wirklich allerallerbeste Freundin meine Bio-Bäuerin, die den Boden umgegraben und mit Kompost gedüngt hatte und im Frühling die Erde sorgfältig und liebevoll mit Holzwolle abdeckte, um meine Geschwister und mich vor Feuchtigkeit und damit vor dem Grauschimmel zu schützen.



Was soll ich noch sagen? So ist das Leben auf einem Bio-Hof. Und so sind meine 16 Geschwister und ich jetzt reif für die Ernte. Sommer-süss und heissbegehrt. Die einen vernaschen uns gleich so. Die anderen mögen ein wenig Rahm dazu. Wieder andere haben sonst was

mit uns vor. Kleine, feine Törtchen zum Beispiel. Aber immer sind wir ein Genuss. Denn wir sind kontrollierte Schweizer Bio-Qualität. Und darum schmecken Erdbeeren wieder nach Erdbeeren. 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

Frohe Kunde aus der Schweiz

Die gute Nachricht aus der Schweiz erreichte mich in Bonn, mitten in der Pressekonferenz über die Erfolge gentechnikfreier Regionen in Europa und besonders in der Schweiz. Für einmal war ich stolz auf unsere Landesregierung! Und ich wurde von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Planet Diversity



Konferenz auch beneiden. Denn in keinem Land der Welt ausser der Schweiz konnte bis jetzt die Bevölkerung selber demokratisch über eine gentechnische Landwirtschaft entscheiden. An dieser eindrücklichen Konferenz nahmen 600 Personen aus 90

Ländern teil und tauschten Erfahrungen aus, wie Landwirtschaft und Ernährung zukünftig aussehen müssen, damit sie allen Menschen dienen: nachhaltig – lokal – vielfältig – und gentechnikfrei.

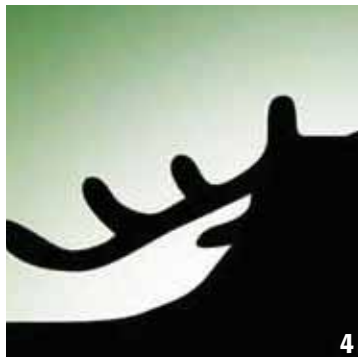
Am Abend nach dem Bundesratsentscheid stellte die Delegation der SAG in Bonn spontan eine kleine Feier auf die Beine: mit Torte, Kerzen mit der Zahl 2013, Schweizer Gentechnik-Fahnen und Freunden aus aller Welt! Mit am Tisch sass auch der Schweizer Wissenschaftler Hans Rudolf Herren, Co-Autor des kürzlich von 60 Staaten verabschiedeten Weltlandwirtschaftsberichtes der UNO und der Weltbank. Sucht man übrigens in diesem über 2000 Seiten starken Bericht die Bedeutung der Gentechnik für die zukünftige Welternährung, findet man diese gerade mal auf ein paar Seiten erwähnt. Als nur als eine von vielen (meist besseren) Möglichkeiten.

Der Bundesrat hat mit dem Auftrag, die Verlängerung des Gentechnik-Moratoriums bis 2013 vorzubereiten, also vorausschauend und klug gehandelt. Denn der Schweiz hat das Gentechnik-Moratorium nur Vorteile gebracht: den Konsumentinnen garantiert gentechnikfreie Lebensmittel, den Bauern Marktvorteile, den Verarbeitern und Grossverteilern keine Kosten für eine aufwändige Warenflusstrennung und der Forschung Zeit und Ruhe, um weiterzuarbeiten. Nun ist es am Parlament, ebenso vernünftig zu entscheiden.

Maya Graf,
Nationalrätin Grüne BL,
Präsidentin Schweizerischen Arbeitsgruppe
Gentechnologie SAG

Thema Gentechnik in diesem Heft:
Seiten 8/9, 20, 21 und 25

bioaktuell



4



11



12



14

VERARBEITUNG

4 Fluids für den grünen Durst

Trendige biologische Limonaden und Eistees drängen auf den extrem dynamischen Markt der süsseren Wässerchen. Einige auch mit der Knospe.

HIER UND JETZT

8 Halbzeit für Gentechnik-Moratorium

Zur Halbzeit des fünfjährigen Gentechnik-Moratoriums schlägt der Bundesrat eine Verlängerung um drei Jahre vor.

11 Bring en hei, den Geschmack

Die Knospe präsentiert sich mit einem Stand in der Fanzone der Euro 08 in der Bundesstadt.

BETRIEBSFÜHRUNG

12 Körbeweise gute Ideen

Das Modell der «gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft» kann für kleine Höfe ein grosser Trumpf sein, der das Überleben ermöglicht.

MARKT

14 Aus Biotofu wird Convenience

Die Biotofurei Noppa AG in Rüti ZH setzt auf Soja aus der Westschweiz, um ein Qualitätsprodukt herzustellen.

17 Konkurrenz für eigene Kunden

Der Grossist Bio Partner übernimmt Yardo und wird damit – auch – zum Detaillisten.

RUBRIKEN

15 Impressum

19 Ratgeber

20 Notizen

22 Agenda

25 Märtestand

25 Das letzte Wort. Leserbrief

Titelbild: Bruno Schiess präsentiert die vier Sorten des Knospe-Eistees «chaya», die er entwickelt hat.

Bild: Reto Schlatter

Fluids für den grünen Durst

Haben Coke und Pepsi bald ausgedient? Neu und trendig erscheinen Ice Teas, Limonaden und Energy Drinks aus biologischen Rohstoffen am innovativen Getränkemarkt und heissen nicht mehr Getränke, sondern «Natural Power Fluids» oder ähnlich. Sie kommen an, weil sie nach mehr als nur nach Zucker schmecken und nicht nur den Durst stillen, sondern auch die Seele reinigen. In Deutschland wurde ein Biodrink sogar zum Volksgetränk, woran die Schweiz noch arbeitet. Nun hat die Knospe die Kriterien angepasst und den Zutritt für Süsswässerchen vereinfacht.

Mit einem Zuckergehalt von 107 Gramm pro Liter galt Coca-Cola in gesundheitsbewussten Kreisen über viele Jahre als absoluter Sündenfall. Doch unterdessen haben sich die Grenzen ein wenig aufgeweicht. Der US-Getränk klassiker hat ebenso süsse oder gar noch süssere Geschwister bekommen, die erst noch als biologisch angeboten werden. Doch die Tatsache, dass es jetzt biologische Energy Drinks gibt, teils gar mit der Knospe, die bis zu 120 Gramm Zucker pro Liter enthalten – und das sind immerhin zirka zehn Esslöffel – macht aus Coca-Cola noch lange kein Wellness-Wässerchen.



Mineralwasser und alkoholfreie Süssgetränke werden weltweit in einem extrem dynamischen Markt an die Leute gebracht. In zunehmendem Mass beteiligen sich daran eine immer kleiner werdende Anzahl Grossfirmen, die Nestlé, Coca-Cola, Carlsberg, Heineken oder Red Bull heissen und deren Übernahmestur kaum zu stillen ist. Gerade diese Dominanz der Grossen verleiht, wie vom Biermarkt bekannt, immer mehr jungen, trendigen Kleinfirmen Flügel und öffnet ihnen die Schleusen zum Getränkemarkt.

Energy vom Holderhof

Zahlreiche neue Getränke wurden von Christof Schenk entwickelt, auf seinem Landwirt-



schaftsbetrieb in Niederwil SG, den er vor acht Jahren, nach Abschluss seiner landwirtschaftlichen Ausbildung, mit Holderhof bepflanzte (unterdessen ist der Betrieb als «Holderhof» bekannt geworden). Aus den Holderblüten und -beeren des eigenen Hofes sowie zugeführten Blüten und Kräutern baute Schenk eine vielfältige Holderhof-Produktpalette auf. Vielfältig in mehrerer Hinsicht: So führt er etwa die Erfrischungsgetränke aus Holder doppelte, einmal unter dem Markennamen «Sambus» für den konventionellen Markt, einmal unter «Sambuco» für den Biomarkt – allerdings ohne Knospe. Dieselbe Strategie

Süssgetränke: Knospe regelt Richtlinien neu

Weil der Getränkesektor zurzeit sehr innovativ ist, auch für Bioprodukte, und weil die Vorschriften der Knospe für Limonaden und Eistee zu restriktiv waren, regelte Bio Suisse diese Produktgruppe neu. Es ist dazu ein Merkblatt herausgegeben, das auf der Bio Suisse Website www.bio-suisse.ch zu finden ist.

Der Schutz vor Täuschung hat hohe Priorität. Speziell an Limonaden und Eistees ist jedoch, dass sie ein geringes Täuschungspotenzial haben: Von einem Pfirsicheistee erwartet niemand, dass er zur Hauptsache aus Pfirsichen besteht. Darum sind bei diesen Produkten Lockerungen möglich, ohne dass der Grundsatz, dass Täuschung bei Knospe-Produkten ausgeschlossen sein soll, in Frage gestellt wird.

Softdrinks mit der Knospe dürfen keine Aromen, aber Extrakte beigefügt werden. Auf der Zutatenliste von Süssgetränken taucht immer wieder der Begriff «natürliche Aromen» auf. Wie natürlich sind

die wirklich? Natürliches Aroma heisst lediglich, dass das Aroma nicht rein chemisch hergestellt wurde. Es muss aber nicht aus dem namensgebenden Rohstoff stammen, sondern lediglich aus einem Grundstoff, der im weitesten Sinne aus der Natur stammt. Problematische Substanzen wie chemische Lösungs- und Extraktionsmittel können bei der Herstellung zum Einsatz kommen und sind häufig im Endprodukt noch nachweisbar. Auch gentechnisch veränderte Mikroorganismen werden eingesetzt, um Aromen zu produzieren. Die Knospe lässt nur Extrakte zu, also Auszüge aus den namensgebenden Rohstoffen (Himbeerextrakt für eine Himbeergeschmacksnote).

Der Einsatz von Konzentraten ist für Softdrinks mit der Knospe erlaubt. Für Säfte ist die Rückverdünnung von Konzentraten jedoch weiterhin nicht zugelassen.

Das Färben ist nur dann zugelassen,

wenn die färbenden Zutaten nicht produktfremd sind. Randensaft hat in einem Eistee also nichts verloren, Hagebutte jedoch schon. Auch Caramel oder Farbmalt sind zum Färben zugelassen, weil sie nicht produktfremd sind, da in den Getränken ein Zuckergehalt erwartet wird.

Wird der Anschein von Fruchtsaft erweckt, muss Fruchtsaft drin sein. In einer Zitronenlimonade muss also Zitronensaft enthalten sein.

Der Zuckergehalt unterliegt keiner Beschränkung. Die Verwendung alternativer Süssungsmittel wie Rohrohrzucker, Fruchtsüsse, Honig, Ahornsirup, Agavendicksaft ist erwünscht, aber nicht Bedingung. Künstliche Süsstoffe sind ausgeschlossen.

Auch Instant-Eistee pulver kann mit der Knospe ausgezeichnet werden.

Die Verwendung von Aludosen ist gemäss Bio Suisse Richtlinien verboten.

Jürg Hauri/als

verfolgt Schenk mit Sirups aus Holunder, Goldmelisse und verschiedenen Minzen.

Zur Knospe hat Schenk mit seinem «Bio Botanic Energy Drink» gefunden, der bei Coop unter Naturaplan verkauft wird, um «die Lebensgeister zu wecken», wie es in der Werbung heisst. Der erste Energy Drink mit der Knospe wird aus Auszügen verschiedener Kräuter und des koffeinhaltigen Guarana hergestellt – und natürlich mit Zucker, Biozucker: Man nehme 120 Gramm pro Liter!

Jodeln mit Groove

Durch die Zusammensetzung mit Kräuterextrakten wirkt dieses Getränk im Vergleich zu herkömmlichen Energy Drinks originell, obwohl es natürlich ausserordentlich süss ist. Und auch die Verpackung ist innovativ: Da die Knospe Aludosen nicht zulässt, kommt der Drink in einer Kartondose daher, laminiert wie Tetrapak. Diese Dose lässt aber keinen Kohlendioxidzusatz zu, was für Liebhaber des Getränks ein Nachteil sein mag.

Doch auch damit geht der Holderhof pragmatisch um. Für andere Vermarktungskanäle führt er einen praktisch identischen biologischen Energy Drink, «nur für Naturburschen» – mit Kohlendioxid, in Aludosen, ohne Knospe. Aber mit einem aufwändigen eigenen Marktauftritt unter der Marke «Alpenyod'l».

Mit diesem «natürlichen Energiespender» will Schenk in den Landis, in Tankstellenläden und EU-weit in Grossverteilern landen.

Gleich mehrere Biosiegel, nicht aber die Knospe, trägt ein Energy Drink aus Österreich, der ebenfalls aus Pflanzenextrakten stammt, jedoch nicht viel anders schmeckt als die konventionellen Vorbilder Red Bull, Prix Garantie oder M-Budget. Er nennt sich «Groove», wurde 2005 von gesundheitsbewussten Partygängerinnen entwickelt und ist im Biofachhandel erhältlich. Allerdings findet er nicht gerade reissenden Absatz, denn die Kundschaft von Bioläden scheint hierzulande beim Einkauf andere Prioritäten zu setzen. Auch «Groove» ist mit einem Zuckergehalt von zwölf Prozent eine eher klebrige Sache.

Dass es auch ohne Zucker geht, zeigt die Migros mit ihrem biologischen Energy Drink, der mit Agavendicksaft gesüsst ist. Er besteht aus zwei Drittel Teeauszügen (Hibiskus und Schwarztee) und einem Drittel Fruchtsaftanteil (Apfel, Araza, Camu-Camu, Açaï und Limetten) sowie Guarana-Extrakt. Erhältlich ist der Drink ebenfalls in der laminierten Kartondose.

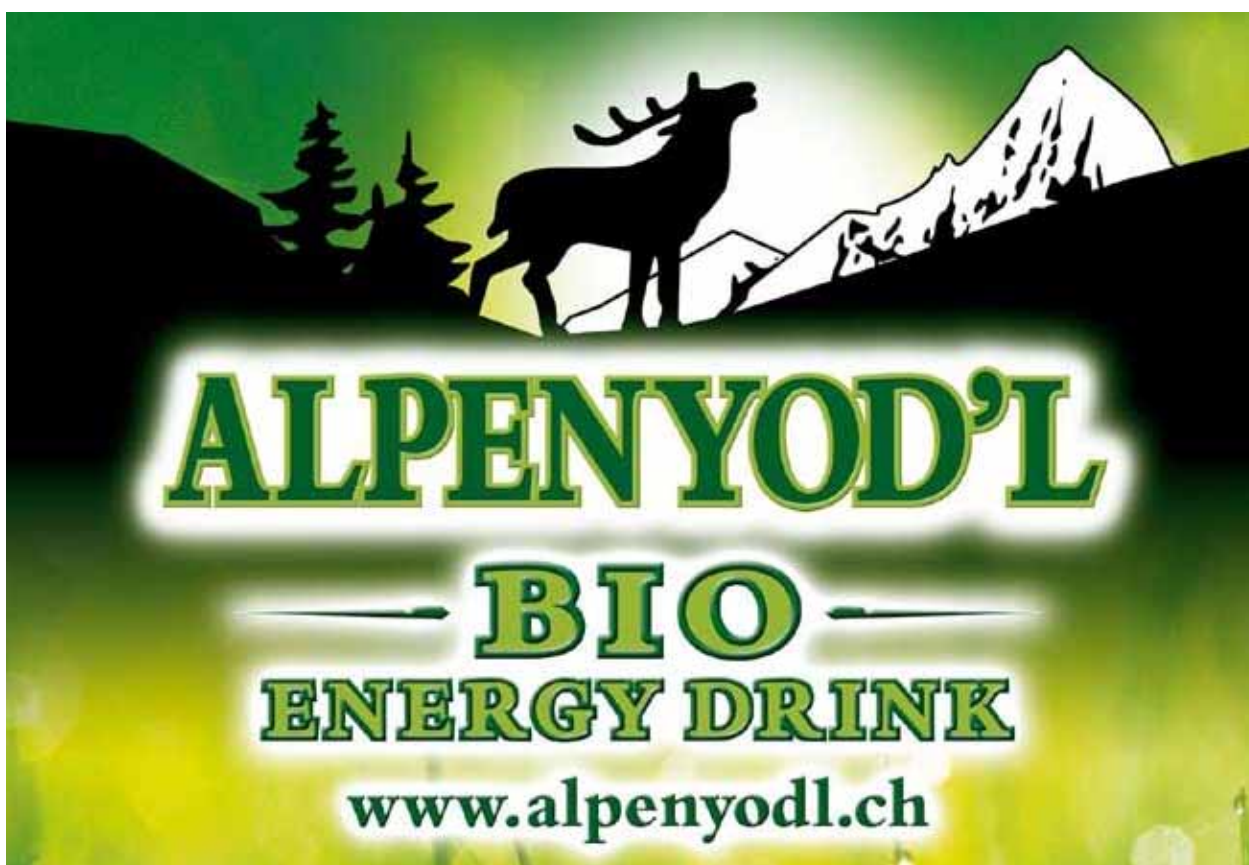
Frische Fritze

Auf die Agavensüsse setzt auch «Fritz».

Die Eistee-Linie, die Bio Partner Schweiz aufbaut, ist mit 4 bis 7 Prozent Agavensaft gesüsst und kam dieses Jahr in den Geschmacksrichtungen Apfelminze, Rooibos-Passionsfrucht und Classic heraus. «Fritz» verspricht «maximale Erfrischung» – ein Slogan, über den die Initianten bei einem Haar gestolpert wären, wie sich Sämtli Meyer, Produktmanager Getränke beim Biogrossisten in Pfaffnau erinnert: Ursprünglich sollte die Marke «max. frisch» heissen – «maximale Erfrischung» – in frecher Anlehnung an den ehemals ebenfalls frechen Schweizer Schriftsteller, was jedoch das Max Frisch Archiv auf den Plan rief und in einem Vergleich endete. Unter der bereinigten Marke «Fritz» erscheint das Trendgetränk in der «Dritten Kraft» des Schweizer Biomarktes, also im Biofachhandel.

Mutters Wandertee

Im gleichen Produktsegment fischt nebst «Fritz» auch Bruno Schiess mit seinem jungen Unternehmen «Chaya» in Zürich, das mit der Fruchtsaftfirma «Zamba» liiert ist. «Zamba» und «Chaya» wurden vor wenigen Jahren durch Studienabgänger gegründet und beschäftigen unterdessen 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Gleich wie die Firma heissen auch die vier Eistees. «Chaya» wird aus frischen Kräutern hergestellt und nur sehr zurückhal-



tend gesüsst, und zwar mit Agavendicksaft, umgerechnet in Zucker betrüge die Süsse laut Schiess rund ein Drittel eines normalen Eistees.

«Unsere Produkte sind für Leute gedacht, die eigentlich gar keinen Ice Tea mehr trinken, weil er ihnen zu künstlich und zu süss ist», erklärt Bruno Schiess. «Die besten Tees, die man sich vorstellen kann, sind diejenigen, die Mutter uns mit auf die Schulreise gab. So sollen auch unsere Produkte schmecken.» Konsequenterweise heissen die Drinks von «Chaya» denn auch «Fresh Tea» statt Ice Tea. Sie sind in den Geschmacksrichtungen Classic, Alp-Tea, Chai und Paradise erhältlich. Bruno Schiess vertreibt «Chaya» über denselben Kanal wie die «Zamba»-Säfte, nämlich über Restaurants, Bars, Hotels, Take-Aways und einzelne Bäckereien in urbanem Umfeld. Seit diesem Frühjahr ist «Chaya» mit der Knospe ausgezeichnet. Mit «Zamba» möchten die Jungunternehmer denselben Pfad beschreiten.

Oldie aus dem Wallis

Begonnen hat der Trend zu biologischen Softdrinks mit dem «Alp Tea», dem Oldie von der Vallait AG in Siders im Wallis. Seit über zehn Jahren kocht die Firma hektoliterweise Kräutertee nach traditionellem Verfahren aus Knospe-Kräuern: Pfefferminze, Frauenmänteli, Wegerich und Eisenkraut. Gesüsst ist der Tee mit 4,5 Prozent Zucker. Er kommt im Tetrapak und mit der Knospe in die Läden des Biofachhandels, ist bei Coop mit vier Sorten prominent vertreten und erscheint auch im Migros-Sortiment in zwei Sorten.

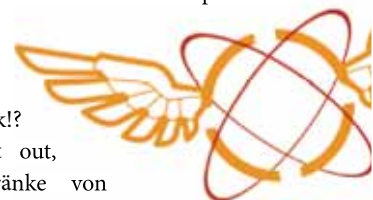
Drink out – Fluid in

Voll trendig, aber ohne Zucker und Guarana, kommt das kleine Westschweizer Unternehmen Storms daher. Mit ihrem ersten Produkt «Storms One» kamen die Safttüftler gar nie ganz auf den Markt, da sie Zucker durch das seit wenigen Jahren verbotene Kräutchen Stevia ersetzten und sich seither mit den Lebensmittelbe-

hörden in den Haaren liegen. Die zweite Kreation «Superschorle» kennt keine solchen Hindernisse: Dieses Getränk besteht aus Apfelsaft, Zitronensaft, fallweise Cassis-Saft und Wasser. Alles ausser dem Wasser biologischer Provenienz, aber (noch) nicht mit der Knospe ausgezeichnet. Zucker oder sonst ein Süsstoff taucht auf der Zutatenliste gar nicht erst auf. Dafür Himalayasalz, das der Schorle Pfiff verleiht und sie zu einem Sportdrink macht.

Was heisst da Drink!?
Drink ist out,
die Getränke von Storms sind «Fluids».

Das Rezept des «Fluids» scheint aufzugehen, wenigstens bei Yardo: In der Mai-Hitparade des St. Galler Biosupermarkts figuriert Schorle unter den Top 10 sämtlicher Produkte, bei den Getränken auf Rang eins vor «Fritz» und «Bionade».



bioaktuell

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



Herausgeber: FiBL und Bio Suisse

ÖKOLOGIE & LANDBAU

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



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

abo

Bestelltalon

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

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

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

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

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

Die Bionade-Legende

Von legendärem Erfolg gekrönt ist der Marktauftritt des deutschen Biogetränks «Bionade», das in den vergangenen zehn Jahren vom Insidergetränk der Hamburger Szene zum deutschen Volksgetränk avancierte. Die «Bionade»-Story liest sich wie ein Märchen: 1995 erfindet Braumeister Dieter Leipold den erfrischenden Biodrink, um die familieneigene «Peter Brauerei» im bayerischen Ostheim vor der Rhön vor dem Konkurs zu retten. Das Rezept basiert auf dem Kombucha-Verfahren, einer Malzvergärung, bei der anstelle von Alkohol Glukonsäure entsteht. Diese Kombucha-Basis versetzte der Erfinder mit den Geschmacksrichtungen Ingwer-Orange, Holunder, Litschi und Kräuter. Zunächst hatte die Limonade bei Kurkliniken und Fitnessclubs Erfolg, bis ein Getränkehändler das bayerische Produkt zum Szenetrunk in Hamburger Gaststätten und Kneipen machte.

Ein Grund für die Beliebtheit mag gewesen sein, dass «Bionade» als alkoholfreies Getränk in klassischen 33-cl-Bierflaschen aus Glas den Puls der Zeit voll traf. Damit öffneten sich die Absatzkanäle in ganz Deutschland, bis Ende 2006 mit der Aufnahme ins Sortiment der Speisewagen der Deutschen Bahn der Durchbruch besiegelt war.

Ebenso erfrischend wie die Geschichte der Marktdurchdringung lesen sich die «Bionade»-Absatzzahlen: Von zwei Millionen Flaschen im Jahr 2003 explodierte der Markt geradezu. Im Jahr 2007 lag die Anzahl verkaufter Flaschen bei 200 Millionen.

Putzt Seele und Flügel

Kombucha gilt als gesundes Getränk, von dem nicht so ganz klar ist, aus welcher Region und aus welcher Zeit es stammt. Bei der Fermentation aus der Symbiose verschiedener Hefen und säurebildender Bakterien entstehen Essigsäure,



Milchsäure sowie andere organische Säuren und Enzyme. Die Kombucha zugeschriebene günstige Wirkung auf die Gesundheit des Menschen wird angeblich seit Jahrhunderten genutzt und soll ursprünglich aus der chinesischen Küche stammen. Wahrscheinlicher ist jedoch, dass die Vergärungsmethode aus Russland oder Polen kommt und eine Erfindung der frühen Neuzeit ist, da vor der leichten Verfügbarkeit von Zucker die Herstellung kaum möglich gewesen wäre. Der Name ist älter und gründet in Japan, wo ein Algentee aus Tang damit bezeichnet wird.

Auch der österreichische Getränke-riese Red Bull hat die Heilkraft von Kombucha erkannt – zumindest was die Wirkung auf den Firmenerfolg betrifft – und hat die Marke «Carpe Diem», mit Bioimage, aber ohne Biolabel. Nach einem

Hinweis auf biologische Produktion sucht man hier vergeblich, auch wenn es beim Zielpublikum Überschneidungen gibt: «Carpe Diem» reinigt Körper und Seelen urbaner, wellnessbedürftiger Zeitgenossen, die damit nicht allein ein Getränk kaufen, sondern – als Gebrauchsanweisung – auch gleich noch die Philosophie mitgeliefert bekommen möchten: «Carpe diem – lebe bewusst und nutze den Tag, denn heute ist der erste Tag deines restlichen Lebens.»

Kombucha aus Appenzell

In der Schweiz ist «Bionade» ebenfalls immer einfacher erhältlich, an Bahnhöfen, in Bioläden und auch bei Coop. Der erfolgsverwöhnte bayerische Familienkonzern scheint auf die Knospe verzichten zu können – die eigene Marke mag stark genug erscheinen. Doch nun erwächst «Bionade» Konkurrenz aus dem Appenzellerland: Die Brauerei Locher, die durchaus weiss, wie man die eigenen Produkte am Markt etabliert, kommt nämlich seit diesem Sommer mit einer neuen Kombucha-Limonade heraus – mit der Knospe. Bei Coop ist sie unter dem Namen «Gazosa» erhältlich, in einer Geschmackspalette, die «Bio-nade»-Fans vertraut sein dürfte: Blutorange-Ingwer, Holunder-Hagebutte und Kräuter. Der Marktplatz der biologischen Erfrischungsgetränke bleibt also auch in Zukunft in Bewegung. Alfred Schädeli

Wer regelt saftiger – Bioverordnung oder Knospe?

Eine Limonade als Ganzes darf gemäss Bioverordnung nicht als biologisch gekennzeichnet werden, da Wasser kein substantieller Bestandteil des Produktionsprozesses ist. Eine mögliche Bezeichnung ist «Limonade mit Biozucker». Tees und Kombuchas dürfen dagegen als biologisch bezeichnet werden. Die Knospe ist in diesem Punkt ein wenig grosszügiger und lässt auch Limonaden mit der Knospe zu.

Strenger ist die Knospe hingegen bei den Farb und Aromastoffen. Die Bioverordnung erlaubt das Färben und den Zusatz natürlicher Aromen. Bio Suisse lässt nur Extrakte zu.

Die Rohstoffe von Softdrinks mit der Knospe werden nach strengeren Vorschriften erzeugt: Verlangt werden Gesamtbetrieblichkeit, Flugtransportverbot und strengere Anforderungen im Anbau. jh/als

Gentech-Moratorium: Überraschung zur Halbzeit

Pünktlich zur Halbzeit des fünfjährigen Gentech-Moratoriums schlägt der Bundesrat eine Verlängerung um drei Jahre vor, um die Ergebnisse des Nationalen Forschungsprogramms 59 abzuwarten. Kommt der Aufschub zustande, rückt eine kommerzielle Freisetzung in noch weitere Ferne.

Anfang Mai hatte die «NZZ» darüber spekuliert, eine Woche später wurde die angekündigte Überraschung Wirklichkeit: Der Bundesrat gab bekannt, er beantrage eine dreijährige Verlängerung des Moratoriums, das seit der Annahme der Gentechfrei-Initiative am 27. November 2005 bis im Jahr 2010 in Kraft ist. Man wolle die Ergebnisse des Nationalen Forschungsprogramms 59 (NFP 59, vgl. Kasten «29 Projekte ...») abwarten.

Pläne der Gentech-Opposition für eine neue Moratoriumsinitiative oder eine Kaskade von Standesinitiativen, wie sie der Kanton Bern bereits verabschiedet hat und weitere Kantone vorbereiten, verlieren damit an Dringlichkeit. «Der Vorschlag ist genau das Richtige, was man jetzt tun muss», so FiBL-Direktor Urs Niggli. Auch Bio Suisse Geschäftsführer Markus Arbenz ist «sehr glücklich». Vom NFP 59 erhofft er sich vor allem Erkenntnisse, welche die Koexistenz und die Haftung bei Auskreuzung oder bei Gentech-Kontamination des Bodens betreffen: Wenn die Zulassung von gentechnisch

veränderten Organismen (GVO) dazu führen würde, dass der Schweizer Landwirtschaft aufgrund eines Imageschadens Vermarktungschancen verloren gehen, hätte das massive wirtschaftliche Folgen, die Bio Suisse nicht hinnehmen könnte.

Aufschub noch nicht unter Dach und Fach

Auf der anderen Seite klagen bürgerliche Parteien wie die FDP, der Bundesrat gehe in die falsche, forschungsfeindliche Richtung. Was dank den Segnungen der «grünen Gentechnik» hätte verhindert werden können, rechnet die Wirtschaftspartei in ihrer Medienmitteilung an einem aktuellen, aber doch sehr hypothetischen Beispiel vor: «2007 hätte man dank gentechnisch veränderten Pflanzen die Feuerbrand-Schäden um 70 Millionen Franken verringern und auf den gefährlichen Einsatz von Antibiotika verzichten können.» Weltweit sei die Technologie seit zwölf Jahren erprobt, ohne dass seriöse Publikationen auf Gefahren für Mensch und Umwelt schliessen liessen, unter-

streicht Ständerätin Helen Leumann, die auch in der Wissenschaftskommission sitzt: «Wir werden deshalb den bundesrätlichen Vorschlag bekämpfen.» Doch dass das Parlament die Verlängerung umstossen wird, ist eher unwahrscheinlich. Denn die neue Frist macht Sinn für all jene, die an die Aussagekraft der 29 Projekte glauben, die im Rahmen des NFP 59 durchgeführt werden. Der Synthesebericht ist für Sommer 2012 vorgesehen, dann verbleiben dem Bundesrat anderthalb Jahre, um die Schlüsse daraus zu ziehen.

Gelähmte Verfahren in der EU

«Der bundesrätliche Vorschlag für ein verlängertes Moratorium ist nicht nur zeitlich sehr stichhaltig, sondern auch aus inhaltlichen Gründen. Die Schweiz befindet sich in bester Gesellschaft», sagt Daniel Ammann, Geschäftsleiter der Schweizerischen Arbeitsgruppe Gentechnologie (SAG), dem Dachverband der Gentech-Opposition.

Ammann, der selbst ein NFP-59-

29 Projekte für mehr Klarheit

Das Nationale Forschungsprogramm 59 ist zwar keine direkte Reaktion auf das Ja zur Gentechfrei-Initiative. Doch die insgesamt 29 Projekte, die mit einem Budget von total zwölf Millionen Franken dotiert sind, sollen laut dem Schweizerischen Nationalfonds (SNF) «zu einer wissenschaftlichen Grundlage für eine sachlichere Diskussion im politischen Entscheidungsprozess» beitragen. Trotz hoher Erwartungen werde das NFP 59 aber keine definitive Antwort auf die Frage zur kommerziellen Gentech-Freisetzung liefern.

Im Reigen der 29 Projekte findet sich die ganze Bandbreite von rechtlichen, agronomischen, Markt- und Sicherheitsfragen. Kritiker monieren allerdings, nur wenige Studien thematisierten die Risiken, hingegen gebe es ein Übergewicht an Projekten, die sich mit Fragen wie Akzeptanz oder Zahlungsbereitschaft beschäftigten. Ein Beispiel dafür ist die

Forschung nach schorfresistenten Äpfeln, die statt artfremder nur eigene, aber neu geordnete Gene enthalten sollen und deshalb – so die etwas naive Meinung der Projekteingebener – auf dem Markt akzeptiert würden. Schliesslich gibt es auch exotische Forschungsgebiete, etwa die gentechnische Veränderung von Grünalgen, die als Schluckimpfung für Fische dienen und damit den weit verbreiteten Antibiotikaeinsatz in Fischzuchten reduzieren helfen sollen.

Fragwürdig ist in den Augen von SAG-Geschäftsleiter Daniel Ammann die Wahl der Pflanze, die im Rahmen von drei Versuchen im Freiland getestet werden soll: «Dass ausgerechnet Weizen ausgesät wird, ist unklug. Denn Gentech-Weizen wird weltweit nirgends angebaut.» Ammann spekuliert denn auch, den Forschern gehe es womöglich weniger um die Biosicherheit als um die Entwicklung eines Gentech-Weizens.

Viel spannender wäre es in den Augen Ammanns gewesen, wenn man beispielsweise Mais gewählt hätte, um kontrovers diskutierte Risiken beim Anbau von Gentech-Mais zu studieren und um zu sehen, wie Gentech-Mais in spezifischen schweizerischen Ökosystemen reagiert. SNF-Programmkoordinator Stefan Husi verweist auf zusätzliche Arbeiten, die im Rahmen des NFP 59 noch entstehen werden. Dabei wird zusammengestellt, was an vergleichbarer Forschung im Ausland läuft und was davon für die Schweizer Landwirtschaft von Relevanz ist. Zwei Jahre nach dem Start, im Juni 2009, müssen die Verantwortlichen einen Zwischenbericht zuhänden des Eidgenössischen Departements des Innern abliefern, der Synthesebericht soll 2012 vorliegen. pld

Weitere Informationen: www.nfp59.ch



Projekt zum Thema Schutzziele beim Umgang mit GVO-Pflanzen leitet, verweist darauf, dass inzwischen acht EU-Mitgliedsländer die Schutzklausel in Anspruch genommen haben, um sich gegen die Anbaubewilligung der EU-Kommission zur Wehr zu setzen. Mit dem jüngsten Entscheid Frankreichs, die bereits 2007 erfolgte Aussaat des genmanipulierten Mais MON 810 zu verbieten, ist die EU in der Frage zerrissener denn je. «Das Schweizer Moratorium aufgrund eines Volksentscheids wird international aufmerksam verfolgt», erklärt Ammann.

Kein Grund für Gentech

Auf die Gentechfrei-Strategie setzt nach wie vor auch der Schweizerische Bauernverband (SBV), der die Herkunftsmarke «Suisse Garantie» unterstützt, die den Verzicht auf die Technologie vorschreibt. Laut Karin Gafner, beim SBV zuständig für Gentechnik, erhofft man sich vom NFP 59 die Beantwortung verschiedener Fragen. Doch unabhängig von den Resultaten der Studie, für Gafner steht fest, dass bei den Konsumentinnen und Konsumenten aktuell kein Interesse für gentechnisch veränderte Lebensmittel existiert. Gafner: «Somit fehlt für die Landwirte die Motivation, die Gentechnologie zu forcieren.»

Auch für Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer ist es ein Trumpf, wenn sich die Schweizer Landwirtschaft im anstehenden EU-Agrarfreihandel als gentechfrei positionieren kann. «Ebenso wichtig ist uns selbstverständlich die Natur.» Angesichts der schlechten Erfahrungen mit GVO-Pflanzen im Ausland glaubt Fuhrer, dass die Zeit für eine gentechfreie Schweiz arbeitet. «Ich hoffe sehr, der Vorschlag des Bundesrats findet auch im Parlament Akzeptanz.»

FiBL-Direktor Urs Niggli pflichtet

ihr bei: «Auch wenn in der Forschung Gentechnik Sinn machen kann, etwa um uns bei der Zuchtauswahl zu unterstützen, hat sie in der offenen Landwirtschaft nichts verloren.» Bei Greenpeace verfolgt man zwar weiterhin ein komplettes Verbot. «Aus pragmatischer Sicht sind wir über die aktuelle Situation aber erleichtert», sagt Kampagnenleiterin Marianne Künzle. Tatsächlich tickt die Moratoriumsuhr gegen Monsanto, Syngenta & Co. Die Stimmung bei der Bevölkerung ist konstant gentechkritisch, Umweltfragen haben Hochkonjunktur, und

in der aktuellen Brot-zu-Benzin-Debatte machen die Agromultis ebenfalls keine gute Figur.

Jede Verlängerung des Moratoriums stärkt überdies die europaweite Bewegung der gentechfreien Zonen. Es wäre nicht das erste Mal, dass die Agroindustrie ihren Zeitplan nicht einhalten kann. So verkündete Nestlé-Chef Peter Brabeck im Januar 1998: «In zwei oder drei Jahren werden wir auf der ganzen Welt keine gentechnikfreien Rohwaren mehr bekommen.» Noch ist es nicht so weit.

Pieter Poldervaart

28. Juni: Diskussion am Reckenholz

Zurzeit läuft im Rahmen des Nationalen Forschungsprogramms (siehe Kasten «29 Projekte ...») in Reckenholz-Tänikon ein Freisetzungversuch mit gentechnisch verändertem Weizen.

Am **Samstag, 28. Juni** treffen sich Befürworter und Kritikerinnen des Projektes zu einer kontradiktorischen öffentlichen Diskussion in der Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART), Reckenholzstrasse 191, 8046 Zürich. Die Tagung dauert **von 9 bis 16.30 Uhr**. Vertreterinnen und Vertreter der ART, der Universität Zürich, des NFP 59, der Landwirtschaft, des Handels und der Verarbeitung beleuchten die verschiedensten Aspekte dieses auch für den Biolandbau hoch aktuellen Themas.

Programm

- Kurzporträt des NFP 59 und des Freilandversuchs
- Erfahrungen mit dem kommerziellen Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen in Europa
- Zum Einfluss gentechnisch veränderter Pflanzen auf die Umwelt
- Gentechnisch veränderte Pflanzen und «Swissness»
- Fragerunden und Diskussionen zwischen den Themenblöcken
- Moderation Christian Heuss, Wissen-

schaftsredaktor Radio DRS 2
Initiiert wurde der Anlass von Urs Hans, Knospé-Bauer und Kantonsrat im Kanton Zürich. Für die Realisierung der Tagung brauchte es viel Hartnäckigkeit von Seiten der Biobauern – wir freuen uns deshalb auf zahlreiches Erscheinen! Nutzen Sie diese Gelegenheit der Information und der Diskussion!

WICHTIG

- **Kosten:** Die ART verlangt für die Tagung 40 Franken Gebühr. Bio Suisse übernimmt diese Gebühr für Biobäuerinnen und Biobauern, Bio Suisse Lizenznehmer und Mitarbeitende von Bio Suisse.
- **Anmeldung obligatorisch.** Dazu gibt es zwei Möglichkeiten:
 1. direkte Anmeldung über www.art.admin.ch/aktuell (→ nächste Veranstaltungen → Fachtagung 28. Juni). Hier in der ersten Zeile «Organisation/Firma» unbedingt Bio Suisse einfügen!
 2. telefonische Anmeldung über Bio Suisse, Tel. 061 385 96 10. Wir füllen das elektronische Formular für Sie aus, Sie brauchen unseren Mitarbeitenden nur Ihren Namen und Ihre Adresse durchzugeben.

jf

Für Ansaaten nach der Ernte

b.io Futterbaumischungen

b.io Zwischenfutter / Gründüngung



- b.io 1000:** 1-jährige Zwischenfüttermischung
- b.io 2000:** 2-jährige Mischung, mit Bastard-Raigras, ital. Raigras, Rot- und Mattenklees, N-Lieferant
- b.io 3000:** 3-jährige Gras-Weisskleemischung, mit Mattenklees, für Grünfütter, Silage, Heu
- b.ioLUZ:** Luzerne-Grasmischung, 3-jährig für trockene Standorte
- b.io 4000:** Mehrjährige Gras-Weisskleemischung mit Spitzensorten der CH-Sortenliste
- b.io 4400 Turbo:** Mehrjährige Gras-Weisskleemischung Mehr Fütter im ersten Jahr dank Turbo-Raigras Andrea
- b.io Winter-Kleegrün:** Speziell für Spätsaaten nach Getreide od. Mais Grünfütter, Silage, Trockengras, Herbst- und Frühjahrsschnitt
- b.io ALEXPP:** Gründüngung, nicht überwinternd
- b.io N-Plus:** Gründüngung überwinternd, Stickstoffsammler

Grosse Auswahl an Bio-Zwischenfüttersaatgut, Bio-Gründüngungen wie:
Raps, Rübsen, Ölrettich, Senf, Phacelia, div. Klee und Gräserarten.

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 Neylerlin, 4246 Wahlen Tel. 079 699 44 16

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


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Contans WG®

Nachhaltige Wirkung gegen Sklerotinia-Fäule




Andermatt
Biocontrol

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

Vier Linden

Das gute Dreigestirn am Hottingerplatz



GESCHENK- BOUTIQUE

Sinnvolle Kinderspiele

Grosse Auswahl an Spielsachen und Handgewobenem aus therapeutischen Werkstätten.

Kinder- und Jugend-Bücher
Kunsthandwerk
Kristalle
Musikinstrumente

Eingang Wilfriedstrasse 19
Tel. 044 268 88 16



REFORM- PRODUKTE

Hochwertige Lebensmittel und Naturprodukte

Täglich frisches Gemüse und Obst in Demeter- und Bio-Qualität.

Hauslieferdienst
Lebenslogisch und dynamisch

Tel. 044 268 88 20



HOLZOFEN- BÄCKEREI

IMBISS-KAFFEE mit Take-Away-Produkten

Wir produzieren alles von Grund auf frisch ohne chemische Hilfsstoffe in Demeter- und Bio-Qualität.

Mo bis Fr vegetarisches Mittagsmenue im Imbiss-Kaffee.

Verkaufsfiliale am Goldbrunnenplatz

Tel. 044 268 88 10

PRO BEEF®



www.pro-beef.ch


BIOSUISSE

Gesucht: Schlachtkühe

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

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

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

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

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

Vier Linden

Ein Unternehmen der Zürcher Eingliederung

Bring en hei, den Geschmack

Fanzone? Ist das eine neue Pizzasorte? Oder eine neue Stilrichtung des italienischen Schlagers? Azzurro Fanzone ... Nein, weder Canzone noch Calzone: Fanzone heisst das Ding und spricht sich mehr englisch als italienisch aus. Gemeint ist damit eine Zone mit vorübergehend erhöhter Dichte an Fussballfans aus verschiedener europäischer Herren Länder. Temporäre Personenfreizügigkeit in für die Schweiz verblüffender Grosszügigkeit: Sogar die Rumänen durften kom-



men, die Bulgarinnen hätten wir auch genommen, wenn ihre Landsmänner in der Ausscheidung nur besser gekickt hätten. Weiter dürfen die Schweizer Austragungsorte, oder besser gesagt, Host Cities, Franzosen, Holländerinnen, Türken, Italienerinnen, Tschechen und Portugiesinnen erwarten. In den Gruppenspielen. Anschliessend werden die Karten neu gemischt.

★

Auch die Knospe ist in der Fanzone mit dabei. In Bern am Kornhausplatz betreiben die Biobäckerei «Ängeli Beck» und die Bärner Bio Bure einen gemeinsamen Stand. Mit Bio am Ball – direkt vor Ort. Der Stand betreibt einen gastronomischen Marathon und ist vom 6. bis am 29. Juni täglich von 11 Uhr bis 1 Uhr oder gar 3 Uhr in der Nacht geöffnet. Angeboten werden den hungrigen und durstigen Schlachtenbummlerinnen Käsebrätel (Raclette auf Brot), Sandwiches, Hot Dogs, Fruchtekuchen, Glacé, Bier, Apfelsaft, Eistee, Lassi-Joghurt-Drinks und andere Knospe-Spezialitäten.

★

Der Knospe-Stand kommt den Zielsetzungen der Host City Bern entgegen, die gemäss Eigenwerbung «auf Ökologie setzt» und «den Worten Taten folgen» lassen will. Den Worten des Berner Stadtpräsidenten Alexander Tschäppät? Wie auch immer: Im Public Viewing, al-

so dort, wo die Fans aus der Fanzone den Match gemeinsam auf einer Grossleinwand verfolgen, werden nur Speisen und Getränke aus biologischen Rohstoffen oder aus der Region angeboten, zum Beispiel Carlsberg Bier aus Kopenhagen. Und dieser ökologische Grundsatz wird extrem konsequent durchgezogen: Wer ins Public Viewing eingelassen werden will, unterzieht sich zuerst einer Leibesvisitation. Denn da ist es streng verboten, Lebensmittel auf sich zu tragen, sowohl für die Eigenkonsumation als auch für die Weitergabe. Logisch, denn der ökologische Ansatz würde massiv unterhöhlt, wenn ein Gast aus der Innerschweiz oder aus dem Wallis ein Rüeblli aus seinem eigenen Garten mitnehmen würde, anstatt

es am Stand für teures Geld zu kaufen. Was Sinn macht: Dieses Rüeblli käme ja wirklich nicht aus der Region ...

★

Die Knospe steht inhaltlich mitten in der Euro 08, wie der Knospe-Stand mitten in der Fanzone neben dem Chindli-fresser-Brunnen. Denn der neue Slogan der Knospe «Die Knospe bringt den Geschmack zurück» wurde Baschis offizieller Euro-08-Hymne nachempfunden: «Bring en hei!» – Oder vielleicht umgekehrt? Meint Baschi etwa den guten Geschmack? Urteilen Sie selber.

Alfred Schädeli



**Mit Bio am Ball.
Bio-Fanzone
Kornhausplatz.
www.knospehof.ch**

Bio Knospe.  Bringt den Geschmack zurück.
BIO SUISSE

Public Viewing auf dem Biohof

Ein «Fussballfest mit Geschmack» verspricht Bio Suisse mit der Aktion «Mit Bio am Ball». Knospe-Bauernhöfe zeigen während der Euro 08 mehrere Spiele des Turniers und bieten den Gästen biologische Speisen und Getränke an. Im Rahmen der Aktion machen die folgenden Höfe mit:

Biohof Schädeli, Sarah und Theo Schädeli, 3043 Uettiligen BE, Tel. 031 829 01 71, E-Mail info@biohof-schaedeli.ch, Platz für bis zu 150 Personen, Gruppenspiele der Schweiz, alle Viertelfinals, Halbfinals und Final.

Biohof Weid, Lisbeth und Toni Spichtig-von Schwanden, 6064 Kerns OW, Tel. 041 660 52 16, E-Mail fam.spichtig@bluewin.ch, Platz für bis zu 80 Personen, Gruppenspiele der Schweiz, alle Viertelfinals, Halbfinals und Final.

Biohof Gebrüder Müller, Stephan Müller, 8162 Steinmaur ZH, Tel. 044 853 23 00, E-Mail stephan.mueller@mueller-gemuese.ch, Platz für bis zu 100 Personen, alle Spiele.

Biohof Guggenbühl, Nanni und Ueli Reichling, 8308 Illnau ZH, Tel. 052 346 17 34, E-Mail guggenbuel@solnet.ch, Platz für bis zu 50 Personen, alle Spiele.

Biohof Mausacker, Silvia und Hans Oppikofer, 9314 Steinebrunn TG, Tel. 071 477 11 37, E-Mail leben@mausacker.ch, alle Spiele.

Körbeweise gute Ideen

Zwei Regionalgruppen des FiBL-Betriebsnetzes hielten im November ihr Jahrestreffen auf Höfen ab, die nach dem Modell der «gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft» arbeiten. Der eine wird als Genossenschaft geführt, der andere als privater Familienbetrieb. bioaktuell porträtiert die Betriebe, um das Modell zu verdeutlichen.

1000 Körbe: Der Birsmattehof

Alles ist ruhig, als wir auf dem Birsmattehof in Therwil BL ankommen. Das Jahrestreffen der Gruppe Bern/Nordwestschweiz des FiBL-Betriebsnetzes steht an. Der Betrieb, im Besitz der Genossenschaft Agrico, scheint an diesem Novembertag noch in der Starre der kalten Nacht zu verharren.

Oberhalb der Treppe dösen in einem Weidenkorb ungefähr ein Dutzend junge Katzen. Sie lassen sich von den Neuankömmlingen nicht stören.

Im Schopf warten Hunderte von aufgetürmten Körben auf Gefülltwerden. «Der Birsmattehof hat schon vor mehr als fünfundzwanzig Jahren mit den Gemüsekörben angefangen», erklärt Alexander Tanner, zuständig für die betriebliche Koordination. Damals hatte sich die Ge-



Bilder: Agrico

Anpacken: Mitglieder der Genossenschaft Agrico im Ernteeinsatz.

nossenschaft zum Ziel gesetzt, Biogemüse für ihre etwa 150 Mitglieder zu produzieren. Heute sind es fast 300 Mitglieder und insgesamt 1000 Gemüsekörbe. Tanner verrät Zahlen, die unsern ersten Eindruck bestätigen: Das Geschäft floriert.

Das war nicht immer so. «1993 stand der Landwirtschaftsbetrieb, den wir bis dahin in Pacht gehabt hatten, zum Verkauf. Die Agrico hat den Betrieb kaufen können, zum einen dank des grossen Engagements unserer Mitglieder, zum andern durch die Aufnahme von Krediten.»

Die in der Folge stark verschuldete Genossenschaft sah sich gleichzeitig mit voller Wucht der Konkurrenz der Grossverteiler ausgesetzt, die damals in den Biomarkt einstiegen. Die Genossenschaft

suchte nach Auswegen aus der Bedrängnis. «Wir entwickelten mit professioneller Begleitung unser Marketing und richteten es auf das Ziel aus, neue Mitglieder zu finden. Gleichzeitig lancierten wir das Gemüsekorb-Abonnement, mit drei unterschiedlich grossen Körben, erhältlich auch ohne Mitgliedschaft.»

Die Teilnehmer des Jahrestreffens haben die Tische mit den Hunderten von Körben im Blick. Unterschiedliche Farben entsprechen den verschiedenen Abos. Wir realisieren: Die neue Strategie hat sich bezahlt gemacht.

«Das Angebot variiert natürlich der Saison entsprechend und je nach Ernte. Wir bauen auch viele alte Sorten an. Seit einiger Zeit legen wir den Körben Rezeptideen bei, denn die Kundinnen und Kunden wissen nicht immer, wie sie die vielfältigen Gemüse, besonders die in Vergessenheit geratenen Sorten, zubereiten sollen.»

Im Abpackraum steht der Inhalt der Körbe für diese Woche an der Tafel:

Auberginen, Blumenkohl, Cicerino rosso, Eichblattsalat, Karotten, Nüsslisalat, Kürbis, Petersilie, Radieschen, Spinat, Zuckerhut, Zwiebeln.

Die Liste aktiviert unsere Geschmacksknospen ... Wie passend: Es ist gleich Mittag. Die Angestellten des Birsmattehof drängen in Richtung grosses Gewächshaus. Wir tun es ihnen gleich.

Das Gewächshaus wurde 2004 gebaut und überdacht eine Fläche von 30 Aren. Im Innern steht ein Wald, bestehend aus den letzten Auberginen und Peperoni der Saison. Langsam, aber sicher werden sie aufgerollt von einem Nüsslisalatteppich.

«Dank des Gewächshauses konnten wir unser Angebot erweitern und die Qualität unserer Gemüse verbessern. Und wir können unsere Setzlinge selber produzieren.»

Heute dient uns das Gewächshaus auch als Esssaal.

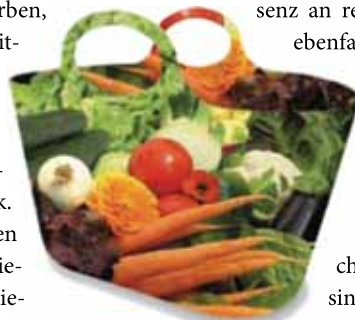
«Das Gewächshaus stellt eine grosse Investition dar. Möglich gemacht hat sie der Erfolg unserer Gemüsekörbe. Wir verstärkten damals auch unsere Präsenz an regionalen Märkten, was ebenfalls den Geschäftsgang

der Genossenschaft verbessert hat. Heute nehmen wir an drei Wochenmärkten teil und verkaufen ab Hof.»

Die meisten Besucherinnen und Besucher sind kaum vertraut mit der Welt des Gemüsebaus und entsprechend beeindruckt von der Tech-

nologie im Gewächshaus. Ebenso beeindruckt sind wir von der ausgezeichneten Mahlzeit, zubereitet in der Genossenschaft mit eigenen Produkten. Es herrscht eine gute Atmosphäre auf dem Birsmattehof; das spürt man im Ess- und Treibhaus.

Seit über 25 Jahren hat es die Genossenschaft Agrico geschafft, ihren Weg zu finden zwischen dem Druck, der vom Markt ausgeht, und jenem, den Neuerungen in der Agrarpolitik mit sich bringen. Nie gab es Abstriche am ethischen und sozialen Engagement. – Ein schönes Beispiel für nachhaltige Entwicklung!



Abpacken: Motiv Gemüsekorb für den Auftritt im Internet.

Steckbrief Birsmattehof

Name: Birsmattehof/Agrico
 Ort: Therwil BL bei Basel
 Höhe über Meer: 320 m
 Landwirtschaftliche Nutzfläche: 15 ha
 Produktionszweige: Gemüsebau (30 Aren Glas, 40 Aren Folie), Mutterkühe, Legehennen
 Label: Bio Suisse zertifiziert seit 1983
 Angestellte: insgesamt 26, Vollzeitstellen 14,5
 Absatzkanäle: Gemüsekörbe, Wochenmärkte, Ab-Hof-Verkauf
 Website: www.birsmattehof.ch



Bild: Urs Gfeller

«Je länger der Stand, desto höher der Umsatz»: Familie Gfellers 15-Meter-Biostand am Markt in Fribourg.

Trümpfe spielen und wachsen: Betrieb Gfeller

Es muss keine Kooperative, Stiftung oder AG sein: Die gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft findet auch unter den traditionellen Familienbetrieben Freunde.

Ebenfalls im November, aber am andern Ufer der Saane, trifft sich die Gruppe Westschweiz des FiBL-Betriebsnetzes. Dichtes Schneetreiben empfängt uns auf dem Betrieb der Familie Gfeller im kleinen Waadtländer Dorf Sédeilles auf den Hügeln über dem Broye-Tal. Wir finden Zuflucht in dem Raum, der zweimal wöchentlich als Hofladen dient.

Der kleine Familienbetrieb hat sich stark weiterentwickelt seit jener Zeit, als Urs Gfellers Mutter den über die Selbstversorgung hinausgehenden Ertrag ihres Familiengartens auf dem Markt verkaufte. «Unser Umsatz entspricht direkt proportional der Länge unseres Marktstandes», erklärt Urs Gfeller mit einem Augenzwinkern. Gfellers nehmen zweimal pro Woche am Markt in Fribourg teil. «Heute ist der Marktstand 15 Meter lang. Das ist an der oberen Grenze, will man nicht den ganzen Tag von einem Ende

zum andern rennen, um die Kundschaft zu bedienen. Das ist einer der Gründe, weshalb wir nach weiteren Absatzkanälen suchten.»

Da mangelt's bei Gfellers nicht an Ideen. Sie haben den Hofladen eröffnet, beliefern Bioläden und haben ihr Angebot erweitert, indem sie alte Sorten anbauen. Anfang 2007 lanciert Bio Fribourg ihren Biokorb. Familie Gfeller macht mit und liefert das Gemüse. Der Korb ist ein durchschlagender Erfolg: Die Zahl der Abonnemente steigt in einem Jahr von 55 auf 300. «Und kürzlich haben wir eine Internetseite eingerichtet, über welche die Kundschaft online bestellen kann», erklärt der Betriebsleiter.

Trotz weniger vorteilhaften Produktionsbedingungen als in der Ebene haben es Gfellers geschafft, ihre Trümpfe auszuspielen und sich im Direktverkauf zu spezialisieren. Von den Grossverteilern unabhängig zu bleiben, war immer ihr Ziel gewesen.

Ein eisiger Wind pustet uns den Schnee ins Gesicht, als wir aus dem Verkaufsraum treten, um die Tunnels zu besichtigen. Zu dieser Jahreszeit gibt es darin vor allem Nüsslisalat.

In der grossen Scheune, die 2004 gebaut wurde, sind Angestellte dabei, Chicorée-Wurzeln zu entblättern. Die Wurzeln werden dann eingelagert und kommen im Winter in die Treiberei. «Die nächste Investition wird ein für die Chicorée-Treibkultur geeigneter Raum sein. Wir bauen hier in der Scheune Schritt für Schritt aus.» Bereits eingerichtet ist ein Klimaraum, in dem Dutzende von Krokodilkürbissen und andern Kürbissorten auf den Verkauf warten.

Ausgehend vom 1994 erworbenen «Minihof» von 1 Hektare ist es der Fa-

Das FiBL-Betriebsnetz

50 Biobetriebe aus der ganzen Schweiz stellen den Forschenden des FiBL ihre Buchhaltungen zur Verfügung. Die Buchhaltungsdaten ergänzen die Daten von Agroscope Tänikon ART und geben zusätzliche spezifische Informationen für Biobetriebe und zu speziellen Betriebszweigen. Die am FiBL-Betriebsnetz Teilnehmenden treffen sich jährlich zur Jahrestagung, wo Aspekte der Buchhaltung und Betriebsführung sowie auch soziale Themen besprochen werden. Mehr dazu im bioaktuell 4/08, Seiten 6/7.

milie Gfeller gelungen, ihren Betrieb zu vergrössern, laufend weiterzuentwickeln und dabei die Unabhängigkeit zu wahren. Aber der Erfolg hat seinen Preis: «Die Arbeitsbelastung ist enorm», gesteht Urs Gfeller. «Ich suche jetzt jemanden, der mich entlasten kann.»

Véronique Chevillat, FiBL

Übersetzung aus dem Französischen:

Markus Bär

Steckbrief Betrieb Gfeller

Name: Urs und Katrin Gfeller
Ort: Sédeilles VD
Höhe über Meer: 700 m
Landwirtschaftliche Nutzfläche: 15 ha
Produktionszweige: Gemüsebau
Label: Bio Suisse zertifiziert seit 1994
Arbeitskräfte Familie: 4
Angestellte: insgesamt 9, Vollzeitstellen 5
Absatzkanäle: Wochenmärkte, Ab-Hof-Verkauf, Gemüsekörbe, Internet-Verkauf
Website: www.gfellerbio.ch

Gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft

Die gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft will eine Landwirtschaft der Nähe sein: Nähe zu den Konsumierenden und zu den Produkten der Saison. Durch verschiedene Vertragsformen (Abonnemente, Vorfinanzierung u.a.) verpflichtet sich der Konsument, die Produkte der Produzentin abzunehmen. Er akzeptiert, dass Menge und Qualität der Produktion Schwankungen unterliegen können. So tragen Konsumierende und Produzierende gemeinsam die mit den klimatischen Bedingungen und dem Auftreten von Schädlingen und Krankheiten verbundenen Risiken. Zurzeit sind in der Schweiz gegen 20 derartige Initiativen aktiv. vc

Biotofu zu Convenience-Produkten veredeln

Die Biotofurei Noppa AG in Rüti im Zürcher Oberland verwendet seit kurzem Soja von Schweizer Biobetrieben.

Sanft gleiten die trockenen Sojabohnen durch die Hände von Jörg Helbling. Kaum zu glauben: In wenigen Stunden macht er daraus weissen Tofu. Nach dem Aufquellen in Wasser landet die Masse samt Schale in der Püriermaschine und wird aufgekocht. Aus der Presse fliesst nun die weisse Sojamilch. Von da an erinnert vieles an die Käseherstellung: Im grossen Chromstahlkessel bringt Helbling die «Milch» mit Hilfe des Meersalzes Nigari zum Gerinnen. «Diese Phase entscheidet über die Tofuqualität», sagt er. Alles Weitere bleibt Geschäftsgeheimnis. Zum richtigen Zeitpunkt schreckt er die Masse mit kaltem Wasser ab und füllt sie in Plastikbeutel. Eine Nacht bleibt dem Tofu nun zum Reifen. So entsteht aus einem Kilo Soja 1,6 Kilo Tofu.

1000 Kilogramm Tofu produziert die Tofurei Noppa AG zurzeit pro Woche an ihrem neuen Standort in Rüti. Tendenz stark steigend. Die frisch gebaute Produktionsstätte liegt in unmittelbarer Nachbarschaft zum Bioeier-Grossisten Hosberg. Und das ist kein Zufall: Deren Gründer und Eigentümer Alfred Reinhard hat die ehemalige Tofurei Pfannenstiel mit ihren neuen Besitzern aus Hinwil zu sich gelotst. «Ich sehe eine grosse Chance auf dem Markt für die innovativen Produkte der Noppa AG», begründet Reinhard. Als Minderheitsaktionär und Mitglied im Verwaltungsrat in der Tofurei entscheidet Reinhard mit. Die Synergien werden optimal genutzt: Die Hosberg AG übernimmt Logistik, Verkauf und Administration der Tofupro-

dukte. Dadurch können sich Helblings voll auf die Produktion und Entwicklung von neuen Produkten konzentrieren.

Convenience-Produkte

Für das Design der Produkte ist Noppa Helbling zuständig. Die Geschäftsführerin ist gebürtige Chinesin und hat den Tofu quasi im Blut. Zusammen mit ihrem Mann hat sie sich zum Ziel gesetzt, aus Tofu mehr als den in der westlichen Welt weit verbreiteten – oft als fad empfundenen – reinen Fleischersatz zu machen. *Convenience Food* heisst das Zauberwort. Zwei Drittel der gesamten Menge verarbeiten die Helblings mit ihren vier Mitarbeitenden mittlerweile zu Fertiggerichten wie Tofuschnitzel-Mix mit Chilisaucen, Gemüsemedaillons oder Tofubällchen.



Tofu, der nach etwas schmeckt: Jörg und Noppa Helbling fabrizieren ihn mit chinesischem Knowhow und Westschweizer Biosoja.



Bilder: David Eppenberger

Sojaproduzenten von der Prokana unterzeichneten im April den Abnahmevertrag: Biobauer André Horisberger, Alfred Reinhard, Noppa und Jörg Helbling von der Noppa AG und Biobauer Laurent Godel (von links).

Und tatsächlich: Der Tofu schmeckt nach etwas! Noppa Helbling hilft dabei das Wissen aus ihrer Heimat. Und trifft offenbar damit den Geschmack von immer mehr Gastronominnen und Detailisten. Zur Kundschaft zählen unter anderem die Filialen der vegetarischen Gastronomieketten Tibits, die im Herbst zwei Standorte in London eröffnet.

Tofu aus Schweizer Soja

Nun profitieren auch Schweizer Biobauern vom Erfolg der kreativen Tofuprodukte. Bisher verwendete die Tofurei in der Produktion ausschliesslich Biosoja von Demeter-Betrieben aus Brasilien. «Ich war immer skeptisch, ob es Schweizer Soja gibt, die unseren hohen Qualitätsansprüchen genügt», sagt Noppa Helbling. Doch Versuche mit Schweizer Sorten haben sie nun überzeugt. Ihre Firma hat deshalb mit der Westschweizer Produzentenorganisation Prokana einen Abnahmevertrag für 20 Tonnen Biosoja abgeschlossen. 14 Tonnen der letztjährigen Ernte hat die Tofurei sofort an Lager genommen. Die Noppa AG würde noch mehr Biosoja aus der Schweiz kaufen. «Wir wollen unsere Produktion min-

destens verdoppeln», sagt Jörg Helbling, Mitinhaber und Verwaltungsratsmitglied der Tofurei. Das Interesse an Tofu mit dem Schweizerkreuz sei gross. «Unsere Abnehmer waren sofort Feuer und Flamme, als wir sie darauf ansprachen.» Trotzdem: Die brasilianischen Produzenten – alles Kleinbauern – möchte Helbling in Zukunft nicht hängen lassen. Es gehe schliesslich um Existenzen von Familien.

Neuer Schub für Schweizer Biosoja?

Der Anbau von Soja in der Schweiz ist in den letzten Jahren stark zurückgegangen. Schuld daran ist vor allem die Liberalisierung des Ölsaatenmarktes. Sinkende Beiträge haben vielen Sojabaunern die Lust am Anbau der anspruchsvollen Bohne genommen, der das Klima in Lagen über 500 Meter über Meer nicht mehr passt. Die Anbaugelände liegen vor allem in der Westschweiz. André Horisberger ist einer von vier Biobauern, die nun von den Anbauverträgen mit der Tofurei in Rüti profitieren. Er hofft auf eine Signalwirkung und auf mehr Biobäuerinnen, die wieder auf den Sojazug aufsteigen: «100 bis 150 Hektaren Biosoja

sind in der Schweiz möglich», ist Horisberger überzeugt. Heute sind es erst zwischen 20 und 30 Hektaren.

David Eppenberger

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 Schädeli, Markus Bär, Thomas Alfvöldi (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

Insete 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



Beste Getreidepreise
dank UFA-Lohnmischfutter

- bis 10% über Marktpreis
- gesicherte Übernahme
- für Knospe- und Umstellbetriebe

Bio-Futtergetreide jetzt in der LANDI anmelden


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

Besuchen Sie unsere Bilogalerie auf www.fobro.ch
ÖGA 08 Sektor 4.5, Stand 789
9.3, Stand 444

Jeder Tag zählt.

Maschinen und Geräte für den effizienten Einsatz.

Treffler-Striegel für eine effiziente Unkrautbekämpfung mit hydraulischer Zinkendruckverstellung. Sie passen den Druck in Sekunden dem Bodentyp, der Kultur und dem Unkrautdruck an.



Bärtschi-FOBRO AG
6152 Hüswil Telefon: 041 98 98 111 info@fobro.com

Rüegg Gallipor AG

Geflügelzucht

8560 Märstetten
Tel. 071 / 659 05 05 Fax. 071 / 659 05 20



Gesucht
Bioaufzucht-Betriebe

- ein interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne

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

Gesucht: Bio Schweine- züchter und Mäster

Der Bio Fleischmarkt ist weiterhin am wachsen. Die Anicom AG verfügt über attraktive Absatzmöglichkeit für Bio-Schweine. Profitieren Sie von den attraktiven Preisen und steigen Sie in diesen Markt zusammen mit der Anicom AG ein.

Neue Telefonnummern:
Payerne: Tel. 058 433 79 51
Zollikofen: Tel. 058 433 79 00
Sursee: Tel. 058 433 78 00
Wil SG: Tel. 058 433 77 00



www.anicom.ch

Konkurrenz für eigene Kunden

Der Biogrossist Bio Partner Schweiz AG übernimmt den St. Galler Biosupermarkt Yardo. Damit steigt die Firma in den Detailhandel ein und macht so den eigenen Kunden Konkurrenz. Nun werden in der Branche Chancen und Risiken dieses Schritts diskutiert.

Während viele alteingesessene Bioläden gemächlich vor sich hin leben und Veränderungen, wenn überhaupt, nur sehr zögerlich angehen, sollte in St. Gallen die Bioszene neu aufgemischt werden. Yardo hiess das Zauberwort für den Biosupermarkt, der vor etwas mehr als zwei Jahren eröffnet wurde. Doch der verlor schon bald einmal an Zauberkraft. Die grossen Kundenmassen blieben aus, der Umsatz erfüllte die Erwartungen von Anfang an bei Weitem nicht.

Doch nun soll alles anders werden. Die Bio Partner Schweiz AG, eine der heutigen Aktionäre von Yardo, will die Aktienmehrheit des Ladens übernehmen. Das Ungewöhnliche an der Sache: Bio Partner, die im vergangenen Herbst als Zusammenschluss von Eichberg, Vanadis und Via Verde gegründete Firma, hatte bis anhin mit dem Detailhandel wenig am Hut, sondern belieferte diesen als Grosshändler. Das soll jetzt anders werden: «Wir wollen den Biomarkt auch auf der Verkaufsseite aktiv mitgestalten», erklärt Bio Partner-Geschäftsführer Renato Isella den Kurswechsel seiner Firma.

Viele Fragezeichen

Wie Bio Partner den angeschlagenen Biosupermarkt auf Vordermann bringen will, weiss Isella nicht so genau. Man habe bis anhin noch nicht die Zeit gehabt, detaillierte Strategiepapiere auszuarbeiten. «Wir waren unter Zeitdruck und mussten handeln, sonst wäre Yardo in noch grössere Schwierigkeiten geraten.» Als die Absichten von Bio Partner Anfang Mai publik wurden, sagte Isella in den Medien, Bio Partner wolle nicht nur den Yardo-Laden in St. Gallen auf den richtigen Kurs bringen, sondern noch weitere Yardo-Filialen eröffnen, die erste im Jahr 2009. Eine Variante sei es auch, bereits bestehende Biofachmärkte in einer Yardo-Kette zusammenzuschliessen, in einer sogenannten «abhängigen Selbstständigkeit», auch Franchising genannt.

«Etwas viele Fragezeichen», findet Marktberater Christof Dietler. Bio Partner habe ein anderes Kernbusiness als den Detailhandel, und auch im Kernbusiness gebe es noch sehr viele Baustellen.



Bild: Sylvan Müller/Fabrikstudios

Mit der Übernahme von Yardo in der St. Galler Innenstadt dringt der Grossist Bio Partner bis zur Verkaufsfront vor.

«Die Logik dieser Übernahme erschliesst sich mir im Moment nicht», sagt Dietler. Die Absicht, neue Läden zu eröffnen, löst bei ihm gemischte Gefühle aus. «Es ist zwar ein sehr positives Zeichen, wenn in den Biofachmarkt investiert wird. Man hätte sich allerdings auch überlegen können, wie bestehende Läden umfassend gestärkt werden könnten.»

Auch Thomas Vatter, Inhaber des gleichnamigen Geschäfts in Bern, ist eher zurückhaltend, wenn es um neue Läden geht: «Ich würde, auch wenn ich könnte, nicht in den Bereich Biofachhandel mit Schwerpunkt Lebensmittel investieren. Dieser Zug ist abgefahren.»

Und was hält der Fachhändler Vatter generell von den Plänen seines Lieferanten, in den Detailhandel einzusteigen? «Ich finde es grundsätzlich nicht gut, wenn ein Grossist zusätzlich zu einem Detaillisten wird. Dann steht er ja in direkter Konkurrenz zu seinen Kunden», sagt Thomas Vatter. «Fairerweise muss ich aber auch sagen, dass der Biofachhandel schläft, und wenn überhaupt, dann nur wenig in seine Entwicklung investiert.»

Sich selber in die Yardo-Kette eingliedern zu lassen, ist für Vatter momentan keine Option. Vatter sei eine starke Marke, die durch so einen Schritt nur verlie-

ren könne. «Zudem ist es aus meiner Sicht nicht das Gelbe vom Ei, im Biobereich eine Ladenkette aufzubauen. Denn genau mit unserer Individualität heben wir uns von den beiden Grossen Coop und Migros ab.» Gegen mehr Zusammenarbeit innerhalb der Branche hätte aber auch Vatter nichts einzuwenden.

Wirkung auf Sortiment

Für Ladenbesitzer Thomas Vatter hat die Angebotsbündelung eine gute und eine schlechte Seite: «Die Kosten für die Logistik können dadurch gesenkt werden. Das Problem ist die zunehmende Abhängigkeit beim Einkauf des Standardsortiments. Bis jetzt ist diese zwar noch nicht schmerzhaft, aber es fragt sich, wie es weitergehen wird.» Auch Bio Partner müsse auf die Wirtschaftlichkeit der einzelnen Produkte achten, und wenn die Firma einen Artikel aus dem Sortiment nehme, sei es nicht einfach, einen anderen Lieferanten zu finden. Zudem führe diese fehlende Vielfalt bei den Händlern dazu, dass jeder Bioladen das gleiche Standardsortiment führe. «Für Vatter ist es deshalb wichtig, sich mit Spezialitäten abzuheben, die wir beim Bauern direkt oder bei kleinen Händlern beziehen.» Und solche gebe es zum Glück noch ausreichend. Karin Iseli, LID



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Biogetreide

Als grösste Biogetreidesammelstelle westlich von Bern offerieren wir beste Preise für Futtergetreide. Verlangen Sie unser Angebot!

Wir übernehmen:

- Brotgetreide
- Futtergetreide
- Raps, Soja

Bis Fr. 5.00/100 kg Mehrpreis für Bio-Futtergetreide im Mischfutter-Gegengeschäft.

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



Andermatt
BioVet AG

Stahlmatten 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

Robinien-/Akazienholz!

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

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

Josef Schnyder, Geisselermoos, 6206 Neuenkirch

Tel. 041 281 1083 / 079 783 1648

www.acasolv.ch wir verarbeiten auch CH-Holz

Jahreskurs



viegut.ch

*Wer wagt,
gewinnt!*



Viegut AG

Viehhandel • Gewerbering 5 • 6105 Schachen • Tel. 041 360 69 78 • Fax 041 360 72 55 • info@viegut.ch



Fütterung: Das gilt 2008 für Knospe-Betriebe

Die 100-Prozent-Biofütterung ist weder 100-prozentig umgesetzt noch 100-prozentig klar ... Die Übergangsfristen, die verschiedenen Bioqualitäten, die unterschiedlichen «Fahrpläne» für Wiederkäuer und Nichtwiederkäuer sorgen für Verwirrung. bioaktuell schafft Klarheit.

Frage: An der Frühlings-DV von Bio Suisse wurde doch diskutiert, ob Bio Suisse Betriebe in Zukunft mehr Futter von Bioverordnungsbetrieben (CH oder EU) einsetzen dürfen. Was wurde hier entschieden?

» Antwort: Rückwirkend auf den 1. Januar 2008 gilt Folgendes (DV-Beschluss vom 23.4.08): Wiederkäuer dürfen maximal 5 Prozent konventionelles Futter verzehren. Zusätzlich können neu 5 Prozent nach Schweizer oder EU-Bioverordnung zertifiziertes Futter eingesetzt werden. **Insgesamt müssen immer 90 Prozent Knospe-Futter verfüttert werden.** Folgende Komponenten sind zulässig:

Futter zertifiziert nach Bioverordnung (CH oder EU)

- Leinsaat
- Dextrose
- Weizenprotein für Kälbernährmehl
- Stroh zur Verfütterung
- Ackerfütterkulturen inklusive Getreideganzpflanzen (auch Mais), frisch, siliert, getrocknet
- Futterrüben unverarbeitet
- Futter von Dauer- und Kunstwiesen, frisch, siliert, getrocknet (Herkunft Schweiz und direkte Nachbarländer)

Nichtbiologisch (max. 5 Prozent, bis 31.3.09)

- Zuckerrübenschnitzel
- Melasse aus der Zuckerproduktion
- Früchtesirup
- Abgang aus Obst- und Gemüseverarbeitung
- Biertreber, Malztreber
- Kartoffelprotein
- Maiskleber
- Bierhefe
- unverarbeitete Kartoffeln aus der Lebensmittelherstellung

Frage: In der Liste links sind Ackerfütterkulturen genannt. Heisst das, ich kann jetzt Futtergetreide von EU-Biobetrieben importieren und an meine Kühe verfüttern? Und wie ist es mit EU-Bioheu aus Spanien?

» Antwort: Ackerfütterkulturen sind nur in EU-Bioqualität erlaubt, wenn die ganze Pflanze verfüttert wird. Körner oder Produkte daraus müssen somit weiterhin von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Betrieben im In- oder Ausland stammen. Ausschliesslich die in der Liste genannten Komponenten dürfen in EU-Bioqualität zugekauft werden. EU-zertifiziertes Bioraufutter darf, um die langen Transporte einzuschränken, nur von direkten Nachbarländern der Schweiz zugekauft werden.

Die zugelassenen konventionellen Komponenten dürfen natürlich auch in EU- oder CH-Bioqualität zugekauft werden.

Frage: Was ist mit dem Anhang 5 der Bio Suisse Richtlinien? Dort sind doch die erlaubten Nicht-Knospe-Futteranteile geregelt. Gilt dieser

» **Anhang für 2008 noch?**
 Antwort: Für Nichtwiederkäuer ist der Anhang 5 nach wie vor voll gültig. Bei Wiederkäuern nicht. Die kurzfristigen Änderungen der Bioverordnung auf Anfang Jahr sowie die rückwirkend geltenden Beschlüsse der Bio Suisse DV vom Frühling 08 machten eine rechtzeitige Anpassung unmöglich (60-tägige Vernehmlassungsfrist). Anstelle der im Anhang 5 (Abschnitt A) genannten Liste gilt für Wiederkäuer die Positivliste oben in diesem Artikel. Diese Liste ergibt sich aus der Kombination der momentan gültigen Regelungen.

Frage: Das BLW hat ja die Verwendung der noch zugelassenen konventionellen Komponenten auf den 31.3.09 befristet. Am Radio habe ich gehört, dass dieser Termin nun aufgeschoben wird bis Ende 2011, stimmt das?

» Antwort: An einer Sitzung von Bio Suisse Vertretern mit dem BLW wurde folgendes Vorgehen vereinbart: Das BLW unterstützt eine Verlängerung der Zulassung von konventionellen Nebenprodukten aus der Lebensmittelherstellung plus Maiswürfel. Für das BLW hat die Gleichwertigkeit der Bioverordnungen der Schweiz und der EU aber Priorität (in der EU wird seit dem 1.1.2008 die 100-Prozent-Bioraufutterfütterung für Wiederkäuer umgesetzt. Beim Kraftfutter gibt es regional noch Ausnahmen). Es sind nun mit der EU Verhandlungen im Gang. Die Resultate werden mitgeteilt, sobald sie verbindlich feststehen. Dies wird vermutlich noch im Juni der Fall sein.

Frage: Und wie sieht der Fahrplan aus bei den Nichtwiederkäuern?

» Antwort: Bei Nichtwiederkäuern tolerieren die Bioverordnungen der Schweiz und der EU bis zum 31. Dezember 2009 noch 10 Prozent konventionelle Komponenten und bis zum 31. Dezember 2011 noch 5 Prozent. Ab 2012 gilt auch für Nichtwiederkäuer die 100-Prozent-Biofütterung. Die Umsetzung der 100-Prozent-Biofütterung bei Nichtwiederkäuern wird sicher noch Anlass zu Diskussionen geben, auch in der EU, da die konventionellen Komponenten teilweise in Bioqualität nicht erhältlich sind. Bio Suisse wird sich auch hier für ein praxistaugliches Tempo der Umsetzung engagieren.



Christoph Fankhauser, Bio Suisse

Beispiele			
90 % Knospe	+ 5 % zert. nach Bioverordnung	+ 5 % nichtbiologisch	erlaubt
90 % Knospe	+ 10 % zert. nach Bioverordnung	+ 0 % nichtbiologisch	erlaubt
90 % Knospe	+ 3 % zert. nach Bioverordnung	+ 7 % nichtbiologisch	nicht erlaubt

Stossdämpfer für Kuhhörner

Vor fünf Jahren hat Jon Peider Bischoff aus Ramosch GR einen Laufstall gebaut. Weil er seinen Kühen die Hörner nicht abschneiden wollte, suchte er nach einer Lösung, die gegenseitige Verletzungen unter den Tieren verhindern könnte. Bälle auf die Hörner zu schrauben, erschien ihm als zu wenig stabil und als zu teuer. So kam er auf die Idee, den Tieren Schlauchstücke über die Hörner zu streifen und sie festzukleben.

Das bewährte sich anfangs recht gut. Jedoch merkte Bischoff bald, dass der Schlauch zu wenig stabil war und sich vom Horn abzulösen begann. Deshalb griff er auf Schläuche mit integriertem Gewebe zurück. Diese befestigte er mit einem speziellen Silikonkleber, beispielsweise GYSO-Polyflex 444, und füllte damit auch gleich das Schlauchende aus. Und siehe da, der neue Schlauch bewährte sich. Er löste sich weder auf, noch ab vom Horn, und die Verletzungen unter den Tieren blieben aus. Schlauch sowie Silikonkleber sind handelsübliche Produkte und nicht teuer. Nun geniessen die Tiere den regelmässigen Auslauf und brauchen keine Angst vor Verletzungen zu haben. Auf einen Punkt weist Bischoff aber mit Nachdruck hin: «Man

Bild: Jürg Wirth



Hornstossdämpfer sind hilfreich, der gute Kontakt zu den Tieren bleibt aber wichtig.

kann den Kühen nicht einfach die Schläuche auf die Hörner kleben und meinen, alles werde gut. Die Tiere brauchen Aufmerksamkeit und einen guten Kontakt zum Bauern.»

■ Fragen an den Erfinder: Jon Peider Bischoff,
Tel. 079 274 94 87.

Jürg Wirth

Neben speziellen Managementmassnahmen und einer guten Mensch-Tier-Beziehung kommt es bei der Haltung horntragender Kühe im Laufstall auf ein gutes Stallkonzept an. Durch angemessene Dimensionen mit genügend breiten Gängen sowie angepasste Gestaltung der Stalleinrichtungen lassen sich Konkurrenzsituationen unter den Tieren vermeiden oder entschärfen. bioaktuell wird in einer der nächsten Ausgaben Empfehlungen zum Stallbau geben und hilfreiche Managementmassnahmen vorstellen.

■ Für Fragen der Haltung behornter Kühe im Laufstall wenden Sie sich an die spezialisierte FiBL-Beraterin Claudia Schneider, Tel. 062 865 72 28, 076 200 76 80, E-Mail claudia.schneider@fibl.org

Schweiz bleibt Europameister im Biokonsum

Die dänischen Konsumentinnen und Konsumenten geben im Schnitt 80 Euro pro Jahr für Biolebensmittel aus. Dies macht die dänischen Verbraucher zu EU-Meistern.

Europameister aber bleibt die Schweiz mit einem Biokonsum pro Kopf von 102 Euro, gefolgt von Vizeeuropameister Liechtenstein mit 86 Euro.

www.biofach.de, Newsletter, 16.5.08

Gericht: «GVO-Honig ist nicht verkehrsfähig»

Das Verwaltungsgericht Augsburg hat am 30. Mai festgestellt, dass Honig, der Blütenpollen des gentechnisch veränderten Mais MON 810 enthält, nicht verkehrsfähig ist. Nach Auffassung der Richter stellt der Anbau von MON 810 eine wesentliche Beeinträchtigung des Imkers Bablok dar, weil er solchen Honig nicht verkaufen darf. Auch geringste Spuren der Blütenpollen führen zum Verlust der Verkehrsfähigkeit, da der Genmais keine Zulassung als Lebensmittel hat.

Nach Auffassung des Gerichtes hat der Imker jedoch keinen Schutzanspruch gegenüber dem Anbauer. Imker Bablok wollte per Gericht durchsetzen, dass der Anbauer durch geeignete Massnahmen verhindert, dass seine Bienen Pollen des genmanipulierten Mais eintragen (z.B. durch Abschneiden der Pollenfahnen oder Ernte vor der Blüte). Der Hobbyimker könne seine Völker während der Maisblüte an einen anderen Standort bringen.

Allerdings weist das Gericht darauf hin, dass der Imker gegenüber dem Anbauer zivilrechtliche Schadenersatzansprüche geltend machen kann. Die Richterin gesteht dem Imker zu, dass ihn eine Ausweitung des Genmaisbaus vor ein unlösbares Problem stellen würde. Das Urteil sei jedoch nur für diesen Einzelfall im Jahr 2008 gefällt.

«Die Entscheidung macht deutlich, dass die Imkerei durch die Agrotechnik im Kern getroffen ist. Es kann nicht richtig sein, dass die von Monsanto zu verantwortenden Zulassungsdefizite von den Imkern oder von den Landwirten, die diesen Mais anbauen, ausgebadet werden müssen» sagt Thomas Radetzki, Vertreter des Bündnisses, welches den klagenden Imker unterstützt.

Imker Bablok sieht mehr als nur seine wirtschaftlichen Probleme: «Wenn der Gesetzgeber weiterhin keine Massnahmen zum Schutz der Imkerei trifft, wird die Ausweitung des Genmaisbaus zu bienenleeren Landschaften führen. Ein Bestäubungsnotstand bei Obst oder anderen Nutzpflanzen und eine Artenverarmung bei Wildpflanzen wird die Folge sein. Es ist unbegreiflich, dass der Staat schamlos den multinationalen Saatgutkonzern Monsanto stützt, jedoch die heimischen Imker, Bauern und Verbraucher im Stich lässt und fundamentale Naturschutzinteressen opfert. Wir werden jedenfalls weiter, auch vor Gericht, für die Durchsetzung unserer Rechte kämpfen.»

www.bienen-gentechnik.de

Rätselhaftes Bienensterben

Wie in Deutschland haben auch in der Schweiz etwa 30 Prozent der Bienenvölker den Winter nicht überlebt.

Eine der Ursachen für das Bienensterben dürfte die 1985 aufgetretene Varroa-Milbe sein. «Ganz genau weiss man noch nicht, was die Bienen umbringt», sagt Peter Gallmann, Leiter des Zentrums für Bienenforschung an der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, in einem Interview mit dem «Migros-Magazin».

1985, als die Varroa-Milbe auftauchte, gab es laut Gallmann in der Deutschschweiz 240'000 Bienenvölker, heute nur noch 113'000. Viele Imker gäben frustriert auf. Laut Gallmann wird vermutet, dass die Milbe die Zunahme und Ausbreitung anderer Bienenkrankheiten zusätzlich begünstigt. In Deutschland werden auch Pflanzenschutzmittel als mögliche Ursache für das Bienensterben genannt.

Der Verein Deutschschweizer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB) ist alarmiert über die mögliche Verbindung zwischen dem Bienensterben in Deutschland und den bei der Maissaat verwendeten Insektiziden.

Die Bienenvölker in der Schweiz seien schon ohne diese Bedrohung stark gefährdet, schreibt der VDRB in einer Medienmitteilung. Deshalb müsse die Zulassung der betreffenden Insektizide auch in der Schweiz per sofort sistiert werden, bis die notwendigen Untersuchungsergebnisse vorliegen.

LID

Immer mehr gentechnikfreie Regionen

Gegen die Einfuhr und den Anbau von gentechnisch veränderten Nutzpflanzen wie Mais setzen sich immer mehr Landwirte und Regionen auf eigene Faust zur Wehr. Es sei weltweit eine wachsende Bewegung, dass sich Regionen, Gemeinden oder Zusammenschlüsse von Bauern zu «gentechnikfreien Regionen» erklärten, sagte die Umweltwissenschaftlerin Annemarie Volling von der in Hamm (D) ansässigen Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL). Zu solchen Regionen gehörten etwa der Spreewald in Deutschland, die Toskana in Italien, Kerala in Indien oder Hokkaido in Japan. Allein in Europa gebe es inzwischen 4678 gentechnikfreie Regionen. Die Mehrheit der Konsumentinnen und Konsumenten auf der ganzen Welt würden gentechnisch veränderte Lebensmittel ablehnen und wollten sie nicht auf dem Teller, sagte Volling auf einem Gegengipfel zu den UN-Konferenzen über biologische Vielfalt und Sicherheit in Bonn.

LID/DPA

Die Bio-Swissness-Knospe

Das ist sie, die neue Knospe mit Schweizerkreuz. Gemäss Beschluss der Frühjahrs-Delegiertenversammlung werden inländische Knospe-Produkte (mindestens 90 Prozent Schweizer Knospe-Rohstoffe) mit diesem Gütesiegel ausgezeichnet. Der Schriftzug «Bio Suisse» erscheint neu unterhalb der Knospe. Damit wird die Herkunft Schweiz verstärkt hervorgehoben. Die Knospe mit Schweizerkreuz wird auch zum neuen Verbandslogo. Knospe-Produkte mit weniger als 90 Prozent inländischen



Rohstoffen werden wie bis anhin mit einer Knospe und dem Schriftzug «Bio» (ohne «Suisse» und ohne Schweizerkreuz) gekennzeichnet.

BIO SUISSE

China: Bio soll jährlich um 30 bis 50 Prozent wachsen

Die Nachfrage nach Bioprodukten in China wächst, beschränkt sich jedoch überwiegend auf die Zentren Peking, Shanghai, Guangzhou und Nanjing. Der Biomarkt, so die ZMP (Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle, Bonn), erreicht allerdings erst 0,1 Prozent des Gesamtmarktes. Mit jährlichen Wachstumsraten von 30 bis 50 Prozent soll der Bioflächenanteil innerhalb der nächsten zehn Jahre auf 1 bis 3 Prozent steigen. Der Exportanteil könnte bis dahin die 5-Prozent-Marke überschreiten. Im heimischen Verbrauch strebt man einen Bioanteil von 1 bis 1,5 Prozent an.

www.biofach.de, Newsletter, 16.5.08



Bild: Thomas Alfeldt

Höhere Milchqualität dank Raufutter

Kühe, die vorwiegend auf der Weide und mit einem hohen Raufutteranteil gefüttert werden, erbringen erheblich höhere Anteile an wertvollen Fettsäuren und Antioxidanzien in der Milch. Biokühe müssen während der warmen Jahreszeiten, solange das Gras wächst, täglich auf die Weide. Und während des ganzen Jahres werden sie gemäss Biorichtlinien grösstenteils mit Raufutter gefüttert (Grünfutter und Heu). Die Knospe-Richtlinien in der Schweiz schreiben vor, dass mindestens 90 Prozent der Ration Raufutter sein muss beziehungsweise 10 Prozent Kraftfutter nicht überschritten werden darf. Auf Ebene der EU-Biorichtlinien und der Bioverordnung in der Schweiz gibt es ähnliche, wenn auch weniger strenge Vorschriften.

Diese Mindestanforderungen haben sehr positive Auswirkungen auf die Milchqualität. Dies weist eine soeben veröffentlichte Studie der Universitäten Newcastle (England) und Aarhus (Dänemark) nach. In der Studie wurde die Milchqualität von drei Betriebstypen verglichen: konventionelle Milchviehhaltung mit intensivem Kraftfuttereinsatz, konventionelle Betriebe mit extensiver Low-Input-Fütterung und biologische Betriebe. Bezüglich Milchqualität wurden ernährungsphysiologisch erwünschte Fettsäuren (CLA, Alpha-Linolensäure = eine dreifach ungesättigte Omega-3-Fettsäure) und Antioxidantien (Carotinoide = Provitamin A, Alpha-Tocopherol = aktivste Form von Vitamin E) untersucht.

Die Resultate kurz zusammengefasst: Weidehaltung und ein hoher Anteil an Raufutter beeinflussen die Milchzusammensetzung sehr stark. Mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren, CLA und alle Antioxidantien sind stark erhöht: je nach Stoff um 30 bis 100 Prozent gegenüber dem konventionellen Verfahren!

Die allgemeine Entwicklung in der Milchproduktion geht weltweit in Richtung Intensivierung des Kraftfuttereinsatzes und weg von der Weidehaltung – auch in der Schweiz, vor allem im Zeichen des Abbaus von Handelshemmnissen (Freihandelsvertrag EU). Die Biorichtlinien setzen in diesem Umfeld wirksame und sinnvolle Leitplanken, um auch für die Zukunft gesunde Milch sicherzustellen.

Die in verschiedenen Ländern breit abgestützte Studie zur Milchqualität wurde im Rahmen des grossen EU-Projektes «Quality Low Input Food» (QLIF) durchgeführt, welches von der Universität Newcastle und dem FiBL geleitet wird. Weitere Ergebnisse zur Qualität von biologischem Getreide, Obst und Gemüse werden in den nächsten Monaten publiziert. Finanziert wird das Projekt von der Europäischen Kommission und dem schweizerischen Staatssekretariat für Bildung und Forschung SBF.

Newcastle University/FiBL

Weitere Informationen: www.qlif.org

**ÖKOLOGIE,
NATURSCHUTZ**

Edel-, Dohlen- und Steinkrebs Wann

Mittwoch, 20. August, 20.00–22.00

Wo
Alte Sägerei zwischen Densbüren und Herznach, bei Firma B & M Agrartechnik, 5026 Densbüren

Inhalt
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Einheimische Krebse kennenlernen.

Auskunft, Anmeldung
Thomas Baumann, Naturama, Bahnhofplatz, 5001 Aarau, Tel. 062 832 72 87, 079 626 73 47, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Kurs Trockenmauern

Wann
Montag, 25. bis Freitag, 29. August

Wo
Monti Faedo (1300 m ü.M)

Inhalt
Ziel: den Aufbau der Trockenmauer (Stützmauer) und die Bearbeitung der Steine theoretisch wie praktisch zu begreifen. Angesprochen sind Landschaftsplanerinnen und -gärtner, Architektinnen, Maurer, aber auch Rusticobesitzerinnen, Hausbesitzer – wer Freude an einem aufbauenden Naturerlebnis hat. Im Zentrum steht der Neubau einer Stützmauer mit Anpassung an bestehende Mauern. Dazu Informationen über Gestaltung, Werkzeuge, Steinbrüche, Kostenberechnungen und auf Wunsch Beratung für ein eigenes Projekt.

Kursleitung
Thomas Wizemann, Landschaftsgärtner, Fachmann für naturnahe Garten- und Landschaftsgestaltung, seit 1995 Inhaber der Firma Salamandra, zu deren Schwerpunkten Arbeiten mit Naturstein zählen

Kosten
Fr. 770.– inkl. Kost und Logis in einfacher Unterkunft oder eigenem Zelt

Auskunft, Anmeldung
Sabina Bucher Bachmann, alla Fordigia, 6647 Mergoscia, Tel. 091 745 28 09, www.erholungssoasetessin.ch

Die Welt der Schnecken

Wann
Mittwoch, 3. September, 18.30–20.30

Wo
5426 Lengnau, ab Hauptstrasse beschilddert

Inhalt
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Anhand eines Lebensraum-Ausschnittes in Lengnau werden im Feld verschiedene einheimische Schneckenarten

gezeigt.
Auskunft, Anmeldung
Thomas Baumann, Naturama, Bahnhofplatz, 5001 Aarau, Tel. 062 832 72 87, 079 626 73 47, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Neophyten: Bekämpfen von exotischen Problempflanzen

Wann
Mittwoch, 10. September, 13.30–15.30

Wo
5033 Buchs, Parkplatz Schiessanlage «Lostorf»

Inhalt
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Im ehemaligen Abbauareal «Lostorf» in der Gemeinde Buchs werden die wichtigsten invasiven Neophyten im Feld vorgestellt. Ihre ökologischen, agronomischen und gesundheitlichen Auswirkungen werden erläutert. Besonderes Gewicht hat die obligatorische zu bekämpfende Ambrosia. Alle wichtigen Arten werden im Feld bestimmt und die unterschiedlichen Bekämpfungsmethoden demonstriert und geübt.

Auskunft, Anmeldung
Thomas Baumann, Naturama, Bahnhofplatz, 5001 Aarau, Tel. 062 832 72 87, 079 626 73 47, E-Mail t.baumann@naturama.ch

ACKERBAU

Strickhof Kartoffeltag

Wann
Freitag, 27. Juni

Wo
Betrieb von Ernst und Brigitte Meier, 8479 Altikon ZH

Inhalt
Fachtag für Kartoffelproduzenten: Qualitätsanbau von Kartoffeln; Biokartoffeln – wirtschaftlich und in guter Qualität; Welche Unkrautregulierung wirkt bei welchen Verhältnissen am besten? Bewässerungsstrategien im Praxistest; Sortengarten; Applikationstechnik; Lagermanagement: Landtechnik

Auskunft
Mirjam Boller, Strickhof Wülflingen, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur, Tel. 052 224 28 75, E-Mail mirjam.boller@bd.zh.ch

Getreidetag Rheinau

Wann
Samstag, 28. Juni, 10.00–16.30

Wo
Gut Rheinau, 8462 Rheinau

Veranstalter
IG Dinkel; Getreidezüchtung Peter Kunz, Sativa Rheinau AG

Inhalt
Besuchende können sich ein umfassendes Bild vom aktuellen Stand der biodynamischen

Getreidezüchtung und der Saatgutvermehrung machen. Zurzeit sind zehn neue Weizensorten (alle in der Top- oder in der 1. Qualitätsklasse (= E) eingestuft) und fünf neue Dinkelsorten zugelassen und zum grossen Teil auch in Vermehrung. Darüberhinaus sind in den Parzellenversuchen viele weitere Sortenkandidaten zu besichtigen. 70 alte Dinkelsorten und eine grosse Sammlung alter Weizensorten ergeben ausserdem ein Bild vom Wandel dieser Kulturpflanzen in den letzten hundert Jahren. Der Tag ist so aufge-



baut, dass man auch nur an einzelnen Blöcken teilnehmen und sich jederzeit ein- und ausklinken kann. Die Referate und Führungen finden sowohl am Vormittag als auch am Nachmittag statt.

- Impulsreferate zum Thema Dinkel und Qualität
- Dinkel- und Weizensorten aus der GZPK-Züchtung
- Alte und neue Dinkelsorten im Vergleich
- Flurgang in den Zuchtgärten und Sortenversuchen mit Erfahrungsaustausch
- Führungen durch Saatgutproduktion und Saatgutaufbereitung

Referenten
Thomas Kurth, IG Dinkel; Peter Kunz, Getreidezüchter; Niklaus Messerli, Berater LBBZ Liebegg
Auskunft, Anmeldung
Sativa Rheinau AG, Klosterplatz, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 60, E-Mail zschunke@sativa-rheinau.ch, www.sativa-rheinau.ch/, www.urdinkel.ch/, www.peter-kunz.ch/

Abendflurgang Biolein und -hirse Region Suhr

Wann
Montag, 30. Juni, 19.30

Wo
Betrieb Thomas Baumann, Galegenweg 3, 5034 Suhr (unterhalb der Kirche)

Inhalt
Feldbesichtigung des Sortenversuchs Lein und Hirse, Diskussion und Erfahrungsaustausch zum Anbau und Naturschutzaspekten.

Referentinnen und Referenten
Betriebsleiter; Clay Humphrys, ART Reckenholz; Martin Bolliger, Naturama Aarau; Niklaus Messerli, Bioberater Kanton Aargau; Niklaus Steiner und Franziska Schärer, Biofarm



Bild: Thomas Alfvöld

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 Bodenbearbeitungsgeräte im praktischen 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

Auskunft, Anmeldung
Franziska Schärer, Biofarm Genossenschaft, Beim Bahnhof, 4936 Kleindietwil, Tel. 062 957 80 50, E-Mail schaerer@biofarm.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN

Biozierpflanzen und Topfkräuter Pflanzenschutz und Düngung

Wann
Mittwoch, 2. Juli, 9.00–17.00

Wo
Basel und Umgebung

Inhalt
Vormittag: drei Referate über aktuelle Lösungsansätze zu Nützlingseinsatz, Pflanzenschutz und Düngung für Topfkulturen im Zierpflanzen- und Kräuternbau. Nachmittag: Zwei erfahrene Biozierpflanzen-Gärtnerinnen geben Einblicke in ihre Betriebe. Erfahrungsaustausch.

Kursleitung
Martin Koller, FiBL, Tel. 062 865 72 34, E-Mail martin.koller@fibl.org
Referentinnen und Referenten
Martin Koller und Bettina Billmann,

FiBL; Samuel Stüssi, Andermatt Bio Control; Robert Koch, LVG Heidelberg; Katharina Bucher, Gärtnerei am Hirtenweg Riehen; Jürgen Hoch-Reinhard, Bioland-Gärtnerei, Fischingen

Kurskosten

Gärtnerinnen, Gärtner, 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, www.anmeldeservice.fibl.org

TIERHALTUNG

Bioschweineexkursion

Wann

Diese Veranstaltung wurde **auf September verschoben** (angekündigt war sie auf den 30. Juni), bioaktuell informiert, sobald das neue Datum bekannt ist.

Auskunft

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.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 Lenkarbeit 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) Tierheilerpraktiker, 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, Tierhomöopathin, Jenaz

Auskunft, Anmeldung

Denise Bürgmann Tel. 081 332 36 09, E-Mail dbuergmann@bluewin.ch; Jürg Tschümperlin, Tel. 081 635 17 67, E-Mail tschuemperlin@freesurf.ch

AGRARPOLITIK

8. Biogipfel: Nahrungsmittel – eine Handelsware wie jede andere?

Wann

Samstag, 21. Juni, 11.00 bis ca. 13.00

Wo

Rathaus Zofingen

Veranstalter

Bioforum Schweiz und Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft

Inhalt

Der Freihandel im Agrarbereich spaltet die Bauernschaft. Während der Schweizerische Bauernverband klar dagegen ist und Uniterre gar eine Initiative zur Ernährungssouveränität prüft, geht Bio Suisse in die andere Richtung. Im Rahmen der neu gegründeten IGAS (Interessengemeinschaft Agrarstandort Schweiz) sieht Bio Suisse – zusammen mit Konsumentenorganisationen und Grossverteilern, die sich bis zu 25 Prozent billigere Nahrungsmittel erhoffen, und Organisationen wie Emmi und Nestlé – in der Erschliessung neuer Exportmärkte eine Chance für die Schweizer Biolandwirtschaft.

Referentinnen und Referenten

Veronika Bennholdt-Thomsen, Ethnologin und Soziologin, Leiterin «Institut für Theorie und Praxis der Subsistenz», Bielefeld (D); Regina Fuhrer, Präsidentin Bio Suisse; Hans Bieri, Geschäftsführer SVIL; Rudi Berli, Uniterre

Kosten

Eintritt frei; Unkostenbeitrag (Türkollekte)

Weitere Informationen:

www.bioforumschweiz.ch

Gentech-Debatte

Wann

Samstag, 28. Juni, 9.00–16.30

Wo

Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART), Reckenholzstrasse 191, 8046 Zürich



Bild: Lukas Pfiffner

Förderung der Artenvielfalt auf Bergbetrieben Naturschutz als neuer Betriebszweig?

Wann

Mittwoch, 27. August, 9.15–15.30

Wo

Gemeindehaus, 7546 Ardez

Inhalt

Im Berggebiet sind die Kulturlandflächen noch überdurchschnittlich reich an seltenen Pflanzen- und Tierarten. Die meisten Bewirtschafter sind sich dieser Werte bewusst. Viele sehen aber im Arten- und Biotopschutz ein Hindernis für die Anpassung ihres Betriebs an neue wirtschaftliche Gegebenheiten. Mit Vernetzungsprojekten sind nun vielerorts neue Möglichkeiten vorhanden, um die Artenvielfalt betriebsübergreifend nachhaltig zu erhalten. Dass sich eine konsequent naturfreundliche Bewirtschaftungsweise für Bergbetriebe auch auszahlen kann, zeigt ein Projekt, welches im Unterengadin gemeinsam vom FiBL und der Schweizerischen Vogelwarte durchgeführt wurde.

- Ergebnisse und Erfahrungen aus dem Projekt «Wildtierfreundliche Landnutzung»
- Betriebswirtschaftliche Chancen und Risiken einer konsequent naturfreundlichen Bewirtschaftungsweise
- Besichtigung von wildtierfreundlichen Bewirtschaftungsmassnahmen
- Zusammenhänge zwischen den landschaftspflegerischen Aktivitäten der Berglandwirtschaft und dem Tourismus

Referentinnen und Referenten

Angelika Aberdalden, Arinas environment, Zerne; Roman Graf, Vogelwarte Sempach; Christian Schader, FiBL; Jon Paul Thom, Biolandwirt, Ardez; Gian Campell, Biolandwirt, Ardez; Regula Bollier, Engadin/Scuol Tourismus, Scuol

Kursleitung

Lukas Pfiffner, FiBL, Tel. 062 865 72 46, E-Mail lukas.pfiffner@fibl.org

Kosten

Fr. 60.– inkl. Unterlagen und Stehlunch

Auskunft, Anmeldung

bis 13. August an FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Inhalt

Kontradiktorische öffentliche Diskussion zum Freisetzungsvorhaben mit gentechnisch verändertem Weizen im Rahmen des NFP 59. Siehe **Seite 9** in diesem Heft.

Zum Beispiel Weizen Landwirtschaft in der Lebensmittelkrisis

Wann

Freitag, 29. bis Sonntag, 31. August

Wo

2350 Saignelégier

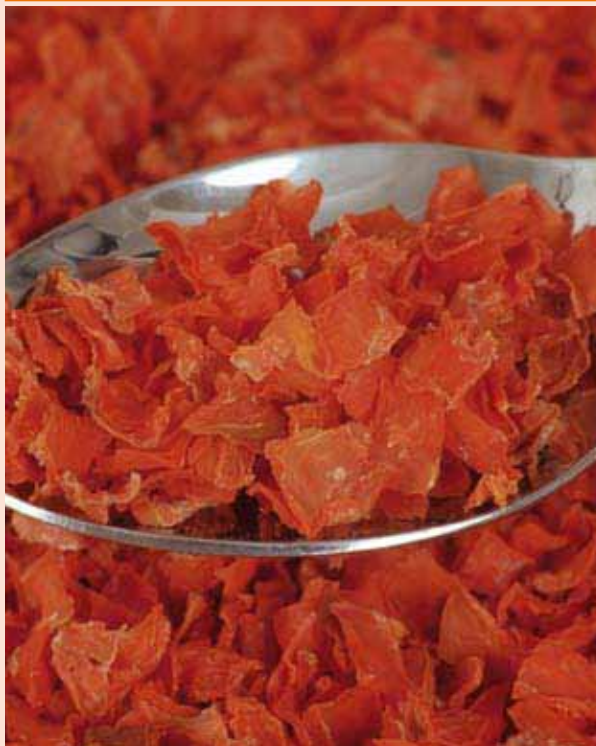
Inhalt

Unser tägliches Brot ist meist aus

Weizen. Neben Reis und Mais ist Weizen die wichtigste Nahrungspflanze. Aber was wissen wir über sie? Warum steigt der Weizenpreis? Wer kontrolliert das Saatgut? Wie finden Bäuerinnen und Konsumenten wieder zueinander? An einem dreitägigen Seminar im Jura wollen wir uns mit Landwirtschaft im Allgemeinen und mit Weizen im Besonderen beschäftigen.

Auf dem Programm stehen Referate der Biologin und Gentechkritikerin Florianne Koechlin, des Biogetreidezüchters Peter Kunz, des Agrarhistorikers Peter Moser und

VERARBEITUNG, HANDEL



Verarbeitung von Biolebensmitteln im Spannungsfeld von Richtlinien und Praxis

Wann

Dienstag, 2. September

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Das Angebot an verarbeiteten biologischen Lebensmitteln wächst stetig. Während beim Anbau die verschiedenen biologischen Anbausysteme sich immer mehr angleichen, sind die Unterschiede in den einzelnen Verarbeitungsrichtlinien immer grösser geworden. Die neue EU-Bioverordnung, welche ab dem 1.1.2009 in Kraft tritt, setzt im Bereich Verarbeitung mit den neuen Prinzipien «Wahrhaftigkeit» und «schonende Verarbeitung» sowie mit der Regelung der Zusatzstoffe für tierische Produkte neue Impulse. Dem gegenüber stehen Labelrichtlinien, welche gewisse Grundprinzipien fallen lassen, zum Beispiel Aufhebung Verbot der Tiefkühlung von Fertigprodukten.

Tagungsprogramm, Referate:

- Bioverarbeitung heute und morgen, die neue EU-Bioverordnung und ihre Auswirkungen; Christine Müller, BLW
- Spannungsfeld Label–Bioverordnung: Wo liegen noch Unterschiede, welche Ziele verfolgen die Labels? Susanna Küffer-Heer, Demeter; Jürg Schenkel, Bio Suisse; Ursula Kretzschmar, FiBL
- Diskussion: Alles in Bio, die richtige Strategie der letzten Jahre? Moderation: Urs Niggli, FiBL
- Prinzip «true nature/Wahrhaftigkeit» – was heisst das für das Bioprodukt in Bezug auf den Geschmack: Ziele und Wege des EU-Projektes ECROPOLIS. Gabriela Wyss, FiBL

Workshops am Nachmittag:

1. Nützlinge im Vorratsschutz, der Weg weg von der Chemie? Daniel Fassbind, Desinfecta; Gabriela Wyss, FiBL
2. Überprüfung der Biozertifizierung Ihrer Lieferanten leicht gemacht; Frank Roth, bio.inspecta
3. Umsetzung der Änderungen der Bioverordnung; Kathrin Seidel und Ursula Kretzschmar, FiBL

Kosten

Fr. 250.– bei Voranmeldung, Fr. 300.– am Kurstag

Kursleitung

Ursula Kretzschmar, FiBL, Tel. 062 865 04 15, E-Mail ursula.kretzschmar@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, www.anmeldeservice.fibl.org

anderen. Wer selber anpacken will, kann Brot backen oder Seitan selber herstellen. Auch eine Exkursion zu einem Biobauern, der Getreide auf über 1000 Metern über Meer anbaut, ein Filmabend und ein Konzertbesuch in der Kulturbeiz Café du Soleil in Saignelégier sind vorgesehen.

Es ist Zeit für eine Diskussion darüber, wie wir uns eine sozial und ökologisch verträgliche Landwirtschaft vorstellen – und wie wir sie verwirklichen. Unsere Gruppe ist für die Organisation dieses Seminars entstanden. Einige von uns sind Mitglieder der Jungen Grünen.

Auskunft, Anmeldung

E-Mail weizen@tirando.ch, www.jungegruene.ch/agrarseminar

MÄRKTE, FESTE, FEIERN

Krönungsmesse

10 Jahre Fintan

Wann

Sonntag, 22. Juni, 17.00

Wo

Klosterkirche, 8462 Rheinau

Inhalt

Jubiläumskonzert 10 Jahre Fintan.

– W. A. Mozart, 1756–1791:

Krönungsmesse; Te Deum;

Ave verum; Exsultate Jubilate

– Krzystof Penderecki, *1933:

Cherubinischer Lobgesang

– Heinz Bähler, *1954:

Musica Mundana

D. Frey, Sopran; T. Klieber, Altus;

N. Gmünder, Tenor; M. Frey, Bass

Glarisegger Chor; Chorgemeinschaft

Winterthur; Chor am Goetheanum

Orchester La Beata Olanda auf historischen Instrumenten

Leitung: Heinz Bähler

Vorverkauf

www.rheinauerkonzerte.ch

öga

Wann

Mittwoch, 25. bis Freitag, 27. Juni

Mittwoch und Donnerstag 8.30–

18.00, Freitag 8.30–16.30

Wo

Oeschberg, 3425 Koppigen

Inhalt

Fachmesse für Garten-, Obst- und

Gemüsebau, 25. Durchführung.

Spezialpräsentationen: Pflanzen

im Offside: invasive Neophyten;

Intermezzo Blume–Maschine:

Gartenbaumaschinen in einem

blumigen Umfeld, gestaltet von den

Lernenden des Floristenateliers

der Gartenbauschule Oeschberg;

Bildungsplattform Naturberufe;

Gemüse und Beeren: Lösungen für

den Profi; Schweizer Meisterschaft

der Landschaftsgärtner;

Schaufenster «neue Pflanzen».

Kosten

Fr. 8.– inkl. Messekatalog

Auskunft

Tel. 034 413 80 30, E-Mail info@oega.ch, www.oega.ch

Strickhof Kartoffeltag für die ganze Familie

Wann

Sonntag, 29. Juni

Wo

Betrieb Ernst + Brigitte Meier, Lagerhaus Mühle, 8479 Altikon

Inhalt

Spannendes Programm, Führungen, Unterhaltung für Gross und Klein.

Auskunft

Mirjam Boller, Strickhof Wülflingen, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur, Tel. 052 224 28 75

E-Mail mirjam.boller@bd.zh.ch

Bio Marché

Wann

Freitag, 20. bis Sonntag, 22. Juni

Öffnungszeiten Verkaufsmarkt:

– Freitag 14.00–21.00

– Samstag 10.00–21.00

– Sonntag 10.00–18.00

Festwirtschaften/Take Away:

– Freitag und Samstag

bis ca. 24.00

– Sonntag bis ca. 20.00



Wo

Zofingen, Altstadt

Inhalt

Die wichtigste Schweizer Biomesse. Mit Kultur- und Konzertprogramm.

Weitere Informationen

www.bio-marche.ch

DIVERSES

Ausflug Samengärtnerei

Wann

Freitag, 25. Juli

Inhalt

Tagesausflug zur Samengärtnerei

Zollinger (Carreise). Kommen

Sie mit uns zum vielseitigen

Gemüsesaatgutbetrieb und bestauen

Sie über zweihundert blühende

und fruchtende Samenkulturen in

Les Evouettes. Anschliessend ist

der Besuch in der Feengrotte im

benachbarten St. Maurice vorge-

sehen. 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

Bio-Luzern-Reise**Wann**

Dienstag, 5. August

Wo

8135 Sihlwald

Inhalt

Vormittag: Besuch des Naturzentrums Sihlwald mit dem Themengarten «Naturwald und Holzkreislauf». Unter fachkundiger Führung werden der Wald und ein Flachmoor von nationaler Bedeutung besichtigt.

Nachmittag: Besuch eines Biobetriebs mit Rebbau, Wasserbüffelhaltung und Mozzarellaproduktion.

Auskunft, Anmeldung

Maria Riedweg, Tel. 041 917 14 47, E-Mail mariariedweg@bluewin.ch

**Landschaft, Ässe und Wy
Weinwanderungen im Aargau****Wann, wo**

- Samstag, 9. August, 10.00: Region Schenkenbergtal (Thalheim, Oberflachs, Schinznach-Dorf)
- Samstag, 23. August, 9.00: Region Mettauertal (Hottwil, Mandach, Will, Mettau)
- Samstag 6. September, 9.30: Region Frick (Oeschgen, Frick, Kaisten)

Inhalt

Erlebnistage mit gemütlichen Wanderungen, Degustationen von Regionalprodukten, reichhaltigen Menus und Informationen zu Land und Leuten.

Kosten

Erwachsene Fr. 75.–, Jugendliche bis 16 Jahre Fr. 37.–, Kinder bis 10 Jahre gratis. Inklusive Postautofahrt, hin und zurück, Informationen vor Ort, Degustationen, Essen und Getränke. Die Wanderungen finden bei jedem Wetter statt; bei Nichterscheinen kann das Startgeld nicht zurückerstattet werden.

Auskunft, Anmeldung

bis 10 Tage vor dem Anlass an: dreiklang.ch Aare–Jura–Rhein, Landschaft, Ässe und Wy, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 877 15 04, Fax 062 877 23 06, E-Mail info@dreiklang.ch, www.dreiklang.ch

Moratorium ist ein Werbetrick des Biolandbaus

Offener Brief an den Bundesrat zur Verlängerung des Gentech-Moratoriums.

» Ich bin einer der wenigen Wissenschaftler, die sich in der Schweiz noch kritisch mit gentechnisch veränderten Pflanzen beschäftigen, das heisst auch den möglichen Nutzen, und nicht nur potenzielle Risiken, ins Kalkül einbeziehen. Seit nun fast zehn Jahren engagiere ich mich damit auch im öffentlichen Diskurs. Es hat mich erstaunt, wie sich der Bundesrat öffentlich zu gentechnisch veränderten Pflanzen äussert bzw. zum Moratorium und zu seiner Verlängerung. Als ein seiner Verantwortung bewusster Forscher an einer öffentlichen Institution kann ich dazu aus wissenschaftlicher Redlichkeit nicht einfach schweigen.

Die Ablehnung der Gentechnik ist ein Werbetrick des biologischen Landbaus. Dieser Werbetrick funktioniert nur, wenn die Gentechnologie als etwas Gefährliches dargestellt wird. Wissenschaftlich sind diese angeblichen Gefahren nicht nachvollziehbar und nicht feststellbar. Gentechnisch veränderte Pflanzen sind die am besten untersuchten Nutzpflanzen, die wir haben. Weltweit stehen sie seit über zehn Jahren erfolgreich auf inzwischen über 110 Millionen Hektaren, und es gibt keinen einzigen belegten Fall einer Beeinträchtigung der Gesundheit oder der Umwelt, die spezifisch auf landwirtschaftliche Anwendung der Gentechnik mit Pflanzen zurückzuführen ist. Tatsächlich könnte die Gentechnik einige der Probleme des biologischen Landbaus lösen. Dazu gehören verbesserte Krankheitsresistenzen für Pflanzenkrankheiten, wie zum Beispiel die Kraut- und Knollenfäule der Kartoffel, gegen die beträchtliche Mengen des Umweltgiftes Kupfer gespritzt werden. Es kann unter diesen Umständen nur erstaunen, dass der Bundesrat von einem Nationalen Forschungsprogramm erwartet, es müsse herausfinden, «was gefährlich ist» an gentechnisch veränderten Pflanzen. Damit ignoriert die Landesregierung den internationalen Stand der Wissenschaft. Wenn der Bundesrat festhält, die Schweizer Landwirtschaft habe sich mit dem Moratorium gut positioniert, anerkennt er ja im Prinzip, dass das Moratorium ein Marketinginstrument der Bauern ist. Es ist ausschliesslich Reklame und nichts weiter. Es wird nämlich für lange Zeit

keine Firma geben, welche die hohen Kosten einer Zulassung aus der kleinen landwirtschaftlichen Nutzfläche der Schweiz decken könnte. Ich erinnere daran, dass die beiden grössten Kulturen, Mais und Weizen, zusammen lediglich knapp 200 000 Hektaren ausmachen. Die einzige öffentliche Arbeitsgruppe, die einen Prototyp unabhängig von der Industrie zur landwirtschaftlichen Anwendung hätte weiterentwickeln können, Pia Malnoes Gruppe in Agroscope Changins, wurde vor einigen Jahren aufgelöst. Es wird also wahrscheinlich mit oder ohne Moratorium für lange Zeit in der Schweiz keinen Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen geben. Daher ist das Moratorium bloss eine unnötige Attrappe. Es ist mir unverständlich, warum sich der Bundesrat so einfach für die Werbung eines Interessenverbandes einspannen lässt. Es ist nämlich falsch, dass das Moratorium niemandem schadet. Zwar kann das Moratorium dem industriellen Forschungsplatz Schweiz tatsächlich nicht mehr schaden, weil diese Forschung längst in Länder abgewandert ist, in denen man effizient forschen kann (das heisst nicht etwa gesetzeslos oder auf Kosten der Biosicherheit, sondern einfach ohne ein Opfer der Regulierungswut und zum Teil übervorsichtiger Behörden zu werden). Hingegen schadet das Moratorium der öffentlichen Forschung massiv, weil es zu der ablehnenden Stimmung beiträgt, in der es immer schwieriger wird, die entsprechende Expertise aufrechtzuerhalten. Junge Leute studieren ein bestimmtes Fach nicht einfach so, sondern sie suchen auch eine Lebensperspektive. Wenn sie sehen, dass es auf einem Gebiet keine Arbeit geben wird, dann meiden die Klügeren es verständlicherweise als Studienfach. Die Aussage der grünen Nationalrätin Maja Graf, kein Forscher habe die Schweiz verlassen, ist schlicht falsch. Viele junge Forschende im Gebiet der pflanzlichen Biotechnologie haben die Schweiz verlassen. Und es entstehen keine neuen Forschungsgruppen. Zwar wäre die Freilandforschung mit gentechnisch veränderten Pflanzen theoretisch trotz Moratorium möglich, aber in der Praxis erweist es sich wegen der Überregulierung sowie der aggressiven Opposition einiger Gruppen als äusserst schwierig, auch nur harmlose Kleinversuche im Feld durchzuführen. Pikanterweise kommt die Opposition zum grössten Teil von denselben Gruppen, welche vor der Abstimmung vollmundig ver-

MÄRITSTAND ■**Suche**

Zu pachten oder kaufen gesucht **Alp für Mutterkühe**. Romandie, BE, SO, LU. Wir freuen uns auf Ihr Angebot an alpage@bluewin.ch

Angebote

Zu verkaufen **Heu** 2007 und 2008 in Rundballen, Kleinballen oder als Silage nach Übereinkunft. G. Montandon, Tel. 32 935 12 91 (Beantworter oder lange läuten lassen).



Friederika-Stiftung

Ausbildungsstätte für Beruf und Wohnen
Hauptstrasse 31 | 3512 Walkringen
Tel. 031 701 02 12 | Fax 031 701 38 12
www.friederika.ch | info@friederika.ch

Per 1. April 2009 suchen wir für unseren kleinen Bio-Landwirtschaftsbetrieb eine/n

Betriebsleiter/in – Ausbildner/in

Beschäftigungsgrad 90% – 100%

Wir freuen uns über Ihr Interesse und geben gerne nähere Auskunft: Tel. 031 701 02 12

Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte bis am 12. Juni 2008 an die Friederika-Stiftung, Johanna Walter, Institutionsleiterin, Hauptstrasse 31, 3512 Walkringen

Weiteres unter www.friederika.ch

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende Eierhaus in Sachen Bio!



Aktuell

Ab sofort neue Legehennen-Betriebe gesucht!

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

www.hosberg.ch



- ▶ 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



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
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH

Natel 079 222 18 33

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!



sprachen, das Moratorium tangiere die Forschungsfreiheit nicht. Jetzt aber erschweren sie die Durchführung der Versuche nach Kräften. Die Verzögerung der Forschung wiederum dient ihnen dann als Argument für die Verlängerung des Moratoriums. So drehen sich die Forschungsgegner mit ihren Tautologien um sich selbst. Warum spielt der Bundesrat da mit?

Die Koexistenzfragen sind von der naturwissenschaftlichen Seite her geklärt. Es gibt ein Gutachten von Agroscope Reckenholz und eines des Forschungsinstituts für biologischen Landbau, die auf denselben naturwissenschaftlichen Erkenntnissen basieren, aber, weil sie verschiedene Grenzwerte annehmen, logischerweise zu verschiedenen Schlussfolgerungen kommen. Grenzwerte sind aber keine naturwissenschaftlichen Gegebenheiten, sondern müssen politisch ausgehandelt und entschieden werden. Um diese Entscheidung hinauszuschieben, kam das laufende Nationale Forschungsprogramm als Argument gerade recht. Jetzt zu behaupten, die Forschung werde durch die Verlängerung des Moratoriums entlastet, ist grotesk. Das Gegenteil ist der Fall. Es wird ihr noch mehr Verantwortung aufgebürdet, die keine wissenschaftliche, sondern eine politische wäre. Eine ehrliche öffentliche Diskussion der grünen Gentechnik, ohne pseudowissenschaftliche Argumente, ist das Anliegen der Forschung. Es wäre zu wünschen, dass die Landesregierung dieses Anliegen teilt. Wir unabhängigen Wissenschaftler aus der öffentlichen Forschung stehen Ihnen dabei gerne mit unserer Expertise zur Seite.

Christof Sautter,
Institut für Pflanzenwissenschaften, ETH
Zürich

Bäuerliches Bodenrecht: Den Spielraum nutzen!

Offener Brief an den Regierungsrat des Kantons Bern zur Erhöhung der SAK.

» Der Regierungsrat des Kantons Bern hat entschieden, die Gewerbegrenze im Rahmen des bäuerlichen Bodenrechts für Betriebe des Berg- und Hügelgebiets auf 0,8 Standardarbeitskraft (SAK) festzulegen. Damit nutzt er die vom Bund gewährte Möglichkeit der Obergrenze von 0,75 SAK nicht voll aus.



Schweizer Bergheimat und Kleinbauern Vereinigung fordern von der Regierung des Kantons Bern, den Spielraum ganz zu nutzen.

Die Heraufsetzung der bestehenden Limite (von 0,55 SAK auf 0,75 SAK) betrifft im Kanton Bern bereits über 1000 Familienbetriebe. Mit dem Entscheid der Kantonsregierung für eine Gewerbegrenze von 0,8 SAK (anstatt, wie es möglich wäre 0,75) werden unnötig rund 200 weitere Betriebe den Status als landwirtschaftliches Gewerbe verlieren und entsprechende Nachteile beim Erbrecht, der Raumplanung und der Besteuerung hinnehmen müssen. Mit rund 1200 Betrieben sind 10 Prozent aller Betriebe im Kanton Bern vom Entscheid betroffen. Diese Betriebe müssen mit erheblichen Einbussen rechnen. Sicher steigen die amtlichen Werte und die Eigenmietwerte, und damit steigt auch die Hürde, um Krankenkassen-Prämienverbilligung oder Stipendien zu bekommen. Ausserdem ist mit einer Erhöhung der Einkommens- und Vermögenssteuer zu rechnen. Für Hofnachfolger verfällt das Recht, den elterlichen Hof für den Ertragswert zu übernehmen. Offen bleiben alle Fragen rund um die Umsetzung dieses Entscheids. Wichtig wären dabei eine längere Übergangszeit oder flankierende Massnahmen für die Betriebe, um einen höheren Nebenverdienst zu finden. Eine sozialverträgliche Umsetzung bedingt Begleitmassnahmen, wenn man gewachsene Strukturen nicht einfach zerstören will.

Wir wollen Nachbarn, nicht Hektaren! Die Zeichen der Zeit (Nahrungsknappheit in vielen Ländern) sprechen dafür, den möglichen Spielraum zum Schutz der Bauernbetriebe zu nutzen. Die Bauernorganisationen rufen auf, über Ernährungssouveränität, mehr regionale Vermarktung, mehr Ökologie und weniger globalen Handel nachzudenken. Die Schweizer Bergheimat fordert den Berner Regierungsrat auf, auf den Beschluss zurückzukommen, um mindestens die Möglichkeiten, die der Bund zulässt, voll auszuschöpfen.

Schweizer Bergheimat, Ulrike Minkner,
Geschäftsstelle

Das Anliegen wird unterstützt von Kleinbauern-Vereinigung, Bärner Bio Bure, Bio Suisse und Uniterre

Agrarfreihandel: Ökologie als Verlierer

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

» Zuerst sollten wir uns die Frage stellen: Wer profitiert vom Agrarfreihandel? Wie der Name schon sagt, der Handel!

Auch Bio Suisse profitiert vom Handel! Und was ist mit den Bauern? Wie und warum soll der Bauer profitieren? Markus Arbenz schreibt in seinem Bericht: «Dazu braucht es aber einen Staat, der strategisch im Sinne der landwirtschaftlichen Unternehmer denkt ...» Haben wir das, einen Staat im Rücken, der im Sinne der Landwirtschaft denkt? So wie ich das in letzter Zeit verstanden habe, sind wir Schweizer Bauern für den Staat nur eine Last, die man schön langsam wegrationalisiert!

Der grösste Verlierer aber ist die Ökologie – genau das, was wir im Biolandbau eigentlich fördern wollen!

Der Preisdruck zwingt die Betriebe grösser zu werden. Je grösser der Betrieb, je grösser die Maschinen, desto mehr muss auch bei ungünstigen Bodenverhältnissen gearbeitet werden!

Ökologisch am sinnvollsten ist, biologisch produziert und regional vermarktet! Das ist das einzige, was längerfristig Sinn macht!!

Peter Hilfiker, Strengelbach AG

Dilettantisches Marketing verschenkt Marge

Zum Thema Milchpreis und Milchstreik

» Den mutigen Milchstreik-Bauern sei Dank. Sie haben uns vor Augen geführt, wie erbärmlich schlecht eines der hochwertigsten und gesündesten Lebensmittel, die Milch, hierzulande vermarktet wird. Wer im Laden für Fr. 1.50 einen Liter Milch kauft, glaubt öfter, das sei teuer. Ohne zu murren blättert diese Person für die gleiche Menge eines praktisch wertlosen, gesundheitlich eher problematischen Getränkes aber ein Vielfaches hin, zum Beispiel für Cola Fr. 2.50 oder für Red Bull sogar Fr. 10.– pro Liter. Mit einem dilettantischem Marketing und einem unsinnigen Preiskampf wird Marge verschenkt.

Hansuli Huber, Altikon ZH

Biofutter ist Vertrauenssache

Der richtige Entscheid: Biofutter von der richtigen Biomühle

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

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



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

**AZB
CH-5070 Frick**

**PP Journal
CH-5070 Frick**

Adressberichtigung melden

sativa
ökologisches Pflanz- und Saatgut



Getreidetag 2008

Datum: Samstag, 28. Juni 2008, 10.00 bis 16.30 Uhr

Ort: Gut Rheinau, 8462 Rheinau

Veranstalter: IG Dinkel, Getreidezüchtung Peter Kunz, Sativa Rheinau AG

Inhalt: Alte und neue Dinkelsorten im Vergleich.
Dinkel- und Weizensorten aus den Züchtungen von Peter Kunz.
Flurgang durch die Zuchtgärten mit Erfahrungsaustausch.
Impulsreferate zum Thema Dinkel und Qualität.
Führung Saatgutproduktion und Saatgutaufbereitung.

Der Tag ist so aufgebaut, dass man auch nur an einzelnen Blöcken teilnehmen und sich jederzeit ein- und ausklinken kann.

Kosten: die Teilnahme am Tag ist kostenlos, Verpflegung individuell vor Ort zu Lasten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Programm, Auskunft und Anmeldung:

Sativa Rheinau AG, Klosterplatz, 8462 Rheinau
Telefon: 052 304 91 60 / Fax: 052 304 91 61
e-mail: zschunke@sativa-rheinau.ch

SATIVA