

bioaktuell

2/09

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

MÄRZ

Nütz- gegen Schädlinge

– jetzt auch im Vorratsschutz Seite 4

Kommt die Globialisierung? Seite 8





Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Frühjahrsaktion Milchviehfutter/Mineralstoffe
16.03.09 – 29.05.09: Aktionsrabatt Fr. 2.-/100 kg
bei Kombibestellung von Milchviehfutter und Mineralsalz.

Unsere Produktlinien:

Basic: für Preisbewusste

Standard: für beste Leistung

Hochleistung: für höchste Ansprüche, mit Lebendhefen

Leckeimer 8738 mit Magnesium

Salzleckstein 874 mit Selen

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



Dahinter stehen 40 Jahre Bio-Süssmost Tradition



Seit 40 Jahren wird in der Mosterei Möhl Bio-Süssmost aus Demeter- und Knospenqualität gepresst. Das Obst stammt vor allem von Hochstamm-Bäumen der Bio-Bauern aus der nächsten Umgebung, deren Höfe und Baumbestand nach den Richtlinien der BIO SUISSE bewirtschaftet werden.

Der frisch gepresste Saft wird unter Kohlensäuredruck eingelagert. Erhältlich in Retourflaschen beim Getränkehändler oder im Reformhaus.

MÖHL

Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon
Telefon 071 447 40 74
www.moehl.ch



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!



Calanda frisst

UFA-Milchviehfutter

UFA 174 F/274

Startphasenfutter

UFA 277

Proteinkonzentrat

UFA 172 F/272/279

Milchleistungsfutter

UFA 175 F/275

Getreidemix

www.ufa.ch

In Ihrer
LANDI

Unsere Rolle in der globalisierten Welt

Wir leben in einer Zeit drängender ökologischer, sozialer und vor allem auch ökonomischer Probleme und Herausforderungen globalen Ausmasses. Der biologische Landbau kann dazu Lösungsansätze bieten, die von höchster gesellschaftlicher Relevanz sind. Diese Erkenntnis beseele die 10. Wissenschaftstagung ökologischer Landbau in Zürich, wo sich mehrere Hundert Wissenschaftler und Forscherinnen und erfreulich viele Praktiker und Bäuerinnen drei Tage lang beraten konnten.

Die aufstrebenden Gesellschaften Asiens, deren Essgewohnheiten immer westlicher und damit verschwenderischer werden, und der enorme Bedarf an Energierohstoffen haben zu einer dramatischen Verknappung der Lebensmittel geführt. Sie sind so teuer geworden, dass die Bevölkerung in ärmeren Ländern sie sich fast nicht mehr leisten kann. Verschärft wird die Problematik dadurch, dass der Nachfrageüberhang zu immer intensiveren Anbausystemen und damit zu Raubbau führt; durch Erosion und Versalzung der fruchtbaren Böden wird die Anbaufläche immer knapper. Die schlimmsten Auswirkungen dieses Teufelskreises können zwar vorläufig durch die Abholzung von Urwäldern, etwa im Amazonasbecken, noch ein wenig kompensiert werden, indem man neues Acker- und Weideland in dieses zynische Spiel wirft. Fürs Klima und für den Artenschutz ist dies aber eine gigantische Katastrophe. Ausserdem werden die Urwaldreserven irgendwann zur Neige gehen und unwiederbringlich zerstört sein.

Der Biolandbau bietet Lösungsansätze für diese weltumspannenden Problemfelder, muss sich aber Gehör verschaffen und, wie an der Zürcher Tagung geschehen, seine Rolle dabei noch finden. Diese Rolle geht über die umweltschonende Produktion schadstofffreier Lebensmittel hinaus und kann auch nicht mehr in der gemütlich eingerichteten Ökonische inmitten einer konventionellen Überschusswirtschaft gespielt werden. Diese Nische müssen wir verlassen. Und draussen weht ein rauer Wind.

C. Niggli

Urs Niggli,

Direktor FiBL, Vorstandsmitglied IFOAM

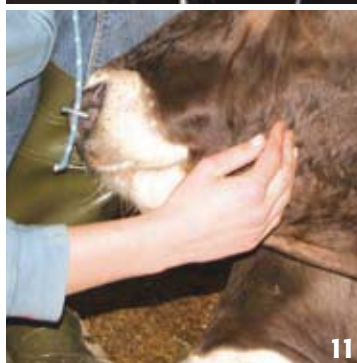
bioaktuell



4



8



11



12

VERARBEITUNG UND HANDEL

4 Nützlinge für den Vorratsschutz

Vier Projektpartner haben es möglich gemacht: Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit (Finanzierung), die Andermatt Biocontrol AG (Züchtung, Logistik), die Desinfecta AG (Versuche) und das FiBL (Projektleitung) testeten auf industrieller Stufe den Einsatz von Nützlingen für den Vorratsschutz. Erfolgreich!

FORSCHUNG

8 Bio und die globalen Probleme

Die 10. Wissenschaftstagung ökologischer Landbau brachte angeregte Diskussionen über die Rolle der biologischen Landwirtschaft in einer globalisierten Welt mit gewaltigen Herausforderungen. Bio ist Teil der Lösung, muss aber seine Rolle noch finden und die Perspektiven konkretisieren.

PRODUKTION

11 «Positives Handling» für Schlachttiere

Vermeidung von Stress und vertiefte Mensch-Tier-Beziehung führen zu verbesserter Fleischqualität. Das belegt der Versuch zweier FiBL-Forscherinnen.

12 Swiss'expo mit Biozucht

Zum ersten Mal zeigten Bizüchter an der Zuchtviehausstellung Swiss'expo in Lausanne ihre standortangepassten Biokühe.

BIO SUISSE

14 Die ersten klimaneutralen Knospe-Produkte

15 Knospe-Gastronomie: erleichterter Einstieg

16 Forderungen zur Blauzunge-Strategie

RUBRIKEN

17 Ratgeber

18 Konsum

19 Notizen

20 Agenda

21 Märitstand

23 Das letzte Wort. Leserbrief

23 Impressum

Titelbild: Versandbereite Vorratsnützlinge im Klimaschrank der Andermatt Biocontrol AG

Bild: Markus Züger

Vorratsschutz: raue Parasitensitten

Schädlinge mit Nützlingen bekämpfen: Im Pflanzenbau ist dieses Prinzip schon länger bekannt und verbreitet. Einen Durchbruch gibt es nun im Bereich Lagerung und Verarbeitung zu vermelden: Dank einem von Coop Fonds für Nachhaltigkeit finanzierten und vom FiBL geleiteten Projekt stehen nun vier Nützlinge für den Vorratsschutz zur Verfügung. Die Anwendung dieser Nützlinge ist – europaweit zum ersten Mal – erfolgreich auf industrieller Stufe erprobt worden.

Unten, im Lagerraum 2, wo die versandfertigen Grosspackungen liegen, auf der zweithintersten Palette, kriecht eine Made aus einem Riss in einem 25-Kilo-Sack. Der bräunliche Kopf der Made, genauer ist es eine Mehlmot-tenlarve, ist mit Mehl bedeckt, der fleischige Körper ist nur etwas dunkler als das Mehl, von einem abgetönten Weiss, an den Körperhaaren der Larve hängt Mehlstaub.

Verborgener Kampf auf dem Mehlsack

Gerade gelangt das Kriechtierchen zum «w» der Aufschrift «Zopfmehl halbweiss», da erhält es angriffigen Besuch aus der Luft: Eine Schlupfwespe schwirrt heran, etwa 4 mm klein ist sie, und macht sich an die viel grössere, etwa 2,5 cm lange Mottenlarve heran. Die Schlupfwespe ist auf Mehlmotten spezialisiert und heisst daher Mehlmottenschlupfwespe. Die Wissenschaft hat sie auf den viel-

leicht schöneren, aber nicht leicht zu behaltenden Namen *Habrobracon hebetor* getauft. H. h. fackelt nicht lange, sie hat ein eiliges Geschäft zu erledigen. Von der Seite greift sie die Larve an und stösst ihren Stachel zwischen zwei Segmente des – im Vergleich – riesigen Larvenleibs. Madig krümmt sich dieser Leib, der Kopf bewegt sich auf die Wespe zu, doch die Larve scheint weder schnell genug zu sein noch über Fresswerkzeuge zu verfügen, die für einen Gegenangriff geeignet wären. Und so erhält die Mottenlarve, vom Wespengift erlahmend, noch einen oder zwei Stiche, bis sie paralysiert und zu Abwehr vollends unfähig wird.

Nun saugt die Wespe etwas Lebenssaft aus dem wehrlosen Madenleib und beginnt, derart gestärkt, mit dem eiligen Geschäft, für das sie die Mottenlarve gelähmt hat: Sie legt mehrere Eier aussen an den Körper der Larve.

Aus den Eiern schlüpfen Wespenlarven, saugen die Mottenlarve – das Wirtstier – zusehends aus und werden auf dessen Kosten immer grösser. Wenn sie gross genug sind, kriechen die Larven weg von den Überresten des Wirts, spin- nen einen Kokon, aus dem sich dann die fixfertige, erwachsene und geschlechts- reife Schlupfwespe (*Imago*) herauswin- det. Der beschriebene Lebenszyklus der Schlupfwespe *Habrobracon hebetor* dau- ert etwa 30 Tage.

Umgebaute Eier im Schüttler

Zwei Stockwerke höher, im Mahlwerk A, ist eine entfernte Verwandte der Mehl- mottenschlupfwespe unterwegs. Sie ist zehnmal kleiner als diese, nur 0,4 mm gross, und ebenfalls fähig, das Überleben von Motten zu gefährden, indem sie deren Zyklus unterbricht. Sie setzt aber eine Entwicklungsstufe früher an und braucht keine Mottenlarven anzugreifen: Die Schlupfwespe *Trichogramma evanescens* parasitiert die Eier, nicht die Larven ihrer Wirtstiere. (Ist sie deshalb so klein geblie-

ben oder hat sie sich – umgekehrt – wegen ihrer Kleinheit auf die Eier speziali- sieren? – Fragen Sie Darwin!)

T. e. also hüpfet und flattert (eine be- sonders gute Fliegerin ist sie nicht) um den grossen Separator oder «Schütt- ler», wo der Weizen vorgereinigt wird. Im Unterbau der Maschine, in den ge- federten Abstützungen der Schwingen- ebene, in einem T-Eisenwinkel, wo keine Bürste, kein Besen und kein Lappen hin- reicht, wird sie fündig: Die Schlupfwespe trifft auf das Gelege einer Mehlmot- te. Sie hopst auf ein Ei, krabbelt – freu- dig erregt, wie es scheint – daran rauf und runter, hockt sich schliesslich oben drauf und rammt mit kräftigen rhythmischen Bewegungen des Hinterleibs ihren Lege- stachel durch die zäh-elastische Aussen- haut des Motteneis. Aus diesem Mehl- mottenei wird keine Mehlmottenlarve schlüpfen, sondern die Larve einer Mehl- mottenkillerin, der Schlupfwespe *Tricho- gramma evanescens*. Unsere T. e. parasitiert aber nicht etwa ein einziges Ei, nein, sie mischt das ganze Gelege im Schüttler auf, indem sie alle Mehlmotteneier an- bohrt und zu Schlupfwespeneiern um- funktioniert.

Nützlinge nutzen

So und ähnlich läuft millionenfach und seit Jahrtausenden der Kampf zwischen Parasiten und Wirtstieren ab. Wo es sich um Wirtstiere handelt, die unsere Kultur- pflanzen anfressen, unsere Haustiere pla- gen oder sich über unsere Lebensmittel- vorräte hermachen, sind uns die Para- siten nützlich und wir nennen sie Nütz- linge.

Schon lange war es ein Anliegen so- wohl der Forschung als auch engagier- ter Verarbeiterinnen und Händler, Mittel und Wege für einen Vorratsschutz durch Nützlinge zu finden.

- Keine Rückstände auf den Pro- dukten,
- keine Produktionsunterbrüche,

Das Neun-Punkte-Programm

Bio Suisse und Demeter verlangen in ihren Richt- linien und Weisungen die rückstandsfreie Schädlings- regulierung ohne Chemieanwendung, basierend auf Prävention, Monitoring und nachhaltigen Bekämp- fungsmethoden.

Durch Bio Suisse anerkannte Schädlingsbekämp- fungsunternehmen wählen unter den Verfahren aus dem Neun-Punkte Programm die bestmögliche Strategie für das Objekt, abgestützt auf die im Betrieb durchgeführte Schwachstellen- und Gefahrenanalyse. Dadurch soll mittelfristig der Einsatz von chemisch- synthetischen Mitteln im biologischen Vorratsschutz ganz wegfallen.

Neun-Punkte-Programm (nach Desinfecta AG):

1. Monitoring
2. Inspektion/Hygieneaudits
3. Schulung Mitarbeitende
4. Wärmebehandlung
5. Kältebehandlung
6. Inerte Gase
7. Köderverfahren für Insekten
8. Köderverfahren für Mäuse und Ratten
9. Freilassung Nützlinge



Die Mehlmottenlarve ist bereits gelähmt, die Schlupfwespe *Habrobracon hebetor* verpasst ihr noch einen Stich, dann wird sie ihre Eier an den Larvenleib legen. Die daraus schlüpfenden Wespenlarven werden sich vom Lebenssaft der Mottenlarve ernähren.

- keine kurzfristige Atemluftbelastung der Räume
- keine Resistenzen
- keine zusätzlichen Reinigungen, wie sie bei konventioneller Bekämpfung notwendig sind:





Das sind die Vorteile, die man sich vom Nützlingeinsatz schon immer versprochen hat.

Ein vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit finanziertes Projekt hat nun einen Durchbruch im Einsatz von Nützlingen

gegen Vorratsschädlinge gebracht. Ein Set von vier Nützlingen steht jetzt im industriellen Massstab bereit zum Einsatz gegen eine ganze Reihe von Schädlingen. Drei Projektpartner haben den Erfolg in dreijähriger Zusammenarbeit möglich gemacht: Die Andermatt Biocontrol AG entwickelte die Zuchtssysteme, das Schädlingsbekämpfungsunternehmen Desinfecta führte die Freisetzungsversuche durch und das FiBL besorgte die Projektleitung und Kommunikation.

In der Lagerung und Verarbeitung von Bioprodukten dürfen chemisch-synthetische Mittel nur in leeren Räumen oder für lokale Schlupfwinkelbehandlung ohne Verschleppungsgefahr der Wirkstoffe eingesetzt werden. Bei akutem Befall reichen Schlupfwinkelbehandlungen natürlich nirgends hin und so mussten Silozellen, Lagerräume und Produktionsstätten bisher geräumt werden, um eine grossräumige Behandlung, sprich Begasung oder Vernebelung, zu ermöglichen.

Vorratsnützlinge und ihr Wirkungsspektrum

			
<i>Habrobracon hebetor</i>	<i>Trichogramma evanescens</i>	<i>Anisopteromalus calandrae</i>	<i>Lariophagus distinguendus</i>
<i>Ephestia kuehniella</i> <i>Ephestia elutella</i> <i>Ephestia cautella</i> <i>Plodia interpunctella</i> <i>Sitotroga cerealella</i>	<i>Ephestia kuehniella</i> <i>Ephestia elutella</i> <i>Ephestia cautella</i> <i>Plodia interpunctella</i> <i>Sitotroga cerealella</i> <i>Tintola bisselliella</i>	<i>Callosobruchus spp</i> <i>Gibium psylloides</i> <i>Lasioderma serricornes</i> <i>Ptinus tectus</i> <i>Ptinus fur</i>	<i>Rhyzopertha dominica</i> <i>Sitotroga cerealella</i> <i>Sitophilus granarius / oryzae / zemaïs</i> <i>Stegobium paniceum</i>



Anisopteromalus calandrae: versandbereite Nützlingseinheit, zum Beispiel gegen den Brotkäfer.

Produktionsausfälle und hohe Kosten waren unvermeidlich.

Nützlinge können vorbeugen, ein Allheilmittel sind sie nicht

Nun sind zwar *Trichogramma evanescens* (gegen Motten) und *Lariophagus distinguendus* (gegen Käfer) auch kurativ einsetzbar, der Schwerpunkt des ganzen Programms liegt aber eindeutig in der Prävention (vgl. Illustration «Das magische Dreieck»).

Ein starker Schädlingsbefall ist mit

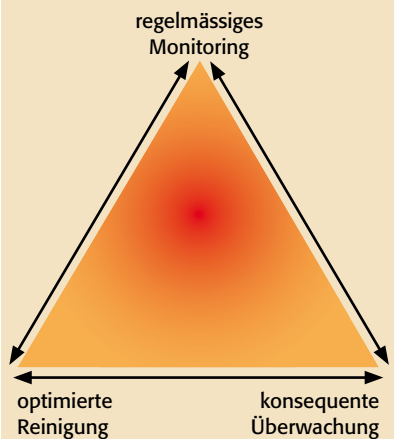
Nützlingen nicht mehr unter Kontrolle zu bringen: Der Befall lässt sich nicht innerhalb eines Jahres auf ein tolerierbares Ausmass senken.

Und auch in der Prävention sind die Nützlinge kein Allheilmittel, das vom permanenten Überwachen dispensieren oder das Reinigen zum blossen Steckenpferd für pingelige Hygienefans und Sauberfrauen machen könnte. Das Aussetzen von Nützlingen ist eine Massnahme unter vielen, siehe dazu den Kasten «Das Neun-Punkte-Programm». Und wenn Nütz-

linge ausgesetzt werden, muss das sehr gezielt, auf eine fachgerechte Gefahren- und Schwachstellenanalyse hin (baulich, hygienisch, organisatorisch – gemäss Bio Suisse Weisung «Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung») und unter Beratung/Begleitung geschehen.

Die in den Versuchen eingesetzten Nützlinge sind in der Schweiz natürlich vorkommende Arten. Die Fachleute von

Das magische Dreieck der Prävention im Vorratsschutz



Überwachung, Reinigung, Monitoring: Der Einsatz von Nützlingen macht keinesfalls die Eckpfeiler herkömmlichen Vorratsschutzes überflüssig.

«Wir könnten die Produktion hochfahren»

bioaktuell: Ist es schwierig, Nützlinge massenhaft zu züchten?

Iris Kraaz: Ein ganz einfaches Unterfangen ist es nicht ... Laborbedingungen sind ja nie natürliche Bedingungen. Und wir können nicht nur den Nützling züchten, parallel müssen wir die passenden Wirtstiere, also die Schädlinge züchten. Die müssen zum richtigen Parasitierungszeitpunkt da sein – schon eine kleine Temperaturschwankung oder eine Unregelmässigkeit im Nährmedium kann die Entwicklung beschleunigen oder bremsen.

Sind grosse Investitionen nötig?

Ja, schon, nebst der Labortechnik und der Infrastruktur, zum Beispiel zur Klimasteuerung, ist auch der Personalaufwand beträchtlich. So eine Zucht braucht

Betreuung und läuft ganzjährig während 24 Stunden, auch an Wochenenden.

Haben Sie nun für die vier ersten Vorratsnützlinge einen Patentschutz?

Nein. Das Zuchtverfahren könnte man zwar patentieren lassen, es wäre aber sehr schwierig und aufwendig nachzuverfolgen, ob jemand die Verfahren kopiert, und sich dann juristisch durchzusetzen.

Wir setzen jedoch in der Schweiz auf einen starken Exklusivpartner für die Anwendung der Nützlinge: auf die Desinfecta, die sehr gut im Markt verankert ist. Dies bedeutet für uns letztlich einen besseren Schutz.

Kreuchen und fleuchen weitere Tierchen in Ihrer Vorratsschutz-Produktepipeline?

Wir konzentrieren uns momentan auf die ersten vier und wollen sie so weit bringen, dass sie genutzt werden, dass die nötigen Mengen zusammenkommen, die ei-

ne wirtschaftliche Produktion erst möglich machen.

Können Sie jetzt ganz Europa beliefern?

Die Bedingungen sind gegeben, wir könnten die Produktion jederzeit hochfahren. Zurzeit suchen wir aktiv nach möglichen Marktpartnern in ganz Europa.

Wird die Andermatt Biocontrol nun ein Weltkonzern?

Sind wir das nicht schon? – Gemessen an der Grösse der Marktnische im Vergleich zum Rest der Welt!?

Im Ernst: Die Andermatt Biocontrol engagiert sich seit 20 Jahren in der Entwicklung und weltweiten Vermarktung von biologischen Pflanzenschutzmitteln – und jetzt kommt für Verarbeitung und Handel der Vorratsschutz hinzu. Wir sind kein Weltkonzern, jedoch eine weltweit tätige Firma. Interview: Markus Bär

Bild: zvg



Iris Kraaz, Fachberaterin und Produktmanagerin Nützlinge bei Andermatt Biocontrol.



Bilder: Markus Züger

Müller- und Bäckerschreck: Die Mehlmotte (*Ephestia kuehniella*), Spannweite bis 28 mm, Körperlänge 10–14 mm, legt 200 Eier, und das bis viermal jährlich.

Andermatt Biocontrol haben sie in Getreidelagern und Verarbeitungsbetrieben gesammelt oder aus Kleinzuchten bezogen und anschliessend in Massenzuchten vermehrt.

Für Umwelt, Mensch und Lagergut unbedenklich

Alle vier nun einsatzbereiten Nützlinge suchen zielgerichtet nach ihren Wirtsorganismen und stellen für die Umwelt und den Menschen keinerlei Gefahr dar. Erstaunlich ist für Laien, wie wenig Nützlinge es braucht, um ein Objekt vor Schädlingsbefall zu schützen: Eine Grossbäckerei konnte sich während eines Jahres mit *Trichogramma evanescens* im Gesamtgewicht von 2,4 Gramm (= 1,2 Mio. Exemplare), gegen Motten schützen, eine Teigwarenfabrik brauchte 6 Gramm *Anisopteromalus calandrae* (= 12 000 Exemplare), um den Brotkäfer in Schach zu halten. Die Nützlinge ernähren sich nicht vom Vorratsgut und sie hinterlassen auch keinen Kot, da sie als Adulte freigelassen werden und in diesem Stadium nichts

mehr ausscheiden. Die Nützlinge leben nur so lange, wie ihr Zielschädling vorhanden ist, dann sterben sie schnell ab. Die üblichen Reinigungsschritte sind geeignet, Reste toter Insekten (Schädlinge und Nützlinge) aus Rohwaren wie Getreide, Nüssen oder Griess zu entfernen. Die Ausbringstrategie ist überdies darauf ausgerichtet, keine Nützlinge ins Endprodukt gelangen zu lassen.

Methode auch für den konventionellen Bereich

Der Erfolg des ganzen Unternehmens ist nicht zu unterschätzen. Zum ersten Mal in Europa, so die Projektleiterin Gabriela Wyss vom FiBL, sei die Anwendung von Vorratsnützlingen auf industrieller Stufe erfolgreich erprobt worden. Es zeichnet sich ab, dass Bioverarbeiter auch aus dem Ausland Interesse an den vier jetzt zur Verfügung stehenden Nützlingen zeigen.

Und über kurz oder etwas länger dürfte auch der konventionelle Lebensmittelbereich auf die Tierchen aufmerksam werden, geraten doch die bisher ein-

Kurs zum Nützlichseinsatz

Für anerkannte Schädlingsbekämpfer und interessierte Lizenznehmerinnen bietet die formaco pmc ag einen Kurs an: «Nützlichseinsatz als sinnvolle Ergänzung für eine rückstandsfreie Schädlingsbekämpfung im Vorratsschutz».

Wann

Donnerstag, 7. Mai, 13.30–18.00

Wo

Schulungszentrum formaco, Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon

Auskunft, Anmeldung

Tel. +41 (0) 43 931 03 00 oder www.formaco.ch

gesetzten chemisch-synthetischen Mittel zum Vorratsschutz zusehends unter Druck. Auch die Käuferinnen und Käufer konventioneller Produkte werden anspruchsvoller, was Rückstände in Nahrungsmitteln betrifft; die für die Lagerung und Verarbeitung zur Verfügung stehende Palette der erlaubten Mittel schrumpft zusehends.

Mit Nützlingen umgehen – gewusst wie

Der Umgang mit Nützlingen setzt einiges an Knowhow voraus und muss gelernt sein. Die Desinfecta AG hat das Knowhow für den Einsatz aufgebaut, sie berät und begleitet bei Nützlichseinsätzen. Die formaco pmc ag (das Kürzel pmc steht für *pest management competence*) bietet Schulung an. Die Firma ist auch allgemein in der Beratung zur pestizidfreien Schädlingsbekämpfung tätig.

Markus Bär

Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt dieses Projekt.



Weitere Informationen

- Logistik: Andermatt Biocontrol AG, Stahlermatten 6, 6146 Grossdietwil, Tel. 062 917 51 25, E-Mail sales@biocontrol.ch, www.biocontrol.ch
- Anwendung, Beratung: Desinfecta AG, Langwiesenstrasse 6, Postfach 31, 8108 Dällikon, Tel. 044 847 66 66, E-Mail info@desinfecta.ch, www.desinfecta.ch
- Schulung: formaco pmc ag, Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon, Tel. 043 931 0300, E-Mail info@formaco.ch, www.formaco.ch

- Richtlinien, Checklisten u.a.
 - › Weisungen zu den Bio Suisse Richtlinien – Lizenznehmer und Hofverarbeiter, Seite 83–90. Abrufbar unter www.bio-suisse.ch → Dokumentation → Richtlinien & Weisungen
 - › Liste der anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen
 - › Liste der erlaubten Mittel
 - › Checkliste Minimalanforderungen an ein technisches System
- Alle drei Listen unter www.bio-suisse.ch → Dokumentation → Lizenznehmer → Schädlingsbekämpfung in Lagerung und Verarbeitung

Biolandbau bringt Nachhaltigkeit in die Globalisierung

Die Lebensmittelwirtschaft steht vor der Herausforderung, immer mehr Menschen gesund und ausreichend zu ernähren, ohne die Umwelt zusätzlich zu belasten. Der Biolandbau hat dafür Lösungsansätze zu bieten, tritt aus seiner Nische heraus und wird zum Zugpferd für die gesamte Landwirtschaft. Konsumentinnen und Konsumenten gehören mit zum Konzept einer nachhaltigen Lebensmittelversorgung. Dies sind die wichtigsten Erkenntnisse der Wissenschaftstagung ökologischer Landbau in Zürich.

An der 10. Wissenschaftstagung ökologischer Landbau, die Mitte Februar an der ETH in Zürich stattfand, machten die rund 500 Forscherinnen und Forscher auf die ganzheitliche Optik aufmerksam, die im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft gefunden werden sollte.

Leuthard wirbt für Freihandel

Bundesrätin Doris Leuthard warb mit Verve für das Agrarfreihandelsabkommen zwischen der Schweiz und der EU. Von der Gemeinde der Biolandbauforscher wünscht sie sich vernetztes Denken, das die Disziplinen zusammenbringt. Angesichts der globalen Herausforderungen – Bevölkerungswachstum, sich ändernde Ernährungsgewohnheiten, Globalisierung der Märkte, Verknappung der Ressourcen – sei der vom Bundesrat eingeschlagene Weg richtig. «Das Freihandelsabkommen mit der EU ist die beste Antwort, um unserer Agrar- und Ernährungswirtschaft eine Zukunft zu bieten. Dabei ist der ganze Sektor gefordert – er muss fitter werden, Kosten senken, Effizienz steigern, Qualität produzieren, Märkte erschliessen», sagte die Volkswirtschaftsdirektorin. Geschlossene Grenzen seien kein Konzept für die Zukunft. Die Schweizer Landwirtschaft habe durchaus auch Trümpfe auszuspielen: in der umwelt- und tiergerechten Produktion mit hoher Qualität und Sicherheit, mit der Frische der Produkte und der gesicherten Rückverfolgbarkeit.

Der Bundesrätin ist bewusst, dass diese Qualitäten wie auch das Vertrauen der Konsumierenden stets neu erarbeitet werden müssen und die Anforderungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft weiter steigen werden. Die Schweiz sei Pionierland bei der Einführung des Biolandbaus; in der Praxis, am Markt und auch in der Forschung, wo die frühe Fokussierung der Forschung auf Fragen des

Biolandbaus in Europa wegweisend gewesen sei. «Es muss unser Ziel sein, diese Schrittmacherposition durch Forschung, Bildung und Beratung beizubehalten und mit weiteren Innovationen in Organisation und Abläufen die gesamte Biolebensmittelkette fit zu trimmen.» Entsprechend wichtig seien Bildung, Forschung und Beratung, denn die Zukunft verlange gut ausgebildete Fachleute.

Instrumente für mündige Kunden

Zu einer nachhaltigen Lebensmittelwirtschaft gehörten neben Produktion, Verarbeitung und Handel auch die mündigen Konsumentinnen und Konsumenten, betonte Sibyl Anwander Phan-huy, Leiterin Qualität/Nachhaltigkeit bei Coop: «Wirkung erzielen wir erst, wenn die Konsu-

menten wissen, dass sie beim Einkauf mit der Wahl der Produkte Spuren hinterlassen.» Diese Bewusstseinsbildung sei im Gang, bedinge aber seitens der Anbieter Transparenz und eine klare Prioritätensetzung. Coop setze dabei auf zertifizierte Labelprodukte, engagiere sich aber auch dafür, dass die Umweltbelastung im Standardsortiment reduziert wird.

Als Beispiel nannte Anwander die Flugtransporte von konventionellen Produkten (für Knospe-Produkte sind sie ohnehin ausgeschlossen). 2007 hat Coop entschieden, Flugtransporte auf den betroffenen Produkten zu kennzeichnen und den damit verbundenen CO₂-Ausstoss zu kompensieren. Wichtiger als die Kompensation sei aber die Bewusstseinsbildung, die seither innerhalb von Coop stattgefunden habe. So habe die Reduktion von CO₂ inzwischen mehr Bedeutung erlangt als dessen Kompensation. Dabei werde auf drei Ebenen vorgegangen: Erstens Verlagerung vom Flugzeug auf das Schiff, sofern die Produktqualität es zulasse. Zweitens Suche nach näher gelegenen Provenienzen. Drittens Anpassung des Sortiments.

Sonne statt Kohle

Professor Hartmut Grassl vom Max-Planck-Institut für Meteorologie wies auf die Gefahren der Klimaänderung hin und zeigte Lösungsansätze auf, in denen auch die biologische Landwirtschaft gefordert sei. Mit dem Erhalt oder gar Aufbau von Humus im Ackerboden und der daraus resultierenden CO₂-Rückbindung leiste die nachhaltige Landwirtschaft weltweit wertvolle Dienste, die entschädigt werden müssten.

Grossen Handlungsbedarf sieht der Klimaexperte, der zu den ersten gehörte, die auf den vom Menschen verursachten Klimawandel hinwiesen, vor allem in der Energiepolitik. Man müsse unbedingt wegkommen von den veralteten und in-

Erstmals Praxis einbezogen

Die Tagung wurde vom Agroscope Reckenholz, dem FiBL, der ETH Zürich und der Stiftung Ökologie & Landbau veranstaltet. In den drei Tagen wurden 175 Beiträge und 150 Poster präsentiert. Ausserdem fanden über 30 Workshops statt, in denen sich Wissenschaftler untereinander und mit Praktikerinnen zu aktuellen Themen austauschten. Mit dem erfolgreichen Versuch, die Praxis in die Tagung mit einzubinden, wurde diesmal Neuland beschritten: In vier Praxisworkshops, massgeblich organisiert von Agridea, tauschten sich Praktiker, Beraterinnen und Wissenschaftler zu aktuellen Themen wie viehloser Ackerbau, Tiergesundheit, Futterbau und Bodenfruchtbarkeit aus. Die Tagung wurde vom Bundesamt für Landwirtschaft, dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit, dem Bundesamt für Umwelt, Bio Suisse und 20 weiteren Sponsoren unterstützt. Die nächste Wissenschaftstagung wird im Jahr 2011 in Giessen stattfinden. pd



Bild: Gabriela Brändle, ART Reckenholz

Die Antwort lautet: Freihandel. Bundesrätin Doris Leuthard an der Wissenschaftstagung in Zürich.

effizienten Kohlekraftwerken und den Wind und die Sonne «anzapfen», sagte er. «Es ist völlig unverständlich, dass bevorzugte Gebiete wie das Oberengadin noch nicht vollständig von der Sonne versorgt werden. Das ist eigentlich eine Schande.» In der an und für sich klimaneutralen Verbrennung von Biomasse sieht Grassl hingegen keine Zukunft. «In wenigen Jahrzehnten wird man über solche unbeholfene Methoden zur Energiegewinnung lachen.»

Visionen für 2025

Die Lebensmittelwirtschaft stehe vor der gewaltigen Herausforderung, immer mehr Menschen gesund zu ernähren, ohne die Umwelt zusätzlich zu belasten, sagte Urs Niggli, Direktor des Forschungsinstituts für biologischen Landbau. In den vergangenen Jahrzehnten habe der Biolandbau in der Nische seine Konzepte entwickeln können, künftig trete er immer mehr aus der Nische heraus, um der gesamten Gesellschaft relevanten Mehrwert zu bringen, unter anderem zunehmend als Zugpferd für die gesamte Landwirtschaft.

Niggli stellte drei Visionen des Biolandbaus der Zukunft zur Diskussion: Die erste Vision sieht den Biolandbau als

wichtigen Teil lebensfähiger Konzepte für die Stärkung der ländlichen Wirtschaft im regionalen und globalen Kontext. Die zweite Vision beleuchtet die Produktion, die trotz der Sicherung von Ökosystemen intensiviert werden kann, womit die Verfügbarkeit von Lebensmitteln steigt. Die dritte Vision stellt qualitativ hochstehende Lebensmittel ins Zentrum; als Grundlage einer gesunden Ernährung und als Schlüssel zur Steigerung von Lebensqualität und Gesundheit.

Die drei möglichen Zukünfte

Diese Perspektiven stellte Professor Franz-Josef Rademacher, Vorstand des Forschungsinstituts für anwendungsorientierte Wissensverarbeitung in Ulm, in den Kontext der Globalisierung. Diese befinde sich nämlich auf einem Scheideweg, was durch die aktuelle Finanzkrise noch deutlicher zutage trete. Drei Wege, drei mögliche Zukünfte, stünden zur Auswahl.

1. Wenn wir in gleichem Stil weitermachen wie bisher und es uns nicht gelinge, die Umwelt und die Ressourcen zu schützen und die Würde aller Menschen zu achten, heisse die Zukunft «Kollaps».

2. Wenn die Ressourcen zwar geschützt würden, allerdings zugunsten

weniger und zulasten vieler, dann stünden wir vor einer Zukunft, die geprägt sei durch die massive Verarmung der breiten Bevölkerung, die sogenannte «Brasilianisierung».

3. Im Falle eines breiten Konsenses über Ressourcen- und Umweltschutz sowie die Achtung der Würde der Menschen, stünden wir vor einer Zukunft mit Perspektiven, einer weltweiten «ökosozialen Marktwirtschaft», wie sie in Europa bekannt ist.

Die ökosoziale Marktwirtschaft wäre im Rahmen der Weltökonomie weiterzuentwickeln, hält Rademacher fest: «Einen aktuellen Ansatz stellt ein *Global Marshall Plan* dar, der Strukturbildung und Durchsetzung von Standards mit der Kofinanzierung von Entwicklung verknüpft.»

Mit dem *Global Marshall Plan* liege ein Konzept vor, wie eine Zukunft in Balance erreicht werden könne. Die zunehmende Unterstützung für diesen Ansatz in Politik, Wirtschaft und im Bereich der Nichtregierungsorganisationen gebe Hoffnung. Rademacher betont jedoch: «Der Weg, der vor uns liegt, ist noch lang und mühselig, und ein Erfolg ist alles andere als sicher.»

Alfred Schädeli

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!



Aktuell

Ab sofort neue Legehennen-Betriebe gesucht!

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

www.hosberg.ch

kagfreiland

BIO
SUISSE

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

INDIANERBANANEN !

DIE exotische Frucht für unser Klima (-25°C)
Ohne Pflanzenschutz kultivierbar

Attraktiv für Direktvermarkter!

HESS BAUMSCHULE & OBSTBAU
Haldenstrasse 2 8265 Mammern
Telefon 052/7415850



Wir vermitteln für Sie:

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

In der Aufzucht sind Sie die Profis.
Doch die kompetente und engagierte
Vermittlung Ihrer erstklassigen Natura-
Beef® und Bio Tiere können Sie ge-
trost uns überlassen. Die Viegut AG
ist nicht nur ein Familienbetrieb mit
langjähriger Erfahrung, sondern auch
ein ganz modernes, von MUTTERKUH
SCHWEIZ und Bio Suisse lizenziertes
Handelsunternehmen. **Wir beraten
Sie gerne – keine Frage!**

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



www.viegut.ch



Ferramol®

Biologischer Schneckenköder auf der Basis von
Eisenphosphat

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



Andermatt
Biocontrol

© registrierte Marke der Neudorff

Massage mindert Stress beim Schlachten

Schlachttiere, die ein «positives Handling» erhalten, haben bei der Schlachtung weniger Stress und liefern besseres Fleisch. Dieser Hypothese gehen FiBL-Forscherinnen in einem Versuch nach.

Am Ende eines Rindviehlebens und am Anfang eines feinen Stückes Fleisch steht die Schlachtung. Dem Zusammenhang zwischen einem entspannten Lebensende und einem zarten Entrecôte sind Johanna Probst und Anet Spengler vom FiBL auf der Spur. Sie haben im Winter 07/08 in einer Studie an der Landwirtschaftlichen Schule Strickhof in Lindau ZH bei acht einjährigen Mastmunis untersucht, ob eine vertiefte Beziehung zwischen Mensch und Tier einen Einfluss auf das Wohlergehen der Tiere kurz vor der Schlachtung hat und ob sich Unterschiede im Fleisch feststellen lassen.

40 Minuten Massage

Konkret wurden vier der acht Bullen ab der fünften Woche vor dem Schlachtermin an einem Tag in der Woche vom Futtertisch aus an Kopf und Hals massiert. Dies geschah nach der sogenannten «TTouch»-Methode, die von der Kanadierin Linda Tellington-Jones ursprünglich für Pferde entwickelt wurde (vgl. Kasten). Dabei gab es für die Tiere vier Minuten Massage und nach einer Pause von 45 Minuten noch einmal vier Minuten. Probst und Spengler hatten sich mit der Begründerin der Methode getroffen; sie regte an, zwischen den einzelnen Behandlungen Pausen einzulegen, damit der beruhigende Effekt auf die Tiere gefestigt wird. «Mit fünf dieser Massageeinheiten kommt man auf insgesamt 40 Minuten pro Tier», sagt Johanna Probst. «Grösser dürfte der Zeitaufwand für die

Tierhalter wohl nicht sein.» Während der Massagen sprach Probst mit den Tieren, um auch über die Stimme eine beruhigende Wirkung zu erzielen.

Vor und nach der fünfwöchigen Behandlung massen die Forscherinnen, ob die behandelten Tiere zutraulicher geworden waren als die anderen. Der sogenannte Ausweichdistanztest, bei dem eine dem Tier fremde Person sich von vorne nähert und das Tier berührt, zeigte, dass sich die massierten Tiere leichter berühren liessen als die vier nicht behandelten Tiere aus der Kontrollgruppe.

Am Tag der Schlachtung beobachtete Probst das Verhalten der Munis: Waren sie unruhig, gab es ein Drängeln, Trippeln, Rufen oder Kopfschlagen? Mussten die Tiere mit einem elektrischen Viehtreiber vorwärtsgetrieben werden? Auch hier zeigte sich, dass die behandelten Tiere in der für sie neuen Situation ruhiger waren.

Ferner entnahmen die Forscherinnen den Tieren Blut aus der Schwanzvene – vor der Behandlung, einen Tag vor der Schlachtung und während der Schlachtung. Im Blut wurden die Stress anzeigenden Stoffe Laktat, Glukose und Cortisol untersucht. Dabei zeigte sich, dass alle Werte dieser Stoffe bei der Schlachtung stark erhöht waren. Bei den vier nicht behandelten Tieren waren die Werte von Laktat und Glukose aber signifikant höher als bei den behandelten Tieren, was darauf hindeutet, dass die behandelten Tiere weniger Stress bei der Schlachtung hatten.

Zuneigung statt Schrumpfung

Beim Fleisch von den nicht behandelten Tieren – entnommen wurde jeweils ein Stück des langen Rückenmuskels, also das Entrecôte – zeigten sich grössere Garverluste, das heisst, die Fleischstücke verloren beim Kochen mehr Wasser und schrumpften. Diese Garverluste hängen auch mit dem höheren Laktatgehalt zusammen und sind eine Folge von vermehrtem Stress.

Bauern und Viehhändler hätten auf



Bild: Anet Spengler/Neff

Mehr Kontakt zu den Tieren: FiBL-Fachfrau Johanna Probst bei der Beziehungspflege mit Mastmunis.

ihre Forschung erfreulich positiv reagiert, sagt Probst. Sie ist überzeugt, dass es auch den Tierhaltern zugutekommt, wenn sie sich Zeit für ihre Tiere nehmen, um eine Vertrautheit aufzubauen. «Je früher desto besser», sagt sie. Deshalb untersucht sie in ihrem nächsten Projekt, ihrer Dissertation, wie sich die Behandlung bereits bei frisch geborenen Kälbern auswirkt. Dabei will sie auch mit mehr Tieren arbeiten. Acht Tiere sei das statistische Minimum, um überhaupt Aussagen machen zu können, sagt sie.

Roland Wyss, LID

Kühe mit Namen geben mehr Milch

Wer seinen Kühen Namen gibt, kann mehr Milch melken. Zu diesem Schluss ist eine Studie der Universität Newcastle gekommen. Von 516 befragten Milchbauern gab knapp die Hälfte ihren Kühen Namen. Diese Milchbauern konnten im Durchschnitt 250 Liter Milch mehr melken. «So wie Menschen fühlen sich auch Kühe glücklicher und entspannter, wenn ihnen ein bisschen mehr Zuwendung zuteil wird», schreiben die Forscher in der Fachzeitschrift «Anthrozoos». wy

Wellness für Tiere

Die Methode «TTouch» wurde von der Kanadierin Linda Tellington-Jones entwickelt. Dabei sollen durch festgelegte Massagebewegungen das Wohlbefinden von Tieren und die Beziehung zwischen Mensch und Tier verbessert werden. Tellington arbeitete vorab mit Pferden und Hunden, «TTouch» lässt sich aber auch mit anderen Nutz- und Haustieren anwenden. Die Methode ist weltweit bekannt, ihre Wirksamkeit aber wissenschaftlich nicht belegt. wy

Erstmals Biokühe an der Swiss'expo

Dieses Jahr nahm der Biolandbau zum ersten Mal an der Swiss'expo in Lausanne teil, dem wohl wichtigsten Stelldichein der Schweizer Viehzucht. Den Biozüchtern gelang es, dem interessierten Umfeld die Schwerpunkte der Viehzucht auf Biohöfen näherzubringen.

An der renommierten Zuchtviehausstellung Swiss'expo Mitte Januar in Lausanne hat eine Gruppe Biozüchter ein «Biodörfchen» errichtet. Damit nahm der Biolandbau erstmals an dieser Grossveranstaltung teil. Die neun ausgestellten Biokühe unterschieden sich in ihrem Outfit zwar ein wenig von den übrigen ausgestellten Zuchttieren, erfüllten jedoch die Zuchtziele des Biolandbaus.

Die meisten der ausgestellten Biokühe kamen aus dem Kanton Waadt, einige aus der Ostschweiz und aus dem Simmental. Die Kühe, die teils aus dem Berggebiet, teils aus dem Flachland aufgeführt wurden, hatten gemeinsam, dass sie den Standortbedingungen ihrer Herkunftsbetriebe angepasst waren.



Zinia mit Züchter und Besitzer Andreas Wüthrich aus Puidoux VD.

Die Züchter wählten die aufgeführten Tiere nach den folgenden Kriterien aus: hohe Lebensleistung, geringe Zellzahlen in der Milch, solides Fundament, guter Charakter. Das «Biodörfchen» fiel durch einen vielfältigen Rassenmix auf: vier Montbéliardes, eine Hollstein-Friesian, eine Brown Swiss, eine Simmentaler und zwei Swiss Fleckvieh. Drei der neun Kühe trugen Hörner.

Nachmittags wurden die Kühe jeweils in einem kleinen Ring vorgeführt und von Anet Spengler, FiBL-Viehzuchtspezialistin, oder Christian Bovigny, Bioberater bei Proconseil, vorgestellt und kommentiert. Zur grössten Freude all jener, die davon überzeugt sind, dass die Natur nicht unbedingt mit Methoden



Wir sind spezialisiert auf biologisches Saat- und Pflanzgut und bieten ein breites Sortiment für den Erwerbsanbau und Hausgarten.

Biologisches Saatgut – säen Sie Zukunft !

Wir suchen ab April oder nach Vereinbarung Mitarbeiter(in) für die

Leitung Saatgutversand (80 - 100%)

Sie haben Erfahrung im biologischen Land- oder Gartenbau, verfügen über gute Sprachkenntnisse in deutsch und französisch. Auch kaufmännische Kenntnisse sind erwünscht. Sie sind flexibel und teamfähig.

Bei Sativa organisieren Sie den Vertrieb, betreuen unsere Kunden und übernehmen Marketingaufgaben.

Sind Sie interessiert ? Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Sativa Rheinau AG, Amadeus Zschunke, Klosterplatz, 8462 Rheinau oder zschunke@sativa-rheinau.ch
www.sativa-rheinau.ch



Wir sind spezialisiert auf biologisches Saat- und Pflanzgut und bieten ein breites Sortiment für den Erwerbsanbau und Hausgarten.

Biologisches Saatgut – säen Sie Zukunft !

Wir suchen ab Juni oder nach Vereinbarung einen Mitarbeiter für den Bereich

Getreidesaatgut (80 - 100%)

Ihre Aufgaben umfassen praktische Arbeit in der Getreidereinigungsanlage, Kontakte mit Getreideproduzenten und administrative Arbeiten.

Sind Sie interessiert ? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Amadeus Zschunke sativa@sativa-rheinau.ch,
Tel. 052 304 91 63

oder

Andreas Beers andreas.beers@gut-rheinau.ch
Tel 052 301 46 14

Sativa Rheinau AG
Klosterplatz
8462 Rheinau
www.sativa-rheinau.ch



Die Biokühe an der Swiss'expo im Ring.



Graziella, gezüchtet von Hans Peter Imobersteg aus Zweisimmen BE, vorgeführt von seiner Mitarbeiterin.

wie Embryotransfer oder Spermasexing angeschoben werden muss, damit etwas Schlaues herauskommt (wie einige meinen).

Die Biozüchter waren mit ihrem ersten Auftritt an dieser wichtigen Ausstellung zufrieden. Michel Chaubert aus Puidoux VD möchte diesen Auftritt in den kommenden Jahren wiederholen, denn das sei für die Biobauern sehr wertvoll: «Das ist eine sehr gute Art zu zeigen, was im Biolandbau getan wird, ohne sektierisch zu sein.» Olivier Bédary aus Montricher VD hat konventionelle Kollegen ge-

troffen, die sich für die Überlegungen, die hinter den Biozüchtzielen stecken, sehr interessiert haben. Cédric Chezeaux aus Juriens VD hätte sich einen weitergehenden Austausch zwischen biologischen und nichtbiologischen Züchtern zur standortangepassten Viehzucht gewünscht.

Swiss'expo ist einer der grossen jährlichen Treffpunkte der Schweizer Landwirtschaft. Diese Messe öffnet ihre Tore jeweils während vier Tagen und bietet den Viehzüchtern eine prominente Plattform, um ihre besten Kühe zu zeigen. Ausserdem präsentieren zahlreiche Anbieter landwirtschaftliche Hilfsstoffe und Gerätschaften. Ebenfalls vertreten ist je-

weils ein viel beachteter Bereich, in dem Landesprodukte und Spezialitäten aus der Region schmackhaft gemacht werden, denn die Ausstellung wird nicht nur von Landwirtinnen und Landwirten besucht, sondern auch von einem allgemeinen Publikum. So bummeln am Sonntag zahlreiche Familien mit ihren Kindern durch die Anlage, um Tiere zu erleben. Und Landwirte, die selber keine Kühe mehr haben, bewundern diejenigen ihrer Kollegen. Möglich, dass Swiss'expo auch für die Biozüchterinnen und Biozüchter zu einer wichtigen Messe wird, um die Besonderheiten ihrer standortgerechten Zucht bekannt zu machen.

Maurice Clerc, FiBL



Biozüchter Michel Chaubert aus Puidoux VD und Moderatorin Anet Spengler vom FiBL.

Klimaschutz – in Wallis und Sahel

Die Genossenschaft ValNature im Oberwallis hat sich dem Klimaschutz verschrieben und strebt klimaneutrale Knospe-Produkte an. Die Mitglieder achten konsequent darauf, in der Produktion den CO₂-Ausstoss möglichst gering zu halten. Für den Rest, der ihren Bemühungen zum Trotz für die klimaneutrale Produktion noch fehlt, kaufen sie CO₂-Zertifikate in der Sahelzone ein.

An einem regnerischen Spätherbsttag traf ich am Bahnhof von Leuk im Oberwallis ein. Felix Küchler, Geschäftsführer der Genossenschaft ValNature, holte mich mit einem kleinen Elektrolastwagen ab. Geräusch- und emissionslos gelangten wir zum Geschäftssitz von ValNature.

Dort präsentieren mir Felix Küchler und seine Partnerin Agnes Plaschy die wohl ersten klimaneutralen Knospe-Produkte der Schweiz. Es handelt sich um *Verjus* (Saft aus unreifen, grünen Trauben), *Verjus*-Sirup, Traubenkernmehl und Traubenkernöl.

Präsident von ValNature ist Olivier Mounir, Weinbauer und Geschäftsführer der Caves du Rhodan, eines zehn Hektaren grossen, gut etablierten Weinbaubetriebs in Salgesch. Olivier Mounir strebt auf seinem Betrieb mittelfristig eine CO₂-



«Der CO₂-Ausstoss muss in erster Linie am Entstehungsort reduziert werden», ist ValNature-Geschäftsführer Felix Küchler überzeugt. «Billige Kompensationsmöglichkeiten im Ausland geben einen falschen Anreiz.»

neutrale biodynamische Produktionsweise an. Bereits experimentiert er mit einzelnen biodynamisch geführten Parzellen. Olivier Mounir ist vom Bioweinbau sichtlich begeistert. Die auffallend begrünten Parzellen heben sich wohlthuend von den umliegenden, kahlgespritzten Flächen ab. Die Hackarbeiten werden hier mit dem Pferdezug verrichtet.

CO₂-Ausstoss reduzieren

Der Leitsatz von ValNature lautet: «Biolebensmittel, CO₂-neutral.» Demzufolge wird auf allen Ebenen versucht, den Energieverbrauch zu senken oder erneuerbare Energiequellen einzusetzen. Viele Arbeiten werden bewusst von Hand ausgeführt. Ein Versuch mit Zwergschafen als «Rasenmäher» in den Reben ist geplant. Für lokale Transporte dienen der Elektrolastwagen und ein Elektroscooter. Der mit Solarzellen bestückte Lastwagen lädt sich teilweise selber auf, ein Kleinstwasserkraftwerk liefert den zusätzlich nötigen Strom.

Restliches CO₂ kompensieren

Mit all diesen Anstrengungen lassen sich CO₂-Emissionen jedoch nicht gänzlich vermeiden. ValNature kaufte deshalb Zertifikate für zwei Tonnen CO₂

bei «newTree» (vgl. Kasten). Felix Küchler kennt die Aktivitäten dieser Organisation sehr gut. Als Arzt war er während zehn Jahren in Afrika in Entwicklungsprojekten tätig.

Wer mit «newTree» seine CO₂-Emissionen neutralisieren will, bezahlt 100 Franken pro Tonne. Handelsübliche Zertifikate kosten nur um die 30 Franken. Küchler begründet die Preisdifferenz so: «Der CO₂-Ausstoss muss in erster Linie am Entstehungsort reduziert werden. Billige Kompensationsmöglichkeiten im Ausland geben einen falschen Anreiz. Bei «newTree» wird alles mit den und für die einheimischen Bevölkerungen gemacht. Diese sind auch am Erlös aus dem Verkauf der Zertifikate beteiligt.»

Die nächsten Schritte

Zurzeit machen sich die Genosschafter von ValNature intensiv Gedanken über die nächsten Schritte. Ziel ist es, ein Label mit der zentralen Botschaft «Knospe + klimaneutral» zu lancieren. Ein entsprechendes Piktogramm besteht bereits. Eine Zertifizierung nach ISO 14064 wird eine standardisierte CO₂-Bilanz der Produkte liefern.

Felix Küchler stellte mir auch die Frage, ob nicht Bio Suisse als etabliertes Label für interessierte Produzenten und Lizenznehmer eine Knospe mit Zusatz «klimaneutral» schaffen könnte.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

ValNature will Label

Vor drei Jahren hat Felix Küchler ValNature als Einzelfirma gestartet. Um die Ideen breiter abzustützen, wurde 2008 eine Genossenschaft gegründet. Heute hat ValNature bereits 25 Genosschafterinnen und Genosschafter, darunter mehrere Weinbaubetriebe. Ziel von ValNature ist es, unter dem geplanten Label ausschliesslich zertifizierte CO₂-neutrale Bioprodukte zu vermarkten. Produzenten, Verarbeiterinnen, Konsumenten und Gönnerinnen aus der ganzen Schweiz sind als Mitglieder willkommen. cf
Mehr Informationen: www.valnature.ch

Bilder: Christoph Fankhauser



Schonend für Nase, Ohr und Klima: der Elektrolastwagen von ValNature.

Neue Bäume für die Sahelzone

«newTree» ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Bern, der auf die Wiederbewaldung von Ödlandflächen in der Sahelzone Afrikas spezialisiert ist. Ein heranwachsender Baum bindet etwa zehn Kilogramm CO₂ pro Jahr. Den Bäuerinnen Bauern vor Ort wird Zaunmaterial zur Verfügung gestellt, um den natürlich aufkommenden Mischwald vor Verbiss durch Ziegen zu schützen. Die örtliche Bevölkerung verpflichtet sich zudem, den Wald vor Holzschlag und Feuer zu schützen. Nachhaltig genutzt, stellen diese Wälder langfristig eine vielfältige Nahrungsgrundlage dar. cf

Mehr Informationen www.newtree.ch

Gastro-Knospe: Bitte eintreten, die Hemmschwelle ist jetzt tiefer

In vielen Coop-Restaurants und etwa zwei Dutzend weiteren Gastrobetrieben in der ganzen Schweiz wird heute bereits mit Knospe-Produkten gekocht. Liebevoll, virtuos, engagiert und genussreich. Mit einem neuen Gastromodell möchte Bio Suisse jetzt noch mehr Restaurants gewinnen.

Bio kaufen und zu Hause Bio essen – das tun heute viele. Und in der Gastronomie gibt es doch einige engagierte Wirtinnen und Wirte, die voll oder teilweise auf Knospe-Produkte setzen. Doch so richtig Fuss gefasst hat die Knospe in Restaurants, Kantinen, Heimen und Tagungszentren noch nicht. Von den gut 160 Restaurants in der ganzen Schweiz, die heute bereits mit Knospe-Produkten kochen, entfällt mit etwa 140 Betrieben der Löwenanteil auf Restaurants, Bistros und Personalrestaurants von Coop.

Bio Suisse setzt deshalb auf ein neues Gastromodell. Es heisst «Knospe-Produkte-Küche». In diesen Tagen lanciert Bio Suisse in über 1000 Gastrobetrieben eine Informationskampagne.

Einstieg erleichtern

«Mit dem neuen Modell möchten wir den Gastronomen den Einstieg ins Kochen mit Knospe-Produkten erleichtern», erläutert Stefan Corradini, der als sogenannter *Key Account Manager* bei Bio Suisse für die Betreuung und Neuanwerbung von Lizenznehmern und Gastronomiebetrieben zuständig ist.

Dieser Einstieg sieht so aus: Der Wirt oder die Wirtin, die sich für dieses Modell entscheidet, kann in der Küche frei über die Verwendung von Knospe-Produkten entscheiden. Er oder sie schliesst mit Bio Suisse einen Vertrag ab, zahlt jährlich eine Gebühr und hält sich an die eidgenössischen Gesetzgebungen (Lebensmittelverordnung). Kontrolliert wird durch die kantonalen Lebensmittelinspektoren. Eine Zertifizierung ist nicht vorgeschrieben, und eine zusätzliche Kontrolle durch Bio Suisse gibt es nur bei Bedarf.

Auf einer Speisekarte macht sich die Knospe-Produkte-Küche etwa so bemerkbar:

- «Wir verwenden Knospe-Rindfleisch für unsere Gerichte»
- «Sämtliche unsere Salate sind in Knospe-Qualität»
- «Kalbsragout aus Knospe-Fleisch mit Kartoffelstock»

«Mit diesem Modell haben Gastrobetriebe einen grossen Spielraum, um ihre Speisekarte saisonal, regional und nach aktuellem Angebot anzupassen», streicht Stefan Corradini die Vorteile heraus.

Konkurrenz zu anderen Modellen?

Und wie sieht es mit den beiden bisherigen Gastro-Modellen aus? Haben nun Gastronomiebetriebe das Nachsehen, die auf die sogenannte «Knospe-Küche» oder auf die «Knospe-Komponenten-Küche»

setzen? Nein, sagt Stefan Corradini. «Die langjährigen Knospe-Restaurants sind unsere Aushängeschilder; die Wirtinnen und Wirte, die sie betreiben, sind von Bio schon längst überzeugt.» Das neue Modell will Gastrounternehmer ansprechen, die vielleicht noch zögern oder sich nicht zu sehr festlegen möchten: «Die Knospe-Produkte-Küche ist eine Einstiegshilfe.» Im Idealfall bekommt ein Gastronom – um beim Thema zu bleiben – plötzlich Appetit auf mehr und lässt seinen Betrieb später zertifizieren.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse



Bild: Mankus Bär

Die «Knospe-Küche» – wie sie der «Adlergarten» in Schattdorf UR pflegt – ist das Toplevel im neu dreistufigen Bio Suisse Gastrokonzept.

Blauzungenkrankheit: Neubeurteilung im Herbst

Die Impfkampagne 2009 des BVet gegen die Blauzungenkrankheit hat begonnen. Bio Suisse kann dieses Obligatorium nicht mehr beeinflussen. Wir wollen jedoch im Herbst mit dem BVet eine Diskussion und Neubeurteilung. Und wir fordern, dass die Behörden die Sorgen der Landwirte ernst nehmen.

In jüngster Zeit haben Meldungen über Nebenwirkungen der Impfung gegen die Blauzungenkrankheit zu einer emotionalen Debatte geführt. Besonders auch unter Biobauern gehen die Wogen hoch. Befürchtet werden vor allem eine Häufung von Aborten nach der Impfung, erhöhte Zellzahlen in der Milch und Rückstände im Fleisch.

Was Studien sagen

Im Januar informierte das Bundesamt für Veterinärwesen BVet über neue Untersuchungen. Sie zeigen keinen statistisch relevanten Zusammenhang zwischen den Impfungen und dem Auftreten von Aborten, erhöhten Zellzahlen und anderen gravierenden Begleiterscheinungen. Zum gleichen Schluss kommt eine Studie des FiBL, welche im Februar im bioaktuell publiziert wurde.

An einem Treffen von Bio Suisse, FiBL und Demeter mit Fachleuten des BVet bestätigte dessen Direktor Hans Wyss, dass für 2009 ausschliesslich ein Impfstoff ohne Quecksilber zugelassen ist. Laut dem IVI (Institut für Viruskrankheiten und Immunprophylaxe, Referenzlabor des BVet), werden die meisten Bestandteile des Impfstoffes durch den Organismus abgebaut. Das in Impfstoffen enthaltene Schwermetall Aluminiumhydroxid wird vom IVI als «unbedenklich» angesehen. Eine Untersuchung auf Impfrückstände in Milch und Fleisch fand aber offenbar bisher nicht statt.

Neubeurteilung im Herbst

Ein striktes Impfbobligatorium ist für Bio Suisse nur so lange vertretbar, wie die reelle Chance besteht, die Krankheit auszurotten. Dabei müssen alle Tierhalterinnen und Tierhalter mitmachen.

Auf diese Strategie setzt das Bundesamt für Veterinärwesen zurzeit noch. Es verfügte auch für 2009 ein Obligatorium. Die Rechtslage ist klar: Es gibt keine Möglichkeiten für die Tierhalterinnen, dieses Verbot zu umgehen, selbst wenn

keinerlei Tiertransporte stattfinden. Es gibt auch für Bio Suisse keine Möglichkeit, das Obligatorium für 2009 noch zu beeinflussen.

Bio Suisse wehrt sich aber gegen die Tonalität des BVet, welches dazu tendiert, Meldungen von Landwirten zu verharmlosen und als «statistisch nicht relevant» abzutun. Nach der Impfkampagne 2009 ist die Lage unvoreingenommen zu analysieren und gemeinsam mit den Betroffenen zu entscheiden, ob die Ausrottungsstrategie noch der richtige Ansatz ist.

Forderungen Bio Suisse

Bio Suisse verlangt, dass

- das BVet die Sorgen der Landwirte um die Gesundheit ihrer Tiere ernst nimmt;

- betroffene Landwirte unkompliziert Meldung erstatten können;
- die verantwortlichen Stellen diese Meldungen unvoreingenommen analysieren;
- die Frage der Impfstoffrückstände sofort seriös abgeklärt wird;
- mögliche Impfschäden von den Kantonen entschädigt werden, wie dies in den Kantonen der Urschweiz bereits Praxis ist;
- Bäuerinnen und Bauern, welche die Impfung verweigern, nicht kriminalisiert werden;
- im Herbst 2009 eine ernsthafte Diskussion stattfindet, ob und wie das Impfprogramm weitergeführt wird. Die Betroffenen sind einzubeziehen.

Martin Bossard, Bio Suisse

Melden Sie Impfschäden!

Bio Suisse nimmt die Frage der Impfschäden sehr ernst. Im Herbst 2009 findet unter Leitung des Bundesamtes für Veterinärwesen eine grosse Diskussion über die Weiterführung des Impfbobligatoriums im Jahr 2010 und den folgenden Jahren statt.

Dabei wird auch das Auftreten von Impfschäden eine Rolle spielen. Damit wir Ihre Interessen auch gegenüber dem Bundesamt für Veterinärwesen vertreten können, bitten wir Sie um Mithilfe: Melden Sie Impfschäden immer ans IVI als zuständige Stelle und schicken Sie eine Kopie Ihrer Meldung an Bio Suisse.

- Das Meldeformular («... unerwünschte Wirkungen von immunologischen Arzneimitteln») erhalten Sie beim

Institut für Viruskrankheiten und Immunprophylaxe IVI, Sensemattstrasse 293, 3147 Mittelhäusern

Das Formular kann heruntergeladen werden von www.ivi.ch, im Menu links:

→ Impfung → Vaccinovigilance dann rechts: → Formular Vaccinovigilance

Sie können das Formular auch bestellen per

Tel. 031 848 92 11

Fax 031 848 92 22

E-Mail vaccinovigilance@ivi.admin.ch

- Schicken Sie das ausgefüllte Meldeformular ans IVI (Adresse oben).

- Schicken Sie eine Kopie Ihrer Meldung an Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel

Vielen Dank

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

Susanne & Adrian Jutzet Jossi

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

BIO SUISSE **Bio-Samen** Semences bio Sementi bio **biosem**

E-shop: www.biosem.ch

Hartes Durchgreifen kaum nötig

Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern nehmen die Biorichtlinien im Allgemeinen sehr ernst und verstossen nur wenig gegen sie. Die rund 5000 Kontrollen, die bio.inspecta im vergangenen Jahr durchführte, zeigen ein positives Bild. Die Verstösse, die geahndet und nötigenfalls sanktioniert werden mussten, würden sich mit wenig Aufwand verhindern lassen.

Die Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern verdienen ein dickes Lob: Denn auf 95 Prozent der Biobetriebe wurden bei den Kontrollen und Zertifizierungen keine oder nur geringfügige Verstösse gegen die einschlägigen Biorichtlinien festgestellt. Auch im Jahr 2008 musste bio.inspecta nur wenige Male hart durchgreifen. In acht Fällen entzog sie den Betrieben allerdings ihren Biostatus. Das Resultat der Auswertung liegt im Rahmen des Vorjahres.

Tierzukauf ...

Trotzdem ist es aufschlussreich, die Fehler bei der Einhaltung der Biorichtlinien genauer zu betrachten. Häufigste «Biosünde» ist der Zukauf von nichtbiologischen Tieren. Der Grund liegt einerseits darin, dass es in vielen Gebieten ein gutes Futterjahr gab und somit mehr Tiere gehalten wurden als in den Jahren zuvor. Der Markt reagierte auf die erhöhte Nachfrage allerdings nicht so schnell. Biotiere waren kaum erhältlich.

Andererseits ist es für einige Biobauern aus ökologischer Sicht schwer zu verstehen, biologische Tiere über weite Strecken zu transportieren – vor allem, wenn der Nachbar ein «passendes», nichtbiologisches Tier verkaufen will. Vielleicht ist in diesem Punkt aber auch nur das Sanktionsreglement berechenbarer geworden. Für den Zukauf einer nichtbiologischen Grossvieheinheit (GVE) erhält der Biobetrieb zehn Punkte. Solange er nicht mehr als eine GVE zukauf und sonst alle Richtlinien erfüllt, muss er weder mit Direktzahlungskürzungen noch mit einer Strafe rechnen.

... Deklarationspflicht ...

Auf allen Etiketten der Hof- und Lohnverarbeitungsprodukte sind Name oder Codenummer der Zertifizierungsstelle anzugeben. Diese Vorgabe der Bioverordnung und der Bio Suisse Richtlinien soll eine lückenlose Qualitätssicherung garantieren. Mit der Öffnung des Zertifizierungsmarktes fiel der Hinweis auf die Zertifizierungsstelle auf den von Bio Suisse zur Verfügung gestellten Verpackun-

gen weg. In der Folge ging er mancherorts vergessen. Hier stellten die Auditoren relativ viele Mängel fest. bio.inspecta bietet daher neu eine selbstklebende Zertifizierungsetikette an.

... Journaleintragungen ...

Dass bereits auf den Plätzen drei und sechs der häufigsten Sanktionen «mangelhafte Aufzeichnungen im Auslaufjournal» und «mangelhafte Aufzeichnungen im Parzellenverzeichnis» folgen, ist ärgerlich. Diese Fehler haben Auswirkungen auf die ÖLN-Direktzahlungen und kommen Betriebe teuer zu stehen. Durch sorgfältiges Ausfüllen der Kontrolldokumente lassen sich diese Mängel auf einfache Art vermeiden.

... Embryotransfer ...

Ein weiteres Problem liegt oft an der Kommunikation zwischen Betriebsleiterin und Besamer. Kaum ein Betrieb setzt absichtlich Samen eines Stieres aus Embryotransfer (ET) ein. Es kommt vor, dass bei Abwesenheit des Betriebsleiters die Besamerin einen auf Knospe-Betrieben nicht erlaubten ET-Samen einsetzt. Nur rund 50 Betriebe haben zudem gegen die zur Wiederkäuerfütterung geltenden Richtlinien verstossen und zu viel nichtbiologisches Raufutter eingesetzt.

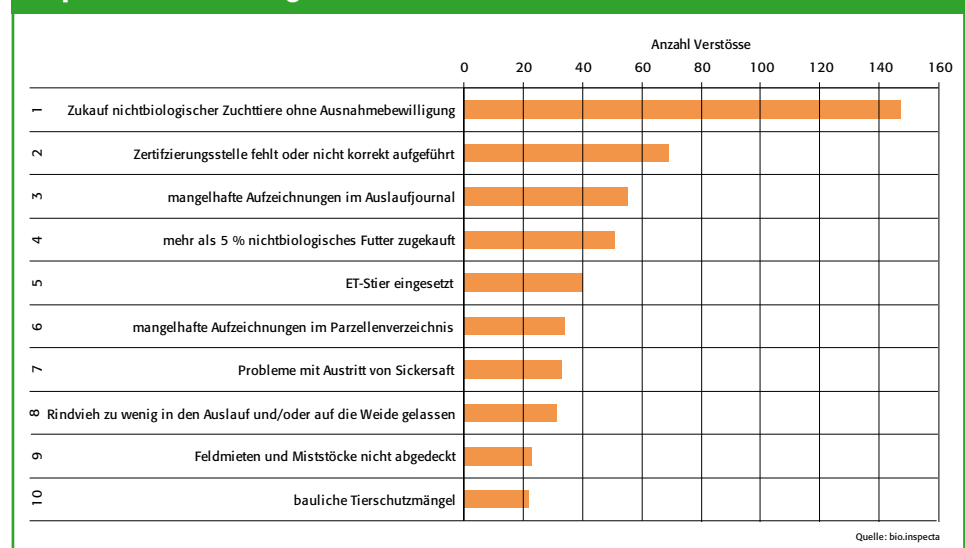
... und die Fütterung

Mit der Verschärfung der Richtlinien betreffend Biofütterung der Wiederkäuer hat dieser Punkt im letzten Jahr an Brisanz gewonnen. Eine Hypothese, wie die Zukunft bezüglich Sanktionierungen aussehen wird, wäre jedoch gewagt. Bei Ernteverlusten durch Unwetter, höherer Gewalt, Schädlingsplagen oder bei Verlust des Raufuttermaterials durch einen Brand oder andere Ereignisse dürfen die Zertifizierungsstellen jedoch Ausnahmegewilligungen ausstellen. Bei bio.inspecta lässt sich das Gesuch online (www.bio-inspecta.ch) ausfüllen.

Fazit: Die Auswertung der letztjährigen Kontroll- und Zertifizierungssaison zeigt, dass die Qualität der Bioprodukte hoch ist. Schweizer Biobetriebe haben nur vereinzelt gegen die Biorichtlinien verstossen. Einige der häufigsten Verstösse lassen sich durch einfache Massnahmen der Betriebsleitung beheben. In anderen Fragen hilft die Bioberatung.

Priska Dittrich, bio.inspecta

Top 10 der Sanktionsgründe auf Biobetrieben 2008



Jean-David Saturnin, Bioladen «Couleurbio», 1680 Romont

Im Alter von 49 Jahren hat Jean-David Saturnin zusammen mit seiner Frau im fribourgeoischen Romont einen Bioladen eröffnet. Nach zwanzig Jahren bei einem internationalen Informatikkonzern hat sich der Vater zweier Jugendlicher einen alten Traum erfüllt. «Couleurbio» widerspiegelt die Haltung der Familie Saturnin: ein modernes Lebensmittelgeschäft mit behaglicher Atmosphäre, wo man die Freude am guten Geschmack und die Lust auf gesundes Essen teilt.

1 Warum verkaufen Sie Lebensmittel – und nicht zum Beispiel Bücher oder Autos?

Weil wir überzeugt sind, dass man durch ausgeglichene, aber geschmackvolle Ernährung ein bestimmtes Mass an Gesundheit aufrechterhalten kann, das es auch erlaubt, gewisse synthetische Substanzen abzuwehren, die in konventionellen Lebensmitteln oder Medikamenten enthalten sind. Und zweifellos auch einfach, weil ich sehr gern gut esse!

2 Sind in Ihrem Geschäft ausschliesslich biozertifizierte Lebensmittel erhältlich?

Nein, etwa 90 Prozent unserer Produkte sind Bio. Was nicht biozertifiziert ist, haben wir aufgrund der natürlichen Produktion und der Rücksichtnahme auch auf die Menschen ausgewählt. Die Hersteller haben nicht immer die Mittel, ein Label für ihre Produkte zu erlangen.

3 Sind Biokunden besonders kritisch?

Nein, bis jetzt habe ich keine negativen Kritiken einstecken müssen. Ich versuche, mit den Kunden einen Dialog aufzubauen, der es mir ermöglicht, mich zu

verbessern. Natürlich, es gibt immer auch jene, die einfach ihre Einkäufe erledigen und dann unverzüglich weggehen, aber die Mehrheit lässt sich einen Kaffee offerieren und nimmt sich Zeit für ein Gespräch.

4 Brauchen sie viel Beratung?

Ja, viele Kundinnen und Kunden haben spezielle Wünsche. Und ich liebe die Kommunikation. Ich gebe gerne Auskunft über Neuheiten oder Ratschläge für die Zubereitung. Auf der Website von «Couleurbio»* publiziere ich auch Rezepte. Und jeden Monat geben wir einen kleinen Newsletter heraus, den wir per E-Mail an unsere Kundschaft verschicken. Wir bieten auch Infoabende und Workshops an zu Themen wie beispielsweise Algen oder Reflexologie.

5 Gibt es viele, die aufwändige Verpackungen oder weite Transporte vermeiden wollen?

Ja, unsere Kundschaft ist da sehr achtsam. Sie bringen oft einen Korb oder eine Tasche mit, um den übermässigen Verbrauch von Papier und Plastik zu vermeiden. Meine Kundschaft kommt aus den umliegenden Dörfern. Es sind Leute, die auf dem Land leben und einen ökologischen Weg eingeschlagen haben. Sie nehmen den Zug oder teilen sich ein Auto, um hierher zu kommen.

6 Kaufen die Leute Bio, weil sie sich gesund ernähren oder weil sie die Umwelt schonen wollen?

Beides, denke ich. Das sind auch zwei eng verknüpfte Anliegen. Die Kundinnen und Kunden werden sich immer bewusster, dass wir unsere Erde tatsächlich brauchen und zu ihr Sorge tragen müssen. Sie wissen, dass biologische Ernährung sowohl ihrem Körper guttut als auch

der Umwelt. Vielleicht kommt der Umweltgedanke erst an zweiter Stelle.

7 Teilen Sie Ihre Kundschaft in Lifestyle- oder Kundentypen ein?

Viele Leute, die bei uns einkaufen, entsprechen am ehesten dem Typ der Konsum-Hedonisten. Aber vor allem kommen Menschen aus der Nachbarschaft, ältere Damen aus dem Quartier oder auch junge Angestellte. Es gibt auch Gelegenheitskunden, die nicht unbedingt bioorientiert sind, aber für ein Produkt ins Geschäft kommen, das sie anderswo nicht finden.

8 Wie kann man Laufkunden und Bioneukundinnen anlocken?

Man muss über Bio sprechen, die Erfahrungen teilen. Die Fernsehshow «À bon entendeur» tut auch viel Gutes für Bio. Man muss alle Kommunikationsmittel nutzen, die uns heute zur Verfügung stehen. Das Internet ist das beste Mittel, die Leute zu Bio hinzuführen und sie neue Produkte entdecken zu lassen. Man müsste auch mehr Bio produzieren, damit man die Preise senken könnte. Dadurch liesse sich ein für allemal aufräumen mit der überkommenen Idee, dass Bio zu teuer sei.

9 Und wie gewinnt man Gelegenheitskunden als Stammkunden?

Oft fehlen den Leuten menschliche Kontakte und Anerkennung. Wenn man offen und freundlich ist, bekommen sie Lust, wiederkommen. Man muss ihnen auch zeigen, dass Bio nicht widerborstig und lebensfeindlich ist. Man kann sich biologisch ernähren und dabei sehr wohlschmeckende Gerichte geniessen.

Interview: Blandine Levité

Übersetzung aus dem Französischen:

Markus Bär

* www.couleurbio.ch

** Sendung auf TSR, Télévision Suisse romande, die in etwa dem «Kassensturz» auf SF 1 entspricht

Bild: Blandine Levité



Einen alten Traum verwirklicht: Jean-David Saturnin vor seinem Laden «Couleurbio».

Deutschland: Biolandbau legt zu

Nach einer Erhebung des Bundes ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) sind im vergangenen Jahr in Deutschland sowohl die Zahl der biologischen Betriebe wie auch die bewirtschaftete Fläche gewachsen. Die Zahl der einem Bioverband angeschlossenen Betriebe hat um 5,1 Prozent auf 10 410 zugenommen. Die bewirtschaftete Fläche stieg um 5,3 Prozent auf über 621 000 Hektaren. Zusammen mit den Betrieben, die keinem Verband angehören, aber nach der EU-Ökoverordnung wirtschaften, wird die Zahl insgesamt auf 19 824 Biobetriebe mit einer Fläche von 911 385 Hektaren geschätzt. Gemessen am Gesamtumfang der deutschen Landwirtschaft spielen die Biobetriebe aber immer noch eine eher geringe Rolle: Der Anteil der biologisch bewirtschafteten Fläche lag 2008 bei rund 5,4 Prozent, der Anteil der Biobetriebe bei knapp fünf Prozent.

Doppelt so stark, nämlich um etwa zehn Prozent, ist gegenüber 2007 der Biomarkt in Deutschland gewachsen. Der deutsche Biolandbau kann die Inlandnachfrage nicht decken. LID

Schlüssel zum Medienspiegel auf www.bioaktuell.ch

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

Benutzername: baum; Passwort: ast



Bild: BGK

Mit dem Parasitenüberwachungsprogramm lässt sich der richtige Zeitpunkt für eine Entwurmung erkennen.

Bei Wurmbefall zuerst Kot untersuchen

Mit dem Weidebeginn müssen sich Schaf- und Ziegenhalter auch wieder mit der Verwurmung ihrer Tiere befassen. Die Jungtiere von Kleinwiederkäuern sind am anfälligsten. Im Gegensatz zu anderen Tierarten können jedoch auch Alttiere erhebliche Wurmbürden aufweisen. Biobetriebe dürfen aber ihre Tiere nicht einfach chemisch behandeln lassen, sondern müssen eine vorgängige Kotuntersuchung vorweisen.

Der BGK (Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer) bietet seinen Mitgliedern ein preiswertes Parasitenüberwachungsprogramm an. Im Preis eingeschlossen sind je nach Programm bis zu 15 Laboruntersuchungen und eine betriebsspezifische Beratung. Kotuntersuchungen werden auch von anderen Labors, zum Beispiel vom IPZ (Institut für Parasitologie der Universität Zürich) oder von verschiedenen Tierärzten durchgeführt, allerdings ohne individuelle Beratung. Information und Anmeldung:

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

mgt

SAB sucht innovative Projekte im Berggebiet

Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete SAB schreibt den SAB Preis 2009 aus. Mit dem Wettbewerb will die SAB Projekte unterstützen, welche die nachhaltige Entwicklung in den Berggebieten besonders fördern. Die gesamte Preissumme, ausgesetzt von den Gemeinden Freienbach SZ und St. Moritz GR, beträgt 12 500 Franken. Es gibt zwei Nebenpreise und den mit 9500 Franken dotierten Hauptpreis.

Mit dem Preis sollen Tätigkeiten oder Projekte ausgezeichnet werden, welche zur Schaffung von Arbeitsplätzen oder Mehrwerten im Berggebiet beitragen. Ferner sollen die Projekte die kulturelle Identität in Regionen und Gemeinden stärken und einen schonenden Umgang mit den Ressourcen ermöglichen. Die Projekte müssen umwelt- und sozialverträglich und für das Berggebiet beispielhaft und innovativ sein. Die Teilnahme steht allen interessierten Personen und Organisationen offen. Die Bewerbungsunterlagen müssen bis zum 30. Mai 2009 eingereicht werden. Erhältlich sind sie hier:

- Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete SAB, Seilerstrasse 4, Postfach 7836, 3001 Bern, Tel. 031 382 10 10, www.sab.ch

mgt

Das Bioregelwerk 2009 ist online

Der Inhalt des Bioregelwerkes wurde auf den neuesten Stand gebracht und ergänzt. Mit Mausclick erreichen Sie ab der übersichtlichen Startseite alle 131 Dateien. Jede Datei hat ein ausführliches verlinktes Inhaltsverzeichnis. Das Bioregelwerk ist dreisprachig (deutsch, französisch, italienisch) und steht Ihnen online zur Verfügung. Sie können es auch gratis herunterladen oder im FiBL-Shop für 30 Franken als CD beziehen (Bestellnummer 1283).

www.bioaktuell.ch
www.shop.fibl.org



GRUND- UND WEITERBILDUNG

Bioackerbau und Kunstfutterbau, Modul B20

Wann, wo

– Block A: Mittwoch/Donnerstag, 18./19. März mit Abendprogramm; Strickhof, 8315 Lindau
– Block B: Dienstag/Mittwoch 28./29. April mit Abendprogramm; Liebegg, 5722 Gränichen
Feldtag: 26. Mai; Strickhof, 8315 Lindau, oder Rütli, 3052 Zollikofen

Inhalt

Anbauplanung im Ackerbau, Produktionstechnik, Düngung und Bodenpflege, Regulierung von Schadorganismen, ökologischer Ausgleich und Nützlingsförderung, Kunstfutterbau, Besichtigung verschiedener Ackerkulturen.

Auskunft, Anmeldung

Erik Meier, Strickhof, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 45, E-Mail erik.meier@bd.zh.ch

Biofutterbau und Futterkonservierung, Modul B21

Wann, wo

– Block A: Mittwoch 25. März, 10.00, bis Donnerstag 26. März, 15.00, mit Abendprogramm, Arenenberg, 8268 Salenstein
– Block B: Mittwoch 22. April, 10.00, bis Donnerstag, 23. April, 15.00, mit Abendprogramm, Liebegg, 5722 Gränichen
– Futterkonservierung: Montag, 30. März, 9.00.–16.00, Strickhof 8315 Lindau

Inhalt

Grundlagen des Futterbaus, Betriebsbesichtigungen, Analyse der Pflanzenbestände des eigenen Betriebes, Wiesen verändern – praktisches Vorgehen. Erwartet werden: Dokumentation der Wiesen und Pflanzenbestände des eigenen oder eines gut bekannten Betriebes, Beurteilung dieser Wiesen und falls nötig Vorschläge zur Veränderung und Pflege erarbeiten, Überprüfung von Nutzung und Düngung. Nach erfolgreicher Prüfung drei Module für die Berufsprüfung.

Kosten

Fr. 50.– pro Kurstag inkl. Verpflegung und Übernachtung
Auskunft, Anmeldung
Niklaus Messerli, LBBZ Liebegg, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 83, E-Mail niklaus.messerli@ag.ch

Biolandbaukurs für Lehrlinge und Praktikanten

Wann

Mittwoch, 15. April bis Freitag 17. April

Wo

Inforama Rütli, 3052 Zollikofen

Inhalt

Tierhaltung im Biolandbau (Bio

Suisse Richtlinien, Milchverarbeitung, Zucht, Haltung, Fütterung, Homöopathie, Betriebsbesichtigungen).

Für Lehrlinge, welche die LAP 1 in Spezialrichtung Biolandbau ablegen wollen, ist dieser Kurs obligatorisch.

Kosten

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

Kursleitung, Auskunft

Markus Henauer, Inforama Seeland, 3232 Ins, Tel. 032 312 91 29, privat 031 755 43 39

Anmeldung

bis 15. März bei Schulrat Lobag, Karin Burgermeister, Forellstrasse 1, 3072 Ostermundigen, Tel. 031 938 22 77

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Waldweide als Chance für die Natur

Wann

Mittwoch, 13. Mai, 18.30–20.30

Wo

5420 Ehrendingen

Kursleitung

Christoph Flory, Pro Natura Aargau; Susann Wehrli, Abteilung Wald Kanton AG; Martin Bolliger, Naturama

Inhalt

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Im Gebiet «Gipsgrube» in Ehrendingen läuft seit einigen Jahren ein Waldbeweidungsprojekt mit Ziegen. Gemäss Forstgesetzgebung ist die Waldweide mit Nutztieren eine nachteilige Nutzungsform und bedarf deshalb einer Ausnahmebewilligung. Am Kurs werden die Rahmenbedingungen erläutert. Auch die Vor- und Nachteile verschiedener Tierarten (Ziegen, Schweine, Rinder, Wasserbüffel usw.) sowie die Eignung von Waldtypen kommen zur Sprache. Ziele der Beweidung sind die kostengünstige Schaffung von lichten Waldflächen und die Steigerung der Artenvielfalt.

Für Försterinnen, Jäger, Naturschutzvertreterinnen, Landwirte, Personen aus der Verwaltung und weitere Interessierte.

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung erwünscht an Thomas Baumann, Naturama, Tel. 062 832 72 87, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Mehr Raum für unsere Bäche!

Wann

Mittwoch, 27. Mai, 18.30–20.30

Wo

5623 Boswil

Kursleitung

Thomas Gebert, Sektion Wasserbau, Kanton AG; Martin Bolliger, Naturama



Bild: Bayerisches Landesamt für Umwelt

Inhalt

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Kennenlernen des Projekts Renaturierung und Hochwasserschutz der Bünz bei Boswil, welches im Rahmen der Güterregulierung realisiert wurde. Die Teillebensräume eines Baches werden erläutert und einige Verbautechniken wie Buhnen oder Rampen erklärt. Im Weiteren wird das Verfahren von der Idee bis zur Bauprojektausführung erläutert. Für Behörden, Naturschutz- und Fischereivertreterinnen und weitere Interessierte.

Mitnehmen

Stiefel

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung erwünscht an Thomas Baumann, Naturama, Tel. 062 832 72 87, E-Mail t.baumann@naturama.ch

BODEN, DÜNGUNG, KOMPOSTIERUNG

Sagenhafter Boden

Wann

Die Veranstaltung kann durch lokale und regionale Veranstalter gebucht werden.

Wo

Dezentral in einzelnen Kantonen

Veranstalter

Bioforum Schweiz

Inhalt

Haben unsere Ahnen etwas geahnt? In alten Bräuchen und Sagen steckt manche Bauernweisheit drin, vor allem die Suche nach einer fruchtbaren und gesegneten Beziehung zum Boden. Hört wunderbare Geschichten und berührende Gedichte und redet mit bei diesen himmlischen Themen! Eine Gruppe des Bioforum hat am Erdboden gelauscht.

Referentinnen und Referenten

Claudia Capaul, Biobäuerin, erzählt Märchen von vorgestern für übermorgen. Martin Köchli, Biobauer, lädt ein zu nachdenklicher Bodenpoesie. Nikola Patzel, Umweltpsychologe, führt ein in Bräuche und Sagen unserer Vorfahren. Otto Schmid und Paul Mäder, FiBL-Forscher, erzählen Wunderbares aus dem Mikrokosmos Boden. Christine Kradolfer leiseundlautmalerin, umspült das Ganze mit Gesang, der Bodennähe spüren lässt.

Anschliessend vertiefendes Gespräch und gemütliches Beisammensein.

Kosten

Nach Absprache

Auskunft, Anmeldung

Bioforum Schweiz, Tel. 041 971 02 88, E-Mail bio-forum@bluewin.ch

Vielfalt auf dem Acker

– Nutzen für Puur und Natur

Wann

Dienstag, 9. Juni, abends

Wo

3110 Münsingen

Veranstalter

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Abendliche Flurbegehung zu Erhalt und Förderung der Artenvielfalt im Kulturland: Wir lernen einfache Massnahmen kennen, um zurückgehende Arten und Nützlinge auf dem Acker gezielt zu fördern.

Kosten

Keine

Kursleitung

Véronique Chevillat, FiBL

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

ERFA Biogemüse: Wenig bekannte Gemüse und Beeren

Wann

Mittwoch, 17. Juni

Wo

noch offen

Inhalt

Spargel, Artischocke, Anden- oder Heidelbeere bereichern die Angebotspalette auf dem Markt, im Hofladen oder im Biofachgeschäft. Wissenswertes zum Anbau weniger bekannter Kulturen.

Kosten

Fr. 60.–

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL

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

ACKERBAU

Siehe auch unter
«GRUND- UND WEITERBILDUNG»

Biokartoffeltagung**Wann**

Dienstag, 17. März

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Wege zur Qualitätsproduktion von Biokartoffeln: Die Tagung vermittelt Neues aus der Forschung zur Bekämpfung von Schorf, Drahtwürmern, Rhizoctonia und Co sowie Praxisberichte über die Kulturführung und Nährstoffversorgung.

Kosten

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

Kursleitung

Hansueli Dierauer, FiBL

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

Siehe unter

«GRUND- UND WEITERBILDUNG»

FUTTERBAU

Siehe unter

«GRUND- UND WEITERBILDUNG»

GEMÜSEBAU, GARTEN**Naturwunder Wildrosen****Wann**

Mittwoch, 3. Juni, 18.30–20.30

Wo

Naturama Aargau, Bahnhofplatz, 5001 Aarau

Kursleitung

Konrad Muff, Biowildstauden-Gärtnerei; Martin Bolliger, Naturama

Inhalt

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Bestimmen im Feld, Vermehrung, Kultur im Garten. Vorstellen der wichtigsten einheimischen Wildrosenarten. In einem praktischen Teil wird mit Rebschere und Gürkenglas die richtige Vermehrung über Sommerstecklinge vermittelt. Dabei kommen auch Krankheiten wie Mehltau oder Russ zur Sprache. Für Gartenbesitzer, Gärtnerinnen, Naturschützer, Botanikerinnen und weitere Interessierte.

Mitnehmen

Rebschere und Handschuhe

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung erwünscht an

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

OBSTBAU, BEEREN**Biosteinobsttagung****Wann**

Freitag, 13. März

Wo

4450 Sissach

Veranstalter

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Biokirschen anbauen? Ja, aber wie? Die Biosteinobsttagung liefert Entscheidungshilfen für einen möglichen Einstieg in den Biosteinobstbau.

Kosten

Fr. 80.–

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL

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

Erfahrungsaustausch Biohochstammobstbau**Wann**

Montag, 6. April, 9.00–16.00

Wo

Hannelore Gerber und Maya Pfister, Seehaldenhof, 8265 Mammern

Anreise

Auf dem Seerücken zwischen Mammern und Gündelhart-Hörhausen; ÖV: auf Anmeldung Abholdienst ab Hörhausen oder Mammern

Inhalt

Betriebsrundgang auf dem 12 ha grossen Betrieb mit älteren gepflegten ungespritzten Hochstämmen und Versuchen bei Jungbäumen und Kräutereextrakten. Seit 12 Jahren Besenwirtschaft. Hofeigene Häfeli-brennerei. Hauptthema: Feuerbrand – Austausch und Erarbeitung von Strategien für 2009. Informationen vom FiBL, von der Fachkommission Bioobst und dem Produktionsteilzentrum Mostobst. Rundgang im Obstholzprojekt von Heini Gubler in Hörhausen.

Auskunft

Hans Oppikofer, Mausacker, 9314 Steinebrunn, Tel. 071 477 11 37

REBBAU**Biologischen Weinbau mit eigenen Händen lernen****Wann**

Samstage 14. März., 30. Mai, 27. Juni, 29. August und Ende Januar 2010, jeweils 9.00–12.00

Wo

Cultiva BioWeinGut, 8476 Unterstammheim

Was

Sie erlernen alle wichtigen Arbeiten mit resistenten Reben, werden am Objekt über alle wichtigen Grundlagen informiert. Dazu fachliche und wissenschaftliche Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit, Sorteneigenschaften, biodynamische Pflege, Bioweinreife und vieles mehr. Keine Vorkenntnisse nötig.

Leitung

Fredi Strasser

Kosten

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

Auskunft, Anmeldung

Bis 2. März an Fredi Strasser, Heerenweg 10, 8476 Unterstammheim, Tel. 052 740 27 74, Fax 052 740 27 75, E-Mail info@cultiva.ch, www.cultiva.ch

Biorebbau-Praxiskurs**Wann**

Freitage, 20. März, 22. Mai, 26. Juni, 21. August, 25. September, jeweils nachmittags

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Dieser fünfjährige Kurs bietet einen breiten Überblick zu allen Etappen des Rebbaus: Erläuterungen und Übungen zu Bodenpflege, Begrünung, Reben setzen, Rebschnitt, Laubarbeit, Trauben teilen, Ertrag regulieren, Ernte, erste Verarbeitungsschritte.

Kosten

Fr. 200.–

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL

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



Bild: Thomas Aiföldi

Suche

Gesucht: **aufgestellte, motivierte Mitarbeiterin** von April–Oktober 2009 für 1–2 Tage/Woche auf biologischen Gemüsebaubetrieb im Zürcher Oberland. Tel. 044 935 43 29

Ab sofort suchen wir für unseren Kleinbetrieb in Italien, Lago Maggiore, eine/n selbstständige/n **Landwirtin oder Landwirt** sowie eine/n **Jugend- oder Heimerzieher/in**. Weitere Informationen können Sie unter www.casasanmichele.de finden. Rufen Sie uns an: Tel. 0039 338 199 52 11, Bruno Wyss, E-Mail info@casasanmichele.de

Zu kaufen gesucht: **Rinder und Kühe** zum Mästen. Tel. 062 299 04 36

Angebote

Angebot: **Ausbildungsplatz** ab August als Gemüsegärtner/in, Fachstudent/in, Praktikant/in auf vielseitigem Bio-Gemüsebetrieb. Tel. 079 542 93 15

Zu verkaufen: **Heu und Emd**. Tel. 079 634 45 17

Zu verkaufen: **Rüebli, Charlotte, Désirée**. Knospe; in Harrassen. Tel. 062 927 16 78

Indianerbananen! Cremige, süsse Früchte mit einem Mix aus exotischen Aromen (Bananen, Vanille, Ananas, Mango). Der pflegeleichte, winterharte Baum (bis –25 °C) gedeiht absolut ohne Pflanzenschutz! Interessante Frucht für Biodirektvermarkter. Infos und Pflanzenbezug bei Andreas Hess Baumschule & Obstbau, Tel. 052 741 58 50

Permakulturreise nach Österreich.

Besichtigung Krameterhof mit Seminar von Sepp Holzer und Besichtigung Gärtnerhof Langerhorst. 13.–15. August 2009. Infos und Anmeldung bei Sonja + Lorenz Kunz, Biohof Froberg, 8133 Esslingen, Tel. 043 277 05 05, E-Mail info@permakulturhof.ch, www.permakulturhof.ch

Rebenveredelungskurs**Wann**

Samstag, 6. Juni und Samstag, 4 Juli, jeweils nachmittags

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Sie erlernen und üben die Grundlagen für eine erfolgreiche Rebenveredelung.

Kosten

Fr. 100.–

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL

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

Strickhof Schweine-Tag

Wann

Freitag, 20. März

Wo

Strickhof, 8315 Lindau

Inhalt

«Das 31ste Ferkel»: aktuelle Versuche und Entwicklungen in Zucht, Management und Gesundheit.

Auskunft, Anmeldung

Tel. 052 354 98 11 oder
www.strickhof.ch

Ferkelkastration im Biolandbau

Wann, wo

Dienstag, 24. März

LZSG, 9230 Flawil;

Dienstag, 31. März

LBBZ, 6276 Hohenrain;

Donnerstag, 30. April,

Schwand, 3110 Münsingen

Veranstalter

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Bewertung der Kastrationsverfahren anhand ihrer Vor- und Nachteile. Kostenschätzung zur Inhalationsnarkose für verschiedene Betriebsgrößen. Diskussion: die Ebermast und ihre Aussichten.

Kosten

Keine

Kursleitung

Steffen Werne, FiBL

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

Ökologische Fischzucht

Wann

Mittwoch, 22. April

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Die Nachfrage steigt – aber kann man in der Schweiz Biofisch züchten? Grundsätzliches und Wissenswertes zur ökologischen



Bild: © BLE, Bonn/Thomas Stephan

Aquakultur aus Forschung, Praxis und Zertifizierung.

Kosten

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

Kursleitung

Andreas Stamer, FiBL

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

Hunde in der Natur:

Freiheit oder Leinenzwang?

Wann

Mittwoch, 29. April, 18.30–20.30

Wo

5707 Seengen

Kursleitung

Fachperson Hundehaltung; Thomas Baumann, und Martin Bolliger, Naturama

Inhalt

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Auf einem Rundgang sollen die verschiedenen Ansprüche der Natur und der Naturnutzer diskutiert und Wege

in eine gemeinsame Zukunft aufgezeigt werden. Auch die Hunde kommen auf ihre Kosten und werden mit Spielen und Aufgaben gefordert. Bitte nur Hunde mitnehmen, die gewohnt sind, sich in einer Gruppe mit anderen Hunden zu bewegen.

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung erwünscht an Thomas Baumann, Naturama, Tel. 062 832 72 87, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Biobienenkurs

Wann

Mittwoch, 20. Mai

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Zu aktuellen Themen informieren Forscherinnen und Praktiker. Mit Praxisteil am Bienenstock. Plattform für den Austausch zwischen Bioimkern.

Kosten

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

Kursleitung

Thomas Amsler, FiBL

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

RICHTLINIEN, STANDARDS

Pesticide Residues on Organic Produce. Sampling, Assessment and Interpretation

When

Tuesday 21st to Thursday 23rd April

Where

FiBL, CH-5070 Frick

Content

Comprehensive overview of sour-

ces of contamination, suitable procedures for evaluation of residue cases and interpretation of analysis reports. For staff of inspection bodies and stakeholders.

Costs

800 € (incl. comprehensive training documentation, coffee breaks and lunch, excl. accommodation). One-day modules 350 €

Course leader

Gabriela Wyss, FiBL

Information and registration

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 74, fax +41 (0)62 865 72 73, e-mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

AgroBIOrama

Wann

Donnerstag, 26.

bis Sonntag, 29. März

Do: 10.00–21.00,

Fr–So: 10.00–19.00

Wo

Beaulieu, Lausanne



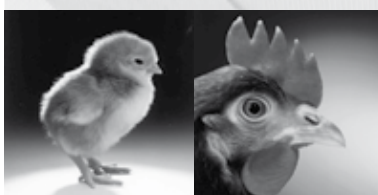
Inhalt

Nationales Panorama der biologischen Produktion. Messe für Biohersteller, Konsumierende und das Publikum. www.mednatexpo.ch

Weindegustation

Täglich von 16.30 à 18.30 präsentiert das FiBL eine Auswahl hochwertiger biologischer Weine, von denen einige an verschiedenen Prämierungen ausgezeichnet wurden. Mit Erläuterungen von FiBL-Fachleuten, auch zur Entwicklung, zum Anbau und den Kelterungsmethoden von Biowein.

Ob für Bauernhof oder Geflügelfarm – wir bieten Ihnen Küken und Hennen an!



BIO-Junghennen
BIO-Legeküken
BIO-Mastküken



Ernst Wüthrich Brüterei AG

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



TERRAVIVA
Bahnhofstrasse 2
3210 Kerzers
Tel. 031/755 57 28
Fax 031/755 44 93
bendicht.jaggi@terraviva.ch

Als Vertriebsorganisation von Bioprodukten

Suchen wir:

- Kartoffelproduzenten (Wir übernehmen auch Umstellungskartoffeln)
- Randenproduzenten
- Karottenproduzenten

Wir bieten Ihnen:

- Interessante und nachhaltige Absatzmöglichkeit
- Umfassende Beratung im Anbau
- Interessante Preise

Nehmen Sie Kontakt auf mit unserem Anbauleiter
Bendicht Jaggi 079/474 76 87



Philosophischer Unsinn

Zum Artikel «Pflanzen sind nicht sprachlos» von Anet Spengler Neff, *bioaktuell* Nr. 10, Dez. 2008, und zum Leserbrief «Sinnlose Frage nach Pflanzenseele» von Andreas Kreuzer-Müller, *bioaktuell* Nr. 1, Jan. 2009

» Für Herrn Kreuzers Leserbrief habe ich nur ein Kopfschütteln übrig. – So viel philosophischen (oder sollte ich eher sagen: religiösen) Unsinn habe ich schon lange nicht mehr gelesen! Wie kann man es wagen, sich über alle anderen Geschöpfe dieser Welt zu stellen? Wir, die Menschen, gehören nicht mehr und nicht weniger dazu als die Tiere, die Pflanzen, das Wasser, der Himmel usw. Da zu werten, wer über wem steht, ist vermessen und hochmütig. Ich dachte eigentlich, dass diese verstaubte Sicht der Dinge der Schublade der mittelalterlichen Kirche zuzuordnen sei. Leid tun mir bei der Geschichte eigentlich nur die Kinder und die Schafe. Erstere, weil sie nie erleben dürfen, wie sich ein vierbeiniger Kamerad anfühlt. Letztere, weil sie nur eine Sache sind, die benutzt wird wie eine Pfanne oder Klopapier.

Gerne erwache ich aus diesem Albtraum. Schau auf unseren Hof mit seinen Menschen, Tieren und Pflanzen, die miteinander und füreinander leben. Tiere und Pflanzen, die natürlich auch eine wirtschaftliche Seite haben, die aber trotzdem unseren Respekt und unsere Achtung haben. Und in der Weltenordnung auf gleicher Stufe stehen wie wir.

Helen Hugli, Oberwil BE

Freihandelsabkommen gefährdet Nutztierschutz

» Eine aktuelle Studie der *European Coalition for Farm Animals* (ECFA) malt ein erschütterndes Bild der EU-Schweinehaltungen. In industriellen Mastanlagen vegetieren Zehntausende von Mastschweinen, oft krank oder verhaltensgestört. Muttersauen und ihre Ferkel werden routinemässig in Kästenstände gepfercht. Solche Zustände schienen in den 60 von der ECFA untersuchten Betrieben in Holland, Deutschland, Spanien, Ungarn und England eher die Regel als die Ausnahme zu sein. Mit Ausnahme der Engländer foutierte sich die Mehrzahl der Tierhalter um die Brüsseler Tierschutzvorschriften. Obwohl das Schwanzcoupieren EU-weit verboten ist, schnitten 70–100 Prozent der untersuchten Zuchtbetriebe den Ferkeln routinemässig und ohne Schmerzausschaltung die Schwänze ab. Die gesetzliche Forderung nach Verabreichen von Beschäftigungsmaterial wurde gar von 88 Prozent der Betriebe in Holland, 98 in Deutschland und 100 Prozent in Spanien nicht erfüllt! Kenner der EU-Tierschutzpolitik überraschen diese Resultate allerdings nicht. Das gleiche Bild findet sich seit Jahren bei den Schlachtiertransporten. Statt eine ehrliche Abkehr von Tierfabriken und Qualtransporten einzuleiten – wie sie von der Mehrheit der EU-Bürger gewünscht wird – betreibt Brüssel beim Tierschutz Pflasterli- und Symbolpolitik. Vollmundig werden der besorgten Bevölkerung jedes Jahr neue Vorschriften angekündigt. Diese Übungen bringen den Nutztieren in der EU aber meist wenig, da sich die Vorschriften inhaltlich oft mehr an den Bedürfnissen der Tierfabrikanten als am Tierwohl orientieren und deren Vollzug in vielen Ländern prak-

tisch inexistent ist, wie die erwähnte ECFA-Studie zeigt. Unter diesen Vorzeichen ist das vom Bundesrat gewünschte Freihandelsabkommen mit der EU im Bereich Landwirtschaft aus Tierschutzsicht äusserst fragwürdig. Die Schweiz kann nichts beitragen zur Verbesserung der Nutztierhaltung und der Schlachtiertransporte in der EU. Ja, unsere Fleischimporteure und all jene, die hierzulande ausländisches Fleisch kaufen oder im Restaurant konsumieren, fördern geradezu die geschilderten Tierqualereien im Ausland.

Ein Freihandelsabkommen würde die tierschützerischen Errungenschaften in der Schweizer Landwirtschaft gefährden und den Weg für Tierfabriken freimachen. Bereits wird denn auch in BLW-Gremien über die Auflösung der Höchstbestandesvorschriften diskutiert.

Dr. Hansuli Huber,
Geschäftsführer Schweizer Tierschutz STS



IMPRESSUM

bioaktuell  

18. 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
Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Telefon +41 (0)62 865 72 00, Telefax +41 (0)62 865 72 73, E-Mail erika.bayer@fibl.org

bioaktuell abo

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

Herausgeber: FiBL und Bio Suisse  

Bestelltalon

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

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

Biofutter ist Vertrauenssache

Wir suchen:
Bio Legehennen - Aufzuchtbetriebe



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/

PRO BEEF®



www.pro-beef.ch

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

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

Handel, Vermittlung und Transporte von:
Schlachtvieh: Kühe, Rinder, Ochsen, Kälber; Nutztvieh: Tränker,
Aufzuchtvieh Milchkühe, Mutterkühe, Weide-Beef-Remonten.

Service Center:

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



BIOSUISSE

Rüegg Gallipor AG
Geflügelzucht

8560 Märstetten

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



Gesucht

Bioaufzucht-Betriebe

- eine interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne

Im Rahmen der Mednat Expo 2009

Die Schweizer Leader-Messe für Naturheilkunde, Wohlbefinden und Gesundheit

26. bis 29. März • Beaulieu Lausanne

**AGROBIORAMA
EXPO**



Suisse. Naturellement.

Suchen Sie ein **Wirkungsfeld besonderer Art**
in biologisch-dynamischer Landwirtschaft

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

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

Wir suchen:

Eine/n Landwirt/in

für den Tierbereich

Eintritt nach gegenseitiger Übereinkunft.

Eine/n Studenten/in

für die biologisch-dynamische Ausbildung

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