



Bio Marché: Panettone holt Sonderpreis Seite 4

Knospe und Goût Mieux  
im Gastro-Pas-de-deux Seite 7



Entdecken Sie, an wen unser  
Held der Natur sein Herz verliert,  
warum er mit Räubern und  
Banditen kooperiert und wie er zum  
Anbeissen süss wird.

Unter [www.bio-suisse.ch/helden](http://www.bio-suisse.ch/helden)



**Bio Knospe. Bringt den Geschmack zurück. BIO SUISSE**



**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-Klee grün 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](http://www.muehlerytz.ch)

### Regional-Berater, Abhollager:

Thomas Buser, 8560 Märstetten/TG, Tel. 079 233 74 23  
Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16



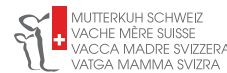
## Wir vermitteln für Sie alle Tierkategorien.

In der Aufzucht sind Sie die Profis. Doch die kompetente und engagierte Vermittlung Ihrer erstklassigen Natura-Beef® und Bio Tiere können Sie getrost uns überlassen. Die Viegut AG ist nicht nur ein Familienbetrieb mit langjähriger Erfahrung, sondern auch ein ganz modernes, von 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](mailto:info@viegut.ch)



**viegut.ch**

## ProSpecieRara setzt auf Bio

Die Stiftung ProSpecieRara bewahrt seit 1982 gefährdete Kulturpflanzen und Nutztierassen vor dem Aussterben. Es gelingt ihr vermehrt, diese kultivierte Biodiversität wieder auf die Höfe und Äcker und schliesslich zu den Konsumentinnen und Konsumenten zu bringen.

Als ProSpecieRara mit Coop die ersten zaghaften Schritte mit ihren Schützlingen auf den freien Markt wagte, waren es vor allem die Biobauern, die sich auf das Wagnis einliessen und sich einmal mehr als Pioniere betätigten. ProSpecieRara bekennt sich bei Frischprodukten bis heute voll zur Knospe.



Im Jahr der Biodiversität wird die Biogemeinschaft

nicht müde, darauf hinzuweisen, dass die Biodiversität auf ihren Äckern und Gärten viel höher ist als bei den konventionell wirtschaftenden Betrieben. Was für Feld und Acker stimmen mag, hat sich aber in der Warenauslage des Detailhandels und auf den Tellern der Gastronomie noch nicht durchgesetzt – da gibt es einiges an Verbesserungs- und Vermarktungspotenzial. Nur vereinzelt sorgen ProSpecieRara-Sorten für Farbtupfer im Biosortiment. Bei der Kommunikation über Biodiversität kommt das Thema der domestizierten Sorten- und Rassenvielfalt kaum vor; Laufkäfer, Regenwürmer und Schlupfwespen laufen unseren ProSpecieRara-Wollschweinen, Spiegelschafen und Kupferhalsziegen kommunikativ locker den Rang ab.

Das kürzlich von IP-Suisse eingeführte Punktesystem bricht erfreulicherweise auch eine Lanze für die Haltung gefährdeter Nutztiere und für Hochstammsorten. Damit werden diese bei IP-Suisse in Wert gesetzt. Eine ähnliche Auslobung fehlt im Biosegment bisher leider.

Der Schritt zu einem besser sichtbaren Warenangebot aus gefährdeten Kulturpflanzen und Nutztierassen wäre schnell gemacht. Damit möchte ich alle Biobäuerinnen und Biobauern aufrufen, zusammen mit ProSpecieRara den Einkauf selbst für ihre Kundschaft zu einem Biodiversitätserlebnis werden zu lassen. Setzen Sie auch bei der Sortenauswahl vermehrt auf Vielfalt. Wir wären dabei!

Béla Bartha, Geschäftsführer ProSpecieRara

# bioaktuell



7



10



15



29

## HIER UND JETZT

**4** Zweiundvierzig herausragende Knospe-Produkte am Bio Marché prämiert

**7** Knospe plus Goût Mieux

Die Bedeutung des Ausser-Haus-Konsums und damit der Gastronomie nimmt zu, auch für die Biobranche. Eine Partnerschaft mit Goût Mieux soll nun die Knospe-Küche fördern.

## POLITIK

**10** Saatgutkarawane erreicht Bern

Die Saatgutkarawane fand ihren Abschluss am 4. Juni auf dem Berner Bundesplatz. Menschen, Kulturen und Anliegen aus Guinea-Bissau, Indien, Nicaragua, Niger und der Schweiz begegneten sich.

**12** SP-Parlamentarier besuchen Regina Fuhrer

**13** Petition gegen Hunger

«Keine Agrotreibstoffe, die zu Hunger und Umweltzerstörung führen». So der Titel einer Petition, hinter der Bio Suisse und weitere 19 Organisationen stehen. Herbert Karch von der Kleinbauern-Vereinigung erläutert.

## PRODUKTION

**15** Kalkulationsprogramm «Beerenkost»

Mit dem Programm «Beerenkost» von Agridea lassen sich auch die Kosten dreier Biobeerenkulturen berechnen.

## HANDEL UND VERARBEITUNG

**16** Mit Sauerstoffentzug gegen Schädlinge

EcO<sub>2</sub> bietet eine neue Möglichkeit des chemiefreien Vorratsschutzes.

## MARKT UND KONSUM

**19** AG Biomilch vorsichtig optimistisch

## RUBRIKEN

**20** Bio Suisse

**22** Ratgeber

**24** Notizen

**25** Märitstand

**27** Agenda

**28** Impressum

**30** Das letzte Wort. Leserbriefe



«Cremige Struktur»: Glacé von Luna Llena.



«Luftige Textur»: Panettone von Biofarm.

Bilder: Bio Suisse

## Gourmet-Produkte ausgezeichnet

Bio Suisse zeichnete am Bio Marché hervorragende Knospe-Produkte aus. Von 123 eingereichten Milchprodukten und Kleinbackwaren erhielten 42 eine Prämierung. Diese dürfen nun die Gourmet-Knospe tragen. Das Büffelmilchjoghurt Nature der Chäs-Hütte Meierskappel LU und der Panettone Artigianale der Biofarm Genossenschaft in Kleindietwil BE erhielten eine Sonderauszeichnung.

**D**er Bio Marché in Zofingen AG ist als Treffpunkt von Kennern etabliert. Grund genug für Bio Suisse, am 18. Juni zum fünften Mal in diesem Rahmen eine Qualitätsprämierung durchzuführen. Am Wettbewerb nehmen jeweils sowohl Produzenten als auch Verarbeiterinnen von Bioprodukten teil. Dies ermöglicht insbesondere auch Knospe-Bäuerinnen

und kleinen Verarbeitern, ihre hervorragenden Produkte einem breiteren Publikum bekannt zu machen.

Eine unabhängige Fachjury degustierte und bewertete die Milchprodukte-Biospezialitäten wie Frischkäse, Joghurt und Glacé sowie Kuchen, Biscuits und weitere Kleinbackwaren. Gekostet wurden insgesamt 123 Produkte. 42 erhielten

eine Prämierung, zwei darunter eine Sonderauszeichnung. Die Prüfung der Produkte berücksichtigte die vier Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeiner Eindruck. Jedes dieser Kriterien erhielt maximal fünf Bewertungspunkte. Das bestmögliche Ergebnis sind somit 20 Punkte.

Stephan Jaun, Sabine Lubow, Bio Suisse



Fritz und Silvia Schnyder von der Chäs-Hütte Meierskappel LU erhielten für ihr Büffelmilchjoghurt Nature eine Sonderauszeichnung.



## Die prämierten Hersteller, ihre Produkte und der Jury-Kommentar



### Sonderauszeichnungen

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Panettone Artigianale	«Schöne Form, luftige Textur, saftig, hefig, gute Kruste, sehr schönes Produkt!»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmilchjoghurt Nature	«Gute Textur; cremig, typisch frisch; deutliche Säure im Abgang; sehr gut!»

### Auszeichnungen

VEBO Genossenschaft, Oensingen SO: Vogelnestli	«Typisches Aussehen, gute Makaronen-Aromen.»
VEBO Genossenschaft, Oensingen SO: Orangenquarktorte	«Hübsche Dekoration, in der Nase intensive Orange; am Gaumen nicht zu süss.»
Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Panetone Albicocca Cioccolato	«Schöne Form und Farbe; Teig und Kruste sind perfekt, nicht zu süss.»
Holzofenbäckerei Hindelbank BE: Sablé	«Salzig süss ist ausgewogen.»
Bäckerei-Konditorei-Confiserie Leutwyler, Zofingen AG: Kokosmakrönli	«Nase schönes Kokos, intensiv; Gaumen süss.»
Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen BE: Vollkornbiscuit Hafer Kokos	«Getreidenoten frisch, knusprig; schöne Harmonie.»
Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen BE: Vollkornbiscuit Choco Orange	«Nase Schoggi und Orange; komplexe Aromen-Vielfalt.»
Emmi Frischprodukte AG, Emmen LU: Joghurt Mango-Passionsfrucht	«Cremig, gute Konsistenz; schöne Farbe; fruchtig-exotisch gut.»
Emmi Frischprodukt AG, Emmen LU: Joghurt Orange-Ananas-Sanddorn	«Schöne Farbe und Konsistenz; Nase fruchtig.»
Milchhof Liechtenstein AG, Schaan FL: Joghurt Vanille	«Cremig glänzend; sehr gute Konsistenz; dicht cremig am Gaumen.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Schafnidelchäsli	«Cremige Textur; Champignon und Haselnuss an der Nase.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Schafmilchjoghurt Mango	«Textur sehr gut cremig; süsses Mundgefühl.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Schafmilchjoghurt Vanille	«Gute Vanille-Note.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Schafmilchjoghurt Limette	«Schöne frische Frucht; Textur fest cremig; lange Nachhaltigkeit.»
Nutrifrais SA, Genf GE: Yoghourt brassé au Bifidus à la Myrtille	«Sehr schönes Aussehen; Fruchtanteil intensiv dunkel; frischer Geruch.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: Vollmilchquark	«Frisch, cremig, gut.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: Rahmquark	«Nase intensiv Rahm; Gaumen cremig, vollmundig, luftig.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: Magermilchquark	«Frisch, sehr appetitlich; gute Farbe, gute Konsistenz.»
Biomilk AG, Münsingen BE: Joghurt Nature	«Reiner Geruch; feine Säure; cremig, frisch.»
Biomilk AG, Münsingen BE: Schafmilchjoghurt Sanddorn	«Geschmack intensiv, fruchtige ausgewogene Säure im Abgang; schöne Konsistenz.»
Biomilk AG, Münsingen BE: Crème au Chocolat	«Sehr schöne Choco-Töne; feine Aromatik; elegantes Produkt.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmozzarella	«Schöne Knetform; würzig, harmonisch; ausgezeichnetes Produkt.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmilchjoghurt Vanille	«Schöne Aromatik; feste Struktur; schöne Vanille-Note; lange Nachhaltigkeit.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmilchjoghurt Mocca	«Harmonische Aromen; wunderbare Textur; sehr gute Süsse Säure.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmilchjoghurt Aprikose	«Perfekt in Glanz, Farbe und Musterung; gute Textur; im Gaumen rahmig.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmilchjoghurt Heidelbeer	«Schöne glänzende Oberfläche; cremige Textur; Abgang «heidelbeerig.»
ARCO Glace, Münsingen BE: Mago-Carambola-Sorbet	«Nase definierte Frucht Mango; Gaumen intensiv Mango; schön feste Konsistenz.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Süssrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	«Schöne Prägung; typisch süssliche Note am Gaumen; feine, elegante Konsistenz.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Vollrahm 35 % pasteurisiert	«Nase milchig; Rahm dezente; Gaumen neutral, leicht mild.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Joghurt Nature	«Cremig, gute Konsistenz; schöner Glanz; mild elegant am Gaumen.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Quark Mocca	«Aussehen gut; Nase Mocca dezente; Gaumen gute Konsistenz, intensiv Mocca.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Quark Aprikosen	«Voll reife Aprikosen, Textur voll cremig, recht aromatisch.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Panna Cotta Nature	«Nase rahmig, Gemüsenoten; Gaumen cremig, fein, dezente Süsse.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Panna Cotta Mocca	«Perfekte Form und Farbgebung; kräftig würzige Mocca, sehr gut in Kombination mit Panna Cotta.»
Gelateria Luna Llena, Bern BE: Rahmgelacé Mocca	«Feine Mocca-Aromatik; sehr gute cremige Struktur; angenehme Süsse.»
Gelateria Luna Llena, Bern BE: Sorbet Mango	«Nase intensiv Mango, harzig-würzig, frisch; Gaumen breit, süss.»
Biohof Hobiell-Kehrsiten, Kehrsiten NW: Quark	«Feste cremige Konsistenz; frisch-sähmig am Gaumen; gute Säure.»
Schlatthof, Wolfwil SO: Quark Nature	«Homogen, glänzend im Aussehen; an der Nase frisch, Gemüsenoten; am Gaumen mild, frisch; schöne Konsistenz; leicht im Abgang.»
Schlatthof, Wolfwil SO: Joghurt Nature	«Cremig, gute Konsistenz; gute Säure; harmonisches Produkt.»
Schlatthof, Wolfwil SO: Drinkjoghurt Mocca	«Schöne Optik; gut erkennbar in der Nase; am Gaumen mit der Süsse schön eingebunden; harmonisch.»



**Der Bio Eier Markt wächst!**

**Wir suchen Biolegehennen-Betriebe.  
Melden Sie sich bei uns:**

**Ei AG, 6210 Sursee Tel. 041 925 88 05  
sonja.mueller@eiag.ch www.eiag.ch**

**Grosses Sortiment an Bio-Knospe Produkten.**

**Fachberatung rund um Produktion von Fleischwaren.**

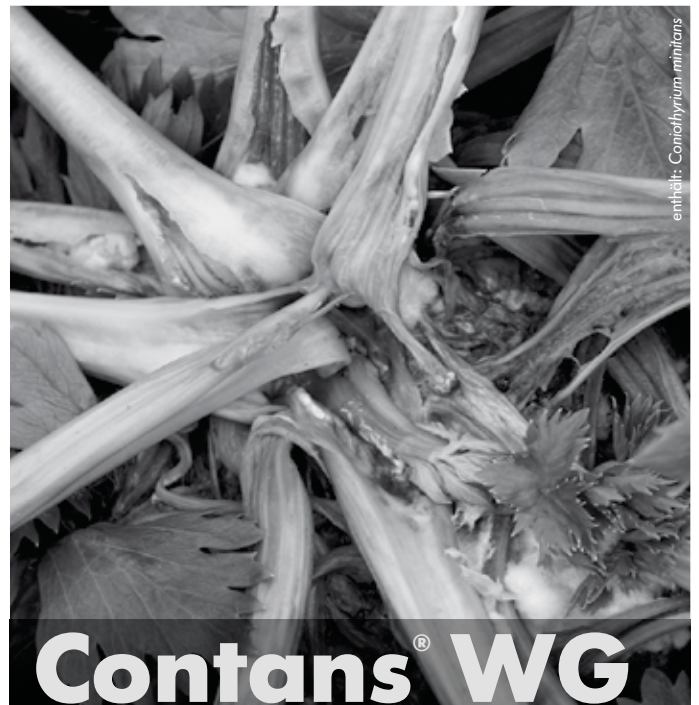


- Rohgewürze
- Gewürzmischungen für Fleisch- und Wurstwaren
- Hilfsstoffe, zugelassen für die Produktion von Knospfleischwaren
- Komplettmischungen, zugelassen für die Produktion von Knospfleischwaren
- Herstellung von Kundenrezepturen



**Omya (Schweiz) AG**  
**Geser Grand Gourmet**  
**Sagmattstrasse 13**  
**CH-4710 Balsthal**

Tel. +41 (0)62 789 29 30  
Fax +41 (0)62 789 29 35  
Info.ggg.ch@omya.com  
www.geser-grand-gourmet.ch



**Contans® WG**

Nachhaltige Wirkung gegen Sclerotinia-Fäule

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



# Knospe und Goût Mieux wollen im Gastrobereich weiter wachsen

Die Konsumenten verpflegen sich mehr und mehr ausser Haus. Da wird auch für die Biobranche die Gastronomie immer wichtiger. Gastronomen können zwischen zwei Zertifizierungsvarianten und der Knospe-Produkte-Küche auswählen. Durch eine strategische Partnerschaft mit Goût Mieux möchte Bio Suisse nun die Knospe-Produkte-Küche fördern.

**A**uch im letzten Jahr stieg der Ausser-Haus-Konsum in der Schweiz. Das zeigen die neusten Zahlen des «Branchenspiegels 2010», welchen Gastro Suisse im Mai veröffentlicht hat. «Der gesamte Umsatz des Ausser-Haus-Markts stieg im Jahr 2009 von 20,8 auf 22,9 Milliarden Franken», erklärt Bernhard Kuster, Leiter Wirtschaftspolitik von Gastro Suisse. Unter Ausser-Haus-Verpflegung versteht man die Verpflegung in Restaurants, an Take-aways, von Verpflegungsautomaten etc.

## Drei Varianten für die Gastronomie

Für die Gastronomie gibt es drei verschiedene Knospe-Modelle. Erstens: die Knospe-Produkte-Küche. Dabei dürfen die verwendeten Knospe-Produkte in der Speisekarte mit dem Knospe-Logo ausgelobt werden. Zertifizierung ist keine nötig. Das Modell eignet sich als Einstieg oder Angebotsweiterung für Gastronomiebetriebe, die bisher keine Bioprodukte im Angebot hatten.

Zweitens gibt es die Knospe-Komponenten-Küche. Dieses Modell eignet sich für Betriebe, die über ein grosses Sortiment an Bioprodukten verfügen und ganze Gerichte oder bestimmte Menükomponenten in Knospe-Qualität anbieten. Knospe-Komponenten-Küchen werden zertifiziert. Für die Verwendung der Komponenten gilt das Ausschliesslichkeitsprinzip, das heisst, es dürfen nicht gleichzeitig gleichartige konventionelle und Knospe-Produkte zum Einsatz kommen.

Drittens bietet Bio Suisse mit der Knospe-Küche auch eine Vollversion an. Solche Betriebe setzen für die Speiseherstellung konsequent auf Bioprodukte. Bei Getränken und Wein sind zum Teil konventionelle Produkte erlaubt. Gastronomiebetriebe mit Knospe-Küche dürfen in sämtlichen Kommunikationsmassnahmen die Knospe verwenden. sja

Die Zahlen des letzten Jahres bestätigen eine langjährige Entwicklung: Immer mehr Schweizerinnen und Schweizer geben immer mehr Geld für Essen und Trinken ausser Haus aus. Innerhalb dieses Markts wächst zudem der Anteil an Schnellverpflegung besonders stark. «Während er im Jahr 2008 noch 12,4 Prozent betrug, waren es im Jahr 2009 schon 15,9 Prozent», erklärt Bernhard Kuster. Wer Lebensmittel verkaufen und den Zug nicht verpassen will, muss also ein Auge auf die Gastronomiebranche halten.

## Bio Suisse und Goût Mieux spannen zusammen

Das ist auch im Biosektor nicht anders. Bisher tat sich die Knospe aber in der Gastronomiebranche eher schwer. Eingeschränktes Angebot, schlechte Verfügbarkeit, hoher Preis und zu hohe Einstiegshürden lauten die allgemeinen (Vor-)Urteile. Um die Einstiegshürde zu senken, hat Bio Suisse vor eineinhalb Jahren die Knospe-Produkte-Küche eingeführt: «Ein Gastronomiebetrieb muss

sich nicht mehr zwingend zertifizieren lassen, sondern kann einzelne Produkte in seiner Menükarte mit der Knospe auszeichnen», erklärt Jürg Schenkel, Marketingleiter Bio Suisse.

Nun soll ein nächster Schritt diesen Bereich weiterentwickeln: Im Frühjahr ist Bio Suisse eine Partnerschaft mit der Stiftung Goût Mieux eingegangen. Goût Mieux zeichnet Gastronomiebetriebe unter anderem dafür aus, dass sie täglich ein Mindestangebot an Biospeisen und -getränken anbieten. Um das Angebot an solchen Betrieben breiter bekannt zu machen, publiziert Goût Mieux unter anderem einen Gastroführer, der mit einer Auflage von 200'000 Exemplaren einen hohen Beachtungsgrad findet. Gemeinsam wollen Bio Suisse und Goût Mieux diese Publikation nun noch breiter streuen und mit gezielten Projekten den Gastronomiemarkt bearbeiten. «Unter anderem wollen wir mit Goût Mieux eben die Knospe-Produkte-Küche fördern», erklärt Jürg Schenkel. Um die Zusammenarbeit auf strategischer Ebene zu festigen,



Starke Farben: Der Bioschnellverpfleger Greens im Berner Bahnhof.

Bild: zvg

sitzt zudem Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer neu im Goût-Mieux-Stiftungsrat.

### VEBO Oensingen: täglich 240 Biomenüs

Schon länger im Gastroführer von Goût Mieux zu finden ist das öffentliche Personalrestaurant der VEBO Berufliche Massnahmen in Oensingen SO. Es setzt im ganzen Betrieb um, was für andere mit der Knospe-Produkte-Küche ein Teilkonzept ist. Die VEBO-Genossenschaft hat sich der Eingliederung von Menschen mit Behinderung in unsere Gesellschaft verschrieben. Sie bietet über den Kanton Solothurn verteilt 1000 geschützte Arbeitsplätze und 250 Ausbildungs- und Abklärungsplätze an.

Das im Jahr 2006 eröffnete Personalrestaurant der VEBO Berufliche Mass-

nahmen in Oensingen kocht zu 96 Prozent mit Bioprodukten, wie Küchenchef Thomas Liechti erklärt. Die Restaurantküche bereitet täglich rund 240 Mahlzeiten zu. «Ausser Salz und Fisch verwenden wir ausschliesslich Biorohstoffe und 81 Prozent unserer Lebensmittel sind Knospe-zertifiziert», erklärt Liechti. Der ausgebildete Koch und Diätkoch kam bei der Eröffnung in den Betrieb und hatte vorher mit Bio nichts am Hut, wie er selbst erklärt. Das Einführen der Bioküche sei problemlos verlaufen, stellt Liechti rückblickend fest. Etwas umdenken musste er betreffend Saisonalität des Gemüseangebots. Den Speiseplan bespricht er jeweils zwei bis drei Wochen im Voraus mit seinen Lieferanten, die vor allem aus einem Gemüsebauern, einem regionalen Metzger und der Firma Bio Partner Schweiz AG bestehen. So verlau-



Hatte bis vor vier Jahren «mit Bio nichts am Hut»: Biokoch Thomas Liechti vom Restaurant der Genossenschaft VEBO in Oensingen.

### VEBO: Tag der offenen Türe

Am 18. September öffnen die VEBO-Betriebe an der Staadackerstrasse 15 und an der Werkhofstrasse 8 in 4702 Oensingen ihre Türen für Interessierte (9 bis 15 Uhr). Am 7. November findet zudem von 10 bis 13 Uhr eine Brunch-Matinée statt.

Siehe auch [www.vebo.ch](http://www.vebo.ch) und [www.berufliche-massnahmen.ch](http://www.berufliche-massnahmen.ch).

fe die Beschaffung gut und auch die Kunden seien zufrieden. «Klar fragen einzelne Gäste im Winter manchmal nach einer gedünsteten Tomate. Es ist aber einfach, ihnen zu erklären, warum es jetzt Kohlgemüse oder Rüebli gibt.»

### Geschmack gezielt erhalten

Umdenken musste sein Küchenteam auch bei der Zubereitung der Speisen, weil in der Knospe-Küche der Geschmacksverstärker Glutamat nicht zugelassen ist. Liechti meint dazu schmunzelnd: «Man muss das Gemüse schonend garen und nicht verkochen. So bleibt der Geschmack besser erhalten.» Nicht wegzudiskutieren ist, dass die Bioküche im Vergleich zur konventionellen Gastronomie einen Mehraufwand bei Saucen oder Suppen mit sich bringt. Dies weil En-gros-Convenience-Produkte wie Suppen- oder Saucenpulver fehlen, wie der Küchenleiter sagt. «Da müssen wir selbst herstellen, was andere Betriebe einfach einkaufen können.»

Nach vier Jahren Knospe-Küche zieht Liechti eine positive Bilanz: «Die meisten Gäste schätzen unsere Bioküche sehr. Wir konnten aus den nahen Dienstleistungs- und Industriebetrieben in Oensingen einige regelmässige Kunden dazugewinnen, sodass wir täglich 40 bis 50 Gäste von ausserhalb des Betriebes verpflegen.» Auch privat ist Liechti zum Biokonsumenten geworden: «Ich bin voll überzeugt davon und habe einen grossen Teil des Privatkonsums auf Bio umgestellt.»

Zusätzlich zum Modell der Knospe-Küche hält sich Liechtis Küchenteam im VEBO-Personalrestaurant übrigens auch an die Richtlinien für gesundes Essen. «Das heisst, es gibt auch mal Rösti, Bratwurst oder ein paniertes Schnitzel, aber dann jeweils mit einer leichten Begleitung.» Viele Konsumierende, berichtet Liechti, würden ausdrücklich die leichte Verdaulichkeit der Mahlzeiten loben.



## Auch eine Knospe-Bäckerei gehört dazu

Zur VEBO in Oensingen gehört auch eine erfolgreiche Knospe-zertifizierte Biobäckerei. Sie befindet sich im selben Gebäude wie das Restaurant und beliefert – neben dem eigenen Verkaufsgeschäft – einen Laden in Olten und einen in Langenthal sowie die verschiedenen VEBO-Betriebe. «Unser Sortiment ist eigentlich ganz «konventionell», aber alle Produkte sind mit der Knospe zertifiziert», meint Bäckermeister Reto Weber lachend. Die Auslage der VEBO-Bäckerei deckt tatsächlich vom *Stückli* übers Dinkelbrot bis zur *Züpfle* das ganze Sortiment einer gängigen Bäckerei ab.

Für Weber ist die Knospe auch eine Qualitätsverpflichtung. Das beweisen die VEBO-Produkte jeweils an der Qualitätsprämierung von Bio Suisse im Rahmen des Bio Marché in Zofingen AG (siehe Seite 20). Mit dem *Vogelnestli* und der Orangenquarktorte hat die VEBO-Bäckerei auch in diesem Jahr wieder zwei Auszeichnungen gewonnen.

## Bio für Schnellschmecker im Bahnhof Bern

Seit Januar 2008 erfolgreich auf dem Markt ist auch der Bioschnellverpfleger Greens. Das Take-away im Bahnhof Bern gehört zur Autogrill Schweiz AG und führt zu 70 Prozent Biobiolebensmittel. «Unsere Frequenzbringer sind vor allem Biosandwiches, Biokaffee, hausgemachte Quiches und frische Säfte», erklärt die Medienverantwortliche Ellen Samson.

## Goût Mieux – natürlichem Genuss verpflichtet

Die Stiftung Goût Mieux mit Sitz in Zofingen AG hat sich der Förderung des natürlichen Genusses verschrieben. Rund 70 Restaurants tragen das Label. Sie verpflichten sich, eine natürliche, saisonale und regionale Küche zu führen. Sie bevorzugen eine frische Zubereitung der Speisen und möglichst schonende Kochverfahren. Sie verpflichten sich, neben fleischhaltigen immer auch vegetarische Gerichte anzubieten. Sie setzen auf Bioprodukte und legen damit Wert auf eine tier-, umwelt- und sozialgerechte Produktion.

Angestossen wurde Goût Mieux 2002 vom WWF. Geschäftsführerin ist Dorothee Stich, welche auch die Geschäfte des Bio Marché leitet. Als Stiftungsratspräsidentin amtiert WWF-Konsumexpertin Jennifer Zimmermann. sja



Bilder: Stephan Jaun

Bäckermeister Reto Weber produziert ein herkömmliches Sortiment, aber in Bioqualität.

Greens präsentiert sich in der Berner Bahnhofunterführung in starken Grün- und Rottönen und möchte laut Samson vor allem Frauen, Studierende und sogenannte «Schnellschmecker» ansprechen. «Das sind Konsumenten, welche sich schnell, aber mit gesundem Essen und mit Genuss verpflegen möchten», erläutert Samson die Greens-Philosophie. Und diese scheint sich zu bewähren: «Umsätze und Marge entsprechen unseren Erwartungen», heisst es aus dem Autogrill-Schweiz-Hauptsitz in Olten.

## Ein Konzept mit Ausbaupotenzial

Bei Greens ist die beschränkte saisonale Verfügbarkeit ebenfalls ein Diskussionspunkt. Auch die Schnellverpflegungskundschaft möchte ihre gewohnten Produkte ständig beziehen können. Dazu Ellen Samson: «Frischprodukte, also

Früchte und Gemüse, sind oft nur während der Saison verfügbar, deshalb müssen wir manchmal ausländische Bioprodukte einkaufen.» Ansonsten seien aber die vom Gastronomiebetrieb gewünschten Produkte jederzeit verfügbar.

Das Konzept «Schnellschmecker» wäre also auf andere Standorte anwendbar, und die Autogrill-Gruppe hätte die Kapazität dazu, ist doch der Konzern nach eigenen Angaben weltweiter Marktführer «in der Verpflegung von Menschen, die unterwegs sind». Zu Autogrill Schweiz gehören unter anderem die Passaggio-Selbstbedienungsrestaurants und Take-aways und eine ganze Reihe von Autobahn-Raststätten. Die Autogrill-Gruppe mit Sitz in Italien ist in 42 Ländern tätig, beschäftigt über 70'000 Mitarbeitende und steht mehrheitlich im Besitz der Benetton-Familie.

Stephan Jaun



Es gibt sie, die Schnellschmeckerinnen und Schnellschmecker, Greens läuft offenbar gut.

# Saatgut, das aufgehen soll ...

Der Transport von Menschen und Waren mit Karawanen hatte über Jahrhunderte in Asien und Afrika Tradition. Eine Karawane der besonderen Art zog vom 25. Mai bis 4. Juni durch die Schweiz. Ihr Ziel: Das Thema Saatgut und Vielfalt im direkten Austausch mit Bauern und Experten aus anderen Erdteilen erfahrbar machen. Ihre Botschaft: Ohne Saatgut kein Leben, ohne Vielfalt keine Zukunft.

**D**ie von Swissaid, Bio Suisse, IP-Suisse und dem Schweizerischen Bauernverband organisierte Reise der Saatgutkarawane führte von Genf über die Kantone Fribourg, Aargau, Zürich, Solothurn, Graubünden und Tessin bis Bern. Den krönenden Abschluss bildete das Festival der Vielfalt auf dem Bundesplatz. Musik, Literatur, kulinarische Reisen, Anschauungsunterricht zur Landwirtschaft in Asien, Afrika, Lateinamerika und der Schweiz waren angesagt. Ebenso standen Gesprächsrunden zum grossen Thema des Saatguts und seiner Vielfalt auf dem Programm. Hier bot sich den ausländischen Gästen aus Guinea-Bissau, Indien, Nicaragua und Niger Gelegenheit, mit Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer sowie IP-Suisse-Kopräsident Jean-Marc Fallet über das Thema «Vielfalt auf dem Teller – Zukunft auf dem Feld» zu diskutieren.

Die Vertretungen aus dem Süden wiesen bei dieser Gelegenheit erneut darauf hin, wie überlebensnotwendig es für die Menschen in ihren Ländern ist, dass Ackerboden, Samen und Wasser in den Händen der lokalen Bäuerinnen und Bauern bleiben und nicht an multinationale Konzerne und Investoren übergehen. So bedauerte die Ernährungsbewerterin Fanceni Baldé aus Guinea-Bissau, dass die Regierung in ihrem Land

auf der Seite der Grossfirmen und damit nicht auf derjenigen der Bauern stehe. Nach den Erfahrungen ihrer Reise durch die Schweiz zog sie folgenden Vergleich: «Hier sind die Bauern sehr gut ausgebildet und organisiert. Der Biolandbau erinnert mich an die Landwirtschaft in meinem eigenen Land. Und dennoch fehlt hier die Wertschätzung für Lebensmittel. In unserem vom Bürgerkrieg heimgesuchten Land ist die Saatgutvielfalt schlicht eine Frage des Überlebens und der Identität.»

## Verschiedene Länder – ein Anliegen

Die Bio Suisse Präsidentin gab zu bedenken, dass Vergleiche zwar vermessen seien angesichts der Bedürfnisse ihrer Kolleginnen und Kollegen aus dem Süden einerseits und der Wohlstandsgesellschaft Schweiz andererseits – mit ihren Diskussionen um die Normierung von Kartoffelgrössen zwischen 5 oder 6 cm.

«Wir hier sind bereit, für die Leistungen der Landwirtschaft Geld zu geben, Vielfalt zu finanzieren», sagte Regina Fuhrer. Sie appellierte sowohl an die Bäuerinnen und Bauern als auch an die Konsumierenden: «Der Kampf um den Erhalt der Vielfalt ist weltweit derselbe. Wir müssen uns auch hier in der Schweiz vermehrt wieder einsetzen für

etwas, das verloren gegangen ist – unser Selbstverständnis für das eigene Saatgut, unser Wissen um die Jahreszeiten mit Säen und Ernten, unser Wissen um das Gebären und das Sterben.» Nur eine Produktion, die auf verschiedene Standbeine angelegt sei, biete die Möglichkeit zum Schwankungsausgleich und damit zur Sicherheit, so die Präsidentin.

## Schritte in die gute Richtung

Die Sonne hatte längst die Kleinen mit fröhlichem Gejauchze unter die Wasserstrahlen des Bundesplatzes gelockt, als Umweltminister Moritz Leuenberger sich am Nachmittag zur Karawane gesellte. Ein dichter werdendes, bunt durchmisches Publikum von Schaulustigen, Prominenz aus Politik und Landwirtschaft sowie Themenbegeisterten liess sich auf den Strohhallen nieder.

Vor dem «Gewächshaus mit Pfauen und Mimosen», wie der Minister mit einem verschmitzten Seitenblick zum Bundeshaus seinen Arbeitsort bezeichnete, stellte Moritz Leuenberger in einer fulminanten Rede die biologische Vielfalt als bedrohte Grundlage dar. Gleichzeitig warnte er vor einer rein materiellen Bewertung der Biodiversität, denn sonst würden auch Diskussionen über «unwertes Leben» drohen.

Sicher ist es kein Zufall: Die Reise der Saatgutkarawane hatte in der Orangerie des Botanischen Gartens in Genf mit einer Medienkonferenz begonnen – wenige hundert Meter nur entfernt vom Gebäude der Vereinten Nationen. Dort sollen im Oktober dieses Jahres die Gespräche zur Biodiversität aufgenommen werden.

Auf dem Bundesplatz war die Karawane am 4. Juni angekommen. Drei Tage später veröffentlichte das Volkswirtschaftsdepartement (EVD) eine Information darüber, dass ab 1. Juli 2010 die Bauern sogenannte Nischensorten anbauen und den Konsumenten damit eine vielfältigere Palette von zum Beispiel alten Kartoffelsorten anbieten dürfen. Dies nachdem der Bund noch vor Jahresfrist mit einer verschärften Umsetzung der entspre-



Bild: Michael Württemberg

«Anschauungsunterricht» mit Saatgut aus fünf Ländern vor Bundeshauskulisse.



Bild: Michael Württemberg

Karawanengäste und Besucherinnen säen Zuckermais auf einem Acker des Saatgutherstellers Sativa mit Fatchima Noura, Umweltschützerin aus Niger.

chenden Verordnung den Handel dieser Sorten verbieten wollte. «Noch steht die Schweiz mit der neuen Regelung für Nischensorten alleine da. Noch dürfen die Nischensorten nur in der Schweiz gehandelt werden», heisst es in der Information weiter. Und auch, dass sich das EVD dafür einsetzen werde, dass im Rahmen der internationalen Anstrengungen für den Erhalt der Biodiversität das neue schweizerische Saat- und Pflanzgutrecht insbesondere im EU-Raum eine Vorreiterrolle einnehmen kann. Ein Schritt in die gute Richtung.

Ob in der Schweiz oder in Afrika, Indien und Lateinamerika: Seit Jahrtau-

senden sind es die Bäuerinnen und Bauern, die Saatgut aufbewahren, weiterentwickeln und züchten. Doch die Vielfalt ist bedroht. 90 Prozent der Sorten sind bereits von den Äckern verschwunden. Überall stehen die gleichen Fragen im Vordergrund: Wie kann die Züchtung finanziert werden? Welche Rolle hat der Staat dabei zu spielen? – Mit der Gentechnologie in der Pflanzenzucht setzt sich auch die Patentierung von Saatgut durch und entsprechend werden die Bauern immer abhängiger.

François-Philippe Devenoge, Vizepräsident von Bio Suisse, brachte es beim Start in Genf auf den Punkt: «Mit der Natur zu arbeiten ist produktiver als gegen sie. Wir sind an einem Punkt angelangt, wo man uns unseren ureigenen Reichtum wegnehmen will – den nämlich, unser Saatgut auszuwählen, zu entwickeln und zu bewahren. Der Machthunger von einigen wirkt der Vielfalt des Lebens und dem Respekt vor dem Leben entgegen. Wir Bauern sind uns dieser überaus bedrohlichen Situation bewusst, und unsere Pflicht ist es, diese Biodiversität mit Überzeugung zu bewahren.»

Sabine Lubow, Bio Suisse

Weitere Informationen

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch); [www.swissaid.ch](http://www.swissaid.ch)

## Lobenswertes Beispiel Sativa

«Dass die Biosaatgutproduktion von Sativa in Rheinau auf dem richtigen Weg ist, wissen wir spätestens, seit sie den Förderpreis für ihren Einsatz zur Züchtung einer Extrasüss-Zuckermaissorte aus Hybridmais erhalten hat», sagt Biobäuerin Manuela Ganz. Mit Martin Ott, Betriebsleiter des Biolandwirtschaftsbetriebs auf der Rheinau, war sie vor Ort, als die Karawane Halt machte. Die treibende Kraft für die Arbeit von Sativa sei die Forderung nach Saatgut gewesen, welches den hiesigen Anforderungen und klimatischen Bedingungen entspricht, hält sie fest. 90 Prozent des Zuckermaissaatgutes komme aus den USA und erst noch aus demselben Tal. Für Manuela Ganz ist die Unabhängigkeit gegenüber den grossen Saatgutmultis wichtig, die Hybridsorten aus samenfesten Sorten züchten und damit die Abhängigkeit fördern.

Die Fachleute von Sativa haben den umgekehrten Weg gewählt. Amadeus Zschunke und Friedemann Ebner züchteten aus 50 Hybridsorten in sieben Jahren einen für Europa einzigartigen Zuckermais. Die 50 Hybridsorten wurden ausgesät, die schönsten vollen Kolben wurden zurückbehalten und im nächsten Jahr wieder ausgesät. So entstand ein biologisches Saatgut, gentechfrei, an die klimatischen und lokalen Gegebenheiten angepasst – das einzige Zuckermaissaatgut aus Europa.

«Jedem Land sein eigenes Saatgut – und nicht nur beim Mais, sondern über die ganze Saatgutpalette», lautet das Fazit von Manuela Ganz. Die Gespräche mit den Gästen aus dem Ausland bestätigten ihr dies einmal mehr.

slu



Bild: Léna Strasser

Medienkonferenz in Genf (von links): François-Philippe Devenoge, Vizepräsident Bio Suisse, Caroline Morel, Geschäftsführerin Swissaid, Patrice Mugny, Regierungsrat der Stadt Genf.



Bild: Stephan Jaun

Den Entscheidungsträgern und Entscheidungsträgerinnen der SP ein geistiges Lunchpaket geschnürt: Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer auf ihrem Hof in Burgistein BE.

## Die SP-Bundeshausfraktion besuchte Regina Fuhrers Hof

Der Fraktionsausflug führte die eidgenössischen Parlamentarierinnen und Parlamentarier der SP auf den Hof von Regina Fuhrer. Die Bio Suisse Präsidentin warb um Unterstützung für eine nachhaltig ausgestaltete Agrarpolitik. Sie rief die Sozialdemokraten auf, in der Agrarpolitik das Feld nicht den Bürgerlichen zu überlassen.

Zwar ist die eidgenössische Landwirtschaftspolitik nicht ausdrückliche Kernkompetenz der Sozialdemokraten, doch hat die SP mit Nationalrat Andrea Hämmerle (Biolandwirt), Nationalrätin Hilde Fässler und Ständerätin Simonetta Sommaruga mehrere parlamentarische Schwergewichte, welche die agrarpolitischen Debatten in der Vergangenheit massgebend geprägt haben. Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer und der Leiter Politik von Bio Suisse Martin Bossard packten deshalb die Gelegenheit am Schopf, als am 6. Juni die SP-Bundeshausfraktion mit ihrer Entourage auf dem Hof Aebnit von Andreas und Regina Fuhrer auffuhr. Sie hatten sich zum alljährlichen Fraktionsausflug für einmal auf einen Bauernhof begeben.

### SP soll Feld nicht den Bürgerlichen überlassen

Während die politischen Entscheidungsträger sich zuerst mit lokalen Biopro-

dukten aus der Küche von Ursula Bühler vom Biohof Geist aus Gurzelen verwöhnen liessen, «servierten» ihnen Fuhrer und Bossard dann auch noch ein geistiges Lunchpaket zum Mitnehmen. In ihrer Rede zu den politischen Entscheidungsträgerinnen verwies Regina Fuhrer auf die umfassenden ökologischen und wirtschaftlichen Leistungen, welche die Schweizer Bauernfamilien im Zuge der Agrarreformen der letzten Jahre erbracht haben, und auf die diesbezügliche Vorreiterrolle des Biolandbaus. Fuhrer forderte die Sozialdemokraten auf: «Die SP darf das agrarpolitische Feld nicht einfach der SVP und BDP überlassen, sondern muss versuchen, nebst dem ökologischen und sozialen Bereich auch die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen der Bauernfamilien zu verbessern.»

Auch Martin Bossard wandte sich an die Fraktion und warb für die Ziele von Bio Suisse. Er leitet seit 2009 den Bereich Politik bei Bio Suisse und tritt in dieser

Funktion auch regelmässig mit Schlüsselpersonen im Parlament in Kontakt.

### Biobauern engagieren sich politisch stärker

So will der Verband in Bern stärker Einfluss auf die politischen Entscheidungen nehmen. Zu Martin Bossards Themengebieten gehören zurzeit etwa die stärkere Unterstützung des Biolandbaus in der Weiterentwicklung der Direktzahlungen (WDZ), die Qualitätsstrategie oder die Swissness-Vorlage. Aber auch Alltagsanliegen wie die Frage der Verhältnismässigkeit von Sanktionierungen bei Bagatelverstössen oder die Freiwilligkeit der Blauzungenimpfung werden von ihm auf der politischen Bühne vertreten. Auf dem Biohof in Burgistein umwarb er die SP mit einem gewundenen Kränzchen für die gute Zusammenarbeit zwischen den Sozialdemokraten und den Ökobauern – das Lunchpaket sollte schliesslich schmecken.

Stephan Jaun

# Nahrung hat Vortritt!

Wenigstens redet heute niemand mehr von «Biodiesel». Das ökologische Image vieler Energiepflanzen ist am Abblättern. Bio Suisse unterstützt eine Petition gegen Hunger und Umweltzerstörung durch Agrotreibstoffe, um fragwürdige Raffinerieprojekte im Aargau und im Jura vorläufig zu stoppen.

Am Anfang schien es eine zündende Idee: Treibstoff aus Pflanzen gewinnen, um knapp werdendes Erdöl zu sparen. Doch jetzt, wo die Nutzung in globalen Dimensionen geplant wird, macht sich Ernüchterung breit: Agrotreibstoff-Plantagen drohen das Ungleichgewicht zwischen Nord und Süd zu verstärken. Für den Anbau von Treibstoffpflanzen gerieten afrikanische, südamerikanische und asiatische Länder ins Visier europäischer und US-amerikanischer Investoren. Für die Produktion der Rohstoffe werden Länder gewählt, in denen die ansässige Bevölkerung nicht vor der Vertreibung durch neue Plantagenbetreiber geschützt ist. Zudem geraten die für das Weltklima unentbehrlichen Regenwälder zusätzlich unter Rodungsdruck.

## Zwei Schweizer Raffinerien in Planung

In der Schweiz sind zwei Raffinerieprojekte in Planung: Die Firma «Green Bio Fuel Switzerland» will in Bad Zurzach nahe der Grenze zu Deutschland aus



Jatropha-Strauch mit Nüssen. Der Ölanteil der Samen liegt über 30 Prozent.

Nussöl der Jatropha-Staude Agrodiesel herstellen. Hinter dem Projekt im jurassischen Delémont steht die Firma «Green Bio Energy», die Ethanol aus brasilianischem Zuckerrohr gewinnen will. Es sind Schwesterfirmen, hinter welchen ausländische Investoren stehen. Bei einem Zuger Finanzbeteiligungsspezialisten laufen die Fäden zusammen.

Wie steht es mit der Nachhaltigkeit der Rohstoffe für die beiden Anlagen? Für die Raffinerie in Zurzach werden in Mosambik 170'000 Hektaren Anbaufläche gesucht. Swissaid und andere

Organisationen haben eine Studie zur Jatropha-Produktion in Mosambik finanziert.\* Sie belegt anhand von Bildern und Analysen, dass die Ausbreitung von Jatropha unerwünschte negative Effekte erzeugt. Entgegen den Versprechungen werden Jatropha-Sträucher auf fruchtbaren statt auf marginalen Böden angebaut und die Plantagen werden bewässert.

Gerät die örtliche Lebensmittelproduktion in Bedrängnis? Verbreitet die nichtheimische Jatropha neue Pflanzenkrankheiten? Müssen Kunstdünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden? Ueli Frei, Mediensprecher der Green Bio Fuel Switzerland, versucht das Bild zu korrigieren: «Eine Studie der Weltbank kommt zum Schluss, dass Jatropha für Mosambik Sinn macht. Wir beziehen Jatropha nur aus vom Staat ausgeschiedenen Energiepflanzenzonen, konkurrenzieren also die Nahrungsmittelproduktion nicht». Zudem werde Jatropha nicht bewässert. «Die Investition wäre zu gross, sind doch die Plantagen 6000 bis 10'000 Hektaren gross.»

Aussage gegen Aussage also. Klar aber ist: Sollen ökologische und soziale Standards durchgesetzt werden, ist eine enge Begleitung und Kontrolle durch unabhängige Institutionen notwendig.

## Politische Regelung für Import nötig

Auf der politischen Ebene wird dieses Jahr festgelegt, welche Kriterien für Rohstoffe zur Treibstoffgewinnung in der Schweiz gelten sollen. Die Kommissionen für Umwelt, Raumplanung und Energie (UREK) von Stände- und Nationalrat haben einem Vorstoss Folge geleitet.

\* Die Studie wurde von Justicia Ambiental (mosambikanische Umweltorganisation, Mitglied von Friends of the Earth) und dem Bauernverband des Landes UNAC erarbeitet.



Bild: Daniel Ribeiro

170'000 Hektaren für die Raffinerie in Zurzach? Jatropha-Plantage in Mosambik.

stet, der strenge ökologische und soziale Zulassungskriterien für Agrotreibstoffe, insbesondere für Importe fordert.

Die negativen ersten Erfahrungen, welche aus den Produktionsländern bekannt werden, zeigen Wirkung. Schon heute werden für die Erstellung von Palmöl- oder Zuckerrohrplantagen Kleinbauern von ihrem Land vertrieben, Wälder gerodet und knappe Wasserressourcen verbraucht.

Die Schweiz kann mit den Bewilligungskriterien eine Vorreiterrolle für ökologisch und sozial verantwortungsbewusste Industrieprojekte übernehmen. Die Biogas- und Kompogasprojekte im Inland, die Abfälle in Energie umwandeln, haben mit den Anforderungen keinerlei Probleme.

Herbert Karch,

Geschäftsführer Kleinbauern-Vereinigung

## «Petition gegen Hunger» unterschreiben!

Importierte Rohstoffe für die Energiegewinnung dürfen nicht Hunger und Umweltzerstörung verursachen. Nahrung muss Vortritt vor Treibstoff haben. Um dem politischen Willen für faire Kriterien bei Agrotreibstoffprojekten Nachdruck zu verleihen, sammeln zwanzig Organisationen Unterschriften für eine Petition. Die Petition liegt dieser Ausgabe von bioaktuell bei.

Bio Suisse ruft ihre Mitglieder auf, die Petition zu unterschreiben und bei ihren Kunden Werbung dafür zu machen. Unterschriftenbogen können ab [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) heruntergeladen oder über Tel. 031 312 64 00 und E-Mail [vkmb@bluewin.ch](mailto:vkmb@bluewin.ch) bestellt werden.



**Neue Bio-Futter**  
**UFA investiert in Bio-Mühle**

- Höchste Qualität und Sicherheit
- Kompetenz in Tierhaltung
- Umfassendes Sortiment

UFA übernimmt jedes Kilogramm Bio-Inlandgetreide

In Ihrer **LANDI** ufa.ch

UFA-Beratungsdienst:  
**Sursee** 058 434 12 00  
**Zollikofen** 058 434 10 00  
**Wil** 058 434 13 00



**LINUS SILVESTRI AG**  
 Nutztier-Systempartner  
 9450 Lüchingen  
 Tel. 071 757 11 00, Fax 071 757 11 01  
 E-Mail: kundendienst@lsag.ch  
 homepage: www.lsag.ch  
 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 im Bio Weide-Beef Programm**

**Wir suchen laufend**

- Mastremonten aus Mutterkuh- und Milchviehhaltung mit interessanter zusätzlicher Qualitätsbezahlung, gemäss Schlachtergebnis
- neue Bio Weide-Beef Produzenten für folgende Produktionsformen Remontenzukauf mit Ausmast, Milchviehhaltung und Mutterkuhhaltung mit Ausmast (siehe www.lsag.ch)
- Mutterkuhhalter für die Aubrac Produktion

**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



## bioaktuell



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.–).

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

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

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



# Produktionskosten von Biobeeren berechnen

Agridea hat im Mai das neue Kalkulationsprogramm «Beerenkost» zur Berechnung der Produktionskosten von Beeren auf den Markt gebracht. Mit «Beerenkost» lassen sich auch genau die Kosten der Biokulturen «Erdbeeren Freiland», «Erdbeeren Tunnel» und «Heidelbeeren» berechnen. Das Programm kann wertvolle Hinweise für anstehende Entscheidungen liefern.

Das neue Excel-Programm «Beerenkost» ist ein Hilfsmittel zur Produktionskostenberechnung von Erd- und Strauchbeeren. Es wurde von der Agridea in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Obstverband (SOV) und Leuten aus der Beerenpraxis entwickelt.

Dank dem Einsatz eines Bioproduzenten in der AG Betriebswirtschaft Beeren des SOV und dem Engagement zweier weiterer Bioproduzenten sind im Programm auch drei Biokulturen enthalten. Mit «Beerenkost» lassen sich die wirtschaftlichen Zusammenhänge der Beerenproduktion auf einem Einzelbetrieb

erfassen und darstellen. Standarddaten ermöglichen zudem erste Kenngrößen für die Planung bei einer Neuanlage.

## Kostenbewusstsein schärfen

Erfahrenen Beerenproduzenten dient dieses Instrument, um die Kostenstruktur ihrer Produktion besser kennenzulernen, und sie erhalten wichtige Kenngrößen, um ihre eigene Produktionsweise zu hinterfragen. Dies führt zu einem gesteigerten Kostenbewusstsein, visualisiert die Stärken und Schwächen der Produktion und kann Ausgangspunkt für einzelbetriebliche Veränderungsmaßnahmen sein.

Besonders interessant und wertvoll ist der Vergleich der eigenen Daten mit den Durchschnittsdaten beziehungsweise den hinterlegten Standarddaten. Durch diesen Vergleich lassen sich Rückschlüsse auf die eigene Produktion ziehen und eventuell bereits erste Optimierungen einleiten.

Benedikt Domeyer, Bio Suisse



Bild: Thomas Stephan, oekolandbau.de

Der Richtpreis für Bioerdbeeren stieg im Mai um 50 Rappen pro Kilo.

## Markt für Biobeeren wächst weiter

Biobeeren erfreuen sich einer guten Nachfrage. Der Anbau hatte 2009 teilweise mit Schäden durch Engerlinge und Regen zu kämpfen, die geernteten Früchte konnten aber gut abgesetzt werden. Eine kürzlich beschlossene Erhöhung der Richtpreise und die steigende Nachfrage machen den Beerenanbau für Biolandwirte attraktiv.

Die diesjährigen Bestände sehen gut aus, es wird eine durchschnittliche bis gute Ernte erwartet. Die ersten Bioerdbeeren konnten bereits im Mai geerntet werden.

An der Telefonkonferenz von Handel und Produktion vom 5. Mai wurden die diesjährigen Richtpreise verhandelt. Für Erdbeeren wurde eine Preiserhöhung von 50 Rp./kg beschlossen. Damit folgen die Bioproduzenten den IP-Produzenten,

**«Beerenkost» von Agridea**

Mit dem Programm «Beerenkost» lassen sich die Produktionskosten bis ins Detail berechnen.

«Beerenkost» ist zum Preis von Fr. 95.– erhältlich bei Agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, Fax 052 354 97 97, E-Mail [bestellung@agridea.ch](mailto:bestellung@agridea.ch)

Bild: Agridea

die 2008 ihre Preise um den gleichen Betrag erhöht hatten. Bei Strauchbeeren wurde für die Hauptkulturen Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren eine Preiserhöhung von 40 Rp./kg beschlossen. Die Preise tragen einerseits erhöhten Kosten beispielsweise der SwissGAP-Zertifizierungen und andererseits der steigenden Nachfrage Rechnung.

Generell sieht der Handel weiteres Wachstumspotenzial bei Biobeeren und rechnet mit einer weiteren Steigerung der Nachfrage. Das Angebot könnte deutlich ausgebaut werden, besonders Sommerhimbeeren und Erdbeeren sind momentan gefragt. Für unternehmerische Biolandwirte mit Interesse für Beeren ist der Anbau darum eine attraktive Möglichkeit.

Benedikt Domeyer, Bio Suisse

# Lagerschädlinge: neue Möglichkeiten mit EcO<sub>2</sub>

Knospe-Produkte wachsen ohne chemisch-synthetische Spritzmittel. Auch in der Lagerhaltung sollen keine derartigen Mittel eingesetzt werden. Jetzt gibt es eine neue alternative Möglichkeit: die Bekämpfung von Lagerschädlingen durch Sauerstoffentzug.

**F**ür viele Knospe-Produkte folgt nach der Ernte die Lagerung und mit ihr auch die Gefahr, dass sie von Nagern und Insekten befallen werden. Dieses Problem wird im konventionellen Bereich mit einer Vielzahl von Pestiziden und Giftgasen gelöst. Bio Suisse will jedoch auch in der Lagerhaltung sicherstellen,

dass die mühevoll chemiefrei hergestellten Produkte nicht mit solchen Mitteln in Berührung kommen und mit Rückständen aus der Schädlingsbekämpfung kontaminiert werden.

Daher ist seit 2005 ein integriertes Schädlingsbekämpfungssystem für Betriebe des nachgelagerten Bereichs vor-

geschrieben. Was tun, wenn trotz gründlicher Hygieneroutine und diszipliniertem Monitoring im Betrieb dennoch ein Befall auftritt?

## Schädlinge ersticken statt vergiften

Neben den von Bio Suisse zugelassenen Bekämpfungsmitteln, zu denen auch Inertgase\* wie das nicht unproblematische CO<sub>2</sub> (Kohlenstoffdioxid) zählen, gibt es seit einigen Jahren die Möglichkeit, Räume und Lagersilos mit sauerstoffarmer Luft zu behandeln und auf einen erhöhten CO<sub>2</sub>-Gehalt zu verzichten. Ein niederländischer Hersteller hat die Technik unter dem Namen EcO<sub>2</sub> auch für den grösseren Einsatz in der Lagerhaltung von Lebensmitteln nutzbar gemacht.

Die ersten EcO<sub>2</sub>-Anlagen in der Schweiz wurden im April 2009 von Desinfecta in Pratteln und bei der Firma Ultra-Brag AG in Muttenz (Silo Auhafen) installiert. Dort sind sechs Behandlungsräume aufgebaut. Bei der stationären Lösung von Desinfecta in Pratteln werden befallene Lebensmittel in den angelieferten Gebinden in einem Behandlungsraum (Kammer) gasdicht eingeschlossen.

Etwas später hat auch die Silo Olten AG, der zweitgrösste Silobetreiber in der Schweiz, in eine solche Anlage investiert. «Die EcO<sub>2</sub>-Technik ist eine Investition in die Zukunft, die sich lohnen wird», sagt Joseph Roggo, Geschäftsführer von Calcium agro. In der Schwesterfirma Silo Olten kann nun die Luft, die dann hauptsächlich aus Stickstoff besteht, ins Silo gepumpt werden und dort Schädlinge rückstandsfrei vernichten.

## Auch für konventionelle Ware geeignet

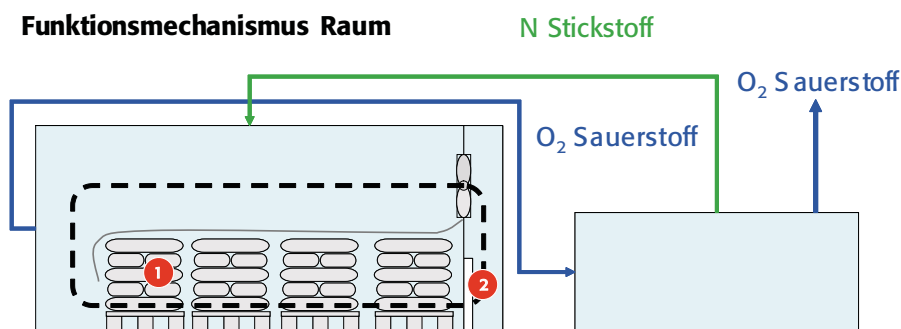
Eine optimale Lösung für die Biogetreidelagerung also. Vorteilhaft ist überdies, dass die Technik eine Schädlingsbekämpfung auch in Betrieben ermöglicht, die

\* Als *inert* (lat. *träge*) bezeichnet man Stoffe, die nicht oder nur sehr schwach mit anderen Stoffen chemisch reagieren.

### Funktionsprinzip Raumbehandlung

Sauerstoffentzug bis zu einer Restkonzentration von 1,0 % (normale Atmosphäre besteht aus 21 % Sauerstoff, 78 % Stickstoff und 1 % Kohlendioxid und Edelgasen)  
Schadorganismen aller Entwicklungsstadien sterben an Sauerstoffmangel

#### Funktionsmechanismus Raum

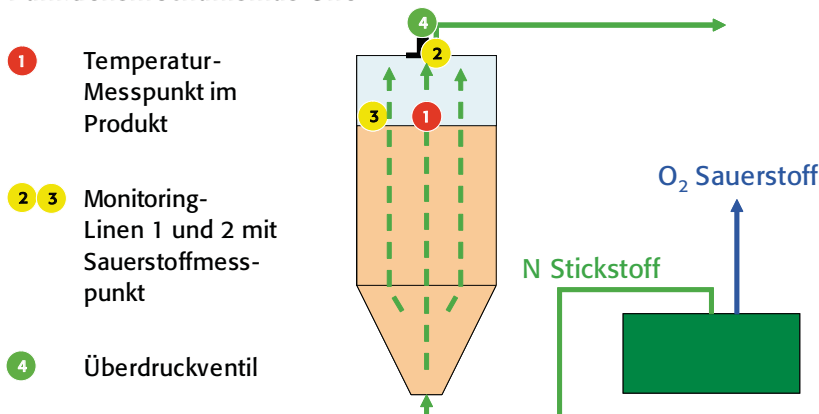


- 1 Temperatur-Messpunkt im Produkt
- 2 Temperatur- und Luftfeuchtigkeits-Messpunkt der Luftzirkulation

### Funktionsprinzip Silobehandlung

Sauerstoffentzug bis zu einer Restkonzentration von weniger als 1,5 % (normale Atmosphäre besteht aus 21 % Sauerstoff, 78 % Stickstoff und 1 % Kohlendioxid und Edelgase)  
Schadorganismen aller Entwicklungsstadien sterben an Sauerstoffmangel

#### Funktionsmechanismus Silo



- 1 Temperatur-Messpunkt im Produkt
- 2 3 Monitoring-Linien 1 und 2 mit Sauerstoffmesspunkt
- 4 Überdruckventil





Bilder: Desinfecta AG

Durch die computergesteuerten Dosierschieber kommt immer die richtige Menge sauerstoffarme Luft ins Silo.

Im Kern der EcO<sub>2</sub>-Anlage von Silo Olten. Hinter dem Druckbehälter befindet sich ein Lufttrockner, damit keine zu hohe Luftfeuchtigkeit im Silo entsteht.

sowohl konventionelle als auch Bioware lagern.

Es wird konstant sauerstoffreduzierte Luft in die Zelle gedrückt, bis der Zielwert von weniger als 1,5 Prozent Sauerstoff erreicht ist. Je nach Grösse der Silozelle dauert diese Flutung der Zelle zwischen vier Stunden und vier Tagen, erklärt Silomeister Andreas Friedl. «Bis die Schädlinge dann garantiert nicht mehr leben, kann das je nach Temperatur bis zu acht Wochen dauern», so Friedl. Das

reibungslose Funktionieren der Anlage wird online vom Hersteller in Holland überwacht.

### Hoher Energie- und Finanzaufwand

Nachteile der Technologie sind der hohe Energieaufwand und die hohen Investitionskosten. Kleinere Lagerhaltungsbetriebe dürfte die Investition in eine EcO<sub>2</sub>-Anlage überfordern. Für grosse Unternehmen wie Silo Olten, Ultra-Brag oder

Desinfecta scheint sie dagegen eine lohnenswerte Anschaffung, auch da möglicherweise das von Bio Suisse für die Begasung von Getreide zugelassene CO<sub>2</sub> bald eine Bewilligung brauchen wird und ausserdem klimawirksame Emissionen verursacht.

Für Knospe-Produkte braucht es insbesondere für die Getreidelagerung neben den Vorbeugungsmassnahmen und CO<sub>2</sub> weitere schlagkräftige Lösungen bei akutem Schädlingsbefall. «Erfahrungsgemäss ist es leider so, dass die Bioware, vor allem die aus dem Ausland, oft ziemlich lebendig in unsere Silos kommt und dann im Frühsommer Probleme macht», sagt Eugen Rothen, Geschäftsführer der Silo Olten AG.

Je nach Schädlings und Entwicklungsstadium (Ei, Larve, Puppe, adultes Tier) variieren die Behandlungsbedingungen, um mit kontrollierten Atmosphären 100 Prozent Mortalität in allen Entwicklungsstadien zu erreichen. So wird die Behandlungszeit von der Schädlingsart, dem Entwicklungsstadium, von der Zusammensetzung der Atmosphäre und der Temperatur beeinflusst (siehe vereinfachte Darstellung in der Tabelle «Behandlungszeit aller Stadien ...»).

Aus Forschungsergebnissen und praktischen Erfahrungen mit den unterschiedlichen Schädlingen wurden die Behandlungsbedingungen optimiert, sodass auch die widerstandsfähigsten Schädlinge und Entwicklungsstadien in der befallenen Ware zu 100 Prozent absterben und gleichzeitig die Qualität der Ware geschont bleibt.

Jörg Schumacher, Bio Suisse;  
Bettina Landau, FiBL;  
Daniel Fassbind, Desinfecta AG

Vor- und Nachteile von EcO <sub>2</sub>	
Vorteile	Nachteile
rückstandsfrei (kein Einsatz von chemisch-synthetischen Mitteln und Pestiziden nötig)	lange Anwendungsdauer (schneller Umschlag des Lagerguts nicht möglich)
keine Resistenzbildung	hohe Anschaffungskosten und hoher Energieaufwand
Arbeitssicherheit sehr hoch	
keine Entlüftungsphase nötig (bei Phosphin 1 bis mehrere Tage)	
Betonsilos müssen nicht zusätzlich abgedichtet werden (bei CO <sub>2</sub> -Behandlung zwingend notwendig), geringe Leckraten sind jedoch von Vorteil	
kein Umlauf nötig zum Vermischen mit Gas, daher keine Verbreitung von Schädlingen im Transportsystem	

Behandlungszeit aller Stadien mit Atmosphärentechnik EcO <sub>2</sub> (unter 1,5 % O <sub>2</sub> )				
	Raumbehandlung		Silozellenbehandlung	
Produkttemperatur	35°	27°	20°	27°
Getreideplattkäfer	7 Tage	9 Tage	27 Tage	19 Tage
Reismehlkäfer bzw. Kornkäfer (Silo)	7 Tage	9 Tage	29 Tage	21 Tage
Motten	5 Tage	7 Tage	14 Tage	7 Tage
O <sub>2</sub> bis zu Restkonzentration von 1 % eingespeist. (Quelle: Desinfecta AG)				

# Margrith Bähler, claro-Laden, 4450 Sissach

Die 61-jährige gelernte Verkäuferin Margrith Bähler hatte vor 24 Jahren beim Kauf von Kaffee aus Nicaragua ein Schlüsselerlebnis und eröffnete kurz darauf ihren ersten Laden in Itingen BL. Vor sechs Jahren ist sie an den heutigen Standort gezogen und betreibt den Laden zusammen mit acht weiteren Frauen.

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

Ich könnte nicht dahinter stehen, wenn ich Autos verkaufen würde. Das würde mich nicht interessieren, weil der Grundsatz von Fairtrade mir wichtig ist. Weil man da weiss, woher die Ware kommt, und den Weg zurückverfolgen kann.

## 2 Sind in Ihrem Geschäft ausschliesslich biozertifizierte Lebensmittel erhältlich?

Mindestens 60 Prozent sind Fairtrade-Produkte. Wir ergänzen das Sortiment mit Bioprodukten und Biokosmetik. Die Bedingung ist ja, dass wir mindestens 50 Prozent claro-Artikel führen und der Rest sollte Bio- und Ökoqualität haben. Die meisten Bioprodukte kommen aus der Schweiz oder dem übrigen Europa.

## 3 Sind Biokunden besonders kritisch?

Es hat sich sehr verändert. Die Kundschaft ist besser über Fairtrade informiert. Es wird nicht mehr so stark hinterfragt wie vielleicht noch vor zehn Jahren. Heute sind die Produkte genauer angeschrieben und claro informiert auch besser, was Fairtrade bedeutet. Das half uns natürlich, dass die Kundschaft dem La-



Bild: Irène Böhm

Margrith Bähler vor dem reichhaltigen Biosortiment im Sissacher claro-Laden.

bel vertraut. Heute ist die Werbung sehr gut, ebenfalls die von Max Havelaar; man kann sich im Internet darüber informieren und man weiss heute eigentlich, was Fairtrade ist.

## 4 Brauchen sie viel Beratung?

Nein, nicht besonders. Wir haben Selbstbedienung, da lassen wir den Leuten Zeit, sich das Sortiment anzuschauen. Wenn jemand etwas Bestimmtes sucht, dann helfen wir natürlich. Manchmal muss man bei den handwerklichen Produkten etwas erklären oder bei den Waschmitteln. Die meisten wissen, was sie kaufen. Es kommen natürlich immer wieder neue Kundinnen und Kunden dazu, nicht zuletzt wegen der guten Lage.

## 5 Ist fairer Handel ökologisch sinnvoll – bei den langen Transportwegen?

Ja, ich denke, dass es trotzdem sinnvoll ist. Die meiste Ware wird ja per Schiff transportiert, ausser Frischware, und wir unterstützen damit diverse Organisationen in der Dritten Welt.

## 6 Weshalb kaufen die Leute Ihrer Meinung nach Fairtrade-Produkte?

Ich denke, weil das Bewusstsein gestiegen ist. Den Leuten ist es nicht mehr egal, was sie kaufen, sie sind auch bereit, etwas mehr zu bezahlen, weil die Produzenten für ihre Produkte auch einen guten Lohn erhalten, sodass sie existieren können.

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

Das ist eine schwierige Frage, das kann ich so nicht beantworten. Man sieht manchmal schon welche, die kaufen etwas, weil es schön ist, ihnen ist der Hintergrund nicht wichtig. Durch die gute Lage sind Spontanverkäufe viel häufiger als vorher, als der Laden etwas versteckt war, damals kam man bewusst zu uns.

## 8 Gibt es auch Leute, die wegen des Bioangebots zu Ihnen kommen?

Ja, auf jeden Fall. Wir führen auch regionale Produkte, zum Beispiel Dörrfrüchte von einem Biobauern in Sissach, die verkaufen sich sehr gut. Oder auch Tee von Baselbieter Bauern.

## 9 Wie kann ein claro-Laden Laufkunden und Neukundinnen anlocken?

Mit schönen Schaufenstern und wie gesagt mit der Lage. Das ist das A und O. Wir haben durch den Umzug an die Hauptstrasse sehr viele Kundinnen und Kunden gewonnen, die wussten vorher gar nicht, dass es uns gibt. Die Schaufenster sind ein Blickfang. Sie werden von zwei Frauen gestaltet, die ein gutes Gefühl dafür haben. Es kommt vor, dass Leute etwas direkt aus dem Schaufenster kaufen.

## 10 Und wie gewinnt man Gelegenheitskunden als Stammkunden?

Mit einem guten Angebot. Wenn beispielsweise eine Frau eine Tasche möchte und dann im Laden ein Produkt entdeckt, das anderswo nicht erhältlich ist. Das wird eine neue Kundin.

Interview: Irène Böhm

### claro-Läden sind auch Bioläden

Die 136 claro-Läden in der Schweiz bieten Fairtrade-Lebensmittel und Kunsthandwerk von Kleinproduzenten aus dem Süden sowie Ökoprodukte für den Haushalt an. Die claro fair trade AG mit Sitz in Orpund BE beliefert die Läden mit einem Vollsortiment. Davon sind etwa 60 Prozent Lebensmittel, hiervon wiederum etwa 65 Prozent biozertifiziert. Die einzelnen Läden ergänzen je nach Kundschaft ihr Angebot, wodurch sich die genannten Anteile etwas verschieben können. Über 500 Weltläden, Reformhäuser, und weitere Detaillisten führen Teilsortimente von claro.

Der claro-Laden in Ihrer Nähe und weitere Informationen: [www.claro.ch](http://www.claro.ch)

mb

# Vorsichtig positive Marktprognose für Biomilch

Der Bedarf an Biomilch wird in den nächsten vier Monaten wahrscheinlich zunehmen, das Angebot wird sicher sinken. Das zeigte ein Treffen der Arbeitsgruppe Biomilch innerhalb der Branchenorganisation.

**E**in erstes Mal arbeiteten die Mitglieder der Arbeitsgruppe Biomilch (AG Bio) innerhalb der Branchenorganisation Milch (BOM) an ihrer Sitzung vom 9. Juni mit dem sogenannten Marktspiegel. Diese von der BOM erarbeitete Diskussionsgrundlage spiegelt einerseits die aktuelle Situation auf dem Biomilchmarkt und zeigt andererseits anhand der Vorjahreszahlen die zu erwartenden Tendenzen auf.

Eigentlich hatten die Produzentenvertreter erwartet, dass Industrie und Detailhandel konkrete Zahlen zur Marktentwicklung in den kommenden Monaten auf den Tisch legen würden. Aber diesbezüglich war eine starke Zurückhal-

tung bemerkbar: Es wurden keine prozentualen Prognosen gemacht.

## Detailhandel erwartet Mehrbedarf

Anhaltspunkte für das nächste Trimester gibt es trotzdem: So möchte der Detailhandel im Bereich der Biomolkereiprodukte nach wie vor wachsen. Etwas im Widerspruch zu diesem Ziel rechnen hingegen die Verarbeiter mit einer konstanten Nachfrage, die nicht gross vom Vorjahresniveau abweichen werde.

Für die Bäuerinnen und Bauern ist klar: Jetzt wird das Angebot an Industrielmilch saisonbedingt bis September auf einen Tiefpunkt sinken. Bereits im Som-

mer 2009 liessen sich gewisse Verarbeitungsprojekte nicht realisieren, da es zu wenig Biomilch gab. In diesem Zusammenhang sind vor allem Instrumente gesucht, welche im Frühjahr die Produktion von Dauerware wie Butter und Milchpulver zusätzlich fördern könnten. Denn das absurdeste und unfairste Szenario wäre, wenn der Handel im Sommer, wenn die Biomilch knapp ist, Importe von Biobutter beantragen würde. Besonders unfair insofern auch, weil die Biobauern bereits bei der Lagerentlastung im konventionellen Bereich an die Kasse gebeten werden.

Die anstehenden Verhandlungen der Produzentenorganisationen und Produzenten-Milchverarbeiter-Organisationen mit den Abnehmern werden nun zeigen, ob die Sommerproduktion mit einem besseren Produzentenpreis gefördert wird oder nicht.

## Keine Biomilchbörse

Als weiteres Thema diskutierten die Mitglieder der AG Bio auch die Möglichkeit einer Biomilchbörse. Da die konventionelle Börse noch nicht erwartungsgemäss funktioniert, verzichtet man aber vorerst auf eine separate Plattform – auch weil die Anonymität der wenigen potenziellen Teilnehmer nicht gewährleistet wäre.

Auf Kritik stiess bei den Biomilchproduzenten die Tatsache, dass der Export von 3000 Tonnen konventioneller Butter mit Beiträgen der Biomilchproduzenten unterstützt wurde. Die Produzenten führten an, dass sie sich nur für die Marktentlastung der zu konventioneller Milch deklassierten Menge beteiligen wollten. Laut BOM-Geschäftsführer Daniel Gerber wurde aber über diese Marktentlastungsmassnahme bereits entschieden. Sie wird allerdings zum letzten Mal in dieser Form umgesetzt.

Die nächste Sitzung der AG Bio findet am 26. Oktober statt. Weiterführende Informationen und den Marktspiegel finden Sie auf [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse



Bild: oekolandbau.de

Nun sucht die Biomilchbranche Instrumente, um im Frühjahr die Produktion von Dauerware wie Butter und Milchpulver zu fördern.

# «Wir sind gut aufgestellt»

Wie in der letzten Ausgabe von bioaktuell kurz gemeldet, hat Geschäftsführer Stefan Flückiger nach nur neun Monaten Bio Suisse verlassen. Wie weiter? bioaktuell hat Präsidentin Regina Fuhrer befragt.

**bioaktuell:** Zu den Hintergründen des schnellen Abgangs von Stefan Flückiger willst du wohl nichts sagen?

**Regina Fuhrer:** Ich kann nur sagen, dass der Trennung ein intensiver Prozess vorausgegangen ist und dass sie uns schwergefallen ist.

Im «Bund» und im «Tages-Anzeiger» zieht der Journalist Romeo Regenass deine «Kooperationsfähigkeit mit eigenständigen Geschäftsführern» in Zweifel ...

Dies ist die Interpretation von Herrn Regenass.

«Drei Geschäftsführer in sechseinhalb Jahren» (Regenass): Es scheint doch, dass der Vorstand über die Bücher muss?

Die Geschäftsführer haben aus ganz unterschiedlichen Gründen gewechselt. Der Vorstand hat sich mit diesen Gründen auseinandergesetzt und seine Schlüsse daraus gezogen. Es gehört trotz allem auch etwas Glück dazu, damit die richtige Person zur richtigen Zeit zur Verfügung steht.

Wie will nun der Vorstand einen erneuten Missgriff verhindern?

Hier von Missgriffen zu sprechen, das weise ich zurück. Aber der Vorstand hat das Anforderungsprofil für die neue Geschäftsführerin oder den neuen Geschäftsführer analysiert, überarbeitet und Schwerpunkte gesetzt. Die Auswahl treffen wir nach klaren Vorgaben, Abläufen und Anforderungen. Die Endkandidaturen werden, wie jedes Mal, auch extern beurteilt.

Bild: zvg



Hofft auf eine Wahl bereits Ende August: Regina Fuhrer, Präsidentin Bio Suisse.

Das heisst, ihr zieht ein Büro für Kaderselektion, ein Assessment-Center bei?

Ja, die drei bis fünf Kandidatinnen oder Kandidaten

der engsten Wahl gehen in ein Assessment. Das macht eine Agentur, die Erfahrung mit Verbänden und Non-Profit-Organisationen hat.

Wie lange kann das ganze Verfahren dauern?

Wir hoffen, dass wir Ende August eine neue Person wählen können. Die Voraussetzung ist, dass geeignete Bewerbungen vorhanden sind, sonst kann es zwei, drei Monate länger dauern.

Kann Bio Suisse bis dahin problemlos ohne Geschäftsführer funktionieren?

Bio Suisse hat eine gute Übergangslösung: Doris Schwarzenbach hat die Geschäftsführung ad interim übernommen. Sie ist seit vielen Jahren in der Geschäftsleitung von Bio Suisse und kennt die Geschäfte gut. Sie leitet die Geschäftsstelle sehr kompetent und zuverlässig. Bio Suisse ist gut aufgestellt und organisiert. Die Geschäftsleitung trägt die Verantwortung mit und das gesamte Team ist engagiert, motiviert und packt die Aufgaben und Herausforderungen aktiv an.

Interview: Markus Bär

Zertifizierter BIO-Handelsbetrieb  
spezialisiert auf Direktimport

---

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: info@agrobio-schönholzer.ch**

---

**BIO Lein Crunch**  
Big Bags, 100% extrudiertes, hochverdauliches Eiweiss- und Energie-Konzentrat mit hohem Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, für optimale Leistung, Gesundheit und Fruchtbarkeit, universell einsetzbar in Produktion und Aufzucht

**BIO Getreideheu Pellets**  
Big Bags, Raufutter mit schnell verfügbarer Energie, vollwertiger Ersatz für Maispflanzenwürfel, Maissiloballen und Rübenschnitzel

**BIO Luzerne Heu & Pellets (Power Pellets > 20% RP)**  
Grossballen oder Big Bags, hochverdauliches Eiweiss-Raufutter, bringt gut verdaubare Struktur,  $\beta$ -Carotin und Calcium

**BIO Heu belüftet und unbelüftet**

**BIO Maisprodukte**  
Auch Siloballen und Ganzpflanzenwürfel, Körnermais

**BIO und konventionelles Stroh**  
Gross- und Kleinballen, Häcksel

Gemeinsam bestellen = Geld sparen!

ANGRO QM PLUS+

Kombinierter bioaktiver Pflanzenhilfsstoff

- ✓ das Blattwerk ist stärker und saftiger
- ✓ die Blüten sind satter in der Farbe
- ✓ die Früchte sind gehaltvoller
- ✓ die Qualität und Quantität wird messbar gesteigert
- ✓ mehr Trockenmasse gleich längere Lagerzeiten

Für die Natur, aus der Natur, mit der Natur

ANGRO GmbH Tel: 081 330 00 70  
CH-7205 Zizers eMail: office@angro-qm.com

www.angro-qm.com

# Hofeigene Etiketten, Postkarten und Plakate selber gestalten

Bei Bio Suisse können Betriebsleiter ohne grossen Aufwand Etiketten, Plakate, Postkarten, ja sogar Blachen selber gestalten. Und in einem zweiten Schritt, falls gewünscht, zu günstigen Preisen professionell drucken lassen.

**B**ioaktuell hat bereits zu Jahresbeginn über das neue Computerprogramm Web2Print berichtet (Heft 1/10, Seite 22). Das Programm bietet eine schnelle Möglichkeit, individuelle, farbig bedruckte Postkarten zu nur 15 Franken pro 50 Stück drucken zu lassen. Oder brauchen Sie Etiketten für die Direktvermarktung? Sie finden auf der Bio Suisse Homepage den Zugang, um diverse Etiketten zu drucken; diese sind einfach und ohne grossen Aufwand anpassbar und haben fixfertig gedruckt einen Preis von 6 Franken für 10 Bögen. Sie können aber auch Plakate im Format F4 («Weltformat», 89,5 x 128 cm) für 50 Franken pro Stück oder

Blachen für 200 Franken pro Stück sowie Broschüren und Flyer gestalten und drucken lassen. Sämtliche Vorlagen können Sie individuell nach Ihren Bedürfnissen gestalten. In Kürze kommen noch neue Etikettenvorlagen hinzu. Runde zum Beispiel für Käse und rechteckige für Flaschen, beide in diversen Grössen.

## Einfach ausprobieren – es kostet Sie nichts

So gehen Sie am besten vor: Loggen Sie sich unter <http://biosuisse.openmedia.ch> ein. Danach werden Sie nach dem Benutzernamen und dem Passwort gefragt. Ihr Benutzername ist Ihre Bio Suisse Num-



Von der Etikette bis zum Flyer oder Plakat lässt sich alles gestalten.

mer, das Passwort lautet zu Beginn für alle bsw2p. Bitte ändern Sie das Passwort nach der ersten Anmeldung.

Links oben finden Sie dann eine Benutzeranleitung.

Haben Sie Fragen zu Web2Print? Kein Problem! Flavia Müller gibt Ihnen gerne Auskunft und unterstützt Sie bei allfälligen Problemen. Sie erreichen sie unter Tel. 061 385 96 10 oder E-Mail [flavia.mueller@bio-suisse.ch](mailto:flavia.mueller@bio-suisse.ch) psh

## Roadshow ist unterwegs

**D**ie diesjährige Roadshow ist vor Kurzem gestartet. Alle Daten und Orte dieser Marketingtour von Bio Suisse finden Sie online unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Konsumenten → Veranstaltungen → Helden on Tour

Wie jedes Jahr stehen die aus der Bio Suisse Werbung bekannten Helden im Vordergrund. Es gibt einiges zu degustieren. Feine Rezepte werden vor Ort zubereitet und angeboten. Im Juli ist das

Fleisch vom Grill mit Kartoffeln und Kräuterbutter, im August gibt es einen Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) und im September etwas Feines mit Beeren und Crème.

Interessierte Produzenten, die gerne bei einem Einsatz mitmachen würden, können sich informieren bei:

Flavia Müller, Tel. 061 385 96 10, E-Mail [flavia.mueller@bio-suisse.ch](mailto:flavia.mueller@bio-suisse.ch)

psh



Bio Suisse Roadshow unterwegs am Genfersee.

## Neues Hofmaterial

Im Shop auf der Website von Bio Suisse ist neues Hofmaterial erhältlich. Zum Beispiel finden Sie neu die Blachentaschen, aber auch Wegweiser und Fähnchen. Dieses und weiteres Promomaterial finden Sie unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Service → Verkaufsförderungsmaterial. psh

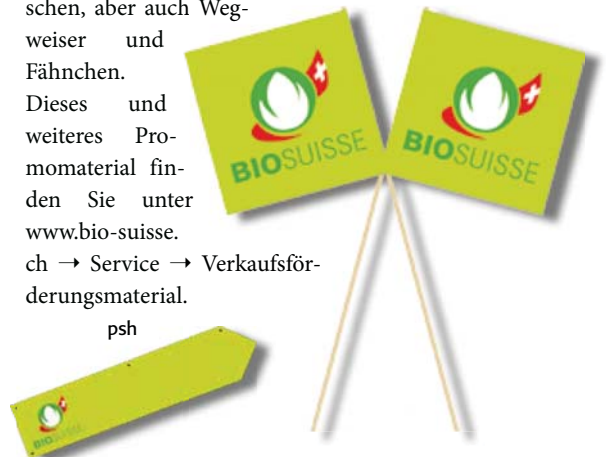




Bild: Stephan Jann

Alle Knospe-Pferde müssen sich künftig frei bewegen können. Die Ausnahmegenehmigungen für die Anbindehaltung laufen Ende Jahr aus.

## Pensionspferde: 10 Prozent nichtbiologisches Futter erlaubt

Seit dem 1.1.2010 müssen Nichtwiederkäuer mit mindestens 95 Prozent Biofutter beziehungsweise Knospe-Futter gefüttert werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und die Bio Suisse Frühjahr-Delegiertenversammlung haben aber beschlossen, dass Pensionspferde auch weiterhin 10 Prozent nichtbiologisches Futter bekommen dürfen. Diese Ausnahme von den Richtlinien ist möglich, weil die Pensionspferde nie im Besitz des Knospe-Landwirts sind.

Bio Suisse ist bekannt, dass die meisten Besitzerinnen und Besitzer selber bestimmen wollen, welches Kraftfutter ihr Pferd bekommen soll. Wenn dies nicht erlaubt wird, wechseln die Pferdebesitzer unter Umständen den Stall und werden ihr Pferd nicht mehr auf einem Knospe-Hof einstellen. Für viele Knospe-Betriebe ist aber die Pensionspferdehaltung ein wichtiger Betriebszweig. Die einzige Anforderung an

das nichtbiologische Futter ist die GVO-Freiheit.

Die hofeigenen Pferde müssen gemäss den Richtlinien mit Knospe-Futter gefüttert werden. Theoretisch wäre ein Anteil von 5 Prozent in nichtbiologischer Qualität möglich, aber die zugelassenen nichtbiologischen Komponenten, welche im Anhang 5 der Richtlinien defi-

niert sind, sind mit Ausnahme des Raufutters nicht geeignet für die Pferdefütterung. Das Kartoffelprotein und der Maiskleber sind vor allem für Schweine- und Hühnerfutter relevant. Futtermühlen, die Hilfsstoffknospe-Futter anbieten, bieten fast immer auch verschiedene Hilfsstoffknospe-Pferdefutter an.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

## Anbindehaltung von Pferden ab Ende 2010 definitiv verboten

Die Ausnahmegenehmigungen für die Anbindehaltung von Pferden laufen Ende 2010 ab. Das heisst, ab dem 1. Januar 2011 müssen alle Betriebe mit Anbindehaltung eine Lösung für ihre Pferdehaltung gefunden haben: entweder

Boxen- oder Gruppenhaltung. Meistens gibt es einfache und kostengünstige Umsetzungslösungen. Für Umsetzungsfragen steht Ihnen Barbara Früh vom FiBL gerne zur Verfügung: Tel. 062 865 72 18, E-Mail [barbara.frueh@fibl.org](mailto:barbara.frueh@fibl.org) bsm

# Ein Leben für die Biobewegung

Rainer Bächli, Gründer und Direktor des Instituts für Marktökologie (IMO) ist während einer Geschäftsreise in Georgien tödlich verunglückt. Ein Autounfall in den frühen Morgenstunden des 10. Juni hat ihn völlig unerwartet aus dem Leben gerissen.

Rainer Bächli wurde am 31. Juli 1948 in Zürich geboren. Er wuchs in einem anthroposophischen Elternhaus auf und kam schon früh mit der Kunst, der Natur und Gesundheitsfragen in Berührung. Bereits in den unteren Klassen der

## Stimmen aus der Bioszene

Rainer Bächli war der erste globale Kontrolleur. Ab 1985 hat er für Bio Suisse eine internationale Zertifizierung aufgebaut und ist mit dem IMO bis heute der weltweit führende Zertifizierer mit Wurzeln im Biolandbau geblieben.

Rainer Bächli war ein wirklich kraftvoller Geist und Pionier mit einem eisernen Willen. Auch wenn ich nicht immer seine Meinung teilte, für die Bioszene ist sein Unfall ein Riesenerlust.

*Urs Niggli, Direktor FiBL*

Waldorfschule in Zürich wollte er Lehrer werden und so erwarb er zu Beginn seiner beruflichen Laufbahn das Lehrdiplom.

Noch während dieser Ausbildung reifte in ihm der Entschluss, Landwirt zu werden und das Land einer natur- und menschengemässen Nutzung zuzuführen. Das Studium der Agrarwissenschaften hat Rainer Bächli 1974 an der ETH Zürich abgeschlossen. Anschliessend arbeitete er zwei Jahre lang zusammen mit seiner Frau auf dem Dottenfelderhof, einem biologisch-dynamischen Pionierbetrieb in Deutschland. Sein Wunsch nach einem eigenen Landwirtschaftsbetrieb hat sich dann nicht umsetzen las-

Rainer Bächli legte als erster Geschäftsführer der heutigen Bio Suisse das Fundament, auf dem sich die Dachorganisation aller Schweizer Biobauern entwickeln konnte.

Vielleicht trug Rainer Bächli zeitweise zu viele Hüte gleichzeitig, seine Verdienste für die Bioszene Schweiz sind jedoch unbestritten.

*Werner Scheidegger, Biopionier. Hat zusammen mit Otto Schmid, Rainer Bächli und wenigen anderen Bio Suisse aufgebaut.*

sen. So wechselte er in den Handelsbereich und leitete drei Jahre lang das Reformhaus Vier Linden in Zürich. Die Faszination des biologisch-dynamischen Landbaus hat Rainer Bächli ein Leben lang nicht mehr losgelassen; er doktorierte an der ETH Zürich über die Veraschungsmethode nach Rudolf Stei-



Dr. Rainer Bächli, 1948–2010.

ner. Von 1985 bis 1990 war Bächli erster Geschäftsführer der VSBLO, der heutigen Bio Suisse. Gleichzeitig fungierte er als Sekretär der Demeter-Markenschutzkommission und des biologisch-dynamischen Konsumentenverbandes in der

Ich kenne Rainer Bächli seit Anfang der 70er-Jahre, als er an der ETH eine Biolandbau-Studentengruppe mitbegründete. In den Aufbaujahren von Bio Suisse trug er massgeblich zur Stärkung der Biolandbau-Dachorganisation bei. Ich habe Rainer als eine sehr engagierte und auch visionäre Persönlichkeit erlebt.

*Otto Schmid, FiBL. Hat zusammen mit Werner Scheidegger, Rainer Bächli und wenigen anderen Bio Suisse aufgebaut.*

Schweiz.

Rainer Bächli hat in vielerlei Hinsicht mit seinen Ideen die ökologische Bewegung mit entwickelt und geprägt. Um die Förderung umweltgerechter Produkte voranzutreiben, gründete Rainer Bächli 1989 die gemeinnützige Biostiftung. Seine Vision war es, eine Brücke zu spannen zwischen Sprache und Kultur der Kleinbauern in Entwicklungsre-

gionen zu den anspruchsvollen Verbrauchern in den hochtechnisierten Ländern. Als eine Abteilung dieser Stiftung entstand das Institut für Marktökologie (IMO), welches er bis zu seinem Tod als

Sehr früh erkannte Rainer Bächli, dass ohne Richtlinien, ohne klare Kontrollen und ohne Zertifizierungen die Glaubwürdigkeit und Entwicklung des Biolandbaus keine Zukunft hätte.

Rainer war eine bemerkenswerte charismatische Persönlichkeit. Ein Pionier, der den Mut hatte, gegen den Strom zu schwimmen.

*Emanuel Mahler, Pionier des Biohandels. Baute Eichberg Bio auf, heute Bio Partner Schweiz.*

Direktor geleitet hat. Das IMO, inzwischen zu einer internationalen Unternehmensgruppe mit 30 Niederlassungen herangewachsen, feiert in diesem Jahr sein 20-jähriges Bestehen. Über 350 Mitarbeiter betreuen Projekte in 90 Ländern. Von Anfang an konzentrierte sich das IMO auf den Bereich der Kontrolle und Zertifizierung von Bioprodukten. Es ist vor allem dem Weitblick und Tatkundigkeit Rainer Bächlis zu verdanken, dass das IMO heute zu den führen-

Rainer Bächli war für mich eine sehr wichtige, prägende Person. Ich habe beste Erinnerungen an einen hoch motivierten, engagierten und tatkräftigen Kollegen, der seine anthroposophische Haltung nie verleugnete, sich aber immer für die gesamte Ökobilanz einsetzte. Ich hoffe, dass seine vielen guten Projekte weiterleben werden.

*Urs Meier, Schweizer Kader Organisation SKO. Weggefährte Rainer Bächlis: Studium, «Aktion gesünder essen» des WWF, «AG Neue Agrarpolitik» (heute: Agrarallianz), Biomasse ERDA, eidgenössische «Bauern- und Konsumenten-Initiative» (Gegenvorschlag 1996 klar angenommen)*

den Dienstleistern seiner Sparte gehört. Im Mittelpunkt stand für ihn immer der Mensch mit seiner persönlichen Eigenverantwortung. In diesem Sinne hat er uns Mitarbeitenden stets sein Vertrauen geschenkt und uns ermuntert und angespornt, unseren Beitrag zur Entwicklung der Ökobilanz zu leisten. Wir hoffen, dass es uns mit der Unterstützung unserer Kunden und Geschäftspartner gelingen wird, sein Lebenswerk in seinem Sinne weiterzuführen.

*Ines Hensler, IMO*

Als Leiterin Verarbeitung und Handel von Bio Suisse stand ich ab 2000 in engem Kontakt mit Rainer Bächli und dem IMO.

Rainer Bächli wird mir als beharrlicher, überzeugter Biopionier mit Ecken und Kanten, die es braucht um mit Bio erfolgreich zu sein, in Erinnerung bleiben.

*Ursula Kretzschmar, FiBL*

## Weniger, dafür grössere Landwirtschaftsbetriebe

Die Schweiz zählte 2009 noch 60'034 Bauernbetriebe, das sind 1,4 Prozent oder 840 weniger als im Vorjahr. Das Bundesamt für Statistik (BFS) präsentierte am 18. Juni die Auswertung der landwirtschaftlichen Betriebszählung. Der Rückgang um 1,4 Prozent der Bauernbetriebe liege im Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Jedoch zeige sich klar eine Tendenz hin zu grösseren Bauernhöfen. Die durchschnittliche Fläche betrug 2009 rund 17,6 Hektaren und ein Drittel aller Betriebe sind grösser als 20 Hektaren.

Auch die Anzahl der Biobetriebe ist seit 2005 weiterhin abnehmend. Im vergangenen Jahr gab es 200 Höfe mit biologischem Anbau weniger als noch im Jahr 2008.

Insgesamt arbeiteten 166'722 Personen in der Landwirtschaft. Davon waren 73'445 Personen als Vollzeitbeschäftigte, das heisst zu mehr als 75 Prozent im landwirtschaftlichen Bereich tätig. LID

Bild: Christoph Jermann



Höchste Beratungskompetenz, beste Gesamtnote: «Der Laden» in Laufen BL.

## Radelnd an Biohöfen vorbei

Die Herzroute ist eine Velowanderroute, welche Sie durch die schweizerischen Voralpen führt, von Laupen über Thun, Langnau, Burgdorf nach Willisau, entlang wunderschöner Landschaften und verschiedener Biohöfe. Bio Suisse und die Herzroute verlosen gemeinsam ein Wochenende auf einem Routenabschnitt inklusive Übernachtung und Mahlzeiten in der Biohofbeiz oder im Biorestaurant.

■ Mehr zu Wettbewerb und Herzroute auf [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

psh



Bild: zvg

Wettbewerb: Zu gewinnen ist ein Wochenende samt Bioverpflegung auf der Herzroute.

## «Der Laden» ist der Laden der Läden

Dieses Jahr konnten sich Konsumentinnen und Konsumenten unmittelbar an der Wahl des besten «Biofachgeschäfts 2010» beteiligen. Sie erhielten die Gelegenheit, ihren Lieblingsladen zu nominieren und zu bewerten. Nun stehen die Sieger fest; sie wurden Ende Mai an der Hausmesse der Firma Bio Partner Schweiz AG in Seon ausgezeichnet. Zum besten Biofachgeschäft 2010 wurde «Der Laden» in Laufen BL gewählt; zweitplatziert ist «Le Piment Vert» in La Tour-de-Peilz VD und auf dem dritten Rang wurde «Gsund & Gnuss» in Worb BE klassiert.

Weitere Fachgeschäfte, die für die Bestplatzierung in einer Einzelkategorie ausgezeichnet wurden: «Le Piment Vert» (Sortimentsvielfalt und Qualität), «Gsund & Gnuss» und «Le Piment Vert» (Freundlichkeit der Bedienung), «Der Laden», Laufen (Beratungskompetenz), «Regenbogen», Schwyz (Wohlfühlatmosphäre im Laden), und der Biosupermarkt «Yardo», St.Gallen (Kundenservice).

Die Kampagne «Biofachgeschäft 2010» wurde von Bio Suisse, Demeter, Bio Partner Schweiz AG, Biofarm und Somona lanciert. Die Marketingagentur Bio Plus AG war mit der Umsetzung des Wettbewerbs beauftrag. mgt

## Verarbeitertagung: breite Trägerschaft

Die traditionelle Verarbeitertagung wird dieses Jahr zum ersten Mal gemeinsam von Bio Suisse, Demeter, FiBL und bio.inspecta gemeinsam ausgerichtet. Sie findet am Dienstag, 21. September auf dem Brüglingerhof bei Basel statt.

Unter dem Titel «Verantwortungsvoller Umgang mit Bioqualität» wird sich die Veranstaltung Themen wie Biodiversität, «Gesundheitslabel», Marktchancen von Fairtrade und Bio oder den Möglichkeiten der Zertifizierung CO<sub>2</sub>-neutraler Produkte widmen. Nähere Angaben in der AGENDA auf Seite 29 in diesem Heft. mgt



Venez découvrir le plus grand et surtout le plus beau marché bio de Suisse !

# 23<sup>e</sup> Marché Bio et artisanat Saignelégier

## 18-19 sept. 10

Halle du Marché-concours **9-18 h**

Bourgeon Bio.  Le goût du vrai.

Voyagez malin... Venez en train! [www.les-cj.ch](http://www.les-cj.ch)



Suisse. Naturellement.

troika communication creative



## Neues Standardwerk zum Gartenbau

Bioterra hat soeben das Buch «Mein Garten – biologisch und naturnah» herausgegeben und bezeichnet es selbstbewusst als «neues Standardwerk»



sowohl für Neulinge wie auch für erfahrene Gärtnerinnen und Gärtner. In der Tat ist auf fast hundert A4-Seiten eine grosse Fülle an Informationen, Anleitungen und Tipps versammelt zu Themen wie Bodenfruchtbarkeit, Kompost, Düngung, Mischkultur, natürlicher Pflanzenschutz im Gemüse-, Kräuter-, Blumen-, Obst- und Beerengarten. Das Buch der Soziologin und passionierten Gärtnerin Ute Studer ist sehr übersichtlich unterteilt, mit praktischen Überblickstabellen angereichert, mit ebenso hilfreichen wie gefälligen Illustrationen versehen und über einen Index für den schnellen Zugriff erschlossen.

■ Erhältlich für Fr. 31.–, Bioterra-Mitglieder Fr. 25.– über [www.bioterra.ch](http://www.bioterra.ch) oder Tel. 044 454 48 48, Fax 044 454 48 41 mb

## Neues Nachschlagewerk für die Kräuterpraxis

Die aktuellen Entwicklungen zeigen: Schweizer Kräuter sind gefragt. Die neuen Datenblätter Heil- und Gewürzkräuter bieten dazu das notwendige Fachwissen. Viele kleine Betriebe produzieren heute Kräuter. Der professionelle Anbau lohnt sich, wenn die Qualität der Kräuter wie hohe Inhaltsstoffe, biologischer Anbau, Berggebiet und Rückverfolgbarkeit stimmt. Um den hohen Anforderungen gerecht zu werden, kann der Ordner «Datenblätter Heil- und Gewürzkräuter» von Agridea hilfreich sein. Die



in Deutsch und Französisch vorliegenden Datenblätter werden in Zusammenarbeit mit ArGe Bergkräuter, Ricola und der Forschungsanstalt Agroscope herausgegeben. Es wird auf die Marktstruktur, die Produktionsverfahren, die Verarbeitung und die Lagerung eingegangen; steckbriefartig sind bedeutende Arten beschrieben. Durch den Vertrieb der Datenblätter im Abonnementsystem bietet sich die Möglichkeit laufend über den Kräuteraanbau informiert zu werden. Bestellung und weitere Informationen zum Kräuteraanbau im Internet

unter [www.agrigate.ch](http://www.agrigate.ch) → Kräuter oder direkt bei Agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, Preis Einzelexemplar Fr. 60.–. psh



Bild: Daniel Corba

Viel Zulauf hatte am Bio Marché in Zofingen die «Erklärung von Bern». An ihrem Stand zeigte sie auf, dass drei Konzerne (Syngenta, Monsanto und Dupont) über 40 Prozent des weltweiten Saatgutmarktes kontrollieren; dass jede 7. Tomate von Syngenta stammt und dass 10'000 Arbeiterinnen und Arbeiter jährlich durch das Syngenta-Pestizid «Paraquat» vergiftet werden. go

## MÄRITSTAND

### Suche

**Landwirt** mit biologischer Ausbildung **sucht Stelle**. Erfahrung: Rindviehhaltung (Mutter- und Milchkühe), Kleinviehhaltung, Futterbau, Alpwirtschaft, Präparateherstellung und -anwendung, Waldbau, Gebäuderenovationen, Holzverarbeitung und Sozialarbeit. Ich suche eine langfristige Stelle auf einem Biohof, wo ich Verantwortung übernehmen kann. Referenzen vorhanden. Als Übergang/Zwischenlösung kann ich auch als Betriebshelfer arbeiten. Region BE/FR/JU/SO bevorzugt. Auf Ihre Anfrage freut sich: Yves Brüll, Tel. 034 461 22 14 oder 076 460 06 15

Frisch dipl. **Biobauer**, 39, **sucht Stelle** auf Biohof, auf dem ich möglichst selbstständig und nach meinem Rhythmus arbeiten kann. Ich bin Frühaufsteher, schnell und voller Energie. Falls gewünscht, erledige ich auch den Bürokrampf (Buchhaltung/Steuererklärung). Teilzeit von Mo bis Fr-Mittag, plus zwischen-durch So bis Di. Serge Halter, Tel. 077 442 97 82, E-Mail [seleo@postmail.ch](mailto:seleo@postmail.ch)

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

### Angebote

Zu verkaufen: **3 HW-Stierkälber/Ochsen** zur Mast; geb. Jan./März 2010. Tel. 055 642 16 85

Zu verkaufen: Eine **Flachwalze** 1,5 m für Gemüsebau, mit Säschiene, Bärtschi. **Gemüsehackgerät** Haruwy, 1,5 m. **Hackstriegel** Rabewerk, 5 m. **Feldspritze** Birchmeier, gezo-gen, Hochdruck mit Schlauchhaspel. Tel. 078 647 57 76

Zu verkaufen **Bioheu** in Ballen oder andere Aufmachung, Tel. 032 935 12 91

## Die «Biobotschafterin» geht – und bleibt

Jacqueline Forster, die bisherige Leiterin Öffentlichkeitsarbeit von Bio Suisse, hat die Bio Suisse Geschäftsstelle Ende Mai verlassen, um sich beim FiBL neuen Aufgaben zu widmen.



In ihrem mehr als sechsjährigen Wirken bei Bio Suisse hat Jacqueline Forster die PR-Stelle auf- und ausgebaut. Sie pflegte ausgezeichnete Beziehungen nach innen zum Verband und nach aussen zu den Medien und der Öffentlichkeit. Immer wieder profitierte Bio Suisse von Jacqueline Forsters Fähigkeit, komplexe Zusammenhänge klar auf den Punkt zu bringen, sodass die Botschaften verstanden wurden.

Die gesamte Geschäftsstelle und der Vorstand von Bio Suisse danken Jacqueline Forster für ihr grosses Engagement für den Biolandbau und wünschen ihr viel Freude bei den neuen Herausforderungen am FiBL.

Auf ein Wiedersehen in Biokreisen oder in der Öffentlichkeit. psh

## Bio Suisse bündelt Information neu

Seit Kurzem ist Bio Suisse teilweise neu strukturiert.

Die Öffentlichkeitsarbeit ist jetzt keine Stabsstelle mehr, sondern ist in der neuen Abteilung «Information und PR» untergebracht. Das neue Team setzt sich zusammen aus dem «Leiter Information und PR», Stephan Jaun, und den zwei neuen Mitarbeiterinnen Petra Schwinghammer und Sabine Lubow. Petra Schwinghammer arbeitet Teilzeit als «Assistentin Information und PR», ist 31-jährig, gelernte Landwirtin, Redaktorin und Kauffrau. Als aktive Bäuerin bewirtschaftet sie zusammen mit ihrem Partner einen Biobetrieb im Jura.

Sabine Lubow ist die neue Leiterin Öffentlichkeitsarbeit.

Sie ist 56 Jahre jung, hat Journalismus und Unternehmenskommunikation studiert, ist zweisprachig Deutsch und Französisch und verfügt über langjährige Berufserfahrung als Kommunikationsfachfrau und Journalistin.

Sie lebt zusammen mit ihrer Familie im Elsass. psh



Bilden die Abteilung Information und PR bei Bio Suisse: Petra Schwinghammer, Stephan Jaun und Sabine Lubow.



Bild: Migros Aare

Biobauer Markus Bucher holte mit seinem Knoblauch den zweiten Meilenstein-Preis der Migros Aare – würzige Gratulation vom bioaktuell!

## Starker Auftritt mit Knoblauch

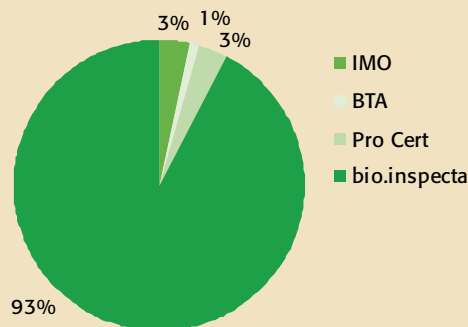
Markus Bucher, Biolandwirt aus Grossaffoltern BE, erreichte Anfang Juni beim Meilenstein-Preis 2010 der Genossenschaft Migros Aare den zweiten Platz. Er produziert zusammen mit seiner Familie Bioknoblauch für die Migros. Nominiert sei er worden, weil es niemand ausser der Familie Bucher gewagt habe, Knoblauch im grossen Stil in der Schweiz anzubauen. Der Hof von Buchers belieferte die Migros Aare im letzten Jahr mit über sechs Tonnen Knoblauch.

Drei Jahre lang scheiterte der Knoblauchanbau auf Buchers Hof. Entweder waren die Zehen zu klein, die Ernte zu mager oder von Rost befallen. Erst ein langer Entwicklungsprozess führte zum gewünschten Ergebnis. Markus Bucher blieb der würzigen Knolle treu und gelangte mit Beharrlichkeit, viel Mut und einer Prise Glück zum Erfolg: Endlich gediehen verkaufsfähige, prächtige und geschmacklich einwandfreie Knollen.

In den Verkauf kommen nur die optisch makellosen Knollen – einen grossen Teil der Restware liefert Markus Bucher ins Berner Oberland, wo sie mit anderen Rohstoffen zur Alpenkräutermischung verarbeitet wird. In Zukunft will Bucher auch selber in der Weiterverarbeitung tätig werden. Man darf gespannt sein auf eine würzige Knoblauchpaste aus Grossaffoltern. psh

## k Korrigenda

■ **Marktanteil bio.inspecta:** Im Bereich der Knospe-zertifizierten Handels- und Verarbeitungsfirmen hat bio.inspecta einen Marktanteil von 93 Prozent. Im bioaktuell 5/10, Seite 13, haben wir die Farben in der Grafik falsch zugeteilt. Hier die korrigierte Grafik.



■ **Trennung von Stefan Flückiger:** Der ehemalige Geschäftsführer Stefan Flückiger hat Bio Suisse am 19. Mai verlassen, nicht am 19. März, wie bioaktuell 5/10 auf Seite 19 fälschlich angab. Wir bitten die Leserinnen und Leser für die beiden Fehler um Entschuldigung. Redaktion bioaktuell

**FORSCHUNG**

**33. Informationstagung Agrarökonomie**

**Wann**  
Donnerstag, 16. September  
**Wo**  
Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, 8356 Ettenhausen. ART-Bus: 9.05 ab Bahnhof 8355 Aadorf, 16.45 ab Tänikon

**Was**  
Block 1: Wettbewerbsfähigkeit; Block 2: Einkommen; Block 3: Betriebliche Strategien. Für Beratende, Vertreter landwirtschaftlicher Verbände, Forscherinnen, Lehrpersonen, interessierte Bäuerinnen und Bauern.

**Leitung**  
Stefan Mann, ART

**Kosten**  
Fr. 50.– inkl. Dokumentation; Fr. 30.– für Mittagessen und Pausengetränke

**Auskunft, Anmeldung**  
Bis 10. September über [www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) → Veranstaltungen → Informationstagung Agrarökonomie oder Dora Niederer, ART, Tel. 052 368 32 23, E-Mail [dora.niederer@art.admin.ch](mailto:dora.niederer@art.admin.ch)

**Leben in Bewegung – Evolution und Züchtung**

**Wann**  
Donnerstag, 7. bis Samstag, 9. Oktober  
**Wo**  
Universität Kassel, Ökologische Agrarwissenschaften, D-37213 Witzenhausen

**Was**  
Tagung für Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit Interesse an Philosophie, Biologie sowie Tier- und Pflanzenzüchtung.

**Veranstalter**  
Universität Kassel, Forschungsinstitut am Goetheanum, FiBL  
**Referentinnen und Referenten**  
Ton Baars, Uni Kassel; Martina Geith, Gesellschaft für Bildekräfte-

forschung; Thomas Löffler, Ruth Richter und Johannes Wirz, Forschungsinstitut am Goetheanum; Anet Spengler Neff, FiBL; Renatus Ziegler, Verein für Krebsforschung Hiscia

**Kosten**  
€ 70.–, 1 Tag € 40.– ohne Übernachtung und Mahlzeiten; für Studierende € 30.–, € 20.–

**Auskunft**  
[www.agrar.uni-kassel.de/bdl](http://www.agrar.uni-kassel.de/bdl)  
Inhaltliche Fragen: Tel. 0049 0762 7971 501, E-Mail [ruth.richter@freenet.de](mailto:ruth.richter@freenet.de)  
Übernachtung: E-Mail [utekaemmerer@gmx.de](mailto:utekaemmerer@gmx.de)

**Anmeldung**  
Bis 27. September an Tel. 0049 5542 981 224, E-Mail [monika.klaus@unikassel.de](mailto:monika.klaus@unikassel.de)

**ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ**

**Solarbauerntagung**

**Wann**  
Samstag, 21. August, ab 13.30  
**Wo**  
Möriswil, 3033 Wohlen  
**Weitere Informationen**  
Max Meyer, Tel. 044 750 67 30 (Beantworter), E-Mail [info@solarbauern.ch](mailto:info@solarbauern.ch), [www.solarbauern.ch](http://www.solarbauern.ch)

**Trockenmauerkurs**

**Wann**  
Montag, 20. September 9.30 bis Freitag 24. September 17.00  
**Wo**  
6647 Mergoscia  
**Was**  
Aufbau der Trockenmauer (Stützmauer) und Bearbeitung der Steine, Theorie und Praxis. Neubau, Anpassung an bestehende Mauern mit Aushub, Hangsicherung, Fundament, Profil erstellen, Mauerbau mit Hinterfüllung, Abdeckung. Informationen über Gestaltung, Werkzeuge, Steinbrüche, Kostenberechnungen und auf Wunsch

Beratung für eigenes Projekt. Für Landschaftsplanerinnen, Landschaftsgärtner, Architektinnen, Maurer, Hausbesitzerinnen  
**Kursleitung**  
Thomas Wizemann, Firma Salamandra

**Kosten**  
Fr 700.– inkl. einfaches Mittagessen. Möglichkeit, in zwei Rustici zu übernachten, Fr. 50.– pro Übernachtung. Anreise am Vorabend möglich

**Weitere Informationen**  
[www.adhikara.com/trockenmauern](http://www.adhikara.com/trockenmauern), [www.erholungsoasetessin.ch](http://www.erholungsoasetessin.ch)

**Auskunft, Anmeldung**  
Bis 20. August an Sabina und Johannes Rodolfo Bachmann Bucher, 6647 Mergoscia, Tel. 091 745 28 09

**GEMÜSEBAU, GARTEN**

**Topfkräuter und -pflanzen: Schlüsselfragen**

**Wann**  
Dienstag, 21. September  
**Wo**  
Allgäu  
**Was**  
Fachleute aus Forschung und Praxis erläutern Schlüsselfragen in Vorträgen und Diskussionen. Mit Berücksichtigung innovativer Lösungsansätze auf Praxisbetrieben.  
**Kursleitung**  
Martin Koller, FiBL, und Andreas Fritzsche-Martin, Naturland  
**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

**ERFA Biogemüse: Tag 2**

**Wann**  
Mittwoch, 18. August  
**Wo**  
Noch offen  
**Was**  
Grün ist gut: Wann welche Grün-

düngung was bringt. Erfahrungen und neue Erkenntnisse.

**Kursleitung**  
Martin Lichtenhahn, FiBL  
**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

**Exoten und Bewährtes**

**Wann**  
Samstag, 14. August  
**Wo**  
Glaser's Biobaumschule, 3116 Noflen  
**Was**  
Goji, japanische Weinbeere, Aronia, Indianerbanane ... – viele der robusten Exoten sind noch weitgehend unbekannt. Lernen Sie die neuen Obstsorten kennen und informieren Sie sich über Pflanzung und Pflege.

**Kursleitung**  
Andreas Thommen, FiBL  
**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

**Heckenpflegekurs mit Maschinendemo**

**Wann**  
Mittwoch, 24. November, 13.30–16.00  
**Wo**  
5026 Densbüren  
**Was**  
Theorieblock: ökologische Aspekte – z.B. Pflege nur während der Vegetationsruhe –, Sicherheitshinweise, gesetzliche Rahmenbedingungen, die wichtigsten Fehler. Vorführung: rationelle Pflegemethoden mit dem Schlegelmäher und der hydraulischen Heckenzange, Vor- und Nachteile. Übung in Gruppen: unterschiedliche Pflegemethoden mit

**Wann wo die Biohöfe offen sind**

Datum	Name	Adresse	PLZ	Ort	Kanton
17. und 18. Juli	Ronald Cahenzli	Quadras 181	7157	Siat	GR
17. und 18. Juli	Sep Benedetg Candinas	Cuntrin 55	7175	Sumvitg	GR
18. Juli	Menduri Willy	Suot Chesas	7523	Madulain	GR
17. und 18. Juli	Famiglia Zanetti-Lazzarini	Azienda Agricola Biologica, Al Canton	7746	Le Prese	GR
7. und 8. Aug.	Angela e Mario Tognetti-Micheletti	Al piano 23a	6592	San Antonino	TI
7. und 8. Aug.	Giacomo Kolb	Al pianasc	6994	Aranno	TI
14. und 15. Aug.	Daniel Ritler	Ried	3919	Blatten	VS
14. und 15. Aug.	Peter Burri	Derfji	3926	Embd	VS
14. Aug.	Berglandprodukte		3995	Ernen	VS
21. Aug.	Ernst Renfer-Fahrni	Eichholz 79	2543	Lengnau	BE
21. und 22. Aug.	Sarah und Theo Schädeli	Oberdettigenstrasse 9	3043	Uettiligen	BE
21. Aug.	Stiftung Bächtelen	Grünastrasse 53	3084	Wabern	BE
21. Aug.	Urs und Hans Siegenthaler	Bio-Schwand	3110	Münsingen	BE
22. Aug.	Peter und Ursula Bühler	Biohof Geist 68	3663	Gurzelen	BE
28. Aug.	Famille Bertrand Comtesse	Agriculture Féérique	2063	Engollon	NE
28. und 29. Aug.	Esther et Jean-Marc Auroi-Streun	La Salamandre	2534	Orvin	BE
4. Sept.	Gîte rural des Vergers	Avenue des Vergers 70	1963	Vétroz	VS
11. Sept.	François-Philippe Devenoge	La Forge	1304	Dizy	VD

der herkömmlichen Motorsäge. Für Landwirte und Naturschützerinnen, Förster, Bauamtsmitarbeitende, Gärtnerinnen u.a. Falls vorhanden Motorsäge und Schutzkleidung mitnehmen.

#### Kursleitung

R. Nussbaum, Landwirt;  
K. Straumann, Lohnunternehmer;  
G. Hallwyl, Kant. Unterhalt  
Naturschutz; T. Baumann und  
M. Bolliger, Naturama

#### Kurskosten

Keine

#### Anmeldung

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

## OBSTBAU

### Güttinger Tagung

#### Wann

Samstag, 14. August, 9.30;  
Restauration ab 8.30

#### Wo

Versuchsbetrieb Obstbau,  
BBZ Arenenberg, Mattenhofstrasse,  
8594 Güttingen

#### Was

Betriebsrundgang: handgeführte  
mechanische Zwetschgenausdü-  
nung; Lagerfäuleanfälligkeit aus-  
gewählter Apfelsorten; Bodenakti-

vierung mit organischem Material.  
Infostände: Vorführung von  
Maschinen zur Ausbringung or-  
ganischer Substanz, ab 11.45;  
Feuerbrand; Betriebsmanagement;  
Vergleich Produktionssysteme;  
Apfelzüchtungen ACW; Baumnüsse.

#### Veranstalter

Forschungsanstalt Agroscope  
Changins-Wädenswil ACW

### Erfahrungsaustausch Biohochstammobstbau

#### Wann

Montag, 23. August, 9.15–16.00

#### Wo

Glauser's Bio-Baumschule,  
Limpachmatt 22, 3116 Noflen.  
Abholdienst ab Station  
3629 Kiesen 9.06. Anmeldung:  
Tel. 031 782 07 07

#### Was

Betriebsrundgang auf dem 11-Hek-  
taren-Betrieb mit 120 Hochstämm-  
en; 5 ha Baumschule; Schau-  
garten mit 600 Obstsorten; Wild-  
obst und Beerenanzucht.  
Hauptthemen: Baumschule,  
Sortenwahl, Feuerbrand, Mostobst-  
ernte. Informationen vom FiBL,  
der FK Bioobst und dem Produkte-  
zentrum Mostobst SOV.

#### Auskunft, Anmeldung

Hans Brunner, Hauptstrasse 2,  
8162 Steinmaur, Tel. 044 853 15 55

## REBBAU

### Kelterkurs Biowein

#### Wann

Donnerstag, 7. Oktober; Freitag, 8.  
Oktober; Donnerstag, 28. Oktober;  
Donnerstag, 18. November; Don-  
nerstag, 13. Januar; Donnerstag,  
24. Februar; Donnerstag, 17. März;  
Donnerstag, 21. April

#### Wo

FiBL, 5070 Frick

#### Was

Weinlese und Kelterung von weis-  
sem und blauem Traubengut; alko-  
holische Gärung und Gärführung;  
Jungweinpflanze (biologischer  
Säureabbau, Umzüge); Filtration,

Schönungen; Fehler und Krank-  
heiten (Ursachen und Bekäm-  
pfung); Spezialweinbereitung  
inklusive Weine aus pilzwider-  
standsfähigen Sorten; Abfüllung.  
Theorie und Praxis für interessierte  
Hobby-Kellermeister.

#### Referentinnen und Referenten

Peter Rey, Fachstelle Landwirtschaft,  
Liebegg, 5722 Gränichen;  
Andi Tuchschnid, Keltermeister,  
Weingut FiBL

#### Kursleitung

Andi Häseli, FiBL

#### Kosten

Fr. 700.– inklusive je sechs Flaschen  
roten und weissen Kurswein

#### Auskunft, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat, Postfach,

Bild: z/vg



## IMPRESSUM

**bioaktuell**



**FiBL**

BIO SUISSE

### 19. Jahrgang

**Erscheint** 10-mal jährlich (jeweils Anfang  
Monat, ausser August und Januar)

**Auflage** 7058 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** Stephan Jaun (Chefredaktor),  
Petra Schwinghammer, Christian Voegeli (Bio  
Suisse); Markus Bär, Thomas Alfeldi (FiBL);  
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

**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

## Biogetreide

Wir offerieren beste Preise für Ihr  
Biogetreide. Futtergetreide mit Preis-  
zuschlag im Mischfuttergegengeschäft.


- Brotgetreide
- Futtergetreide
- Raps, Soja, Lein usw.

### Übernahmestellen:

3206 Biberen, Mühle Rytz AG  
3144 Gasel, Mühle Rytz AG  
2805 Soyhières, Entrepôt de Bellerive

### 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**



Bilder: FiBL

**Verantwortungsvoller Umgang mit Bioqualität**

**Wann**  
Dienstag, 21. September  
9.00–16.30  
**Wo**  
Brüglingerhof, 4052 Basel  
**Was**  
Verarbeitertagung. Welchen Beitrag leistet der Biolandbau

zur Biodiversität? Ist ein *Healthy choice label* (gesundheitsbezogene Auslobung) für Bioprodukte sinnvoll? Marktchancen von Fairtrade und Bio; Möglichkeiten und Grenzen für eine Zertifizierung von CO<sub>2</sub>-neutralen Bioprodukten; Fragen zur korrekten Produktedeklaration, zur ökologischen Verpackung,

zu QACCP als Instrument zur Qualitätsverbesserung.  
**Veranstalter**  
Bio Suisse, Demeter, FiBL und bio.inspecta  
**Kosten**  
Bei Voranmeldung bis 31. August: Fr. 300.– inkl. Unterlagen und Verpflegung; für Knospe- und Demeter-Lizenznehmerinnen

Fr. 200.–; ab 1. September + Fr. 50.–  
**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73  
E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org), [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

**TIERHALTUNG**

**Ökologische Aquakultur**

**Wann**  
Dienstag, 26. Oktober  
**Wo**  
FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
Biologische Fischzucht: Fragen der Haltung, der Ernährung und der Tiergesundheit – Informationen aus Forschung und Praxis. Aktuelle Gesetzeslage, nationale und internationale Marktsituation.  
**Kursleitung**  
Andreas Stamer, FiBL  
**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)



Bild: zvg

Abläufe und Instrumente für das Einschätzen von Rückstandsfällen. Für QS-Verantwortliche und weitere interessierte Personen.  
**Auskunft, Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org),

**VERARBEITUNG, HANDEL**

**Umgang mit Pestizid- und GVO-Rückständen**

**Wann**  
Freitag, 29. Oktober  
**Wo**  
FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
Kenntnisse der Kontaminationsrisiken, Optimierung der internen



Bild: zvg

**BIOLOGISCH-DYNAMISCH**

**Evolution – Natur – Agrarkultur**

**Wann**  
23. August bis 4. September  
**Wo**  
4143 Dornach und Lötschental  
**Was**  
Sommeruni. Lebensforschung ist Beteiligungsforschung: Atmosphäre, Pflanzen, Tiere, Landschaft, Landwirtschaft. Seminare, Beobachtungsübungen, Exkursion.  
**Veranstalter**  
Forschungsinstitut am Goetheanum  
**Auskunft, Anmeldung**  
[www.forschungsinstitut.ch](http://www.forschungsinstitut.ch), Tel. 061 706 42 10, E-Mail [science@goetheanum.ch](mailto:science@goetheanum.ch)

**Demeter-Frauen-Tag**

**Wann**  
Samstag/Sonntag, 9./10. Oktober  
**Wo**  
Bio-Schwand, 3110 Münsingen  
**Was**  
Am Samstagnachmittag tauschen wir uns aus über «wir Frauen auf den Höfen». Wie organisieren und gestalten wir all die verschiedenen Aufgaben? Wie versuchen wir dennoch, in uns einen ruhenden Pol zu bewahren? Am Abend Raum für Gespräche, Spiele ... Am Sonntag eine Morgenwanderung in der näheren Umgebung.  
**Auskunft, Anmeldung**  
Marianne Haeni, Steinacker, 3158 Guggisberg, Tel. 031 735 50 36, E-Mail [marianne.haeni@gmx.ch](mailto:marianne.haeni@gmx.ch)

**MÄRKTE, FESTE, MESSEN**

**6. Ostschweizer BioMarkt**

**Wann**  
28. August, 9.00–16.00  
**Wo**  
8570 Weinfelden, Areal Schulhaus Pestalozzi  
**Was**  
Mit Kultur, Kleintieren, Kinderzelt und Wettbewerb.

**O SOLE BIO**

**Wann**  
Samstag/Sonntag, 28./29. August  
**Wo**  
Zug, Landesgemeindeplatz und Seepromenade  
**Was**  
Hundert Marktstände von Biobauern aus der Region, viel Unterhaltung, Brauchtum und Kulinarik.  
**Weitere Informationen**  
[www.osolebio.ch](http://www.osolebio.ch)

**Marché biodynamique**

**Date**  
Samedi 11 septembre  
**Lieu**  
1800 Vevey, sous la halle de la Grenette  
**Contenu**  
Premier marché de produits biodynamiques en Suisse romande.  
**Organisation**  
Association Romande de Biodynamie ARB  
**Renseignements**  
[www.arbdyn.ch](http://www.arbdyn.ch)



Bild: Bio Suisse

## Vision Landwirtschaft fordert keinen Kahlschlag

Zum Artikel «Weissbuch: Biorevolution oder Direktzahlungskahlschlag» von Karin Iseli-Trösch, bioaktuell 4, Mai 2010

» Für den Artikel zum Buch bedanken wir uns. Allerdings entstand aufgrund des Titels und eines Kästchens der irreführende Eindruck, Vision Landwirtschaft würde einen Kahlschlag der Direktzahlungen fordern und sei gar der Meinung, im Mittelland brauche es keine Direktzahlungen. Genau das Gegenteil ist aber der Fall. Vision Landwirtschaft zeigt im «Weissbuch Landwirtschaft Schweiz» – an welchem übrigens auch Autoren des FiBL mitgewirkt haben – wie wichtig die Direktzahlungen sind, dass sie aber gegenwärtig zu wenig effektiv eingesetzt werden. Dieser Meinung war im Übrigen auch das Parlament, welches den Bundesrat beauftragt hat, die Effizienz des Direktzahlungssystems zu überprüfen. Der Bericht des Bundesrates über die Weiterentwicklung der Direktzahlungen (WDZ) ist vor einem Jahr erschienen. Darin sind

aber noch keine Aussagen über die Mittelverteilung und die konkreten Leistungsanforderungen für die einzelnen Zielbereiche enthalten. Demgegenüber gibt unser Weissbuch konkrete inhaltliche Vorschläge für die Beitragskategorien und für die Beitragshöhen. Das Parlament hat nun den Bundesrat beauftragt, die WDZ zu konkretisieren. Erst wenn die Resultate vorliegen, wird sich zeigen, wo die Differenzen zwischen den beiden Direktzahlungsmodellen liegen. Es verdichten sich aber die Anzeichen, dass man das Direktzahlungssystem vor allem begrifflich umgestalten will, aber keine Umlagerung von den Pauschalzahlungen (allgemeine DZ) zu tatsächlich leistungsorientierten Direktzahlungen vollziehen will. Genau das aber wäre aus unserer Sicht der Kernpunkt der Weiterentwicklung der Direktzahlungen. Wir möchten klar festhalten, dass wir unter Leistungen nicht nur ökologische Leistungen verstehen. In unserem Buch wird die Ökologie nicht mehr gewich-

tet als andere Zielbereiche, zum Beispiel die Ökonomie, auch wenn das in der landwirtschaftlichen Presse so dargestellt wurde. Wir behandeln alle Zielbereiche in ausgewogener Weise. Der Teil Ökonomie nimmt bei der Analyse beispielsweise 25 Seiten in Anspruch und auch bei der Modellierung wurde der Ökonomie, insbesondere dem Einkommensaspekt, hohes Gewicht beigemessen. Aus verschiedenen Gründen haben wir uns entschieden, den Fokus unseres Buches auf die Direktzahlungen zu legen und den Marktbereich (WTO, Freihandelsabkommen mit EU) nur zu streifen. Es ist uns ein Anliegen zu zeigen, dass ein Direktzahlungssystem, das konkrete gemeinschaftliche Leistungen honoriert, einen entscheidenden Beitrag zur Sicherung der Einkommen leistet. Die in den Modellierungskapiteln dargestellten Resultate zeigen, dass bei unserem Vorschlag die Direktzahlungen deutlich ein-



**Gartenbauschule**  
**Hünibach**

Die Gartenbauschule Hünibach ist eine Lehrwerkstätte für Bio-Gärtnerinnen und Bio-Gärtner mit 54 Lehrplätzen, Fachrichtung Zierpflanzen und einem Schwerpunkt im Gemüsebau. Seit 75 Jahren werden junge Menschen vielseitig und kompetent ausgebildet. Unsere Produkte vermarkten wir mit Knospe und Demeter-Label.

Wir haben eine Stelle als

**AusbildnerIn Gemüsebau 80–100 %**  
zu besetzen.

Gemeinsam mit anderen AusbilderInnen sind sie für die Ausbildung im praktischen Gemüsebau, sowie für Anbau, Pflege und Ernte unseres Gemüses nach Demeter-Grundsätzen zuständig.

Bei Eignung ist es auch möglich Unterricht im Gemüsebau oder den biologisch-dynamischen Grundlagen zu erteilen.

Voraussetzungen:

- Abgeschlossene Ausbildung als Gemüsegärtner und mehrere Jahre Berufserfahrung, wenn möglich mit Weiterbildung Richtung Meister oder Pädagogik
- Erfahrung im Bio- oder Demeter-Anbau oder Bereitschaft zur Einarbeitung

Wir bieten

- vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Arbeit in einem kleinen Team
- Geregelte Arbeitszeit
- Weiterbildungsmöglichkeit

Stellenantritt 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung  
Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte bis zum 30. Juli 2010 an  
Gartenbauschule Hünibach, Renate Lorenz, Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach. Auskunft zur Stelle gibt Ihnen gerne Renate Lorenz, 033 244 10 23 (vormittags).

**Justiz- und Sicherheitsdepartement**  
**Sorgen Sie für Basels Sicherheit.**

Für das Vollzugszentrum Klosterflechten (VZK) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**eine Gärtnerin / einen Gärtner für die Leitung des Gartens (60-80%)**

Das VZK ist ein Kompetenzzentrum für offenen und alternativen Strafvollzug. Die Gärtnerei des VZK wird biologisch betrieben und bietet Arbeitsstellen für die Gemeinnützige Arbeit an. Zudem können Personen - welche sich in der Vollzugsstufe des Arbeitsexternats befinden - vorübergehend im Garten beschäftigt werden.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören das Pflegen des Blumen- und Gemüsegartens zusammen mit den zu betreuenden Insassen. Die Pflege der Haustiere sowie der Verkauf der erzeugten Produkte aus dem Garten gehören ebenfalls dazu.

Für diese Arbeit suchen wir eine zuverlässige, engagierte und kontaktfreudige Person mit abgeschlossener Ausbildung als Gärtnerin oder Gärtner. Eine Zusatzqualifikation wie zum Beispiel in Arbeitsagogik, Psychiatriepflege etc. ist wünschenswert.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Leiter des VZK, Herr Ursicin Poltera, Telefon 061 365 75 26, gerne zur Verfügung.

Ihr vollständiges Dossier senden Sie bitte an: Frau Brenda Davis, Bereichspersonalverantwortliche Bevölkerungsdienste und Migration, Justiz- und Sicherheitsdepartement Basel-Stadt, Spiegelgasse 6, 4001 Basel

 **Kanton Basel-Stadt**

[www.stellen.bs.ch](http://www.stellen.bs.ch)  
**Bei uns können Sie etwas bewegen.**

kommenswirksamer eingesetzt werden als beim jetzigen System. Wir gehen davon aus, dass dies die Bauern interessiert. Natürlich kann man sich auch fragen, warum wir keine Zielsetzung beim Einkommen pro Betrieb fordern. Aber für welchen Typ von Betrieb sollte man denn diese Einkommensgarantie abgeben? Für einen kleinen, einen grossen, einen mit Melkroboter oder einen, der noch von Hand melkt? Es kann heute nicht mehr Aufgabe des Staates sein, der Landwirtschaft (oder einer anderen Branche) ein bestimmtes Einkommen zu garantieren. In unserem System wären diejenigen Betriebe die Gewinner, welche es verstehen, in Synergie mit der Produktion möglichst viele der von der Gesellschaft gewünschten gemeinschaftlichen Leistungen zu erbringen. Dies ist für jede Betriebsform möglich. Voraussetzung aber ist, dass sich die Landwirte und Landwirtinnen vertieft mit den nachgefragten Leistungen auseinandersetzen. Hier braucht es ein Umdenken. Verlieren würden diejenigen, die auf eine sehr intensive, stark importbasierte Produktion setzen.

Markus Jenny und Andreas Bosshard,  
Verein Vision Landwirtschaft

## Übertreibungen im «Blick»-Stil

Zur Medienmitteilung «Glückliche Schweine schaden der Umwelt» der Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon vom 3. Juni

» Mit ihrer einseitig auf Ammoniak-Probleme fixierten Wissenschaftler-Froschperspektive hat die dem BLW unterstellte Forschungsanstalt Recken-

holz-Tänikon nicht nur den Schweizer Bauern, sondern auch der von Bundesrätin Leuthard propagierten Qualitätsstrategie einen Rückenschuss verpasst. «Glückliche Schweine schaden der Umwelt», behauptet die Forschungsanstalt in einer Pressemitteilung. Man reibt sich verwundert die Augen: Die ganze Bio- und IP-Bewegung ein Schwindel, sind die ökologisch korrekten Haltungsformen nun Vollspaltenböden und Käfigbatterien? Im «Blick»-Stil wird einmal mehr das bekannte Ammoniak-Horrorzenario breitgetreten, mit Übertreibungen, Halbwahrheiten und Mutmassungen.

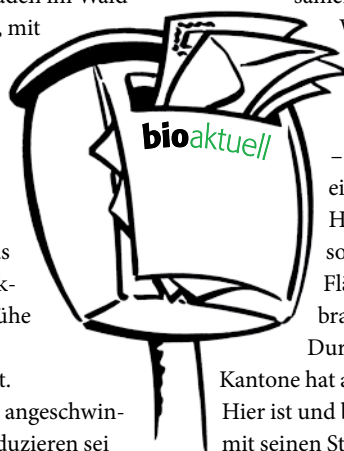
Dank Reckenholz wissen wir jetzt endlich, dass die Sturmschäden im Wald nicht den orkanartigen, mit Riesenkräften angreifenden Winden zu verdanken sind – früher nannte man das Naturgewalten – sondern dem bösen Ammoniak, das sich aus den Kotfladen der glücklichen Schweine und Kühe davonstiehlt und die Baumwurzeln infiltriert. Die Öffentlichkeit wird angeschwindelt: Die Tierzahl zu reduzieren sei nicht realistisch, da die Welt immer mehr Fleisch essen wolle. So als ob die Welternährung von der Schweiz abhinge und unser Land ein Fleischexporteur und «Fleisch-Gewinnler» à la Dänemark oder Niederlande wäre, die doppelt so viel Schweine produzieren wie der Heimmarkt abnimmt, während die Schweiz kaum drei Viertel des Inlandbedarfes selber erzeugt.

In der Tat hat sich in den letzten dreissig Jahren weltweit die Fleischproduktion verdoppelt, die Pouletmast verfünffacht.

In der Schweiz hingegen gingen sowohl der Fleischkonsum als auch die Gesamtzahl GVE markant zurück. Salopp gesagt: Überall in der Welt steigt die Massentierhaltung an und hier sinkt sie. Ein schweizweites Ammoniakproblem herbeizureden und hier Unsummen in Forschung und Vermeidung auf Kosten der Bauern und des Tierwohles zu investieren, istbarer Unsinn, schädigt unsere Nahrungsmittelerzeugung und nützt nur den Massentierhaltern im Ausland, die sich im Gegensatz zu den Schweizer Bauern einen Deut um die Umwelt und das Tierwohl kümmern. Dies umso mehr, als die Bauern mit dem Schleppschlauchverfahren längst einen wirksamen Beitrag leisten.

Wenn schon gälte es, den Kantonen, welche die Tierhaltung seit 2000 massiv ausgedehnt haben – etwa Luzern – endlich einen Riegel zu schieben. Hier wird nämlich viermal so viel Schweinegülle pro Fläche erzeugt und ausgebracht wie im Schweizer Durchschnitt. Das Gros der Kantone hat aber weniger als 1 GVE/ha. Hier ist und bleibt der Hofdünger mit seinen Stickstoffbestandteilen, was er immer war: ein wertvoller und sinnvoller Teil einer naturnahen Landwirtschaft. Deshalb: Wenn Tierbesatz auf die Fläche abgestimmt ist, sind Ökologie und artgerechte Haltungsformen keine Gegensätze!

Dr. Hansuli Huber,  
Geschäftsführer Schweizer Tierschutz STS



**PRO BEEF®**



www.pro-beef.ch

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

Anmeldungen und Bestellungen können auch unter:  
www.pro-beef.ch oder franzj.steiner@sunrise.ch gemacht werden

**Wir kaufen, verkaufen und transportieren:**

Schlachtvieh, Mastremonten, Tränker, Mutterkuh-Remonten,  
Mutterkuh – Rinder & Kühe, Milchkühe, Aufzuchtvieh.

Beratung für:

PREMIUM + QUALITY

Weide-Beef

**OE**  
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

*Biofutter ist Vertrauenssache*

## Schweizer Bio Getreide Ihre Grundlage für bestes Bio Futter

- Abholung ab Hof
- Abholung ab Sammelstelle
- Anrechnung zu einem Mehrpreis an Mischfutter

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



Tel. 056 201 40 20 / info@biomuehle.ch

**hosberg AG**

*Bio Eierhandel*

8630 Rütli ZH, Tel. 055 251 00 20

Das führende  
Eierhaus in  
Sachen Bio!



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

KAG freiland  
das vertrauenswürdigste Bio-Label

[www.hosberg.ch](http://www.hosberg.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](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)

### Sichtweise

Fotografien von  
Hanspeter Bühlmann  
Ausstellung im  
Seminar Kultur Hotel Möschberg  
Grosshöchstetten  
9. Mai bis 9. Oktober 2010  
Vernissage, Sonntag, 9. Mai 2010, 18.30 Uhr

Öffnungszeiten während Seminarbetrieb!  
Bitte vorher anrufen unter 031 710 22 22

Seminar Kultur Hotel Möschberg  
Antoinette und Marcel Schneider  
3506 Grosshöchstetten  
[info@hotelmoeschberg.ch](mailto:info@hotelmoeschberg.ch)  
[www.hotelmoeschberg.ch](http://www.hotelmoeschberg.ch)

Hanspeter Bühlmann  
Niederried  
3433 Schwanden i.E.  
[niederried107@bluewin.ch](mailto:niederried107@bluewin.ch)  
[www.agriculturebio.ch](http://www.agriculturebio.ch)