

bioaktuell

5/09

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

JUNI

Milchmarkt macht Sorgen Seite 4

Billigwelle und Biomehrwert Seite 6

Fusionsprodukt www.bioboerse.ch Seite 10



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioproducte

Ihr Partner für **Bio-Futter**

Biogetreide

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


Wir übernehmen:

- Brotgetreide
- Futtergetreide
- Raps, Soja

Bis CHF 5.–/100 kg Mehrpreis für Bio-Futtergetreide im Mischfuttergegengeschäft.

Wir beraten Sie gerne:

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

Ihr regionaler Verkaufsberater  **PROVIMI KLIBA**



Natürlich

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 gestrost 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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende
Eierhaus in
Sachen Bio!

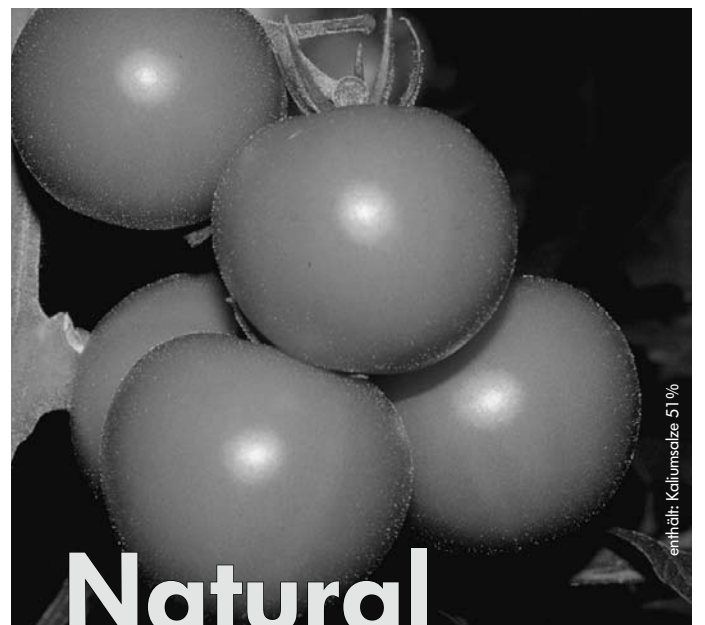


Aktuell

Ab sofort neue Legehennen-Betriebe gesucht!

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

www.hosberg.ch



Natural

gegen Blattläuse und Spinnmilben

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



Andermatt
Biocontrol

enthält: Kaliumsalze 51%

Mediales Wellenreiten

Möchten Sie ein bisschen mehr Direktzahlungen haben? Oder dürften es höhere Preise für Ihre Produkte sein? Würden Sie mildere Richtlinien begrüssen? Diese Fragen wurden in einer Studie Betrieben gestellt, die zwischen 2005 und 2007 dem Biolandbau den Rücken zuwendeten. Sie beantworteten sie grösstenteils mit Ja. Wen wundert's? Diese Resultate sagen nicht besonders viel aus, wenn man sie aus dem Zusammenhang reisst. Und genau dies taten in den vergangenen Wochen zahlreiche Zeitungen in der Deutsch- und Westschweiz. «Le Matin», die «Aargauer Zeitung», «20 Minuten» und viele andere zitierten die ersten Resultate einer umfassenden Studie, welche die Forschungsanstalt Agroscope ART Tänikon



mit Unterstützung von Bio Suisse durchführt. Die Arbeit ist noch gar nicht abgeschlossen, viele Resultate sind noch nicht ausgewertet und noch nicht interpretiert. An einer akademischen Fachtagung in Naters bei Brig wurden im April erste Ergebnisse präsentiert, gelangten in diesem Zusammenhang ins Internet und wurden dort von findigen Schreibern entdeckt.

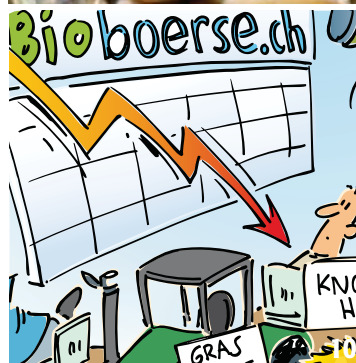
Die Artikel über die «Ausstiegswelle» verschwiegen jedoch, dass der Biomarkt in der Schweiz seit 2006 wieder stark wächst, im vergangenen Jahr um 11,2 Prozent auf 1,44 Mia. Franken, der befürchtete Massenausstieg wegen der strengeren Fütterungsvorschriften ausgeblieben ist und fast die Hälfte der Ausstiege durch Betriebsaufgaben bedingt waren. Der Anteil der biologisch bewirtschafteten landwirtschaftlichen Nutzfläche stieg trotz der Ausstiege weiterhin leicht an und beträgt derzeit 11,4 Prozent der gesamten Landwirtschaftsfläche. Mit 121 000 Hektaren wurde in der Schweiz noch nie so viel Landwirtschaftsland biologisch bewirtschaftet wie heute.

Die ersten Resultate der Studie lagen uns auf der bioaktuell-Redaktion ebenfalls vor. Wir haben intensiv diskutiert, ob wir darüber schreiben sollten, nachdem zahlreiche Tageszeitungen die Thematik aufgegriffen hatten. Die Studie mit den definitiven Resultaten wird Ende Sommer vorliegen. Wir haben uns entschieden, uns bis dahin nicht unter Druck setzen zu lassen und im bioaktuell vom September ausführlich zu berichten.

A. Schädeli

Alfred Schädeli

bioaktuell



MARKT

4 Silberstreifen am Biomilchhorizont

Der Biomilchpreis sinkt, aber weniger rasant als der konventionelle Milchpreis. Die Differenz wird dadurch grösser und gleicht sich den Verhältnissen in der EU an.

6 Es geht nicht allein um den Preis

Interview mit dem Ökonomie-Professor Thomas Rudolph, Universität St. Gallen, zu den Auswirkungen des Markteintritts von Lidl, zum Stellenwert der Ernährung und zur Kommunikation des Mehrwerts von Bioprodukten.

9 Getreidepreise

Bei hoher Nachfrage tendieren die Preise für Knospe-Futtergetreide allgemein stabil, für Eiweisserbsen und Ackerbohnen nach oben.

HIER UND JETZT

10 Biobörsenfusion

Die beiden Internetbörsen für Biobäuerinnen und Biobauern, betrieben von den Bärner Bio Bure und von Bio Suisse, schliessen sich zu www.bioboerse.ch zusammen.

BIO SUISSE

12 Ausschreibung Förderpreis 2009

13 Faire Knospe

Die Bio Suisse Richtlinien enthalten ein noch nicht ausgearbeitetes Kapitel zum Thema fairer Handel. Engagierte Bäuerinnen und Lizenznehmer sollen jetzt die Diskussion um einen Verhaltenskodex aufnehmen.

RUBRIKEN

10 Märtestand

14 Ratgeber

15 Konsum

16 Notizen

19 Agenda

23 Das letzte Wort. Leserbrief

23 Impressum

Biomilchmarkt trotz dem Strudel

Der Biomilchpreis sinkt, aber weit weniger rasant als der konventionelle Milchpreis. Die Preisspanne wird dadurch grösser – derzeit bis zu 18 Rappen – und gleicht sich den Verhältnissen in der EU an. Als stabilisierender Faktor erwies sich der Biomilchpool, der sich jedoch an den Rand des Abgrunds wagen musste, um dem Strudel trotzen zu können.

Was läuft eigentlich am Schweizer Biomilchmarkt? Hat er die Liberalisierung des konventionellen Milchmarktes, der sich am 30. April dieses Jahres definitiv und unwiderruflich von der Milchkontingentierung verabschiedet hatte, einigermaßen unbeschadet überstanden? Wie und wann wird der Sinkflug des konventionellen Milchpreises abgebremst?

Am Milchmarkt ist es manchmal nicht ganz einfach, mit vergleichbaren Zahlen zu operieren. Bei den Ladenpreisen für Vollmilch Past ist es weniger schwierig. Anfang Juni betragen sie bei

Coop Fr. 1.75 für Biomilch und Fr. 1.45 für konventionelle Milch. Dazwischen liegt eine ungewohnt hohe Preisspanne von 30 Rappen. Migros hat ein anderes Preisgefüge: Biomilch kostet Fr. 1.70, konventionelle «Heidi-Milch» aus den Bergzonen I bis IV stolze Fr. 1.65, konventionelle Hochpastmilch Fr. 1.25.

«Ich akzeptiere, dass Coop und Migros an einem Premium-Produkt wie Biomilch auch etwas verdienen», kommentiert Urs Brändli, Präsident der Fachkommission Milch bei Bio Suisse. «Damit stehen sie aber auch in der Pflicht, und wir dürfen erwarten, dass sie sich

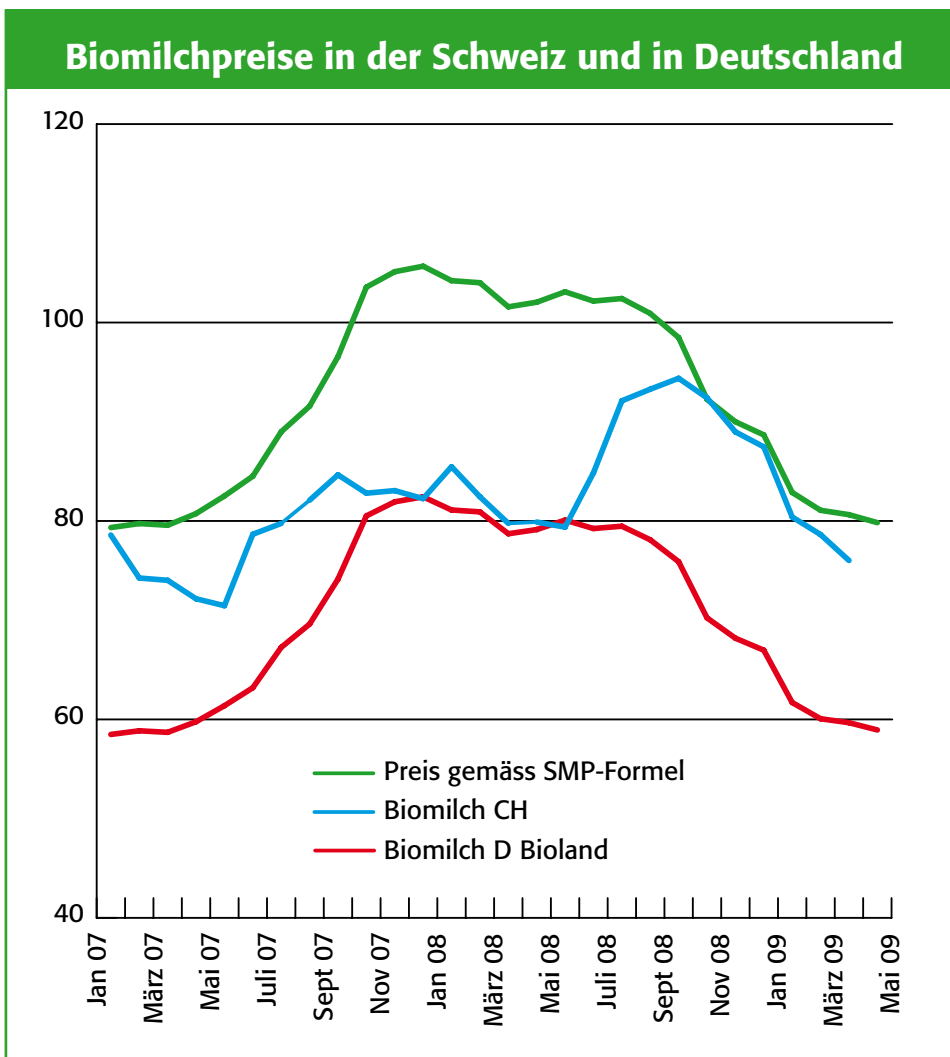
voll ins Zeug legen für weiteres Wachstum des Biomilchmarktes.» Vor zu hohen Differenzen warnt Brändli aber. Man müsse aufpassen, dass man nicht exklusiv werde.

Ganz fremd ist dem rührigen Bauern das Exklusive allerdings nicht, jedenfalls was die Wohnlage betrifft. Seit seinem 21. Lebensjahr bewirtschaftet er am Ricken hoch über dem Obersee exquisit exponiert einen 30-Hektaren-Futterbaubetrieb mit 22 Milchkühen. Seine Milch verarbeitet eine der drei Dorfkäsereien zu Tilsiterkäse, grösstenteils für den konventionellen Markt. «Damit bin ich in Preisverhandlungen jedenfalls nicht befangen», scherzt er. Und der Preis für seine silofreie Milch, für die ihm der Käser 4 Rappen Biozuschlag gewährt, weil der Rahm und ein kleiner Teil des Käses biologisch vermarktet werden, war im April mit 72 Rappen gar nicht mal so übel.

Zerklüftete Milchpreislanschaft

Produzentenpreise in Erfahrung zu bringen, ist nicht gerade ein Zuckerschlecken. Da gibt es eine ganze Reihe von Quellen, die auf unterschiedliche Daten Grundlagen abstützen. Sie werden vom Bundesamt für Landwirtschaft BLW und bei den Schweizer Milchproduzenten SMP erhoben und sind auf den entsprechenden Websites erhältlich. Die Biopreise sind einsehbar auf den Homepages von Bio Suisse und auf bioaktuell.ch. Diese Durchschnittszahlen liegen aber meistens ziemlich weit in der Vergangenheit. Sie zeigen jedoch eindrücklich, wie die Milchpreise nach dem Höhenflug des letzten Sommers und Herbsts generell wieder am Sinken sind. Aktuell darf von einem mittleren Biomilchpreis von zirka 75 Rappen ausgegangen werden. Das ist zwar nicht berauschend, doch im Vergleich zum konventionellen Preis, der nunmehr bei 55 bis 60 Rappen angelangt ist, doch ganz ordentlich.

SMP-Mediensprecher Christoph Grosjean-Sommer ortet zwei Faktoren, die den Milchpreis unter Druck setzen: Die desolante Preissituation in der EU und die viel zu hohe Milchmenge im In-



Biomilchpreis des deutschen Anbauverbands Bioland, umgerechnet in Rappen nach jeweiligem Monatswechselkurs; durchschnittlicher Schweizer Biomilchpreis nach BLW-Statistik; Preisforderung berechnet nach SMP-Formel.

land, die nicht abzuebben scheint. In der EU bewegt sich der Markt auf einem historischen Tief, nachdem vor einem Jahr noch ein historisches Hoch vermeldet werden durfte. Ein Ende der Talfahrt sei derzeit noch nicht in Sicht: «Nichts deutet darauf hin, dass es in den nächsten ein bis zwei Monaten zu einer massgeblichen Entspannung kommt.»

Nicht nur die Preise lägen «desaströs» tief, auch die Liefermengen seien geringer denn je, und die Lager füllten sich nach und nach auf, weiss Grosjean-Sommer. Im Inland führe die aktuelle Marktlage mit den purzelnden Preisen zu einzelbetrieblichen Überlegungen, die meistens in der Senkung der Kosten pro Einheit durch Erhöhung der Produktionsmenge münden. Damit steigt die Flut und sinken die Preise weiter. Ein klassischer Teufelskreis, den die Marktteilnehmer mit einem Überdruckventil abbremsen möchten: Fünf Prozent der Industriemilch wird zum Super-Spot-Preis von 23 Rappen übernommen, verpulvert und im Nahen Osten auf den Markt geworfen.

Die SMP-Swissness-Formel

Auf politischer und taktischer Ebene versucht der SMP, mit einer Formel zur Berechnung des minimalen Milchpreises den Anschluss zu halten. Damit schafft niemand Preise, doch kann diese Forderung in Verhandlungen als Richtschnur dienen. Dem EU-Milchpreis soll dabei zehn Prozent «Swissness-Prämie» sowie die Verkäsungszulage aufgebaut werden. Der konventionelle Preis ist an diesem Massstab gemessen jetzt noch einermassen im Lot – unter anderem wegen der tiefen EU-Preise. Dieselbe Rechnung kann auch für den Biopreis vorgenommen werden, beispielsweise anhand des Milchpreises, den die Bioland-Produzenten in Deutschland erreichen. Hier fällt auf, dass der Schweizer Biomilchpreis gemäss dieser Formel lange Zeit weit hinterher hinkte und jetzt in die Nähe der Zielgrösse gelangt, aber immer noch darunter liegt. Kein Wunder, denn der Biolandpreis erreichte im Dezember 2007 einen Höhepunkt von 82,4 Rappen (zum damaligen Wechselkurs), was mit der SMP-Formel zu einer Preisforderung von 105,7 Rappen geführt hätte – ziemlich luftige Höhen! Aber auch im April 2009 resultiert nach diesem Ansatz bei ungünstigerem Wechselkurs noch immer ein Biopreis von 80 Rappen.

Zugegeben, an einem Markt, an welchem jeder Rappen mehr oder weniger

sogleich mehrere Millionen Franken Umsatz ausmacht, darf man solche Fingerübungen nicht überbewerten. Interessant ist aber die Tatsache, dass der Schweizer Biopreis die SMP-Forderung kaum einmal erreicht, während sie der konventionelle Preis immer wieder zu überschreiten vermag. Dies hat auch mit den steigenden Biozuschlägen am Schweizer Markt zu tun, die bei sinkenden konventionellen Preisen realisiert werden können. Über Jahre lagen die «Bioprämien» hierzulande im Bereich von 10 bis 12 Rappen, während in Deutschland andere Massstäbe galten und der Biomilchpreis zuweilen um ein Drittel oder mehr höher lag. Sinkende Preisen führen zur Annäherung an deutsche Verhältnisse: In der Schweiz werden bereits Biozuschläge von bis zu 18 Rappen entrichtet.

Abwanderung abgewendet

Marcel Lusti, der am südwestlichen Stadtrand von Zürich Biomilch produziert und als Präsident des Biomilchpools Einblick in den Milchmarkt hat, findet auf seiner Abrechnung für den Monat April einen geringeren Biozuschlag: «Beim Biopreis sind wir mit 73,6 Rappen ungefähr im Mittelfeld», stellt er fest, «doch die Deklassierungen rissen den Preis um fast 10 Rappen hinunter.» Effektiv ausbezahlt erhielt Lusti 64,2 Rappen. Gegen den Sommer zu, wenn die Kühe auf die Alp gehen, würden die Verhältnisse dann jeweils viel besser, sagt der Biobauer, weshalb man eigentlich nur Jahresdurchschnitte vergleichen sollte. Doch das sei für viele Produzenten halt eben Theorie: «Der letzte Januar war ziemlich extrem, die Preise des Pools lagen weit unter denjenigen der anderen Organisationen.» Was auch klar ist, da praktisch die gesamte Übermenge via Biomilchpool deklassiert wird. Doch die tiefen Preise schreckten die Pool-Lie-



Bild: Ruben Wyttenbach

Urs Brändli, Präsident der Fachkommission Milch, liefert die Milch seiner Kühe in eine konventionelle Tilsiter-Käserei und bescheidet sich mit 4 Rappen Biozuschlag.

feranten auf. Viele schauten sich um, ob sie bei einer anderen Organisation Unterschlupf fänden. Das war gar nicht so einfach, und so blieb die Abwanderungswelle aus.

«Zum Glück für den Pool», erklärt Brändli, der sich mit der Fachkommission für die Rettung dieses regulierenden Faktors am Markt eingesetzt hatte, «und zum Glück für alle Biomilchproduzenten. Denn wenn es den Biomilchpool nicht mehr gäbe, würden die Preise ebenso purzeln wie am konventionellen Markt, und dann wären die Biomilchzuschläge viel weniger hoch, als sie es heute sind.» Doch leider sei das Bewusstsein für die Bedeutung dieser Dienstleistung noch nicht sehr weit entwickelt.

Alfred Schädeli

«Der Preis ist nicht alles»

Der Schweizer Detailhandel ist im Umbruch. Die internationalen Harddiscounter sind auf dem Vormarsch, die etablierten Händler geraten in Bedrängnis. Ein Gespräch mit Thomas Rudolph, Professor für Betriebswirtschaft und Marketing an der Universität St. Gallen, über die Auswirkungen des Markteintritts von Lidl, die Problematik einer reinen Preisdebatte, den Stellenwert der Ernährung und die Chancen einer Kommunikation des Mehrwerts von Bioprodukten.

bioaktuell: Herr Rudolph, der Schweizer Detailhandel ist stark in Bewegung. Coop hat die Preise von über 600 Markenartikeln gesenkt, Migros und Manor drehen ebenfalls an der Preisschraube. Ist diese Dynamik nur mit dem Markteintritt von Lidl zu erklären?

Prof. Thomas Rudolph: Der Vormarsch der Harddiscounter ist ein Hauptgrund, warum etablierte Handelsunternehmen versuchen, ihre Preiswürdigkeit zu verbessern. Dieses Vorgehen war schon beim Markteintritt von Aldi 2005 zu beobachten. Es wurde mit M-Budget- und Prix-Garantie-Linien oder Aktionen im Umfang von 20 bis 50 Prozent reagiert. Zudem gewinnt in einer Rezession der Preis an Bedeutung.

Wurden somit die Konsumenten von den Schweizer Branchenleadern in den letzten Jahren einfach abgezockt, wenn sie nun plötzlich Millionen in Preissenkungen investieren können?

Es gibt sicherlich Kunden, die sich auf den Arm genommen fühlen. Eine grössere Anzahl freut sich jedoch über die Preissenkungen. Einer dritten Gruppe ist dieser Preiskampf egal: Für die müssen Verfügbarkeit und Qualität stimmen. Eine Mehrheit der Konsumenten

«Eine Mehrheit der Konsumenten will Dauerniedrigpreise, was Aldi und Lidl bieten.»

will zudem Dauerniedrigpreise, was Aldi und Lidl bieten. Mit Preisabschlägen und vielen Aktionen schaden sich etablierte Händler eher, weil durch die ständige Fokussierung auf den Preis die Harddiscounter an Bedeutung gewinnen.

Seit drei Monaten ist Lidl in der Schweiz präsent, derzeit mit 15 Filialen, bis Ende Jahr sollen es 26 sein. Welche Auswirkungen sind für den Detailhandel insgesamt zu erwarten?

Zunächst zum Marktanteil: In der ersten Phase sind die Auswirkungen eher klein. Nach zwei, drei Jahren sieht das aber an-



Thomas Rudolph, Professor für Betriebswirtschaft und Marketing an der Universität St. Gallen, Direktor am Forschungszentrum für Handelsmanagement (Institute for Retail Management IRM-HSG).

ders aus. Dann wird Lidl in der Schweiz 200 bis 250 Filialen haben und einen Umsatz von rund 2,5 Milliarden Franken machen, was einem Marktanteil von drei bis vier Prozent entspricht. Das ist die Grössenordnung, die heute Denner hat. Auf das Preisgefüge hingegen hat Lidl bereits zu Beginn einen grossen Einfluss, indem er mit wenigen Eckartikeln wie Milch, Brot oder Cola neue Tiefstpreise setzen kann, auf die alle anderen reagieren werden.

Warum sind Lidl oder Aldi denn die Preisbrecher?

Beide sind sogenannte Global Discounter. Sie führen 1000 bis 2000 Artikel. Migros und Coop bieten im Supermarkt jedoch 20 000 bis 30 000 Artikel an. Diese Komplexität löst höhere Kosten aus, was höhere Durchschnittspreise erforderlich macht.

Wie beurteilen Sie die Ängste der Quartierläden, die befürchten verdrängt zu werden?

Die sind begründet. Insbesondere wenn Quartierläden in unmittelbarer Nähe von Aldi oder Lidl stehen. Der Konzentrationsprozess könnte sich beschleunigen. Das heisst aber nicht, dass der Quartierladen keine Chance hat. Er sollte jedoch nicht in erster Linie versuchen, über Preisangebote die Kundschaft zu halten – da kann er nicht mithalten – sondern über Serviceleistungen eines Nahversorgers, wie Heimlieferdienste oder Angebote für eine alternde Gesellschaft. Der Preisabstand darf dabei nicht grösser werden.

Werden die Biofachgeschäfte weniger Kundschaft an Aldi und Lidl verlieren als die übrigen Quartierläden?

Die Biofachgeschäfte in der Schweiz haben ein klares Profil aufgebaut, das sich

«Lidl kann für Milch, Brot oder Cola neue Tiefstpreise setzen, auf die alle anderen reagieren werden.»

vom Angebot der Harddiscounter deutlich unterscheidet. Auch ziehen Biofachgeschäfte in der Regel keine Harddiscount-Kunden an. Deshalb werden die Biofachgeschäfte vom Markteintritt der Harddiscounter kaum betroffen sein.

Wer wird eher in Mitleidenschaft gezogen: die kleinen Bio- und Quartierläden oder die grossen Anbieter?

Alle werden es spüren, allerdings unterschiedlich stark. Insbesondere die Annahme, dass es vor allem Denner als Discounter treffen wird, teile ich nicht. Denn Aldi und Lidl sind längst nicht mehr nur Harddiscounter mit Sortimenten im Preiseinstiegsbereich. Seit einigen Jahren sind die auch in der zweiten und dritten Preislage aktiv und verkaufen beispielsweise Wein für 40 Franken und nicht nur für 2.95. Wenn Aldi und Lidl zusammen in etwa drei Jahren fünf Milliarden Franken Umsatz in der Schweiz machen, dann werden diese Umsätze von allen Konkur-

renten kommen. Insbesondere jene, die einen hohen Marktanteil haben wie Migros und Coop, werden Federn lassen.

Meinen Sie, Coop und Migros werden überproportional Umsatz an Aldi und Lidl verlieren?

Die beiden Grossverteiler müssen hohe Marktanteile gegenüber den neuen Harddiscountern verteidigen. Die Gefahr, überproportional an Harddiscountern zu verlieren, ist vorhanden. Allerdings ver-

«In zwei, drei Jahren wird Lidl in der Schweiz 200 bis 250 Filialen haben und rund 2,5 Milliarden Franken Umsatz machen.»

suchen die Grossverteiler mögliche Umsatzrückgänge in den traditionellen Warengruppen durch neue Produktkategorien, wie zum Beispiel den Verkauf von Versicherungen oder Mobilkommunikation, zu kompensieren. Dies ist in den vergangenen zwei Jahren gut gelungen, weshalb insgesamt von einem überproportionalen Rückgang nicht auszugehen ist. Vieles hängt von der Innovationskraft im Hinblick auf die Sortimentsgestaltung ab.

Und wie werden sich die Biolinien bei Migros und Coop behaupten?

Die Biolinien von Coop und Migros behaupten sich gegenüber dem Harddiscount dann sehr gut, wenn sie als attraktiver wahrgenommen werden. Vieles hängt von der Breite und Tiefe in den Biosortimenten ab. In dieser Hinsicht besitzen die Grossverteiler aus der heutigen Sicht einen Kompetenzvorsprung. Die Sortimente sind komplett aufgestellt.

Die tieferen Preise werden die Konsumentinnen und Konsumenten freuen. Doch der Druck auf die Angestellten dürfte zunehmen, indem die Preissenkungen mit Produktivitätssteigerungen kompensiert werden.

«Zu den Gewinnern werden jene gehören, die kundenorientiert handeln.»

Es gibt neben dem Preis natürlich noch andere Dimensionen wie Produktqualität, Beschäftigung oder die Landwirtschaft. Wenn es zu einem Preisrutsch kommt, gibt es längerfristig Abstriche in der Qualität. Wenn man Schokolade für 19 Cent verkaufen kann, muss man sich

schon fragen, was ist denn da noch drin? Bei der Beschäftigung zeigt sich laut einer aktuellen Studie, dass die Unternehmen in Europa wegen der Krise im Durchschnitt zu 60 Prozent beim Personal sparen werden. Im Handel wird dieser Prozentsatz eher bei 80 Prozent liegen, weil der Faktor Personal kostenmässig noch wichtiger ist. Das heisst, Personalabbau ist leider wahrscheinlich.

Spielt denn für die Konsumenten nur der Preis eine Rolle, und Qualität und Beschäftigung sind ihnen egal?

Solange der Konsument den Mehrwert eines Produktes nicht versteht, schaut er nur auf den Preis. Wenn Sie nicht begründen können, warum Ihre Äpfel 3.99, jene der Konkurrenz jedoch nur 2.99 kosten, dann wird der Kunde nicht bei Ihnen einkaufen. Wenn Sie jedoch kommunizieren, dass die Äpfel der Konkurrenz aus Chile kommen, sechs Monate im Kühlhaus gelagert und dann über Hunderte von Kilometern in die Schweiz transportiert wurden, Ihre Äpfel jedoch aus dem Thurgau stammen, eventuell biologisch produziert wurden, nie im Kühlhaus lagen und auch aufgrund der kurzen Distanz eine viel bessere Ökobilanz haben, dann wird der Kunde in der Regel Ihre Äpfel kaufen. Sie müssen also den Mehrwert verkaufen, um gegenüber Discountanbietern bestehen zu können.

«Wir investieren in unserer Gesellschaft lieber in Leichtmetallfelgen statt in eine gesunde Ernährung.»

Funktioniert Ihr Apfelbeispiel nicht nur bei einer höheren Einkommensschicht?

Das glaube ich nicht. Es ist doch schizophren, dass wir in unserer Gesellschaft lieber in Leichtmetallfelgen investieren statt in eine gesunde Ernährung. Viele sparen, um im nächsten Urlaub in einer höheren Hotelkategorie logieren zu können, essen aber Produkte, von denen sie nicht wissen, wie lange die eingefroren

Tiefschläge im Preisgefüge



Bild: Keystone

Ende Mai verkaufte Lidl Pfirsiche aus Spanien für Fr. 1.99 das Kilo. Am Zürcher Engrosmarkt lag der Preis zur gleichen Zeit bei Fr. 4.–. Cherrytomaten gabs bei Lidl für Fr. 1.49, im Einkauf kosteten sie Fr. 2.75. Das Verhältnis für Peperoni lautete Fr. 1.99 zu ca. Fr. 3.–.

Dies berichtet der «Tages-Anzeiger» am 26. Mai. Der Gemüseproduzentenverband VSGP sieht System hinter den Dumpingpreisen: Seit dem Markteintritt im März habe Lidl wiederholt Gemüse um 10 bis 50 Rappen unter dem Einstandspreis verkauft, zum Beispiel Broccoli für 77 Rappen pro halbes Kilo. Bis jetzt sei vor allem Importware betroffen, zunehmend aber auch Schweizer

Produkte. Der Nachweis sei allerdings schwierig, auch weil man nicht wisse, über welche Kanäle Lidl importiert.

Der «Tages-Anzeiger» zitiert den VSGP-Präsidenten Hannes Germann: «Die Verlustverkäufe von Lidl sind inakzeptabel.» Germann habe das Gespräch mit dem Discounter gesucht, auf sein Schreiben hin jedoch den Bescheid erhalten: «Wir sprechen mit unseren Lieferanten, aber nicht mit Verbänden.»

Das Gesetz spricht von unlauterem Wettbewerb, wenn ein Händler «ausgewählte Waren ... wiederholt unter Einstandspreisen anbietet». Der VSGP prüft nun rechtliche Schritte.

Quelle: «Tages-Anzeiger», 26. Mai 2009

waren, wie viele E-Stoffe drin und wie viele Pestizide drauf sind. Wir müssen den Stellenwert der Ernährung wieder auf ein anderes Niveau bringen. Dann geht es nicht mehr um 2.99 oder 3.99.

«Wenn der Kunde den Qualitätsvorteil von Bioprodukten versteht, dann sollte auch der Umsatz weiter steigen.»

... und dann haben Bioprodukte die besten Marktchancen!

Grundsätzlich ja. Es gilt den Qualitätsvorteil von Bioprodukten transparent zu machen. Wenn der Kunde diesen Mehrwert versteht, dann sollte auch der Umsatz weiter steigen.

Eine erste Fassung dieses Interviews erschien im «HSGBlatt», der «Zeitung von und über» die Hochschule St. Gallen, Ausgabe März 2009. Prof. Rudolph war bereit, für bioaktuell einige vertiefende, teils speziell auf den Biomarkt bezogene Zusatzfragen zu beantworten.

Man darf wohl davon ausgehen, dass Migros und Coop sozialere Arbeitgeber sind als Aldi und Lidl. Honorieren das die Konsumentinnen und Konsumenten gar nicht?

In der Schweiz legen viele Konsumenten auf humane Arbeitsbedingungen grossen Wert. Die Medien gehen auf dieses Thema immer wieder ein und sorgen damit für eine hohe Sensibilität. Wer gegen diese Grundsätze verstösst, riskiert ein schlechtes Image. Dieses wirkt sich auch auf das Kaufverhalten aus.

Wer gehört 2009 zu den Verlierern, wer zu den Gewinnern?

Der Lebensmittelverkauf wird relativ stabil bleiben, weil wir ja alle essen müssen. Bei langlebigen Konsumgütern wie Automobilen, Möbeln oder Elektronik wird der Umsatz zurückgehen, weil viele eine Anschaffung verschieben werden. Wenn die Krise länger andauert und auch die Arbeitslosenquote in der Schweiz weiter ansteigt, wird zudem auch das Gastgewerbe überproportional leiden.

Zu den Gewinnern werden jene gehören, die kundenorientiert handeln. In

unserer fragmentierten Gesellschaft gibt es Kunden, die nur auf einen tiefen Preis aus sind. Es gibt aber genügend andere, die für eine Problemlösung mehr bezahlen, zum Beispiel für eine einfache und trendige Kaffeezubereitung à la Nespresso oder für den Hauslieferdienst, da er einem mehr Freizeit ermöglicht.

Gibt es auch genügend Leute, die für Bioprodukte mehr zu bezahlen bereit sind?

Ja, diese gibt es in der Schweiz mit Sicherheit. Es muss allerdings gerade in einer Rezession noch besser gelingen, der Kundschaft den Mehrwert überzeugend zu kommunizieren. Ich erkenne auch für Biofachgeschäfte einen Verbesserungsbedarf. Viele Konsumenten verstehen den Mehrwert von Bioprodukten heute noch nicht. In diesem Zusammenhang gilt es insbesondere in der Verkaufsstelle den Mehrwert besser zu kommunizieren.

Interview: Marius Hasenböhler und Daniela Kuhn, HSGBlatt; Markus Bär

bioaktuell

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



Herausgeber: FiBL und Bio Suisse

ÖKOLOGIE & LANDBAU

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



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

abo

Bestelltalon

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

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

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

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

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



Bild: Thomas Alfeld

Getreidepreise unklar bis sehr gut

Die Preise für Futtergetreide mit der Knospe bleiben stabil. Eiweisserbsen und Ackerbohnen legen so weit zu, dass die wegfallenden Direktzahlungen über den Preis kompensiert werden können. Beim Brotgetreide war bis Redaktionsschluss noch keine Einigung in Sicht.

Knospe-Futtergetreide ist nach wie vor gefragt, die Produktion soll so weit als möglich in der Schweiz bleiben. Die Zeichen stehen gut: Die Preise konnten in den Preisverhandlungen zwischen der Fachkommission Ackerkulturen von Bio Suisse und den Futtermühlen gehalten werden. Bei den Körnerleguminosen vermag der stark steigende Produzentenpreis die wegfallenden Direktzahlungen auszugleichen. Dank der Getreidekoordination durch den Biofuttergetreidepool konnten sämtliche Mischfutterhersteller mit denselben inländischen Futtergetreideanteilen versorgt werden. Das Angebot

ist gleich geblieben, die Nachfrage nach Knospe-Mischfutter ist nicht zuletzt aufgrund der neuen 100-Prozent-Biofütterungs-Regelung gestiegen.

Motivation zum Umsteigen

Konstante Preise motivieren bestehende Knospe-Produzenten. Sie können aber auch den einen oder anderen Landwirt dazu bewegen, auf den biologischen Landbau umzusteigen. Die Situation ist besonders bei der Eiweissproduktion prekär. Zum einen ist die Fläche der Ackerbohnen und Eiweisserbsen sehr klein. Zum anderen wurden ab 2009 die

Direktzahlungen für diese Kulturen gekürzt. Für die Produzenten bedeutet dies eine Einbusse von 500 Franken pro Hektare. Ausgedrückt auf den Produzentenpreis fehlen 15 Franken pro 100 Kilo. Aus diesen Gründen haben die Vertreter an den Preisverhandlungen beschlossen, die Preise zu halten und bei den Ackerbohnen und Eiweisserbsen die fehlenden 15 Franken auszugleichen. Damit soll ein Signal gesetzt und die tiefe Versorgung mit Proteinen in der Schweiz erhöht werden.

Keine Einigung beim Brotgetreide

Auch die Nachfrage nach Brotgetreide mit der Knospe ist sehr hoch. Die tiefen Weltmarktpreise sowie die Senkung des Getreidezolls und des Mehlzolls auf den 1. Juli beziehungsweise 1. Oktober setzen nicht nur die Müller, sondern auch die Produzenten unter Druck. Weil ihre Preisvorstellungen zu weit auseinanderlagen, konnten vorerst keine Richtpreise festgelegt werden, die Verhandlungen sind noch nicht abgeschlossen.

Produzentenrichtpreise für Knospe-Futtergetreide		
Kultur	2009	2008
	Fr./100 kg	Fr./100 kg
Gerste	77.50	77.50
Hafer	62.50	62.50
Triticale	77.50	77.50
Futterweizen	80.00	80.00
Körnermais	80.00	80.00
Eiweisserbsen	100.00	85.00
Ackerbohnen	90.00	75.00

Quelle: Bio Suisse

Bio Suisse

Zwei Biobörsen fusionieren

Sie waren die beiden bestbesuchten Websites der Schweizer Bioszene, hiessen fast identisch und erbrachten dieselbe Dienstleistung: die beiden Internetbörsen www.bioboerse.ch der Bärner Bio Bure und www.ch.bioboerse.ch von Bio Suisse. Nun wurden sie zugunsten einer gesamtschweizerischen Biobörse fusioniert. Die neue Börse hat die Adresse www.bioboerse.ch übernommen.

Seit ein paar Wochen steht den Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern im Internet eine neue Biobörse zur Verfügung. Sie ist zu finden unter www.bioboerse.ch. In vier Unterbörsen können kostenlos Biotiere, betriebseigene Biofuttermittel, Hofprodukte, Maschinen und vieles mehr angeboten und verkauft werden. Die von Grund auf neu konzipierte Börse bietet alle Funktionen eines modernen Internetmarktplatzes und ist leicht zu bedienen. Im voll ausgebauten Zustand wird sie in den vier Landessprachen zur Verfügung stehen.

Kleinanzeigen – gedruckt und online

Im [bioaktuell](http://bioaktuell.ch) können Sie Kleinanzeigen aufgeben, die in der Rubrik «Märitstan» (siehe unten) erscheinen. Diese Kleinanzeigen kosten pro Druckzeile Fr. 5.–. Jede Kleinanzeige wird kostenlos auch in der neuen Internet-Biobörse www.bioboerse.ch aufgeschaltet – Ihr Inserat erscheint also in gedruckter Form und online. Für die Online-Version müssen die Postleitzahl und die Festnetz-Telefonnummer angegeben werden (zusätzliche Handynummer ist kein Problem). Falls Sie das wünschen, verzichten wir natürlich auf die Veröffentlichung im Internet.

Ihre Ansprechpartnerin für gedruckte Inserate ist Erika Bayer, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 00, Fax 062 865 72 73, E-Mail erika.bayer@fibl.org

Für die kostenlose Teilnahme an der Internet-Biobörse gehen Sie auf www.bioboerse.ch

Lange Reifezeit

Der neuen Börse geht eine lange Geschichte voraus. Angefangen hatte alles Mitte der Neunzigerjahre mit zwei Telefonbeantwortern mit Tonbandkassetten und je einer Telefonnummer auf dem Demeterbetrieb der Familie Schädeli in Uttligen bei Bern. Die eine Nummer diente der Aufgabe von Anzeigen, die andere dem Abhören. Ein bis zwei Mal in der Woche sprach Nadja Schädeli die neuen Anzeigen auf das Abhörband. Um die Börse lebendig zu halten, verschickten die Bärner Bio Bure ihren Mitgliedern Aufkleber mit den beiden Nummern, die am Telefonapparat angebracht werden sollten. Über mehrere Jahre bewährte sich diese rudimentäre Lösung.

Das Aufkommen des Internets weckte den Geist initiativer Biobauern aus dem Berner Oberland. Sie sahen die Zeit gekommen, eine Börse im Internet einzurichten. Mitinitiator Adrian Bieri liess die Internetadresse bioboerse.ch reservieren. Und schon nach kurzer Entwicklungszeit stand die erste Version der Berner Börse im März 2001 im weltweiten Netz. Da längst nicht alle Biobauern über einen Internetanschluss verfügten, nahm Ernst Knutti im Nebenamt Anzeigen per Telefon, Fax und Brief entgegen und gab telefonisch Auskunft über aktuelle Gesuche oder Angebote. Dabei hatte er meistens alle Anzeigen im Kopf.

Berner und Zürcher

Doch kurz bevor die Berner Börse online ging, unterbreiteten die Zürcher Biobauern mit Erik Meier den Bernern das

Angebot, zusammen eine schweizerische Börse einzurichten. Das Berner Projekt war aus Berner Sicht aber schon zu weit gediehen, um aufgegeben oder neu konzipiert werden zu können. Die Zürcher andererseits wollten eine technisch ausgefeiltere Lösung. So existierten fortan zwei Internetbörsen, die fast gleich hiessen und mehr oder weniger den gleichen Service boten. Dies machte es für die Nutzer schwierig, die Übersicht zu behalten.

Im Rahmen der neuen Internetplattform bioaktuell.ch bot sich ab 2008 die Möglichkeit, die beiden bisherigen Börsen zusammenzuführen. Dass sie technisch nicht mehr auf der Höhe der Zeit waren und so oder so hätten weiterentwickelt werden müssen, mag den Entscheid erleichtert haben. Jedenfalls wurden sich Bio Suisse, FiBL und die Betreiber der beiden Börsen einig, dass eine neue Börse auf bioaktuell.ch die beste Lösung für alle wäre.

Alles neu programmiert

Da alles neu programmiert werden musste, konnte das Instrument grundlegend durchdacht werden. Jetzt ist die Website in vier thematische Marktplätze gegliedert, was eine optimale Übersicht bringt. Für den Handel mit Tieren und Futtermitteln stehen eigene Unterbörsen zur Verfügung. Direkt vermarktende Biobetriebe finden in der Lebensmittelbörse einen Ort, um mit landwirtschaftlichen Rohstoffen und verarbeiteten Produkten zu handeln. In der Unterbörse «Sonstiges» kann vom Aufzuchtplatz über Hofdünger und Maschinen bis zum Vertrags-

■ MÄRITSTAND

Suche

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

Angebote

Per Herbst: **Hinterwäldervieh** aus Melkbetrieb, Kühe mit MLP. Tel. 055 642 16 85

Zu verkaufen **Knospe-Heu in Ballen**, G. Montandon, Tel. 032 935 12 91 (Beantworter oder lange läuten lassen)

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

**Aktion:
Auch im Heft gratis**

Zur Einführung und Bekanntmachung der neuen Website www.bioboerse.ch finden Sie auf dieser Seite einen Talon, der Ihnen ein kostenloses Märktstand-Insertat bis zu fünf Druckzeilen offeriert. Dieses stellen wir ebenfalls auf die Biobörse.

anbau von Futtermitteln alles angeboten und gesucht werden, was nicht sonstwo zugeordnet werden kann. Die Aufgabe einer Anzeige in der neuen Biobörse ist einfach, kostet nichts und steht allen Bio-bäuerinnen und Biobauern offen. Regelmässigen Nutzerinnen und Nutzern wird empfohlen, sich anzumelden. Die Anmeldung erleichtert später die Eingabe weiterer Anzeigen und ermöglicht deren Verwaltung, das heisst das Ändern oder Löschen von Anzeigetexten.

Gilles Weidmann, FiBL

Mehr Infos: www.bioboerse.ch
Bauern und Bäuerinnen, die ihre Anzeige nicht selbst aufgeben können oder wollen oder nach aktuellen Anzeigen suchen lassen wollen, können während den Bürozeiten die Infostelle Biobörse von Bio Suisse unter Tel. 061 385 96 10 oder E-Mail bioboerse@bioaktuell.ch kontaktieren.

BESIGELT

Cartoon von Beat Sigel



Gutschein für fünfzeiliges Kleininserat im Märktstand

Mit diesem Gutschein erhalten Sie ein fünfzeiliges Inserat im Märktstand im Wert von Fr. 25.– gratis. Zudem wird der Text, ebenfalls kostenlos, in der neuen Biobörse unter www.bioboerse.ch veröffentlicht. Der Gutschein ist gültig bis Ende 2009. Bitte füllen Sie Ihren Text in Blockschrift in die untenstehenden Felder ein und schicken Sie das Inserat an bioaktuell, Inserateannahme Erika Bayer, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38		
Fr. 0.–																																								
Fr. 0.–																																								
Fr. 0.–																																								
Fr. 0.–																																								
Fr. 5.–																																								
Fr. 10.–																																								
Fr. 15.–																																								
Fr. 20.–																																								
Fr. 25.–																																								
Fr. 30.–																																								
Fr. 35.–																																								

Für Wortzwischenräume 1 Feld leer lassen.

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Wer holt den Förderpreis 2009?

Bio Suisse schreibt zum vierten Mal den Förderpreis aus. Gesucht ist ein innovatives, nachhaltiges Projekt aus dem Schweizer Biolandbau, das möglichst in diesem Jahr aktiv ist. Mit den 5000 Franken des Förderpreises will Bio Suisse eine Starthilfe leisten.

Der Bio Suisse Förderpreis wird dieses Jahr zum vierten Mal vergeben. Die Tätigkeit der Preisträger kann im Einsatz zur Verbreitung des biologischen Landbaus liegen oder in fachlichen Leistungen in Anbautechnik, Zucht, Grundlagenforschung, in der Entwicklung von Bioprodukten, in der Vermarktung, in der Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Biolandbau ...

Alle Bio Suisse Mitglieder können eine Person oder ein Projekt vorschlagen. Für die Bewerbung reicht eine kurze Beschreibung auf ein bis zwei A4-Seiten. Ausgeschlossen sind amtierende und ehemalige Vorstandsmitglieder und

Projekte, die bereits durch die Absatzförderung des Bundes oder von der Bio Suisse Kommunikation unterstützt werden. Auch darf das Geld nicht in bestehende Stiftungen fließen.

Das Siegerprojekt wird in der zweiten

Jahreshälfte ermittelt und steht dann im Mittelpunkt der Bio Suisse Weihnachtskarte. Dadurch und durch eine begleitende Medienarbeit werden Menschen und Leistungen des Biolandbaus einer breiteren Öffentlichkeit bekannt. jf

Schriftliche Bewerbungen bitte bis 30. August 2009 richten an: Bio Suisse, Jacqueline Forster-Zigerli, Margarethenstrasse 87, 4057 Basel, oder per E-Mail an jacqueline.forster@bio-suisse.ch.

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

Zertifizierter BIO-Handelsbetrieb
spezialisiert auf Direktimport
ohne Zwischenhandel

agrobio **schönholzer**
www.agrobio-schönholzer.ch

Bühlhof
CH-9217 Neukirch an der Thur
Tel: +41 (0)71 642 45 90
Fax: +41 (0)71 642 45 91
Mobile: +41 (0)79 317 88 84
Email: christian@agrobio-schönholzer.ch

Jetzt reservieren ohne Kaufzwang!

- Zuckerrüben-Pressschnittzel
- Zuckerrüben-Trockenschnittzel
- Luzerne-Heu
- Stroh (Häcksel und andere)
- Belüftungsheu



Alle Produkte auch in
Bio-Qualität erhältlich!



Kosten sparen mit einheitlichem Abladeort!



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

Vermarktung und Beratung:

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

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

Wir suchen :

neue Bio Weide-Beef® Produzenten

- Partner mit Remontenzukauf und Ausmast
- Partner Mutterkuhhaltung mit Ausmast

Bio Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion
Bio Mutterkuhhalter für die Mastremontenproduktion

Sie gewinnen:

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

Wir vermitteln:

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

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



Knospe soll auch für Fairness und Regionalität stehen

Die Stossrichtung des Bio Suisse Leitbildes ist klar: Die Knospe soll fairer werden. Wie gut das gelingt, hängt in hohem Mass von der Mitarbeit aller Akteure ab. Engagierte Produzenten und Lizenznehmerinnen sollen Impulse aus der Praxis in einen Verhaltenskodex einbringen.

Mit dem schnellen und stetigen Wachstum des Biomarktes in der jüngeren Vergangenheit wuchsen auch die Preiskonkurrenz und die vom Konsumenten wahrgenommene Anonymität der Bioprodukte. Durch den Einstieg grosser und professioneller Akteure erfährt der Markt einen wachsenden Konkurrenzdruck, in dem das Handelsgeschehen stärker von Preis und Menge gesteuert wird als von regionalen, langfristigen und vertrauten Handelsbeziehungen. In den letzten Jahren ist im deutschsprachigen Raum eine Diskussion entstanden über die dem Biolandbau zugrunde liegenden Werte. Der Begriff «Fairer Handel» bezieht sich also nicht mehr nur auf Produkte aus armen Ländern, sondern auch auf die heimische Handelskette.

Bio Suisse hat dieses Thema in der Leitbilddiskussion im letzten Jahr aufge-

Bio, regio und fair in Zofingen

Wer am Themenkomplex bio, regional und fair interessiert ist, sollte den diesjährigen Biogipfel am Bio Marché in Zofingen besuchen. Unter dem Titel «Solidarisch und fair handeln in der ganzen Wertschöpfungskette» laden das Bioforum Schweiz und der Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft am 20. Juni von 11 bis 13 Uhr zu Vorträgen und Diskussionen ins Rathaus in Zofingen ein (vgl. Agenda, Seite 21).

Am Nachmittag desselben Tages treffen sich Knospe-Lizenznehmerinnen und -Lizenznehmer zu einem Bio Suisse Workshop und erarbeiten Vorschläge, wie die im Leitbild verankerte Idee «fairer Handel für alle» aus der Sicht von Verarbeitung und Handel umgesetzt werden kann. Die Vorschläge für den Verhaltenskodex werden auch auf der Präsidentenkonferenz zwei Tage vor dem Bio Marché mit den Präsidentinnen und Präsidenten der Mitgliedorganisationen und Kommissionen diskutiert und weiterentwickelt.

js

Machen Sie mit!

Möglichst viele Akteure der Knospe-Handelskette sollen an den Vorschlägen für faire Verhaltensregeln mitarbeiten, die in Zukunft von allen Handelspartnern akzeptiert und getragen werden. Diese Vorschläge werden umso besser und realistischer, je engagierter Sie an dieser Entwicklung teilnehmen. Wenn Sie von den aktuellen Diskussionen um den heimischen fairen Handel angeregt sind und in der Gruppe mitarbeiten möchten, melden Sie sich bitte per E-Mail bei Jörg Schumacher: joerg.schumacher@bio-suisse.ch js

griffen und Fairness als einen wichtigen Teil des Bio Suisse Leitbildes identifiziert. In den Richtlinien ist seit der Diskussion um die sozialen Richtlinien auch ein (noch nicht ausformuliertes) Kapitel für fairen Handel vorgesehen. Dieses soll jetzt konkret ausgearbeitet werden.

Die Knospe ist damit nicht allein. Im In- und Ausland gibt es bereits Projekte, die ebenfalls eine fairere Wertschöpfungskette in der Region anstreben oder sogar schon erfolgreiche erste Schritte gemacht haben. Beispielsweise hat die deutsche Upländer Bauernmolkerei 2005 ihre Idee für faire Milchpreise erfolgreich umgesetzt. Der Konsument bezahlt dort 5 Cent mehr pro Liter Milch, die ganz transparent direkt dem Produzenten zukommen. Auf nationaler Ebene hat der britische Bioanbauverband Soil Association seit 2003 ausführliche «Ethical Trade Standards» entwickelt, die sowohl faire Arbeitsbedingungen als auch Langfristigkeit, Transparenz und faire Preise regeln. Damit kann ein Produkt in ganz Britannien als «ethisch gehandelt» zertifiziert werden. Die Zentralschweizer Biovereine haben mit ihrer Initiative BioRegio Zentralschweiz einen regionalen Ansatz gewählt, der ebenfalls faire Kriterien beinhaltet. Hier ist in den letzten Jahren mit viel Eigeninitiative der Bauern ein fruchtbarer Boden für eine transparente regionale Wertschöpfungskette mit langfristi-

gen Handelsbeziehungen und einer eigenen Vermarktungsplattform entstanden.

Es scheint sinnvoll, für einen Verhaltenskodex zum fairen Handel keinen «harten» Ansatz mit neuen umfangreichen Richtlinien zu wählen, sondern die Kooperation und den partnerschaft-



Bild: Max Havelaar Schweiz

Kaffee, ein klassisches Fairtrade-Produkt. Trocknen der Ernte in der Kooperative La Florida, Peru.

lichen Umgang unter den Knospe-Akteuren in der Schweiz zu fördern. Der eher «weiche» Ansatz eines Verhaltenskodex könnte mittelfristig ökonomische Vorteile bringen, zum Beispiel durch effizientere Kommunikation und Preisverhandlungen. Seitens der Konsumentinnen und Konsumenten gibt es eine steigende Nachfrage nach fair gehandelten Produkten mit kurzen Transportwegen. Und nicht zuletzt könnte der faire Handel eine Möglichkeit bieten, sich im Freihandel mit Qualität und Gesicht zu profilieren.

Jörg Schumacher, Bio Suisse

«Discounterpolitik»: Umsetzung der neuen Richtlinienartikel

Per 1. Juli 2009 führt Bio Suisse im Kapitel 10, «Vorschriften zur Vermarktung», drei neue Richtlinienartikel zum Thema Discounterpolitik ein. Die Änderungen sind von der Delegiertenversammlung am 22. April beschlossen worden. Aufgrund der neuen Regelungen dürfen nur noch Markenprodukte, aber keine Discountprodukte mit der Knospe ausgezeichnet werden.

Die drei neuen Richtlinien-Artikel lauten wie folgt:

§ 10.2.1 Lizenznehmer, die ihre Produkte ohne geschützten Markennamen vertreiben, vermarkten ihre Produkte nicht im Discountkanal und nicht in Produktlinien, die sich durch tiefe Preise positionieren. Bei Produkten mit geschützter Marke dominiert diese und nicht die Knospe den Verkaufsauftritt.

- Was ändert ab 1.7.2009 für die Knospe-Lizenznehmer? Lizenznehmer dürfen keine Produkte mehr mit der Knospe in den Discountkanal liefern. Ausnahme: Markenprodukte, auf denen die Knospe als Label verwendet wird.
 - Beispiele
 - Erlaubt: Emmi-Milch mit der Knospe.
 - Nicht erlaubt: Knospe-Milch von der Molkerei XY.

§ 10.2.2 Produzenten sind frei, Knospe-Ware Nachfragenden zu liefern. Allerdings dürfen im Discounter die Waren gegenüber den Konsumenten nur mit der Knospe ausgezeichnet und beworben werden, wenn dieser von Bio Suisse das ausdrückliche Recht dazu erhalten hat.

- Was ändert ab 1.7.2009 für die Knospe-Produzenten? Produzenten dürfen ihre Produkte in den Discounter liefern. Wenn sie die Produkte aber verkaufsfertig verpacken oder etikettieren, darf die Knospe nicht verwendet werden.
 - Beispiele
 - Erlaubt: Ein Produzent verkauft sein Gemüse an Discounter. Dieses wird im Offenverkauf als Biogemüse angeboten.
 - Nicht erlaubt: Ein Produzent verkauft sein Gemüse an Discounter. Er verpackt dieses in verkaufsfertige Beutel mit der Knospe.

- Spezialfall: Eier dürfen weiterhin mit dem Knospe-Stempel versehen werden, auch wenn die Eier für den Discountkanal vorgesehen sind.

§ 10.3.1 Produzenten stellen sich nur in Absprache mit Bio Suisse für breite Biowerbekampagnen zur Verfügung.

- Was ändert ab 1.7.2009 für die Knospe-Produzenten? Produzenten, welche von Abnehmern für Werbekampagnen angefragt werden, müssen sich vorgängig bei Bio Suisse melden. Damit soll verhindert werden, dass Falschaussagen gemacht oder Knospe-Bauern und -Bäuerinnen für Werbezwecke missbraucht werden.

Mitarbeitende von Bio Suisse werden die Einhaltung dieser Vorgaben durch regelmässige Medien- und Ladenkontrollen überprüfen. Eine Sanktionierung ist vorerst nicht vorgesehen. Falls Knospe-Betriebe oder Lizenznehmer wiederholt gegen die Vorschriften verstossen würden, wäre dies im Endeffekt aber sicherlich ein Kündigungsgrund.

Jacqueline Forster und
Hans Ramseier, Bio Suisse

Schneckenkörner sind nur eingeschränkt zugelassen

Seit dem 1.1.2008 sind die Eisenpräparate Ferramol und Adalan auf Bio Suisse Betrieben zugelassen. Im bioaktuell Nr. 2, März 2008, ist dazu ein längerer Artikel erschienen (Seite 22; siehe Infokästchen oben rechts). An dieser Stelle noch einmal die kulturspezifischen Einschränkungen bei der Anwendung.

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

- Gemüse- und Ackerbau: Behandlung bis maximal zwei Wochen nach der Pflanzung oder dem Auflaufen.
- Ackerkulturen: Der Einsatz ist auf Raps, Sonnenblumen, Zucker- und

Futterrüben beschränkt.

- Sonstige Kulturen: Keine kulturspezifischen Einschränkungen.
- Alle Kulturen (inklusive Jungpflanzen): Rückstände von Schneckenkörnern auf den verkaufsfertigen Produkten müssen durch richtigen Behandlungszeitpunkt und geeignete Ausbringungstechnik vermieden werden.

Quelle: Betriebsmittelliste 2009, Seite 11.

Im Internet unter www.bioaktuell.ch → Das Bioregelwerk

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

i Übrigens: Alle bioaktuell-Hefte seit Ausgabe 1/2006, die älter als zwei Monate sind, können im Internet als

PDF-Dateien heruntergeladen werden: www.bioaktuell.ch → Archiv

AKTION

Papiertragtaschen
braun – Jetzt bestellen.
Salatbeutel, Knotenbeutel
zu Tiefstpreisen.

Oeko-Sack GmbH
3415 Hasle-Rüegsau
Tel. 034 461 56 14

www.oeko-sack.ch



Martine Sanchini, «Topinambour», 1006 Lausanne

Martine Sanchini, 63, ist Geschäftsführerin des «Topinambour», des ältesten Bioladens in Lausanne. Neben ihrer Arbeit liest sie sehr gern. Sie arbeitete in so unterschiedlichen Bereichen wie Kino, Verlagswesen und Kunsthandel, bevor sie sich nach der Geburt ihres heute 25-jährigen Sohnes der Bioszene annäherte. Mit dem «Topinambour» bewegt sie sich auf den Spuren einer Gruppe engagierter Pioniere, die den Laden 1978 als Genossenschaft gründeten.

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

Weil das etwas Lebendiges ist!

2 Sind in Ihrem Geschäft ausschliesslich biozertifizierte Lebensmittel erhältlich?

Fast alles ist Bio, 99 Prozent, würde ich sagen. Wir haben auch Produkte, die nicht zertifiziert sind, die wir aber ins Sortiment aufnehmen, weil wir die Produzenten kennen. Oder weil die Zertifizierung unterwegs ist, wie bei den Bananen aus Uganda.

3 Sind Biokunden besonders kritisch?

Sie haben so ihre Ansprüche, ja. Aber meistens ernten wir Komplimente. Seit seiner Eröffnung 1978 hat der Laden immer mehr Kundschaft gewonnen, dank der Qualität der Produkte, dank dem Geschmack der Früchte und Gemüse. Unsere Produkte sind oft besser als die Bio-Produkte in den Supermärkten. Wir gewinnen hinzu, weil wir mit kleinen Produzenten arbeiten, die den Gemüsen mehr Pflege zukommen lassen. Unsere Bauern machen keine Intensivkulturen auf grossen Flächen. Aus solchem Anbau kommt meines Erachtens nicht die beste Qualität. Die kleinen Produzenten beachten die Fruchtfolgen besser, das ist gut für den Boden und für den Geschmack.

4 Brauchen sie viel Beratung?

Ja. Oft geht es um diätetische Beratung. Die meisten Fragen betreffen den Umgang mit den Produkten: Wie soll man sie zubereiten, wann soll man sie konsumieren? Man fragt uns auch nach Rezepten, weil wir alte Gemüsesorten haben, die wieder aufkommen, zum Beispiel Topinambour, Schwarzwurzeln, Pastinaken oder Meerrettich. Zu nennen wäre auch der Potimarron-Kürbis, der ein Klassiker geworden ist.

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

Ja, darauf achten die Leute mehr und mehr. Aber es gibt da viele Widersprüche. Wir haben investiert und rezyklierfähige Taschen aus Mais angeschafft, aber die werden wie herkömmliche Plastiktaschen benutzt. Die Leute verlangen jedesmal eine neue und zu Hause sammeln sie sich an. Wir würden es begrüßen, wenn die Kundschaft mit ihren Körben käme. Man redet oft über das, was das Gewissen gebietet. Aber es bleibt ein grosser Schritt bis zur Umsetzung.

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

Vor allem wegen der Gesundheit, glaube ich. Es ist an uns, den andern Aspekt, die Rücksicht auf die Umwelt, in Erinnerung zu rufen.

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

Bei uns sind alle Gruppen vertreten. Von den DINKS vor allem jüngere Männer, auch LOHAS und sicher die LOVOS, das sind unsere Favoriten. Es kommen auch Gelegenheitskunden und Hedonisten, männliche wie weibliche.*

* LOHAS: An Gesundheit und Nachhaltigkeit orientiert. Wollen das Leben genießen, aber ihren Teil dazu beitragen, dass die Lebensgrundlagen für alle erhalten bleiben. In der Regel überdurchschnittlich gute Verdienner.

LOVOS: Suchen bewusst einen einfacheren Lebensstil. Wie die LOHAS auf Nachhaltigkeit und Gesundheit ausgerichtet, lehnen aber deren Konsumorientierung ab.
DINKS: Doppelverdiener ohne Kinder. Meist um die 30, verfügen über ein relativ hohes Einkommen.
Konsum-Hedonisten: Individualität und Selbstverwirklichung stehen im Vordergrund. Hang zum Luxus, starke Markenorientierung und Selbststilisierung. Vorwiegend männlich und alleinstehend.

Bild: Blandine Levite



Martine Sanchini vor dem «Topinambour», Laussannes Pionierbioladen.

8 Wie kann man Laufkunden und Bioneukundinnen anlocken?

Vor allem durch den Charme des Ladens, ein authentisches und freundliches Lebensmittelgeschäft, wo wir zum Glück auch genügend Platz haben. Die Leute kommen, weil sie durch Mund-zu-Mund-Propaganda von uns gehört haben. Werbung machen wir keine. Es spielt auch mit, dass wir ein Vollsortiment haben, so müssen die Kundinnen und Kunden nicht überall hinrennen.

9 Und wie gewinnt man Gelegenheitskunden als Stammkunden?

Da machen wir gar nichts. Alle haben die Wahl und wir halten niemanden fest.

Interview: Blandine Levite

Übersetzung aus dem Französischen:

Markus Bär

Biozentrum Schwand: neues Finanzierungskonzept

Die schweizerische Bioschule, die derzeit provisorisch auf dem bernischen Schwand angeboten wird, soll erhalten werden. Mit einem «Plan B» zuhänden des Kantons will die Bio Schwand AG einen neuen Anlauf starten, um die nichtlandwirtschaftlichen Gebäude der ehemaligen landwirtschaftlichen Schule zu übernehmen. Das Anliegen war im Sommer 2008 durch das Aussteigen eines Investors gescheitert. Von einem erforderlichen Eigenkapital von 1,5 Millionen Franken habe man bereits eine Million beschafft, schreibt die Bio Schwand AG in einer Medienmitteilung. Die restlichen 500 000 Franken würden noch gesucht. Das Projekt könne durchstarten, wenn das kantonale Amt für Grundstücke und Gebäude auf das Konzept einsteige. Damit könnte auch die Bioschule weitergeführt werden, die seit zwei Jahren von Bio Suisse, Demeter und FiBL angeboten wird. mgt/lid

Merkblatt neu aufgelegt

Das FiBL-Merkblatt zum Pflanzenschutz im Biogemüsebau ist in aktualisierter Form neu erschienen. Die Publikation enthält detaillierte und aktuelle Informationen zu vorbeugenden und direkten Pflanzenschutzmassnahmen in einzelnen Kulturen und Kulturgruppen. Die Empfehlungen ergänzen die während der Anbausaison wöchentlich erscheinenden Pflanzenschutzmitteilungen von Agroscope FAW Wädenswil und FiBL für den Schweizer Biogemüsebau.

- › «Pflanzenschutzempfehlungen für den Biogemüsebau». Von Martin Koller und Martin Lichtenhahn, FiBL-Merkblatt 2009. Länderausgabe Schweiz, 52 Seiten, ISBN 978-3-03736-038-5, Fr. 8.–, € 5.30 Erhältlich beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, www.shop.fibl.org, Bestellnummer 1284



Umweltpreis für Andermatt Biocontrol

Die im biologischen Landbau tätige Andermatt Gruppe in Grosse Dietwil LU ist mit dem Umweltpreis der Albert Koechlin Stiftung (AKS) ausgezeichnet worden. Der Preis ist mit 40 000 Franken dotiert und wurde zum vierten Mal vergeben.

Die Andermatt Gruppe wurde 1986 von den Studenten Martin und Isabel Andermatt gegründet. Heute arbeiten in dem Grosse Dietwiler Unternehmen 80 Personen. Produziert werden biologische Pflanzenschutzmittel, resistente Pflanzen und Nützlinge. Die Gruppe besteht aus den Unternehmen Biocontrol (professioneller Anbau), Biogarten (Hobbygärten), Biovet (Tiergesundheit) und der Service AG. Die AKS schreibt zur Preisverleihung, die Andermatt Gruppe habe grosse Leistungen im biologischen Pflanzenschutz und der nachhaltigen Gestaltung von Landwirtschaft und Gartenbau erbracht. lid

Engadiner Biokäse für Deutschland

alpinavera, Biomilchpool, Bio Grischun und die Lalaria Engiadinaisa SA (LESA) haben gemeinsam in Deutschland neue Absatzkanäle für den Käse «BIO-Engadiner»

gesucht und gefunden: «denree», der grösste Biofachhändler in Deutschland, hat den Engadiner Biokäse ins Sortiment aufgenommen. Die LESA geht von einem Absatzpotenzial von mehreren Tonnen für das Jahr 2009 aus. Die ersten Kontakte für diesen Exporterfolg wurden 2008 an der Messe BioFach 2008 in Nürnberg geknüpft. mgt



O SOLE BIO – neuer Biomarkt in Zug

Erstmals laden alle Zentralschweizer Biovereine zu einem grossen Biomarkt nach Zug ein. Die Bio Suisse Mitgliedorganisationen der Kantone LU, NW, OW, SZ und UR wollen ein «Fest der Farben, der

Düfte, der Erlebnisse, des Brauchtums» auf die Beine – genauer auf den Landsgemeindeplatz in Zug – stellen. Es zeichnet sich ein Erfolg ab: Nur

noch wenige Standplätze sind zu vergeben. Zentralschweizer Landwirtschaftsbetriebe sowie Vermarkter mit regionaler Verwurzelung sind eingeladen mitzumachen. Auch nichtkommerzielle Anbieter aus den Bereichen Ökologie, Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung, alternative Methoden sind willkommen.

Die Organisatoren suchen noch Helferinnen und Helfer für den Aufbau, die Durchführung und den Abbau. Die Jungmannschaft der Biobauernfamilien ab 15 Jahren kann in der Festbeiz mitarbeiten und sich damit ein Sackgeld verdienen. Sogar für Sponsorinnen und Sponsoren gibt es noch die Möglichkeit, gross einzusteigen!

- › Kontakt: Maya Probst Helfenstein, Präsidentin Luzerner Biobauern, Oberhasli, 6032 Emmen, Tel. 041 260 21 71, E-Mail helfensteinbio@bluewin.ch
- › Eckdaten: Samstag, 29. August, 8.00–18.00 und Sonntag, 30. August, 10.00–17.00 auf dem Landsgemeindeplatz in Zug, mitten in der Altstadt und direkt am Zugersee. mgt/mb



Bilder: zVg

Blick in die beiden Siegerläden: links «Buono», Brugg AG, rechts «Natlade», Wald ZH.

Beste Biofachgeschäfte prämiert

Einen wichtigen Anteil am anhaltenden Bioboom in der Schweiz haben die Biofachgeschäfte. Sie erzielten 2008 einen Umsatz von 225 Millionen Franken, was rund 16 Prozent des Gesamtumsatzes von 1,44 Milliarden Franken mit Bioprodukten ausmacht. Nach den Grossverteilern Coop und Migros sind die Biofachgeschäfte die dritte grosse Kraft in der Schweiz. Ihre Stärken sind die Kundennähe, die professionelle Beratung sowie eine anpassungsfähige Sortimentsgestaltung. Diese Vorteile möchten die Initianten des Preises «Biofachgeschäft des Jahres» – Bio Suisse, Demeter, Biopartner, Biofarm und Morga – weiter stärken.

In der Kategorie der grossen Geschäfte (Ladenfläche über 150 Quadratmeter) gewann bereits zum zweiten Mal das Biofachgeschäft «Buono» aus Brugg. Bei den kleineren Geschäften (unter 150 Quadratmeter) ist es der «Natlade» im zürcherischen Wald, der mit dem ersten Preis ausgezeichnet wurde.

27 Läden, das sind etwa 15 Prozent aller Biofachgeschäfte der Schweiz, haben sich am Wettbewerb beteiligt. Eine unabhängige Jury wählte die Siegerläden aus. Weitere Auszeichnungen haben folgende Läden erhalten: «Yardo» in St. Gallen, «Der Laden» in Laufen, «Bio Veritas» in Zug sowie «Zur Insel» in Rheinfelden.

Zusätzliche Informationen unter www.bio-suisse.ch und www.bio-plus.ch

mgt

Marsch gegen Gentech

Die Aktion «Zukunft säen!» vermochte zumindest einen Teilnehmer so stark zu beeindrucken, dass er im Kampf für eine gentechfreie Landwirtschaft selber aktiv wurde: Isidor Steinemann aus Arlesheim BL, Schüler an der Rudolf Steiner Schule Birseck, elf Jahre alt. Er hat beschlossen, seinem Protest in den Sommerferien mit einem Marsch von Basel nach Bern Ausdruck zu verleihen. Seine Eltern unterstützen ihn dabei und helfen ihm bei den Vorbereitungen. So wurde etwa die Route bereits rekognosziert und für Übernachtungsmöglichkeiten auf Bauernhöfen gesorgt. Isidor will den weiten Weg aber nicht alleine unter die Füsse nehmen, sondern freut sich auf alle, die ihn begleiten mögen, auch wenn es nur für ein kurzes Wegstück ist.

➤ Die Wanderung startet am Sonntag, 28. Juni beim Unternehmen Mitte in Basel und endet am Samstag, 4. Juli vor dem Bundeshaus in Bern. Anmeldung und weitere Informationen: Isidor Steinemann, Stollenrain 2, 4144 Arlesheim, Tel. 061 701 67 30

Foire Éco Bio d'Alsace: Gastland Schweiz

Die *Foire Éco Bio* ist mit rund 400 Ausstellern und 40000 Besuchern der grösste Biomarkt in Frankreich. An der offiziellen Begrüssung konnte sich die Schweizer Vertretung vorstellen, es wurde uns ein Stand zur Verfügung gestellt und die Schweizer Biobewegung in diversen Unterlagen erwähnt.

François-Philippe Devenoge von Bio Suisse und Franziska Ruchti von Demeter wurden bei der Organisation tatkräftig unterstützt von Produzentinnen und Produzenten aus der Westschweiz sowie durch die Sativa Rheinau.

Am Schweizer Biostand gab es Käse, Fleisch und Wein zu degustieren und zu kaufen. Speziell die verschiedenen Hartkäse wurden sehr geschätzt und fanden guten Absatz. Daneben erlebten wir informierte Besucherinnen und Besucher, die insbesondere die Schweizer Gesamtbetrieblichkeit als sehr glaubwürdig betrachten. Dies zeigte uns, dass qualitativ klar positionierte Produkte im Ausland eine Chance haben und nicht der Preis alleine entscheidend ist.

Die Schweizer Vertretung plant nach diesen positiven Erfahrungen einen erneuten Auftritt im nächsten Jahr.

Franziska Ruchti, Demeter

Bild: Thomas Alfeld



Am Schweizer Stand in Colmar: Anna Motta, François-Philippe Devenoge und Franziska Ruchti.

September 21 – 25, 2009
Interlaken, Switzerland



World Congress on Organic Cotton
FROM FASHION TO SUSTAINABILITY

www.fashiontosustainability.org

sativa
ökologisches Pflanz- und Saatgut



Getreidetag 2009

Datum: Samstag, 27. Juni 2009, 10.00 bis 16.30 Uhr

Ort: Gut Rheinau, 8462 Rheinau

Veranstalter: Getreidezüchtung Peter Kunz, Sativa-Rheinau AG, div. Mitwirkende.

Inhalt:

Innere Qualität und wo liegen die Differenzen am Beispiel der bildschaffenden Methoden.

Beibehaltung der inhaltlichen Qualität – was muss/soll bei der Verarbeitung beachtet werden?

Vier Impulsreferate zum Thema Qualität mit anschliessender Diskussion.

Flurgang durch die Zuchtgärten mit Erfahrungsaustausch.

Führung Saatgutproduktion und Saatgutaufbereitung.

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

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

Programm, Auskunft und Anmeldung:

Sativa Rheinau AG, Klosterplatz, 8462 Rheinau

Telefon: 052 304 91 60 // Fax: 052 304 91 61

e-mail: zschunke@sativa-rheinau.ch

Der **Coop Fonds für Nachhaltigkeit** unterstützt dieses Projekt.



VEBO

Herzliche Einladung
zur Brunch-Matinée mit
Panissimo Steel Music
Sonntag, 21. Juni ab 09.00 Uhr

VEBO Restaurant
Thomas Liechti
Tel. 062 388 22 44
Staadackerstrasse 15
4702 Oensingen

Geniessen Sie einen «karibischen» Sonntagmorgen mit bekömmlichen Delikatessen aus unserer «Bio-Knospe»-zertifizierten Bäckerei und Küche, musikalisch begleitet von der Steelband Panissimo mit Karibikmelodien und eigenen Arrangements.



Natürlich gut!
VEBO Restaurant
Cafeteria
Die Bio-Bäckerei

Die Künstler



Preis pro Person Fr. 30.–
(Kinder ermässigt)

Anmeldung erwünscht.

Panissimo
STEEL MUSIC



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 Weinfeld, Tel: 071 626 23 50



Für alle Fälle

UFA-Mineralsalz

UFA 293
UFA 195
UFA 994
UFA 995

phosphorreich, gewürfelt
ausgewogen,
magnesiumreich, gewürfelt
selenreich, gewürfelt

www.ufa.ch

In Ihrer
LANDI

FORSCHUNG

Biologie – Evolution – Züchtung

Wann
Donnerstag, 22. bis Samstag, 24. Oktober
Wo
FiBL, 5070 Frick
Was
Neue Erkenntnisse der Evolutionsbiologie werden zu Züchtungsfragen in Beziehung gesetzt. Berücksichtigung philosophischer und ethischer Aspekte.
Kursleitung
Anet Spengler, FiBL; Ruth Richter und Johannes Wirz, Goetheanum; Renatus Ziegler, Hiscia
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

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Trockenmauerkurse

Wann
Montag, 20. Juli bis Freitag, 24. Juli; Montag, 19. Oktober bis Freitag, 23. Oktober; Montag, 26. Oktober bis Freitag, 30. Oktober
Wo
Juli: Monti Faedo
Herbst: 6647 Mergoscia
Was
Aufbau der Trockenmauer (Stützmauer) und Bearbeitung der Steine, Theorie und Praxis. Informationen über Gestaltung, Werkzeuge, Steinbrüche; Kostenberechnungen, auf Wunsch Beratung für eigenes Projekt. Für Landschaftsgärtner, Architektinnen, Maurer, Hausbesitzer und alle, die Freude an einem aufbauenden Naturerlebnis haben.
Kosten
Monti Faedo: Fr. 770.– inkl. Kost und Logis in einfachem Rustico bzw. eigenem Zelt. Zusätzliche Übernachtungen möglich (Fr. 50.–) Mergoscia: Fr. 700.– inkl. einfaches Mittagessen. Übernachtung am Kursort in zwei Rustici möglich. Kost und Logis Fr. 55.– pro Übernachtung
Kursleitung
Thomas Wizemann, Landschaftsgärtner, Fachmann für naturnahe Garten- und Landschaftsgestaltung
Auskunft, Anmeldung
Sabina und Johannes Rodolfo Bachmann Bucher, 6647 Mergoscia, Tel. 091 745 28 09; www.adhikara.com/trockenmauern, www.erholungssoasetessin.ch

Mehr Artenvielfalt im Grünland – ein Gewinn für alle

Wann
Dienstag, 4. August, abends

Wo
6182 Escholzmatt
Was
Abendliche Flurbegleichung. Naturnahe Lebensräume schaffen, aufwerten und vernetzen: Umsetzung in der Praxis, Förderung von Zielarten und betriebswirtschaftliche Auswirkungen. Anschliessend Diskussion beim Grillieren.
Kursleitung
Véronique Chevillat, FiBL
Kosten
Keine
Auskunft, Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Pioniertümpel für Kreuzkröte und Co.

Bau und Pflege
Wann
Mittwoch, 26. August, 18.30–20.30
Wo
5034 Suhr, Distelmatten
Was
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Für Natur- und Vogelschutzvereine, Gemeindevertreterinnen, Förster, Kiesgrubenbetreiber und alle an der Natur interessierten Personen. Auf einer Birdlife-Naturschutzfläche wird der Lebensraum von Pionieramphibienarten vorgestellt. Sehr wichtig sind fast vegetationsfreie, sehr flache Tümpel, die im Idealfall über den Winter austrocknen und sich im Mai wieder mit Wasser füllen. Solche Tümpel können mit dem Bagger und der Ramax-Walze erstellt werden. Voraussetzung ist eine mindestens einen Meter dicke Lehmschicht. Aufkommende Vegetation muss sofort bekämpft werden; eine elegante Lösung ist das teilweise Beweiden der Tümpel mit Schweinen, wie es in der Distelmatte praktiziert wird.

Kursleitung
Ueli Müller, Unternehmer; Gottfried Hallwyler, Unterhalt Naturschutz Kanton AG; Thomas Baumann und Martin Bolliger, Naturama
Auskunft, Anmeldung
Anmeldung erwünscht an Thomas Baumann, Naturama, Tel. 062 832 72 87, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Invasive Neophyten Bekämpfung auf Gemeindestufe

Wann
Mittwoch, 2. September, 13.30–15.30
Wo
Obersiggenthal, Nähe 5415 Nussbaumen b. Baden
Was
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Für Haus-

besitzer, Gärtnerinnen, Landschaftsarchitekten, Försterinnen, Imker, Mitarbeitende von Bauämtern, Gewässer- und Strassenunterhalt, Naturschutzverantwortliche. In Obersiggenthal werden seit Jahren systematisch die invasiven Neophyten bekämpft. Bestimmen sämtlicher Arten im Feld. Demonstration und Üben der Bekämpfungsmethoden.

Kursleitung
Susanna Komenda, Obersiggenthal; Matthias Müller, Liebegg; Thomas Baumann und Martin Bolliger, Naturama
Auskunft, Anmeldung
Anmeldung erwünscht an Thomas Baumann, Naturama, Tel. 062 832 72 87, E-Mail t.baumann@naturama.ch

Buntbrache Anlage, Pflege und ökologische Bedeutung

Wann
Mittwoch, 9. September, 18.30–20.30
Wo
5079 Zeihen
Was
Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Für Landwirte, Natur- und Vogelschutzvereine, Landschaftsarchitektinnen, Ökobüros, Botanikerinnen und alle an der Natur interessierten Personen. Die Buntbrache gehört zu den wertvollsten Lebensräumen im Ackerbau. Anlage und Pflege sind jedoch anspruchsvoll. Pflanzen der Buntbrache, Ansaattechnik, Standortwahl und Pflege.
Kursleitung
Familie Basler, Zeihen; Martin Bolliger und Thomas Baumann, Naturama
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
Was
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



Bild: Lukas Pfiffner

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@bluwin.ch

ACKERBAU

Getreidetag 2009
Wann
Samstag, 27. Juni, 10.00–16.30
Wo
Gut Rheinau, 8462 Rheinau
Veranstalter
Getreidezüchtung Peter Kunz, Sativa-Rheinau AG, Mitwirkung Biofarm Genossenschaft
Was
Impulsreferate zum Thema Qualität. Innere Qualität und wo liegen die Differenzen am Beispiel



der bildschaffenden Methoden. Beibehaltung der inhaltlichen Qualität – was muss/soll bei der Verarbeitung beachtet werden? Diskussion. Fluggang durch die Zuchtgärten, Führung Anbau Hirse- und Leinsamen, Führung Saatgutproduktion und -aufbereitung. Der Tag ist so aufgebaut, dass man sich jederzeit ein- und ausklinken kann.

Referentinnen, Referenten

J. Fritz, Bildkräfteforscher aus Deutschland; A. Dossenbach, Fachschule Richemont, Luzern; Ch. Stalder, Coop-Bäckereien, Basel; H. Völkle und Ch. Goyert, Erdmannhauser/Huober

Kosten

Keine; Verpflegung individuell zu Lasten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Auskunft und Anmeldung

Sativa Rheinau AG, Klosterplatz, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 60, Fax 052 304 91 61, E-Mail zschunke@sativa-rheinau.ch

Den Schnecken auf der Spur

Wann

Mittwoch, 12. August, 18.30–20.30

Wo

5417 Untersiggenthal

Was

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Für Gärtnerinnen, Landwirte, Förster und alle Naturinteressierten. In Lebensräumen wie alten Steinbrüchen, Trockenwäldern, Trockenrasen usw. werden verschiedene Schneckenarten gezeigt. Diese sensible Artengruppe ist ein guter Bioindikator, den meisten Menschen aber völlig unbekannt. Ansprüche an den Lebensraum, Schutzmöglichkeiten. – Schnecke ist nicht gleich Schnecke!

Kursleitung

Isabelle Flöss, Sektion Natur und Landschaft Kanton AG; Cristina Boschi, Zoologin; Martin Bolliger,

Naturama

Auskunft, Anmeldung

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

Buntbrache

Mittwoch, 9. September
Siehe ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

GEMÜSEBAU, GARTEN

«ÖKomenisches» Zierpflanzen-, Stauden- und Baumschulseminar

Wann

Montag, 6. Juli bis Donnerstag, 9. Juli

Wo

D-35305 Grünberg (Hessen)

Was

Referate und Betriebsbesichtigungen zu aktuellen Themen der biologischen Erzeugung von Zierpflanzen, Stauden und Gehölzen.

Kosten

Auf Anfrage

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

Den Schnecken auf der Spur

Mittwoch, 12. August

Siehe ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

ERFA Biogemüse: Neues und Bewährtes in Diskussion

Wann

Mittwoch, 19. August, ganzer Tag

Wo

Noch offen

Was

Referate und Betriebsbesichtigungen zu aktuellen Themen.

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

Gärtnern mit alten und raren Gemüsen

Wann

Freitag, 25. September
Samstag, 26. September
Samstag, 10. Oktober, jeweils 13.30–17.00

Wo

Schloss Wildegg, 5103 Wildegg

Was

Eintägiger Gartenkurs Herbstgemüse. Alte und rare Gemüse kennenlernen und erfahren, wie man sie im eigenen Garten anbaut und pflegt.

Kursleitung

Ruth Bosshardt

Kosten

Fr. 60.– inkl. Eintritt Schloss

Auskunft, Anmeldung

Bioterra, Dubsstrasse 33, 8003 Zürich, Lisa Gamba, Tel. 044 454 48 48, E-Mail lisa.gamba@bioterra.ch

TIERHALTUNG

beef09 – Mutterkuh Schweiz

Freitag, 28. bis Sonntag, 30. August
Siehe MÄRKTE, FESTE, MESSEN

Pferdeeinsatz in Land- und Forstwirtschaft und Freizeit

Wann

Jeweils samstags oder nach Absprache, 10.00–16.00

Wo

Betrieb Dieni, 7189 Rueras

Was

Möchte meine 30-jährige Erfahrung mit Arbeitspferden verschiedener Rassen weitergeben: pferdegerechter und schonender Trainingsaufbau; gewaltlose Lenkarbeit mittels Stimme, Leine und Fährte; Korrekturen von Fehlern wie Hartmäuligkeit, Gertenangst, unruhiges Anziehen, Deichselangst ... Theorie und Praxis am Pferd.

Kosten

Fr. 90.–

Auskunft, Anmeldung

Edi Hess, Via Alpsu 216,

7189 Rueras, Tel. 081 949 19 56 oder 079 247 88 47

TIERGESUNDHEIT

Tagung der STVAH

Wann

Dienstag/Mittwoch, 23./24. Oktober, Beginn 9.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Jahrestagung der Schweizerischen Tierärztlichen Vereinigung für Akupunktur und Homöopathie. Hauptthema: Onkologie. Mitgliederversammlung am Dienstagabend.

Organisation

Peter Klocke FiBL
Auskunft, Anmeldung
www.stvah.ch

VERARBEITUNG, HANDEL

Von Fair zu Fairer

Regeln für faire Handelsbedingungen

Wann

Samstag, 20. Juni, 17.00–18.30

Wo

4800 Zofingen, Rathaus

Veranstalter

Bio Suisse

Was

Workshop für Knospe-Lizenznehmer. Bio Suisse möchte faire Handelsbedingungen entlang der gesamten Knospe-Wertschöpfungskette innerhalb der Schweiz. Dafür soll gemeinsam mit allen Akteuren der Handelskette ein Verhaltenskodex erarbeitet werden. Alle Knospe Lizenznehmer sind herzlich eingeladen.

Leitung

Jörg Schumacher, Universität Hohenheim/Bio Suisse

Auskunft, Anmeldung

E-Mail joerg.schumacher@bio-suisse.ch

Integriertes Schädlingsbekämpfungssystem für Knospe-Lizenznehmer

Wann

Montag, 27. bis Freitag, 31. Juli

Wo

formaco pmc ag, Langwiesenstrasse, 8108 Dällikon

Was

Aufbau eines eigenen integrierten Systems der Schädlingsbekämpfung (vgl. Bio Suisse Weisungen zu den Richtlinien für Lizenznehmer und Hofverarbeiter, Kapitel Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung, Art. 3.3.2.). Für Betriebsleiterinnen, Produktionsleiter, Qualitätsverantwortliche, Verantwortliche für Schädlingsbekämpfung in Knospe-



Bild: Ökolandbau.de

zertifizierten Betrieben. Ziel: selbstständig ein integriertes System der Schädlingsbekämpfung aufbauen und betreuen bzw. ein durch Vertragsunternehmen installiertes System beurteilen und überprüfen; lokale Bekämpfungen und bei Bedarf Vernebelungen planen und durchführen.

Kosten

Fr. 1750.– inkl. Prüfung
Auskunft, Anmeldung
 Tel. 043 931 03 00 oder
 www.formaco.ch

Umgang mit Pestizid- und GVO-Rückständen

Wann

Freitag, 30. Oktober, ganztägig

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Kenntnisse der Kontaminationsrisiken, Optimierung der internen Abläufe und Instrumente für das Einschätzen von Rückstandsfällen. Für QS-Verantwortliche und interessierte Personen.

Kosten

Fr. 500.–

Kursleitung

Gabriela Wyss, 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

BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Generalversammlung 2009

Wann

Sonntag, 5. Juli

Was

Generalversammlung Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

Bio Marché

Wann

Freitag, 19. bis Sonntag, 21. Juni
 Fr. 14.00–21.00; Sa. 10.00–21.00;
 So. 10.00–18.00 (Kultur und



Festwirtschaften: Fr./Sa. bis 24.00; So. bis 20.00)

Wo

4800 Zofingen, Altstadt

Was

Die wichtigste Schweizer Biomasse – zum 10. Mal: grosser Verkaufsmarkt, Food und Non-Food; Ausstellung «Biologisch Bauen & Wohnen» diverse Biofestwirtschaften, Konzerte und Attraktionen für Kinder und Erwachsene.

Weitere Informationen

www.biomarche.ch

Biogipfel

Wann

Samstag, 20. Juni, 11-00–13.00

Wo

4800 Zofingen, Rafthaus

Was

Vorträge und Diskussionen zum Thema «Solidarisch und fair handeln in der ganzen Wertschöpfungskette». Siehe auch Seite 13 in diesem Heft.

Veranstalter

Bioforum Schweiz und Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft

Startfest Portulac

Wann

Samstag, 20. Juni, 10.45–16.00

Wo

Eggwisenstrasse 1, 8320 Fehraltorf

Was

Eröffnungsfest der neuen Biogärtnerei mit Pflanzaktion, Gemüse und Früchte aus eigenem Anbau, Festwirtschaft, Verkaufsstand für Holzspielzeug, Musik, Spiele und grosses Glücksrad, Führungen durch den Betrieb. Portulac Biogärtnerei und Kundengärtner ist ein Angebot der Stiftung für Ganzheitliche Betreuung.

Auskunft, Anmeldung

Portulac Biogärtnerei und Kundengärtner, Eggwisenstrasse 1, 8320 Fehraltorf, Tel. 043 466 91 44

Rebhüslifest bei Nicole & Romi

Wann

Samstag und Sonntag, 20./21. Juni, jeweils ab 14.00

Wo

Dorfstrasse 1, 5077 Elfingen

Was

Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit, Spaziergänge rund um den Rebberg. Rebrundgang um 17.00.

Anreise

Elfingen ist gut erreichbar mit SBB (Brugg AG) und Postauto. Ab Dorfmitte den Schildern «Ni & Ro» folgen. Anfahrtsplan und weitere Information auf www.ni-ro.ch

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung erwünscht an Nicole Robatel und Romi Wieser, Tel. 062 876 15 39, 079 703 17 22, E-Mail info@ni-ro.ch



Bild: zVg

FiBL: Tag der offenen Tür

Wann

Sonntag, 16. August

Wo

FiBL, 5070 Frick

Weitere Informationen

Im nächsten bioaktuell sowie unter www.fibl.org



beef09 – Mutterkuh Schweiz

Wann

Freitag, 28. bis Sonntag, 30. August

Wo

Freilichtmuseum Ballenberg, 3858 Hofstetten bei Brienz

Was

Ein «Chuefescht» für Gross und Klein. Alles dreht sich auf dem Ballenberg um Mutterkühe und ihre

Kälber. Rund 20 Kuhrasen, ein Ochsenespanntreffen, Spiel und Spass sowie kulinarische Genüsse machen einen Besuch des Ballenberg besonders attraktiv. Weitere Informationen: www.beef09.ch

Veranstalter

Mutterkuh Schweiz, Laurstrasse 10, 5201 Brugg
 056 462 54 05,
 E-Mail info@mutterkuh.ch,
 www.mutterkuh.ch

O SOLE BIO

1. Zentralschweizer Biomarkt

Wann

Samstag, 29. August, 8.00–18.00;

Sonntag, 30. August, 10.00–17.00

Wo

Zug, Landsgemeindeplatz

Was

Siehe Seite 16 in diesem Heft.



Bild: zVg



HAUS ST. MARTIN

Wir sind eine kleine sozialtherapeutische Gemeinschaft im Emmental.

Wir suchen für den 7 ha Landwirtschaftsbetrieb auf **Juli 2009** oder nach Vereinbarung eine/n biologisch-dynamisch arbeitende/n

Landwirt/in (100%)

mit Ausbildung, sowie Erfahrung im sozialpädagogischen Bereich (oder umgekehrt).

Ihre Aufgaben:

- Führen des Landwirtschaftsbetriebes (Milchvieh, Milchverarbeitung, Lagergemüse)
- Begleitung und Anleitung von Betreuten
- Ausbildung von Fachstudenten

Sie haben Freude an der Arbeit mit besonderen Menschen, sind initiativ, teamfähig und humorvoll.

Bitte senden/mailen Sie Ihre Bewerbung an Peter Danzeisen oder rufen Sie an. Wir freuen uns auf Sie!

HAUS ST. MARTIN – SOZIALTHERAPEUTISCHE GEMEINSCHAFT – 3531 OBERTHAL

031 711 16 33 – info@haus-stmartin.ch – www.haus-stmartin.ch



SENNARIA
SURSELVA

Am Rand Neues wagen

Wir planen den Neubau unserer Käserei in Disentis. Die neue Käserei wird ihren Betrieb im Jahr 2010 aufnehmen und über eine Kapazität von 2.8 Mio. kg Milch verfügen.

Für den Betrieb der bisherigen Käserei in Sedrun bis 2010 bzw. für den Betrieb des Neubaus suchen wir per Oktober 2009 oder nach Vereinbarung

einen Betriebsleiter und einen Käser

Wollen Sie mit uns Neues anpacken, so richten Sie Ihre Bewerbung bis Mitte Juni 2009 an:

Carli Tuor

La Sennaria Surselva SA

Caho, 7172 Rabius, Tel: 079 631 49 04

5 %

Frühbezugsrabatt
bis 19. Juni 2009



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Für Ansaaten nach der Ernte

- Bio 1000:** 1-jährige Zwischenfuttermischung
- Bio 2000:** 2-jährige Rotklee-Raigrasmischung
- Bio 3000:** 3-jährige Gras-Weisskleemischung
- BIOLUZ:** Luzerne-Grasmischung, 3-jährig
- Bio 4000:** Mehrjährige Gras-Weisskleemischung
- Bio 4400 Turbo:** Mehrjährige Gras-Weisskleemischung
- Winter-Kleegrün bio:** Speziell für Spätsaaten
- ALEXPP bio:** Gründüngung, nicht überwinternd
- N-Plus bio:** Gründüngung überwinternd, Stickstoffsammler

Grosse Auswahl an

Bio-Zwischenfuttersaatgut,
Bio-Gründüngungen wie:
Raps, Rübsen, Ölrettich, Senf,
Phacelia, div. Klee- und Gräserarten

Verlangen Sie den neuen Saatgutkatalog.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

Regional-Berater, Abhollager:

Franz Sidler, 6022 Grosswangen/LU, Tel. 041 980 22 00
Thomas Buser, 8560 Märstetten/TG, Tel. 079 233 74 23
Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16



BERGHOF STÄRENEGG

HANDWERK · HEIM · SCHULE · LANDWIRTSCHAFT



Für unseren vielseitigen 7ha Biobetrieb (1000 m.ü.M.)
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen Landwirt/eine Landwirtin

mit Interesse an Handarbeit, Milchverarbeitung und
am Arbeiten mit Kindern und Jugendlichen

Michel und Holle Seiler, Berghof Stärenegg
3555 Trubschachen, 034 495 56 95

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

Richtig und wichtig

Zum Artikel «Mit Kalk und Hanf gegen Bakterien und Behörden», *bioaktuell* 4, Mai 09

» Mit grossem Interesse habe ich den Artikel «Mit Kalk und Hanf gegen Bakterien und Behörden» gelesen. Ich finde es richtig und wichtig, dass konsequent nach Alternativen zum Antibiotikaeinsatz in Obstanlagen gesucht wird. Und das nicht nur für den Bioanbau. Als Konsumentin stimmt es mich nachdenklich, wenn – entgegen früheren Erwartungen – Antibiotikarückstände in Äpfeln gefunden werden. Dass kritische Obstproduzenten ihre Bäume nicht tatenlos den Bakterien überlassen wollen, versteht sich von selbst. Ich begrüsse deren Eigeninitiative sehr und ich wünsche mir, dass der entsprechende Einsatz möglichst bald mit positiven Studienergebnissen belohnt wird.

Johanna Bernet, Fehraltorf ZH

Lobenswerter Einsatz

» Ich gratuliere Christoph Meili und seinen Mitinitianten zum Engagement für eine alternative Feuerbrandbekämpfung! Dazu braucht es Ressourcen, die die Betroffenen mit grossem Einsatz selber erbringen müssen. Das ist sehr lobenswert!



Wir hoffen, dass dem Projekt in Zusammenarbeit mit Bio Suisse und FiBL ein Erfolg beschieden sein wird. Eine Erfahrung lässt uns zuversichtlich sein: Im Kampf GEGEN die Natur ist der Mensch immer unterlegen, nur MIT der Natur finden wir eine umweltverträgliche Lösung. In diesem Sinne sichern die Grünen Thurgau auch weiterhin ihre Unterstützung zu.

Urs Oberholzer-Roth, Präsident Grüne Thurgau,
Romanshorn TG

Bioapfel, Bioboom,
Biocontrol, Biodynamik,
Bioei, Biofisch, Biogas,
Biohandel, Bioimport,
Biokaviar, ...,
Biozertifizierung.

Die Biowelt von A bis Z auf

www.bioaktuell.ch

DIE PLATTFORM DER SCHWEIZER BIOBÄUERINNEN UND BIOBAUERN



IMPRESSUM

bioaktuell 
 **BIO SUISSE**

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 Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster-Zigerli, Christian Voegeli (Bio Suisse); E-Mail bioaktuell@fibl.org

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

Inserate 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

Biofutter ist Vertrauenssache

Schweizer Bio Getreide Ihre Grundlage für bestes Bio Futter

- Abholung ab Hof
- Abholung ab Sammelstelle
- Auszahlung des Richtpreises
- Anrechnung zu einem Mehrpreis an Mischfutter

Melden Sie Ihre Ablieferungen direkt an bei:
Maja Lehmann Tel. 056 201 40 20

Wir führen ausschliesslich nur im Bio zugelassene Artikel in unserem Sortiment



Alb. Lehmann, Biofutter  

5413 Birmenstorf / 9200 Gossau

Tel 056 / 201 40 20

Fax 056 / 201 40 25

E- Mail: Info@biomuehle.ch

<http://www.biomuehle.ch/>

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Adressberichtigung melden