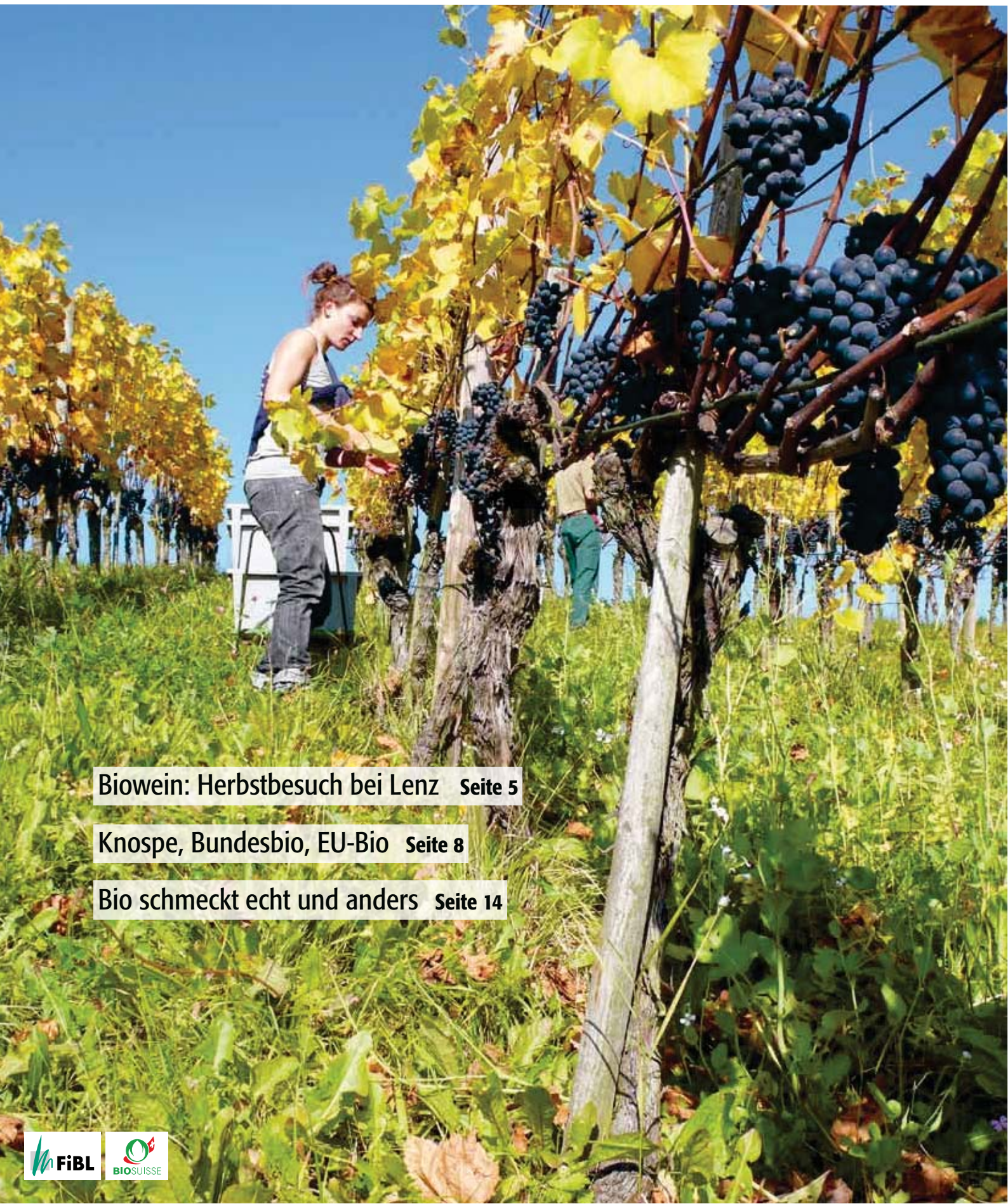


# bioaktuell

9/11

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

NOVEMBER



Biowein: Herbstbesuch bei Lenz Seite 5

Knospe, Bundesbio, EU-Bio Seite 8

Bio schmeckt echt und anders Seite 14



**Startphasenfutter**  
UFA 174 F/274

**mit organischen Spurenelementen**


- Schnelle und effektivere Verfügbarkeit
- Positiv für Krankheitsimmunität
- Gute Fruchtbarkeit und Eutergesundheit

**Rabatt Fr. 2.–/100 kg** auf allen UFA Bio-Milchviehfutter gültig bis 26.11.11

**AKTION**

ufo.ch

In Ihrer **LANDI**



**Organische Stickstoffdünger**


**Granulierte Dünger**

Biosol	(Chitindünger 7-1-1)
Bioilsa 11	(11-1,2-0,5)

**Flüssigdünger**

AminoBasic	(9% N)
VinaBasic	(5-0-0,5)

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




**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 Absatzmöglichkeiten im Bio Weide-Beef Programm

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




**Die Alternative für Ihr Geld.**

Die Alternative Bank Schweiz unterstützt die Bereiche biologischer Anbau und erneuerbare Energien mit speziellen Förderkrediten. Sie ist Spezialistin für Finanzierungen im biologischen Anbau und der Photovoltaik.



**ALTERNATIVE BANK SCHWEIZ**

Der Weg zur echten Alternative:  
T 062 206 16 16  
[www.abs.ch](http://www.abs.ch)

sozial ökologisch nachhaltig biologisch  
**alternativ**  
fair

## Am Ball bleiben

Lebensmittelkandale und knapper werdende Rohstoffe haben das Bewusstsein gegenüber Lebensmitteln geschärft. Viele Konsumentinnen und Konsumenten wollen heute wissen, woher ein Produkt kommt, wie es produziert und transportiert wurde. Dabei interessieren sie sich sowohl für die sozialen Bedingungen als auch für die Umweltaspekte. So ergeht es auch mir. Ich will beim Essen auf eine umfassende Nachhaltigkeit setzen, dabei aber nicht auf Genuss verzichten. Das ist ganz einfach, man braucht nur ein paar Punkte zu berücksichtigen. Ich esse beispielsweise häufig vegetarisch und trage so zum Schutz des Klimas bei.



Denn ein vegetarisches Mittagsmenu verursacht im Schnitt dreimal weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen als eines mit Fleisch. Erfreulich finde ich, dass die Gastronomie die vegetarische Küche als chic und cool entdeckt und immer mehr Fleischloses auf der Karte offeriert. Weiter gestalte ich meinen privaten Menüplan nach dem Inhalt meines Kühlschranks. Damit verhindere ich, dass Frischprodukte schlecht werden und weggeworfen werden müssen. Resten verwandle ich regelmässig in leckere Menüs, indem ich sie anbrate oder für Aufläufe verwende. Das ist wichtig, weil bei uns rund 30 Prozent der Nahrungsmittel weggeworfen werden, der Grossteil von den Haushalten. Mit der wertvollen Ressource Lebensmittel sollten wir unbedingt ökonomischer umgehen.

*Last but not least* kaufe ich Bioprodukte, weil sie einem umfassenden Nachhaltigkeitsansatz genügen, das heisst sowohl Boden-, Gewässer- und Klimaschutz als auch das Tierwohl sowie soziale Anforderungen berücksichtigen.

Wichtig scheint mir aber, dass sich auch der Biolandbau neuen Herausforderungen wie der zunehmenden Wasserknappheit, der sich verschärfenden Klimaproblematik und der unter grossem Druck stehenden Biodiversität stellt. Starke und glaubwürdige Biolabels wie die Knospe tun dies heute schon.

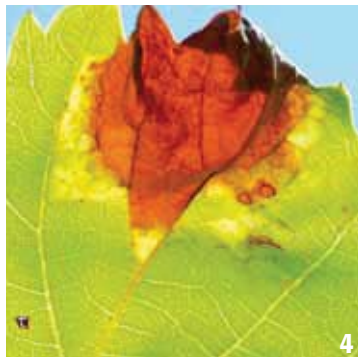
Wichtig scheint mir aber, dass sich auch der Biolandbau neuen Herausforderungen wie der zunehmenden Wasserknappheit, der sich verschärfenden Klimaproblematik und der unter grossem Druck stehenden Biodiversität stellt. Starke und glaubwürdige Biolabels wie die Knospe tun dies heute schon.

Wichtig scheint mir aber, dass sich auch der Biolandbau neuen Herausforderungen wie der zunehmenden Wasserknappheit, der sich verschärfenden Klimaproblematik und der unter grossem Druck stehenden Biodiversität stellt. Starke und glaubwürdige Biolabels wie die Knospe tun dies heute schon.

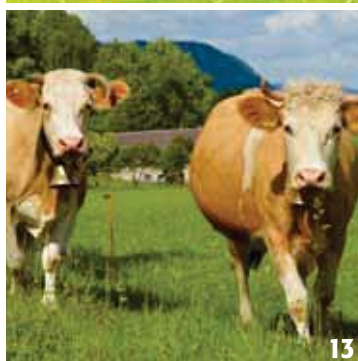
*J. Zimmermann*

Jennifer Zimmermann,  
Projektleiterin Konsum WWF Schweiz

# bioaktuell



4



13



14



18



22

## PRODUKTION

### 4 Knospe-Wein im grossen Stil

Roland und Karin Lenz mussten zweimal ansetzen, um ihren Rebberg auf Bio umzustellen. Jetzt läuft's, sowohl auf den mittlerweile 13 Hektaren Anbaufläche als auch in der eigenen Kelterei.

### 8 Bio und Bio

Knospe, Bundesbio, EU-Bio – was steckt dahinter? Die Knospe-Rohstoffe sind nach strengeren Richtlinien produziert, und in der Verarbeitung erlaubt Bio Suisse weniger Zusatz- und Hilfsstoffe. Ein Überblick.

## BIODIVERSITÄT

### 10 Bio Suisse macht vorwärts

Auf den Knospe-Betrieben fördern die Bäuerinnen und Bauern die Naturvielfalt, und ihre Organisation hat sich eine neue Biodiversitätsrichtlinie gegeben, die sie jetzt umsetzt.

## FORSCHUNG

### 14 Wie anders schmeckt Bio?

Das Projekt Ecropolis hat in fünf EU-Ländern und in der Schweiz die sensorischen Eigenschaften von Bioprodukten untersucht. bioaktuell bringt eine Zusammenfassung mit Schwerpunkt Schweiz.

## BIO SUISSE

### 22 Soziale Anforderungen: Standortbestimmung

Bio Suisse hat neun Betriebe auf die Arbeitsbedingungen kontrolliert. Es gibt noch viele offene Fragen, bevor Bio Suisse nächstes Jahr den Bereich mit einer Weisung regeln kann.

## RUBRIKEN

- 13 Ratgeber
- 18 Markt und Konsum
- 27 Notizen
- 27 Märitstand
- 28 Impressum
- 29 Agenda
- 31 Nachruf



Foto: agrifoto.com

# LANDOR Desical

**Hygieneprodukt zum Einstreuen**

**Ihre Ziele**

- Niedrige Zellzahlen, auch im Sommer
- Saubere Euter und Zitzen
- Hygienische Verhältnisse im Liege- und Laufbereich
- Gesundes Stallklima
- Gesunde, harte Klauen  
weniger Klauenerkrankungen

**Die Lösung heisst LANDOR Desical**

**Gratis-Beratung**  
0800 80 99 60  
0800 LANDOR  
landor.ch

**LANDOR**  
fenaco Genossenschaft  
Auhafen, 4127 Birsfelden  
Telefon 061 377 70 70  
Fax 061 377 70 77  
E-Mail info@landor.ch

**LANDOR**  
Die gute Wahl  
der Schweizer Bauern  
www.landor.ch

AAVY simw.ch KA 12.10

## 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

## 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



**Natürlich**

**VIEGUT AG**  
Unterwähler Viehhandel

**Wir vermitteln für Sie alle Tierkategorien.**

In der Aufzucht sind Sie die Profs. Doch die kompetente und engagierte Vermittlung Ihrer erstklassigen Nature-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**

Gewerberg 5 • 6105 Schachen • Tel. 041 360 89 78 • Fax 041 360 72 55 • info@viegut.ch



MUTTERKUH SCHWEIZ  
VACHE MÈRE SUISSE  
VACCA MADRE SVIZZERA  
VAIGA MAMMA SVIZIA



BIO SUISSE



BIO POOL



**viegut.ch**

www.agrisano.ch



... in Versicherung und Landwirtschaft.

## Ein Wechsel lohnt sich!

Ein paar Tage  
bleiben Ihnen  
noch!



Die Krankenkasse der Landwirtschaft!

**AGRISANO**

krankenkasse - caisse maladie - cassa malati

Kompetent ...

SBV Versicherungen  
USP Assurances

Eine Dienstleistung des  
Schweizerischen Bauernverbandes  
in Zusammenarbeit mit den  
kantonalen Bauernverbänden

# Knospe-Wein im zweiten Anlauf, dafür im grossen Stil

Systematisch tasteten sich Roland und Karin Lenz aus Uesslingen TG an den Bioweinbau heran. Mit der idealen Kombination aus pilzresistenten und internationalen Sorten haben sie nun die Arbeitsabläufe im Griff und gehen auf die Bedürfnisse ihrer Kundschaft ein. Die renommierten Lenz-Weine zeigen: Genuss und Bio ergänzen sich auch beim Wein.

**D**as Terroir, ein Zauberwort in der Weinwelt, könne nur dort zu schmecken sein, wo ein lebendiger Boden die Rebe ernährt, sagte einmal ein weltberühmter Winzer aus Frankreich. Immer mehr Weinbauern seines Rufs scheinen die Wahrheit in diesem Leitsatz erkannt zu haben und produzieren nach biologischen, oft biodynamischen Richtlinien.



Qualität und Name stünden bei der Weinvermarktung im Vordergrund, meint Roland Lenz. Die Knospe bringt er daher nur beim Wein für den Gastrokanal aufs Etikett.

Dabei verzichten noch immer einige etablierte Weingüter darauf, das «Bio» auf dem Etikett auszuloben. Geht es noch immer um das Vorurteil, Biowein rieche oder schmecke nach Öko? Nein, das schlechte Image des Bioweins sei am Bröckeln, meint Roland Lenz. Die junge Generation der Winzerinnen und Winzer arbeite daran. Der weltoffene Thurgauer, Anfang vierzig, bewirtschaftet mit seiner Frau Karin am Iselisberg ein grosses, etabliertes Weingut. Seit zwei Jahren ist der ganze Betrieb nach Knospe-Richtlinien zertifiziert.

## Erst im zweiten Anlauf umgestellt

Von Anfang an habe der ökologische Gedanke im Vordergrund gestanden, erinnert sich Roland Lenz. Schliesslich

sei dies dazumal, als junger Önologie-student, seine Auffassung von moderner Betriebsführung gewesen: Qualitativ hochstehenden Wein zu produzieren dank nachhaltig gesunder Rebstöcke und Böden.

Als er dann überraschend und vorzeitig – er befand sich noch mitten im Studium – einen 7,5 Hektaren grossen Rebberg übernehmen konnte, stellte Roland Lenz diesen ohne zu zögern auf Bio um. Der erste Anlauf scheiterte aber. Zu anfällig seien die Rebsorten, alles Müller-Thurgau und Pinot Noir, gewesen. Zu schlecht habe er selbst die verschiedenen Böden und Klimaeinflüsse gekannt. Nach zwei Jahren Missernten wegen Mehltaubefall legte Lenz den Wunsch, nach Knospe-Richtlinien zu produzieren, vorerst aufs Eis.

Dafür investierte Lenz in eine Eigenkellerei. Sie umfasst heute Keller, Produktionsräume und eine moderne Infrastruktur mit dem jährlichen Produktionspotenzial von 150'000 Flaschen. Auch hier stand die energieeffiziente und schonende Technik im Vordergrund. Die Lenz-Weine machten sich schnell einen Namen und fanden Einzug in die Spit-

zenrestaurants der Region. Kontinuierlich wuchs auch die Anbaufläche des Betriebs auf 13 Hektaren – und mit ihr der private Kundenstamm.

## Chance PIWI-Sorten

Die Herausforderung der biologischen Produktion ging Roland Lenz nun vorsichtiger an: Neue Parzellen bepflanzte er mit pilzresistenten, sogenannten PIWI-Sorten. Im Keller testete er geduldig aus, wie sich deren geschmackliche Eigenheiten am besten in Cuvée-Weinen kombinieren lassen. Die traditionellen Sorten blieben aber weiterhin wichtig in der Kellerei. Deren Charaktere seien durch die PIWI-Sorten nicht zu ersetzen, ist Lenz überzeugt. Seinen Kundinnen und Kunden wolle er solche Terroirweine nicht vorenthalten, ganz nach dem Motto «Genuss statt Verzicht».

Trotz ihrer Anfälligkeit auf Pilzkrankheiten seien die internationalen Sorten im Biolandbau zu managen, meint Lenz. Klar, auf dem Betrieb gehöre ihnen die volle Zuwendung. Wer nicht mit kurativen Fungiziden einschreiten kann, müsse stets auf den Hut sein, um mögliche Infektionen gar nicht aufkommen



Dieser Zweigelt ist gesund und gut behangen, Roland Lenz freut's. Dank den Seitenhagelnetzen ist hier der Ertrag gesichert.



Der Iselisberg im Thurgau: Rebstöcke, so weit das Auge reicht. Hier werden zurzeit 30 Prozent biologisch bewirtschaftet.

zu lassen. Dazu gehörten viel Handarbeit beim Auslauben, viele Kontrolldurchgänge und etliche Behandlungen mit Pflanzenstärkungsmitteln.

Mit ausschliesslich internationalen Sorten wären die 13 Hektaren aber nicht mehr als Familienbetrieb zu führen, ist sich Lenz bewusst. Gerade darum seien die PIWI-Sorten auf seinem Weingut sehr willkommen. Sie brächten Arbeitsentlastung und Erntesicherheit. Zudem hätten sich die Privatkunden an die speziellen Charaktere der PIWI-Weine gewöhnt und würden sie teilweise auch

nachfragen. Auf einer guten Hälfte der Rebbaufäche stehen heute pilzresistente Sorten. Dies sei arbeits- und markttechnisch das ideale Verhältnis für den Betrieb.

### Auch die Kundschaft ist auf Bio umgestiegen

Dank der Zusammenarbeit mit einem Biobauern aus der Umgebung konnten Roland und Karin Lenz über mehrere Jahre austesten, ob die vollständige Umstellung auf Bio machbar sei. Im Auftrag des Nachbarn bewirtschafteten sie schon vor der Umstellung grössere Parzellen Pinot Noir nach den Knospe-Richtlinien.

So sammelten sie wichtige Erfahrungen, ohne dass das gesamte Betriebseinkommen auf dem Spiel stand.

Auch die Kundinnen und Kunden machten in diesen Jahren erste Bioerfahrungen: «Ihre Gaumen konnten wir mit diesem langsamen Umstieg behutsam an die Bioweine heranführen», erklärt Roland Lenz. Beispielsweise bestünden in einem Biokeller grosse Unterschiede zwischen den Jahrgängen, und das müsse kommuniziert werden. Der begabte Verkäufer weiss: «Meine Weine, nach Knospe-Richtlinien produziert, bringen den Kunden einen zusätzlichen Nutzen.» Ihm sei die Nummer der Zertifikationsstelle

### 180 Knospe-Winzer auf 300 Hektaren

Im Jahr 2010 gab es in der Schweiz rund 180 Knospe-Winzerinnen und -Winzer, welche gut 300 Hektaren Rebflächen bewirtschafteten. Das sind zwei Prozent der Schweizer Rebbaufäche. Nur knapp ein Drittel der Knospe-Produzenten pflegen eine Rebfläche von mehr als einer Hektare, und nur fünf Prozent bewirtschaften mehr als fünf Hektaren.

Seit rund zwei Jahren wird eine deutliche Zunahme der Anbauflächen registriert; davor war die Anbaufläche während mehrerer Jahre relativ konstant. Der Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft zählt zurzeit 35 biologisch-dynamische Weinproduzenten in der Schweiz, Tendenz zunehmend; die biodynamische Produktion liegt gerade beim Wein im Trend. rb/sja



PIWI-Sorten stossen das befallene Blattgewebe ab und entziehen so dem Erreger den Nährboden. Im Rebberg sind sie daher einfach zu managen. – Zeitintensiv ist hingegen ihre Vermarktung.



auf dem Etikett daher sehr wichtig für die Glaubwürdigkeit. Hauptargument bei der Vermarktung blieben aber nach wie vor die Qualität und der Name Lenz. Bei einem Gourmetprodukt wie dem Wein gehe es den Klienten um den Genuss, nicht um das ökologische Gewissen.

Seine Weine verkauft Roland Lenz seit der Umstellung nicht teurer. Er habe auch keine solchen Absichten. Von den durchschnittlich 90'000 Flaschen verkauft er etwa 60 Prozent an seinen privaten Kundenstamm, 20 Prozent nimmt die Gastronomie ab und weitere 20 Prozent werden über den Weinfachhandel, hauptsächlich durch das Unternehmen Baur au Lac, vermarktet.

### Steigende Nachfrage zeichnet sich ab

Roland Lenz ist zufrieden: Mit der Umstellung auf Biolandbau habe er sich selbst und seiner Kundschaft bewiesen, dass er die qualitativ hochstehenden Lenz-Weine auch nach Knospe-Richtlinien produzieren kann. Dass jetzt weitere grosse Weingüter nachziehen, bezweifelt er aber. Zu viele Auflagen würden die Produktion verkomplizieren, zu klein sei demgegenüber der erzielbare Mehrwert auf dem Markt. Und dennoch, so ist Lenz überzeugt, werde irgendwann das Bedürfnis der Kundschaft, jeglichen Schweizer Wein auch in Bioqualität vorzufinden, die Weinproduzenten unter grossen Druck bringen. Der steigende Anteil an ausländischen Bioweinen sen-

sibilisiere die Kundinnen und Kunden zunehmend und könnte einen solchen Trend auslösen.

Bei Coop, dem Marktleader im Schweizer Weindetailhandel, kann man die tendenziell steigende Nachfrage bestätigen: «Der noch kleine Anteil an Biowein – rund fünf Prozent am Gesamtangebot – steht einer stark steigenden Nachfrage gegenüber. Hauptsächlich bei den Schweizer Bioweinen wollen wir das Angebot ausbauen», so Mediensprecherin Susanne Sugimoto. Das Bioweinsegment werde sich jedoch nicht gleichermassen ausdehnen, wie dies beispielsweise bei Brot und Milchprodukten der Fall

ist. Zu anspruchsvoll sei der Biorebbau, insbesondere in unseren Klimatalagen, heisst es bei Coop.

Derweil hat die Familie Lenz bewiesen, dass auch ein grosses Weingut nach Knospe-Richtlinien zu managen ist, wenn man die Herausforderung systematisch und mit Überzeugung angeht. Wer heute den Iselisberg durchwandert, wo sich grossflächig Rebstock an Rebstock reiht, dem fallen die vielen gut gepflegten, begrünten Rebparzellen des Weinguts Lenz auf. Dort entstehen Terroirweine – auf lebendigem Boden.

Ursina Galbusera

Bilder: Ursina Galbusera



Die Lenz-Weine beweisen: Bio steht für vollen Genuss.

# Knospe, Bundesbio, EU-Bio – Bio ist nicht einfach Bio

Knospe-Produkte bestehen aus Knospe-Rohstoffen, Produkte nach Schweizer Bioverordnung bestehen aus Rohstoffen nach Schweizer Bioverordnung («Bundesbio») und EU-Bioprodukte aus EU-Biorohstoffen. Das klingt einfach, doch was steckt dahinter? Die Knospe-Rohstoffe sind nach strengeren Vorschriften erzeugt und in der Verarbeitung erlaubt die Knospe weniger Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe als die EU- oder die Schweizer Bioverordnung.

**K**riterien wie Biodiversität, Wasserverbrauch, Fairtrade und Sozialstandards werden von Produkten, welche nur die Schweizer Bioverordnung erfüllen, nicht oder nur teilweise abgedeckt.

Zwischen der Schweizer Bioverordnung und EU-Bio gibt es praktisch keine Unterschiede: Die Schweiz ist aufgrund des Äquivalenzabkommens zu regelmässigem Nachvollzug der EU-Bioverordnung verpflichtet. Hätte man dieses Abkommen nicht, könnte die EU ihre Grenzen gegenüber Importen aus der Schweiz schliessen.

Bei der Knospe gelten strengere Vorschriften für die Bäuerinnen und Bauern und auch für die verarbeitenden Betriebe. So gibt es Richtlinien für die schonende Verarbeitung, für Verpackungsmaterial, für Schädlingsbekämpfungsmassnahmen, es gelten Importbeschränkungen bei ausreichender Inlandversorgung sowie ein Verbot von Flugtransporten. Für Produkte, die nach der Schweizer Bioverordnung oder nach EU-Bio hergestellt werden, gibt es kaum solche Regelungen.

## Details in der Verarbeitung

Im Gegensatz zur Knospe kennt die Schweizer Bioverordnung in Bezug auf Verarbeitungsverfahren mit Ausnahme der Verbote der Bestrahlung und der Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) keine Einschränkungen.

Knospe-Lebensmittel sollen schonend verarbeitet sein. So gibt es beispielsweise keine sterilisierten Milchprodukte mit der Knospe, sondern nur ultrahoch erhitzte Milch (UHT-Milch), weil das schonender ist. Unnötige Verarbeitungsschritte sind bei der Knospe verboten. Ein Beispiel dafür ist Apfelsaft: Um Lagerkosten zu sparen, wird Apfelsaft normalerweise konzentriert und, bevor er in den Handel gelangt, wieder rückverdünnt. Das ist für Knospe-Apfelsaft nicht erlaubt.

## Keine artfremden und keine synthetischen Zusätze

Die Knospe erlaubt weniger Zusatzstoffe als die Bioverordnung. Erlaubt sind Zusatzstoffe nur dort, wo sie für die Herstellung des Produktes unerlässlich sind.

Oft könnte man mit Hilfe eines Zusatzstoffes ein Produkt wesentlich billiger herstellen. Das ist bei Knospe-Produkten nicht erlaubt. So darf beispielsweise Zitronensäure nur dort eingesetzt werden, wo Zitronensaft zum Säuern nicht ausreicht oder nicht geeignet ist. Dass Apfelstückchen beim Trocknen nicht bräunen, muss mit Zitronensaft erreicht werden, obwohl Zitronensäure praktischer und billiger wäre. Für Brote ist nur die natürliche Vitamin-C-Quelle Acerolakirschensaftpulver zulässig, während beim «normalen» Bio die chemisch-synthetische Form Ascorbinsäure eingesetzt werden darf.

## Keine Täuschung

Ein Knospe-Produkt soll den berechtigten Erwartungen der Konsumierenden entsprechen und nichts vortäuschen. Darum sind insbesondere Färben und Aromatisieren nicht erlaubt.

Selbst Randen- oder Holundersaft darf nicht zum Färben in Knospe-Produkten eingesetzt werden, wo er artfremd ist. In Erdbeerjoghurt ist Randensaft also verboten, in einem Gemüsecocktail dagegen erlaubt. Durch den Randensaft sollen im Erdbeerjoghurt nicht mehr Erdbeeren vorgetauscht werden, als tatsächlich drin sind.

Wie die Farbstoffe täuschen auch Aromastoffe etwas vor, was nicht im Produkt ist. Selbst biozertifizierte, natürliche Aromen sind bei der Knospe verboten. Die Knospe erlaubt nur dort, wo man nicht direkt mit einer Zutat arbeiten kann, die Verwendung eines sanft (durch Pressen, Destillieren oder Lösen) aus dieser Zutat gewonnenen Extraktes.

«Natürliches Aroma» hingegen bedeutet lediglich, dass das Aroma nicht chemisch hergestellt wurde. Es muss nicht aus dem Rohstoff stammen, nach dem das Produkt benannt ist, sondern lediglich aus einem Grundstoff, der im weitesten Sinne aus der Natur kommt (z.B. Zellulose). Problematische Substanzen wie chemische Lösungs- und Extraktionsmittel können zum Einsatz kommen und sind häufig noch im Endprodukt nachweisbar. Auch gentechnisch veränderte Mikroorganismen werden eingesetzt als Aromaproduzenten. Ein Erdbeerjoghurt kann also mit einem «natürlichen Aroma» aromatisiert sein, das nie eine Erdbeere gesehen hat.

## Keine Bevormundung

Oft wird Bio Suisse gefragt, weshalb eine Tiefkühlpizza mit der Knospe zugelassen wird. Hier die Antwort von Max Eichenberger, dem Präsidenten der für diese Entscheide zuständigen Kommission: «Es kann nicht Aufgabe von Bio Suisse sein, den Konsumenten vorzuschreiben, was sie essen sollen. Mit der Knospe sollen sie aber erhalten, was sie erwarten: ein schonend hergestelltes Bioprodukt.» Vieles ist bei der Knospe nicht einfach generell zugelassen oder verboten, sondern es wird im konkreten Fall entschieden. Die Verarbeiterinnen und Verarbeiter müssen jede Knospe-Rezeptur und jedes Herstellverfahren von Bio Suisse bewilligen lassen.

## Die Produktion der Rohstoffe

Neben den angeführten Unterschieden in der Verarbeitung liegt ein ganz wesentlicher Unterschied von Knospe- zu EU-Bio-Produkten im Anbau. Die EU-Bio-Rohstoffe werden nach weniger strengen Vorschriften erzeugt als Knospe-Rohstoffe: keine Gesamtbetrieblichkeit, kein Flugtransportverbot, mehr Düngemittel erlaubt, weniger Anforderungen an die Fruchtfolge und Rodung.





Was steckt hinter den verschiedenen Biolabels? Sicher ist: Die Knospe steht für umfassende und glaubwürdige Bioprodukte.

Nach Knospe-Richtlinien produziert immer der ganze Landwirtschaftsbetrieb biologisch. Wer nur einzelne Betriebszweige biologisch führt, erhält keine Knospe-Anerkennung. Ausserdem verlangt Bio Suisse von allen Knospe-Bauern die Einhaltung von sozialen Mindeststandards bei der Beschäftigung von Arbeitskräften. Die Beheizung von Gewächshäusern für die Knospe-Gemüseproduktion im Winter ist verboten – Gewächshäuser dürfen lediglich frostfrei gehalten werden. Dadurch weisen Früchte und Gemüse mit der Knospe eine sehr viel bessere Ökobilanz auf als andere biologische Früchte und Gemüse.

Die EU-Bioverordnung kennt im Unterschied zur Schweizer Bioverordnung keine Ökoausgleichsflächen. Bei Bio Suisse müssen mindestens sieben Prozent der bewirtschafteten Fläche als ökologische Ausgleichsflächen ausgeschie-

den werden und Reb- und Baumkulturen müssen begrünt sein.

### Inländische Produktion bevorzugt

Knospe-Rohstoffe sollen soweit möglich aus dem Inland kommen und im Inland verarbeitet werden. Gewisse Rohstoffe, wie zum Beispiel Kaffee oder Kakao, wachsen aber nicht in der Schweiz, und in bestimmten Fällen ist auch die Verarbeitung im Ausland sinnvoll, vor allem dann, wenn sie im Land erfolgt, in dem ein Rohstoff gewachsen ist (weniger Transportvolumen, ungekühlter Transport). Jede Verarbeitung im Ausland muss aber bewilligt werden und sowohl die Verarbeitung als auch die landwirtschaftliche Erzeugung des Rohstoffes müssen den Anforderungen entsprechen, die in der Schweiz für Knospe-Produkte gelten.

Frischobst und Frischgemüse aus Übersee werden nicht mit der Knospe ausgezeichnet. Einzige Ausnahme bilden Erzeugnisse, welche aus klimatischen Gründen nicht in der Schweiz oder in Europa angebaut werden können, also etwa tropische Früchte wie Bananen und Ananas. Aus ökologischen Gründen gibt es auch keine Weine aus Übersee mit der Knospe drauf.

Zusammenstellung: Petra Schwinghammer,  
Bio Suisse

*Dieser Text ist zusammengestellt aus dem Bio Suisse Merkblatt «Unterschiede EU-Bio, CH-Bio und Knospe». Sie finden dieses Merkblatt unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Verarbeiter und Händler → Regelwerk und Merkblätter → Unterschiede Knospe-Bio.*

# «Ein Biodiversitätsprofi hat mir das Potenzial aufgezeigt»

Dass Biodiversität auch für unternehmerische Kräuterproduzenten attraktiv ist, beweist Lukas Studer aus Attiswil. Eine Beratung hat ihm gezeigt, wie sowohl die Ökobilanz als auch die Erfolgsrechnung profitieren.

**L**ukas Studer ist Kräuterproduzent. Auf seinem Knospe-Hof im bernischen Attiswil pflanzt er über dreissig verschiedene Kräuter- und Samenpflanzen, ist ständig auf der Suche nach neuen Sorten und betreibt zusätzlich Weidemast.

Am sonnigen Jurasüdfuss gedeihen aber nicht nur Kräuter und Rinder vorzüglich, sondern auch das landwirtschaftliche Unternehmertum. Über die Jahre hat Lukas Studer seinen Hof zum Kleinunternehmen gemacht, das von Mitte März bis Ende Oktober neun Mitarbeitende beschäftigt und in der hofeigenen Trocknungs- und Sortieranlage auch fremde Knospe-Kräuter verarbeitet. Das Personal fordert den Betriebsleiter, schafft aber auch Freiräume: «Dank den Mitarbeitern und der Familie kann ich meinen Betrieb weiterentwickeln», sagt Studer. So klärt er zurzeit die Machbarkeit einer neuen Sortieranlage ab – eine grosse Investition für den Betrieb.

## «Ich dachte, jetzt muss ein Profi her»

Beim Knospe-Produzenten wachsen neben Unternehmerteilgeist und Teekräutern auch zahlreiche Heckenpflanzen, Hochstammobstbäume, und über den Hof verstreut bieten Asthaufen und Wildbienenhotels dem Kleingetier verschiedene Rückzugsmöglichkeiten.

Das hat bei Studers Tradition, und kürzlich hat der Betrieb noch einen Zacken zugelegt. «Vor gut einem Jahr habe ich mir gesagt, jetzt holst du dir eine Beratung, um den Betrieb in Bezug auf Biodiversität auf Vordermann zu bringen», erzählt Studer. Er war überzeugt, dass hier noch viel Potenzial brachlag. «Mir fiel plötzlich auf, dass ich zwar bei den Kräutern fit war, aber beim Thema Biodiversität nur über Halbwissen verfügte.» Ein Profi sollte also entscheidende Impulse liefern. Auf seiner Suche stiess er bald auf das Programm zur Förderung

Bild: Stephan Jaun



Lukas Studer bietet zahlreichen Nützlingen ein «Dach über dem Kopf».

der Biodiversität, welches Bio Suisse mit dem FiBL und SVS/Bird Life Schweiz, finanziert vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit, frisch lanciert hatte.

## Und tatsächlich: Es lohnt sich

Véronique Chevillat, Beraterin für Biodiversität beim FiBL, erfasste mit einer Feldaufnahme die Entwicklungsmöglichkeiten. Sie erzählt: «Der Betrieb Studer wies bereits eine Reihe von Biodiversitätselementen auf. Lukas Studer legte Wert darauf, den Kräuteranbau im Rahmen der Richtlinien von Bio Suisse weiterhin intensiv betreiben zu können. Auch unter diesen Voraussetzungen ist es uns gelungen, mit verschiedenen Massnahmen die Biodiversität weiter zu fördern.»

So beschloss der Kleinunternehmer auf Empfehlung der Beraterin, den Hochstammobstgarten aufzuwerten, um die Ökoqualität zu verbessern. In der Folge hängte Studer Nistkästen auf, richtete einen Asthaufen ein und meldete die Fläche als extensive Wiese an. «Die Nistmöglichkeiten und das Futterangebot der extensiven Wiese unter den Bäumen sollen vor allem selten gewordene Hochstammobstgarten-Bewohner wie den Grünspecht oder den Gartenrotschwanz fördern», begründet Chevillat

das Vorgehen. Was der Natur recht ist, ist auch Studers Buchhaltung billig: Für den Obstgarten erhält er nun Beiträge für die ökologische Qualität.

«Ich konnte die verschiedenen Biodiversitätselemente auf den Restflächen auf meinem Betrieb anlegen», erklärt Studer. «Andere haben da vielleicht schlechtere Voraussetzungen, weil sie ausschliesslich wertvolle Ackerflächen bewirtschaften.» Aber in solchen Fällen bringe vermutlich ein koordiniertes Vorgehen mit anderen Produzenten etwas, und sicher finde sich für jeden eine massgeschneiderte Lösung.

Als nächstes will Lukas Studer übrigens Nussbäume pflanzen. «Nicht wegen des Ertrags oder der Ökologie, aber ich habe beobachtet, dass Passanten immer wieder mit Freude Nüsse auflesen und mitnehmen.»

Stephan Jaun

■ Mehr zum Betrieb Studer: [www.swisstea.ch](http://www.swisstea.ch)

Roland und Mariette Heuberger bewirtschaften einen Grünlandbetrieb in Hosenruck/TG. In einem Online-Video berichten sie über ihre Erfahrungen mit dem Projekt «Förderung der Biodiversität»:

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)  
→ Filme



# Biodiversitätsleistungen besser kommunizieren

Nachdem die Delegierten im Frühjahr die neue Biodiversitätsrichtlinie verabschiedet haben, hat Bio Suisse zur Umsetzung einen Massnahmenkatalog erarbeitet und den Mitgliedorganisationen vorgelegt. Bio Suisse-Präsident Urs Brändli erklärt, was die Knospe-Bauernfamilien dazu wissen müssen.

**bioaktuell:** Bio Suisse hat eine neue Weisung zum Thema Biodiversität zur Inkraftsetzung verschickt. Braucht es eine zusätzliche Weisung?

**Urs Brändli:** Die Weisung ist eine Anleitung, wie wir Knospe-Produzenten die Biodiversität auf unseren Betrieben nachweisen und bei Bedarf fördern können. Sie enthält eine Liste mit konkreten Massnahmen zur gezielten Förderung der Biodiversität. Mit dieser Weisung führt Bio Suisse den Entscheid der Delegierten aus, welche die Richtlinie «Förderung der Biodiversität» im Frühjahr 2011 mit grossem Mehr angenommen haben. Wir haben die Weisung nun in die sogenannte Inkraftsetzung geschickt, und die Mitgliedorganisationen von Bio Suisse haben damit die Möglichkeit zum fakultativen Referendum.

*Müssen die Knospe-Produzentinnen und -Produzenten nun neue Biodiversitäts-Massnahmen ergreifen?*

Die meisten Knospe-Betriebe erbringen bereits seit Jahren grosse Leistungen für die Biodiversität. Mit dem Massnahmenkatalog von Bio Suisse und dem dazugehörenden Wertungssystem lassen sich diese Leistungen besser kommunizieren. Solche Betriebe müssen keine zusätzlichen Massnahmen ergreifen, dürfen aber natürlich jederzeit neue Massnahmen aus dem Katalog umsetzen. Betrieben mit Entwicklungspotenzial zeigt der Katalog einen sinnvollen Weg auf, wie sie in Zukunft die Biodiversität besser fördern können.

*Wie wurden die Massnahmen festgelegt?*

Nachdem die Delegierten im Frühjahr die neue Richtlinie zur Biodiversität angenommen hatten, machte sich eine Arbeitsgruppe an die Feinausarbeitung des Massnahmenkatalogs. Dabei standen die Glaubwürdigkeit und der wirkliche Nutzen der einzelnen Massnahmen für die Biodiversität im Vordergrund. Der Katalog enthält Massnahmen, welche die Biodiversität qualitativ mehr fördern als



Bild: Ruben Wyttenbach

*Können die Produzenten damit rechnen, dass diese Grenze für die nächsten Jahre gilt?*

Eine Anhebung der Punktegrenze ist nicht vorgesehen. Wer mindestens zwölf Punkte erreicht, weist ein überdurchschnittliches Niveau an Biodiversität aus und ist in den nächsten Jahren gut aufgehoben. Wie sich das Marktumfeld in der kommenden Zeit verändert und ob allenfalls der Ruf nach einem Anheben der Mindestpunktzahl steigt, können wir heute aber nicht voraussagen. Es entspricht aber dem Biokerngedanken, wenn ein Betrieb zusätzliche Massnahmen umsetzt. Er erhält so die Umwelt auch für seine Hofnachfolger und kann seine nachgewiesenen Biodiversitätsleistungen jederzeit als Verhandlungsargument einsetzen, etwa in der Direktvermarktung.

*Ab wann gilt die neue Weisung und wo können sich die Produzierenden darüber informieren?*

Die Weisung liegt zurzeit den Mitgliedorganisation vor und ist auch auf der Homepage von Bio Suisse einzusehen. Wenn der Massnahmenkatalog planmässig Ende Januar 2012 in Kraft tritt, weisen wir im Bio Suisse Newsletter und im Magazin bioaktuell darauf hin – jeder Betrieb kann dann abklären, auf wie viele Punkte er kommt. Zur Umsetzung ist eine dreijährige Übergangsfrist bis zum 1. Januar 2015 vorgesehen. So haben Betriebe, die neue Massnahmen umsetzen müssen, ausreichend Zeit. Im Moment evaluieren wir zudem, in welcher Form Bio Suisse die Betriebe in der Umsetzung unterstützen kann.

Interview: Stephan Jaun

**«Jeder Knospe-Betrieb kann selber bestimmen, welche Massnahmen er erfüllen möchte», sagt Urs Brändli, Präsident von Bio Suisse.**

andere und daher doppelt zählen. Nicht alle Massnahmen lassen sich auf jedem Betrieb umsetzen, weil ja auch Knospe-Betriebe sehr unterschiedlich sind.

*Wie viele Massnahmen stehen zur Auswahl und wie viele müssen erfüllt werden?*

Der vorliegende Katalog enthält 54 Massnahmen. 32 Massnahmen werden mit je zwei Punkten gewertet, 22 Massnahmen zählen je einen Punkt. Jeder Knospe-Betrieb kann selber bestimmen, welche Massnahmen er erfüllen möchte. Insgesamt muss jeder Betrieb mindestens 12 Punkte erreichen.

# hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti 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 zertifizierte Bio-Lab

[www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)



Zertifizierter BIO-Handelsbetrieb  
spezialisiert auf Direktimport

BIO SUISSE

BIO

agrobio **schönholzer**  
[www.agrobio-schönholzer.ch](http://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](mailto:info@agrobio-schönholzer.ch)**

### EXKLUSIV UND NUR BEI UNS:

**BIO Luzerneheu & -pellets**, Rohproteingehalt (4.-6. Schnitt) individuell wählbar, z. B. Power Pellets mit über 20% RP, Eiweiss und Struktur von hoher Verdaulichkeit

**BIO Getreideheu-Pellets**, Ganzpflanzen-Getreidewürfel, stärke- und rohfaserreiches Raufutter, Gehalt vergleichbar mit Vollmaismülfeln, attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis!

### BIO Zuckerrübenschnitzel-Ballen

Dieses Jahr wieder erhältlich! *S'hät, solangs hät!*

### BIO Lein Crunch (aktuell für Abkalbesaison)

Eiweiss- und Energie-Konzentrat, 100% extrudiert, Ergänzungsfutter für Milchproduktion und Aufzucht

### BIO Mais Siloballen und Körnermais

Super Konditionen, jetzt bestellen!

**BIO Melasse**, schmackhafte, schnell verfügbare Energie, zähflüssig, Lieferung im Container

**Heu und Stroh Bio und konventionell:** in allen Varianten und Qualitäten!

**Alle Importprodukte in gewohnter Spitzenqualität dank tiefem Eurokurs so „Preis wert“ wie noch nie!!!**

Heilpädagogisches Institut St. Michael,  
Eingliederungsstätte Hof Oberdorf, Schönaustrasse 22,  
8344 Bäretswil (ZH)

Die Eingliederungsstätte Hof Oberdorf ist ein sozialtherapeutischer Landwirtschaftsbetrieb, der 12 behinderten Menschen Arbeits- und Wohnplätze anbietet. Auf dem seit 31 Jahren biodynamisch geführten Landwirtschaftsbetrieb ist die Gärtnerei ein wichtiger Betriebszweig.

Wir suchen ab 1. Februar 2012 eine/n

## Demeter-Gärtner/in (80%)

Wir wünschen uns eine/einen kompetente/n Gemüse Gärtner/in mit Erfahrung in der bio-dynamischen Wirtschaftsweise, Freude an der Arbeit mit behinderten Menschen und vorzugsweise mit sozialtherapeutischer oder arbeitsagogischer Ausbildung.

### Aufgaben

- Mitverantwortlich für den Bereich Gemüseanbau in Zusammenarbeit mit 2 weiteren Gärtnern
- Anleiten und Fördern der betreuten Mitarbeiter und Anlehrlinge in der Gärtnerei
- Betreuungs- und Pflegeaufgaben auf der Wohngruppe
- Zusammenarbeit in einem interdisziplinären Team

Schriftliche Bewerbungen an:  
Eingliederungsstätte Hof Oberdorf  
Felix Schmid, Schönaustrasse 22, 8344 Bäretswil

Für Fragen steht Ihnen Herr Schmid unter der Nummer 044 939 21 48 gerne zur Verfügung



# Bio-Tag

Anmeldung bis 15.11.2011:  
[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch) oder [www.plantahof.ch](http://www.plantahof.ch),  
oder Telefon +41 52 354 98 11, oder  
Fax +41 52 354 98 33

22. November am Plantahof in Landquart  
23. November am Strickhof in Winterthur



## Biomilchpool



Biomilchpool GmbH: Tel.: 071 393 49 40  
Bahnhofstr. 173 Fax 071 393 49 37  
9244 Niederuzwil E-Mail [info@biomilchpool.ch](mailto:info@biomilchpool.ch)

### Biomilchpool GmbH – Ihr Partner für Biomilch

Die Biomilchpool GmbH ist eine markt- und kundenorientierte Produzenten-Organisation, welche ausschliesslich Biomilch handelt und vermarktet.

Um der Biomilchnachfrage gerecht zu werden, suchen wir

### Biomilchproduzenten mit oder ohne Silo

Sind Sie interessiert, mit der grössten unabhängigen Biomilch-Organisation langfristig zusammenzuarbeiten, und erwarten flexible Liefermengen und marktgerechte Preise? Besuchen Sie unsere Homepage: [www.biomilchpool.ch](http://www.biomilchpool.ch)

# Zweinutzungsrasen: bessere Klimabilanz

Im Systemvergleich schneiden Zweinutzungskühe besser ab als ausgesprochene Milchrasen plus Mutterkühe. Die Haltung von Zweinutzungsrasen ist daher eine der Massnahmen, die Biobetriebe fürs Klima ergreifen können.

**F**rüher waren sie gang und gäbe: Zweinutzungskühe, die nebst Milch auch Fleisch lieferten. Je spezialisierter die Landwirtschaft aber wurde, desto mehr wandte sie sich von den Zweinutzungsrasen ab.

Das hat seine betriebswirtschaftliche Logik: Bei Holsteinkühen verteilen sich die Fixkosten pro Stallplatz auf eine höhere Milchleistung, entsprechend tiefer sind die Produktionskosten pro Kilo Milch. Und es hat auch seine soziokulturelle Logik. Die Landwirtschaft zieht vermutlich stärker als andere Branchen auch soziokulturelle Faktoren in ihre betrieblichen Entscheide ein: Eine hohe Milchleistung pro Kuh oder Viehschauerfolge und das damit verbundene soziale Prestige sind manchmal sogar wichtiger als die Rentabilität.

## Kehrseite: Die Hälfte der Kälber wird «entsorgt»

Die Hochleistungswelt hat aber bekanntlich auch ihre Schattenseiten. Die männ-

lichen Kälber von Holstein- oder Jersey-Kühen eignen sich kaum für die Mast und werden vielerorts zu Tierfutter verarbeitet, sobald sie das Licht der Welt erblickt haben. Auch in der Schweiz führen die schlechten Mastresultate zur neuen «Branchenlösung», dass Kälber aus stark milchbetonten Rassen nach 50 Lebens-tagen als Wurstkälber im Schlachthof landen, weil sie in der rund doppelt so langen Kälbermast unbefriedigende Resultate liefern würden.

Das ist bei den Zweinutzungsrasen anders. Ein Simmentaler Kalb lässt sich auch ohne Milchpulver und kurative Antibiotikagaben auf 125 kg Schlachtgewicht mästen und eine Original-Braunvieh-Kuh bringt auch nach mehreren Laktationen und Kälbern noch eine ansprechende Fleischigkeit und die optimale Fettdeckung mit zur Schlachtbank. Ein weiterer Vorteil der Zweinutzungsrasen sind die oft tieferen Tierarztkosten.

## Klima macht Zweinutzer wieder aktuell

Mit dem Einzug der Klimafrage in die landwirtschaftliche Diskussion spricht nun ein zusätzlicher Faktor für die Zweinutzungsrasen: In Systemberechnungen weisen sie eine bessere Klimabilanz aus. Modellberechnungen aus

Bayern zeigen, dass mit Zweinutzungskühen (5500 kg Milchleistung) insgesamt weniger Tiere für die Produktion der gleichen Menge Fleisch und Milch nötig sind als mit einer milchbetonten Kuh (9000 kg Milchleistung) plus Mutterkuhhaltung (siehe Tabelle). Entsprechend hat das Produktionssystem «Zweinutzungsrasse» gegenüber dem System «milchbetont und Mutterkuh» einen tieferen Futterbedarf und weist einen tieferen Ausstoss an klimaschädlichen Emissionen wie Methan aus. Gründe sind unter anderem die positiven Mastresultate der männlichen Zweinutzungstiere und die Tatsache, dass sich am Ende der Nutzungsperiode die Emissionen einer Milchkuh auf mehr Kilo Fleisch verteilen lassen als im Fall der Hochleistungskuh. Und dies, obschon bei steigender Milchleistung die Emissionen pro Kilo produzierter Milch deutlich abnehmen.

Die Haltung von Zweinutzungsrasen anstelle von einseitig milchbetonten Tieren ist folglich auch ein Beitrag, mit dem Biobäuerinnen und Biobauern den Klimaschutz vorantreiben können. Das in diesem Jahr neu erschienene Merkblatt «Klimaschutz auf Biobetrieben» (siehe Kasten) führt sie als eine von knapp vierzig Massnahmen auf.

Stephan Jaun

## Merkblatt Klimaschutz

Schon heute tragen Knospe-Bäuerinnen und Knospe-Bauern einiges zum Klimaschutz bei. Zahlreiche Artikel in den Richtlinien von Bio Suisse zielen in diese Richtung: Der auf zehn Prozent beschränkte Kraftfuttermittelverzicht oder das Flugimportverbot sind Beispiele. In einem Merkblatt, welches das FiBL im Auftrag von Bio Suisse erarbeitet hat, finden sich Informationen über den Zusammenhang zwischen Klimawandel und Landwirtschaft und Massnahmen zur Reduktion der Treibhausgasemissionen auf Biobetrieben.

Das Merkblatt mit der Bestellnummer 1552 umfasst 17 Seiten und kann auf [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org) gratis heruntergeladen werden (Tipp: Als Suchbegriff die Bestellnummer oder «Klima» eingeben). Ein Farbausdruck ist für Fr. 9.– erhältlich beim FiBL, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062, 856 72 73, E-Mail [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org) sja

### Ausscheidungen von Methan, Stickstoff und Phosphor bei unterschiedlicher Milch- und Rindfleischerzeugung in Bayern

Produktionsverfahren	Anzahl Kühe in 1000	Milchablieferung in 1000 t	Fleischerzeugung in 1000 t	Ausscheidungen von		
				Methan 1000 t	Stickstoff 1000 t	Phosphor 1000 t
<b>5500 kg Milch</b>						
Milchkühe	1410	7135	437	280	228	32,2
Mutterkühe	–	–	–	–	–	–
<b>Gesamt</b>	<b>1410</b>	<b>7135</b>	<b>437</b>	<b>280</b>	<b>228</b>	<b>32,2</b>
<b>7500 kg Milch</b>						
Milchkühe	1034	7134	291	209	176	25,1
Mutterkühe	504	–	147	88	83	11,2
<b>Gesamt</b>	<b>1538</b>	<b>7134</b>	<b>438</b>	<b>297</b>	<b>259</b>	<b>36,3</b>
<b>9000 kg Milch</b>						
Milchkühe	862	7137	168	163	148,6	21,8
Mutterkühe	926	–	270	161	152,1	20,6
<b>Gesamt</b>	<b>1788</b>	<b>7137</b>	<b>438</b>	<b>324</b>	<b>300,7</b>	<b>42,4</b>

Quelle: Rosenberger, E.; Götz, K.-U., u.a.: Überprüfung der Zuchtstrategie beim Fleckvieh. Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Tierzucht, Grub (Hrsg). 2004, Seite 54

# Bio schmeckt echt, aber teils gewöhnungsbedürftig

Ein europäisches Verbundprojekt hat in fünf EU-Ländern und in der Schweiz die sensorischen, das heisst die mit den Sinnen wahrnehmbaren Eigenschaften von Bioprodukten untersucht. Fühlen sich Bioprodukte anders an, schmecken sie anders? Wie anders? Was erwarten die Konsumentinnen und Konsumenten? Ein Ziel des Projekts war es, Entscheidungsgrundlagen zu erarbeiten für Verarbeitung, Handel und Marketing. bioaktuell bringt eine Zusammenfassung mit Schwerpunkt Schweiz.

In einer qualitativen Studie ging das europäische Forschungsprojekt Ecropolis (siehe Kasten Seite 17) zunächst zwei Fragen nach: Wie nehmen die Konsumentinnen und Konsumenten die sensorischen\* Eigenschaften von Biolebensmitteln wahr? Und welche Erwartungen haben die Konsumierenden an die sensorischen Eigenschaften von Biolebensmitteln? Dazu wurden im Jahr 2009 fünf Gruppendiskussionen mit Biokäuferinnen und Biokäufern durchgeführt.

## Gruppendiskussionen: «Bio schmeckt authentisch»

Die Studie hat gezeigt, dass die Konsumentenwahrnehmungen von Biolebensmitteln subjektiv und stark vom Image der Produkte geprägt sind: Je positiver die Einstellung der Konsumentin, des Konsumenten gegenüber Bioprodukten, je besser deren Image, desto positiver wird sie oder er die Sensorik wahrnehmen.

«Bioprodukte haben einen typischeren, authentischen Geschmack. Konventionelle Erdbeeren schmecken heute nach nichts.»

### Konsumentin aus Frankreich

Auch das Konsumverhalten hat einen Einfluss auf die Wahrnehmung: Je häufiger jemand Bioprodukte konsumiert, desto positiver wird sie oder er die Sensorik von Bioprodukten wahrnehmen.

\* Sensorik: Sensorische Beurteilung heisst Beurteilung mit den Sinnesorganen. Lebensmittel werden vor allem beurteilt aufgrund ihres Aussehens, ihres Geruchs und Geschmacks. Auch der Tastsinn kommt zum Zug: Wie fühlt sich das Lebensmittel an, welches «Mundgefühl» ruft es hervor, welche «Textur» oder Konsistenz hat es? In selteneren Fällen, etwa bei Pommes Chips, kann auch das Gehör mitentscheidend sein.

Einige Teilnehmerinnen und Teilnehmer können keine Unterschiede in den sensorischen Eigenschaften zwischen Bio- und Nichtbioprodukten feststellen. Deshalb wurde die Frage, ob es solche Unterschiede gebe, in den Gruppen mitunter recht kontrovers diskutiert. Die grosse Mehrheit geht aber davon aus, dass sich Bioprodukte von konventionell erzeugten Produkten unterscheiden. Besonders gut kommen frische und weitgehend unverarbeitete Bioprodukte wie Obst und Gemüse weg. Solchen Produkten werden ein intensiverer Geschmack und ein besseres Aroma zugesprochen, ihre Sensorik wird allgemein als «authentischer» beschrieben.

Doch es wurden auch Negativbeispiele genannt. Besonders häufig wurden Vorbehalte geäussert gegenüber stark verarbeiteten biologischen Produkten, bei denen auch die typischen Biorezepturen zu sensorischen Unterschieden führen. An den Geschmack verarbeiteter Produkte und Vollkornprodukte müsse man sich zuerst gewöhnen, so einige Studienteilnehmer. Insbesondere bei Genussmitteln wie beispielsweise Wein, Schokolade oder Pommes Chips orientieren sich die Konsumierenden an konventionellen Produkten und erwarten, dass Bioprodukte möglichst ähnliche sensorische Eigenschaften aufweisen.

Die Idee, die Biorichtlinien zugunsten der Sensorik zu ändern, stiess jedoch auf breite Ablehnung. Vielmehr gelte es, sensorische Unterschiede aktiver zu kommunizieren. Anbieter von Bioprodukten sollten also durch Degustationen und gezielte Information vermehrt auf die sensorischen Besonderheiten ihrer

Produkte aufmerksam machen. - Vermutlich werden die Konsumentinnen und Konsumenten sensorische Eigenheiten, beispielsweise von Bioschokolade, eher akzeptieren, wenn sie wissen, dass diese sich aus dem Verzicht auf Emulgatoren ergeben.

## Sensoriktests: die Geschmacksfrage

Warum schmeckt bio anders? Dieser Frage ging das Forschungsprojekt im Rahmen von Sensoriktests mit Konsumierenden und einem Team von Degustationsprofis nach. Ziel war es, Grundlagen zu erarbeiten für eventuelle Veränderungen in der Produktentwicklung und in der Kommunikation.

Untersucht wurden in der Schweiz Äpfel, Salami, Sonnenblumenöl, Joghurt, Weichkäse und Biskuits führender Anbieter in biologischer und nichtbiologischer Qualität. Die je

«Es ist unmöglich, gewisse Sitten oder Gewohnheiten von den sensorischen Erwartungen abzutrennen; das hängt alles zusammen.»

### Konsument aus Polen

mindestens sechs Produkte wurden zuerst einem Blindtest unterzogen, dann folgte ein zweiter Test, in dem die biologischen und die konventionellen Produkte als solche erkennbar waren.

Bezüglich der geschmacklichen Unterschiede fielen die Ergebnisse in der Schweiz unterschiedlich aus. Bei den

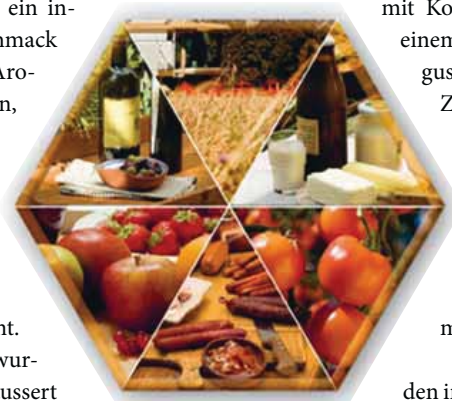




Bild: Lukas Baumgart

Die Einstellung beeinflusst die Wahrnehmung: Teilnehmende einer Gruppendiskussion in der Schweiz.

Äpfeln war weniger das Anbausystem als vielmehr die Sorten, der Standort und die Lagerfähigkeit entscheidend. Sonnenblumenöl, ob biologisch hergestellt oder nicht, erfüllte generell nicht die Erwartungen der Konsumierenden. Die Testpersonen kritisierten vor allem das mangelnde Aroma der Öle. Bei Naturjoghurt waren im Blindtest zwei Biovarianten und bei Salami ebenfalls eine Biovariante Testsieger. Bei Weichkäse war eine Biovariante Testsieger, dicht gefolgt von einer konventionellen und einer weiteren Biovariante. Bei den Biskuits wurden eine biologische und eine nichtbiologische Variante gleichermassen bevorzugt. Verbesserungspotenzial erkannten die Testpersonen bei einigen Produkten, unabhängig davon ob biologisch oder konventionell.

### Auch Richtlinien können die Sensorik beeinflussen

Haben Biostandards einen Einfluss auf die Sensorik von Bioprodukten? Auch hierzu hat das Projekt Ecropolis erste Einblicke geliefert. Diese deuten darauf hin, dass mögliche Einflüsse sehr vom jeweiligen Produkt abhängen und am deutlichsten bei verarbeiteten Produkten zu beobachten sind.

Der Abgleich der Standards und Ver-

arbeitungsprozesse mit den Ergebnissen der Sensoriktests hat gezeigt, dass die Biorichtlinien und besonders private Standards, die über die EU-Biorichtlinien hinausgehen, durchaus einen Einfluss auf sensorische Eigenschaften von Lebensmitteln haben können. Augenfällig ist das im Fall des Erdbeerjoghurts: Die Standards von Bio Suisse und Demeter

**«Ich glaube, es ist wichtig, woran man gewöhnt ist. Mir ist aufgefallen, dass ich in der Regel den konventionellen Geschmack brauche, den mag ich, an den habe ich mich gewöhnt und den ziehe ich vor.»**

**Konsumentin aus der Schweiz**

Schweiz verbieten den Einsatz von Aromen und Farbstoffen, auch wenn diese auf natürlichem Weg gewonnen werden. In den Sensoriktests war die Farbe von Bioerdbeerjoghurt daher weitaus weniger intensiv als diejenige von konventionellem Erdbeerjoghurt, was auch in der Beurteilung zum Ausdruck kam.

Für Öle verbieten Bio Suisse und Demeter das Dämpfen und das Raffinieren. Dadurch schmeckt das Öl viel «nussiger»

und intensiver – für einige Konsumentinnen und Konsumenten zu intensiv.

### Zielgruppenanalyse: Wer ist empfänglich für Sensorikinfos?

In einer quantitativen Studie wurden rund 1800 Konsumierende in sechs europäischen Ländern, darunter auch in

**«Wenn ich Bio kaufe, erwarte ich ein Produkt mit mehr Geschmack, ich erwarte etwas, das authentischer schmeckt.»**

**Konsument aus Frankreich**

der Schweiz, auf ihre Vorlieben und ihr Konsumverhalten hin untersucht, um Zielgruppen für Marketingmassnahmen bezüglich sensorischer Eigenschaften zu identifizieren. Schwerpunkte der Zielgruppenanalyse waren sensorische Präferenzen, Konsum- und Kochgewohnheiten. Aufgrund dieser Studie wurden sieben Gruppen unter den Biokäuferinnen und Biokäufern ermittelt (siehe Tabelle Seite 16).

### Innovation und Information

Zusammenfassend hat die Studie gezeigt, dass die meisten Biokäufer grundsätzlich aufgeschlossen gegenüber neuen Pro-

dukten sind und sich gerne von neuen Geschmackserlebnissen überraschen lassen, weshalb sich Anbieter von Bioprodukten vor allem dann erfolgreich am Markt behaupten, wenn sie eine Innovationsstrategie verfolgen.

Doch nicht alle Biokäufer sind an einer hohen sensorischen Qualität inte-

ressiert. Etwa 25 Prozent der Biokäufer bilden die Zielgruppe für sensorische Marketingstrategien. Der Geschmack von Lebensmitteln hat für sie einen sehr hohen Stellenwert. Sie bevorzugen einen natürlichen Geschmack, intensiven Eigengeschmack, handgemachte Produkte und akzeptieren eine Variabilität im Aus-

sehen und Geschmack von Obst und Gemüse. Diese Käufergruppe ist bereit, einen Mehrpreis für hochwertige Produkte zu bezahlen. Um sie anzusprechen, ist detaillierte Information über sensorische Eigenschaften, kombiniert mit Verkostungen im Geschäft, eine erfolgversprechende Strategie.

Hanna Stolz, FiBL

## Gruppen von Biokäuferinnen und Biokäufern

Käufergruppe	Eigenschaften
1. Die passionierten Köche 19,2 Prozent der Befragten	Für Käuferinnen und Käufer dieser Gruppe hat das Kochen von Speisen einen zentralen Stellenwert und man nimmt sich dafür entsprechend viel Zeit. Die Zielgruppe schätzt den Geschmack selbst zubereiteter Speisen und hat eine besondere Vorliebe für einen intensiven Geschmack und handgemachte Produkte, während Convenience-Produkte und Massenware weitgehend abgelehnt werden. Die passionierten Köche sind eine sehr wichtige Zielgruppe für den Biosektor, besteht die Gruppe doch zu einem hohen Anteil aus regelmässigen Biokäufern. Die passionierten Köchinnen orientieren sich beim Einkauf stark an Labels und sind bereit, einen Mehrpreis für hochwertige Lebensmittel zu bezahlen. Diese Käufergruppe ist häufig in Polen, recht stark in der Schweiz und Italien, seltener in Deutschland und Holland vertreten.
2. Die Convenience-Ablehner 18,7 Prozent der Befragten	Konsumierende dieser Gruppe sind gut situiert und kaufen gezielt Markenprodukte, sind jedoch alles andere als begeisterte Köche. Sie legen viel Wert auf Geschmack und Aroma, schätzen handwerklich erzeugte Produkte und lehnen Massenware ab, jedoch in geringerem Umfang als die Gruppe der passionierten Köche. Interessanterweise werden intensive Aromen und Gewürze abgelehnt. Die Convenience-Ablehner wünschen sich Informationen über die Sensorik von Lebensmitteln, was sie zu einer interessanten Zielgruppe für das Marketing mit Bezug auf Sensorikaspekte macht. Auch Käuferinnen und Käufer dieser Gruppe sind bereit, einen Mehrpreis für qualitativ hochwertige Lebensmittel zu bezahlen, konsumieren aber im Vergleich zu den anderen Gruppen nur durchschnittlich häufig Bioprodukte. Diese Gruppe ist besonders stark in Polen und Italien vertreten, in der Schweiz seltener.
3. Die Qualitätsbewussten mit Zeitdruck 5,2 Prozent der Befragten	Die Qualitätsbewussten mit Zeitdruck verfügen über ein höheres Einkommen als die anderen Käufergruppen und orientieren sich stärker als alle anderen Gruppen an Markenprodukten. Sie weisen ausserdem die höchste Zahlungsbereitschaft für besonders hochwertige Lebensmittel auf. Diese Gruppe weist den höchsten Anteil an regelmässigen Biokäufern auf. Feinkostgeschäfte werden häufig frequentiert; aufgrund des hohen Zeitdrucks im Alltag konsumiert man auch ausgewählte Convenience-Produkte. Generell werden sehr intensive Aromen und Gewürze eher abgelehnt. Auch die Angehörigen dieser Gruppe sind sehr an Sensorikinformationen interessiert. Doch gegenüber Sensoriklabels sind sie eher skeptisch und vertreten die Ansicht, dass man Sensorik in erster Linie über Ausprobieren und eigene Erfahrungen wahrnehmen sollte, weniger über gezielte Kommunikation und Labelling. Die Ablehnung solcher Kommunikationsmassnahmen beruht vermutlich auf dem Zeitdruck, dem sich diese Käuferinnen und Käufer auch während des Einkaufens ausgesetzt fühlen. Die Käufergruppe ist besonders stark in Polen vertreten, stark in Italien und Deutschland, seltener dagegen in Holland.
4. Die Opolenten 18,3 Prozent der Befragten	Käufer dieser Gruppe bevorzugen preisgünstige Produkte und nehmen dafür eine geringere Qualität in Kauf. Sie achten kaum auf Markenprodukte und legen eher mittelmässigen Wert auf das Zubereiten und den Geschmack von Speisen. Auch konsumieren Angehörige dieser Gruppe nur durchschnittlich häufig Bioprodukte. Dennoch sind sie an Informationen über die Sensorik von Lebensmitteln interessiert und sehen sie als wichtige Entscheidungshilfe beim Einkauf. Diese Gruppe ist häufiger in der Schweiz und in Deutschland vertreten, seltener in Italien und Frankreich.
5. Die Preisorientierten 17,5 Prozent der Befragten	Das Segment der Preisorientierten liegt im Mittelfeld, was den Stellenwert des Kochens, die sensorischen Präferenzen, die Relevanz von Geschmack und die Markenorientierung betrifft. Auch bevorzugen diese Käufer nicht speziell handwerklich erzeugte Produkte; sie lehnen Massenware nicht grundsätzlich ab. Bemerkenswert sind das überdurchschnittlich hohe Preisbewusstsein (am zweithöchsten nach Käufergruppe 7) und die geringe Zahlungsbereitschaft für qualitativ hochwertige Produkte. Daher ist es nicht verwunderlich, dass diese Gruppe nur einen sehr geringen Anteil an Biokäufern aufweist (zweitiefster Anteil nach Käufergruppe 6). Gegenüber Informationen zur Sensorik von Lebensmitteln sind Konsumierende dieser Gruppe grundsätzlich aufgeschlossen. Diese Käufergruppe ist vor allem in Frankreich vertreten, weniger in der Schweiz, Deutschland, Italien und Polen.



<p>6. Die Kochbanausen 13,0 Prozent der Befragten</p>	<p>Diese Gruppe ist besonders durch ein ausserordentlich geringes Interesse am Kochen gekennzeichnet. Auch ein geringes Qualitätsbewusstsein ist typisch. Die Markenorientierung und die Einstellung zu Convenience-Produkten und Massenware sind durchschnittlich. Das Interesse an Labels und die Zahlungsbereitschaft für qualitativ hochwertige Produkte sind gering. Käufer dieser Gruppe sind nur wenig an Informationen über Sensorik und Sensoriklabels interessiert. Vertreterinnen und Vertreter dieser Gruppe sind besonders häufig in Holland anzutreffen, etwas weniger in der Schweiz, Deutschland und Italien, seltener in Polen.</p>
<p>7. Die Gourmets mit begrenztem Einkommen 8,1 Prozent der Befragten</p>	<p>Da die Käufergruppe über ein sehr begrenztes Einkommen verfügt, bevorzugen diese Konsumierenden keine Markenprodukte und zeigen eine sehr niedrige Zahlungsbereitschaft. Doch Convenience-Produkte werden abgelehnt und auch sonst ähnelt diese Gruppe derjenigen der passionierten Köche (Gruppe 1): Genau wie die passionierten Köche konsumieren die Gourmets mit begrenztem Budget überdurchschnittlich häufig Bioprodukte, bevorzugen handgemachte Produkte und lehnen Massenware ab. Sie legen von allen Gruppen am meisten Wert auf die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln. Ihr Interesse an Informationen über die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln ist gering. Diese Gruppe ist in Polen unterrepräsentiert.</p>

## «Thema von allen Seiten durchleuchtet»

Was sagt der Marketingexperte Toralf Richter, der den Biofachhandel berät? Bioaktuell wollte wissen, ob die Ergebnisse des Projekts Ecropolis für die Biobranche von praktischem Nutzen sind.

**bioaktuell:** Sind die Ergebnisse aus dem Projekt Ecropolis neu und spannend?

**Toralf Richter:** Zuerst möchte ich ein Kompliment machen. Es wurde eine

Vielzahl von Studien zur Sensorik von Bioprodukten durchgeführt. Das Thema wurde sozusagen von allen Seiten durchleuchtet: Testen der Konsumentenwahrnehmung, Bewertung des Einflusses von Produktions-, Lager- und Verarbeitungsbedingungen, Erstellen von Sensorikprofilen und so weiter. Wir verstehen jetzt einige Zusammenhänge zwischen Aussehen und Geschmack eines Produktes und seiner Akzeptanz oder Ablehnung im Markt besser.

*Sind die Ergebnisse praxisrelevant?*

Die Ergebnisse haben zum grossen Teil einen hohen Wert für Lebensmittelhersteller, aber auch für Detaillisten oder Bioverbände. Faszinierend war für mich zum Beispiel zu sehen, dass viele Produkte, wenn sie als Biolebensmittel deklariert sind, in der Tendenz als besser schmeckend beurteilt werden. Die Produkte erhalten von den Konsumentinnen und Konsumenten sozusagen einen Bio-bonus auf den Geschmack. Andererseits haben wir gesehen, dass manche Bioprodukte, die in den Sensoriktests weniger gut abgeschnitten haben, trotzdem eine starke Stellung im Markt besitzen und die Konsumierenden hier auch keine Veränderung der Produkte wünschen: Eine Anpassung von Verarbeitungstechnologien an sensorische Zielsetzungen lehnen sie ab.

Zum Schluss muss jeder Hersteller von Bioprodukten aber selbst herausfin-

den, wie und warum seine Produkte bei seiner Zielkundschaft gut oder weniger gut ankommen. Geschmack ist schliesslich subjektiv und von Person zu Person unterschiedlich ausgeprägt.

*Was könnte man anders machen?*

Das Projekt Ecropolis zielt auf eine starke Einbindung von Verbänden und KMUs in die wissenschaftliche Arbeit. Das ist nur zum Teil gelungen, da Wissenschaftler und Praktiker unterschiedliche Sprachen sprechen und sich in ihren Ansprüchen deutlich unterscheiden. Für künftige Projekte sollte deshalb die Frage der Art und des Umfangs von Wissensaufbereitung und Wissensvermittlung gegenüber Praktikern noch stärker gewichtet werden. Als Beispiel: Wissenschaftler lieben es, komplexe Diagramme zu zeigen oder thematische Zusammenhänge vollumfassend darzustellen. Praktiker lieben es hingegen, wenn nur die wichtigsten Ergebnisse mit einem hohen Erkenntnisgewinn dargestellt werden, und zwar sprachlich und grafisch einfach, oder wenn die Ergebnisdarstellung vor allem spezielle Phänomene herauskristallisiert. Weiter sollte beachtet werden, dass spezifische Anforderungen der KMUs in Bezug auf das Studiendesign noch besser berücksichtigt werden – das heisst, dass mehr Flexibilität möglich ist.



Interview: Hanna Stolz

### Projekt Ecropolis

Das internationale Forschungsprojekt Ecropolis läuft seit Januar 2009 und wird im Dezember 2011 abgeschlossen. Das Gesamtprojekt wird von der Europäischen Union finanziert, für den Schweizer Anteil kommt das Staatssekretariat für Bildung und Forschung SBF auf.



Ecropolis untersucht sensorische Eigenschaften von Bioprodukten mit dem Ziel, sensorische Profile von Bioprodukten in Europa zu erarbeiten und in einer interaktiven Datenbank (OSIS) zur Verfügung zu stellen. Das Projekt beinhaltet auch Konsumentenforschung sowie eine Untersuchung zu den potenziellen Einflüssen von Verarbeitungsrichtlinien auf sensorische Eigenschaften von Bioprodukten.

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) koordiniert das Projekt, an dem Forschungspartner und KMUs sowie Bioverbände in Frankreich, Deutschland, Italien, Polen, den Niederlanden und der Schweiz beteiligt sind.

■ Resultate und Projektberichte sind unter [www.ecropolis.eu](http://www.ecropolis.eu) zu finden.



1001 Gemüse, Rheinau ZH.



Agrobiorama, Lausanne VD.

## Bio an Märkten und Messen 2011

Im Herbst spriessen die Biomärkte aus dem Boden wie die Pilze. Aber auch das Frühjahr bringt einige Trouvaillen. Allen gemeinsam ist die grosse Vielfalt an geschmackvollen und schön präsentierten Produkten mit der Knospe. Hier ein kleiner Rundgang durch die schönsten Biomärkte des Jahres 2011.



HESO, Herbstmesse Solothurn.



Bio Marché, Zofingen AG.



Härdöpfumärit, Bern.  
Marché Bio, Saignelégier JU.





Tier&Technik, St. Gallen.



Umwelttage, Basel.



NATUR, Basel.



Ostschweizer Bio Markt, Weinfelden TG.



Village Bio, Cernier NE.



O SOLE BIO, Zug.



# Slow Food und Bio – Traumpaar oder Konkurrenz?

An der Slow-Food-Messe «Cheese» im italienischen Bra findet der Käseliebhaber unter den vielen traditionell und kleinhandwerklich hergestellten Delikatessen nur wenig biozertifizierte Produkte. bioaktuell wollte von zwei Bioproduzenten wissen, in welcher Beziehung sie Slow Food und Bio sehen.

**A**lle zwei Jahre verwandelt sich das piemontesische Städtchen Bra zum internationalen Mekka des Käsehandwerks. Der Gourmetspektakel der Slow-Food-Bewegung nennt sich «Cheese». Auch diesen September vermochte die Messe über 150'000 Liebhaberzungen anzulocken. Rund 200 Ausstellerinnen und Aussteller, davon etwa 70 Kleinproduzenten, die mit dem Slow-Food-Förderkreis (*Presidio*) ausgezeichnet sind, stellten ihre Delikatessen vor: Käse und Milchprodukte, hauptsächlich aus Italien und dem Alpenraum, nach alten Traditionen handwerklich hergestellt.

Dahinter stehen oft vom Aussterben bedrohte Produktionsweisen sowie Spezialitäten von der Kuhrasse bis zur Affinage. Sie zu erhalten, ist ein wichtiges Ziel von Slow Food. In der kleinen Universitätsstadt Bra hat die Bewegung ihren Ursprung, die heute internationale Dimension erreicht hat. Sie setzt sich ein für mehr Wertschätzung des ökologischen, lokalen und sozialen Konsums im Zeitalter von Schnellebigkeit und Wegwerfgesellschaft. Ein Anliegen, das dem Biogedanken sehr nahekommt. Und dennoch findet man unter den Presidio-Produzenten an der Messe nur sehr wenige, die nach einer Biorichtlinie produzieren. bioaktuell fragte eine Bioproduzentin und einen Bioproduzenten, was ihnen der Slow-Food-Presidio bringt und in

welchem Verhältnis sie ihn zum Biolandbau sehen: Bilden Bio und Slow Food ein Traumpaar oder stehen sie zueinander in Konkurrenz?

## «Slow Food bringt Kundenkontakte»

«Ich pflege im Südtirol auf 1700 Meter über Meer einen acht Hektaren grossen Biobetrieb mit zehn Grauviehkühen und acht Jungrindern. Zusammen mit drei weiteren Produzenten bilde ich den Slow-Food-Förderkreis für Grauvieh. Unser Presidio will einerseits die tradi-



tionelle, ans Berggebiet angepasste Rasse fördern. Andererseits hält er fest, dass wir hauptsächlich eigenes Grundfutter füttern und den Käse nur mit eigenen Kulturen produzieren. In diesem Sinne funktionieren Slow Food und Bio wunderbar zusammen, sind sich sehr ähnlich.

Das hat sich auch wirtschaftlich bewährt. Den Käse verkaufen wir für 15 bis 16 Euro ab Hof. Das Biolabel unterstreicht die Ökologie, der Slow-Food-Presidio steht für Handwerk und Tradition. Im Südtirol sind die meisten Bauern Biobauern. Grauvieh halten nur wenige. Durch Slow Food können wir uns von anderen Biokäsen der Region abheben.

An den Slow-Food-Messen kann ich zudem jedes Jahr neue Kundenkontakte knüpfen. Wir bieten auch Ferien und Gastronomie auf dem Bauernhof an und verkaufen den grössten Teil unserer Produkte ab Hof.»

*Michael Pixner, Latsch, St. Martin am Kofel, Italien*

## «Bio sollte bei Slow Food Bedingung sein»

«Wir halten 80 Braunviehkühe und verarbeiten die Milch auf dem Hof. Seit dem Jahr 2000 sind wir biozertifiziert. Seit 2004 gibt es den Slow-Food-Förderkreis für unseren Rohmilchkäse «Provola delle Madonie formaggio antico». Wir sind die einzigen Produzenten. Zwar stellen noch weitere Produzenten in unserer Region traditionell Provola her, aber sie setzen GVO-Mais in der Fütterung ein.

Das schliessen die Förderkreis-Bedingungen aus.

Slow Food soll sich klarer am Biolandbau orientieren. Ich würde

es be-grüssen, wenn alle Slow-Food-Produkte biologisch hergestellt wären.

Bei uns in Sizilien kennen die Konsumenten Bio und Slow Food kaum. In Norditalien haben wir aber dank beiden Auszeichnungen einen erleichterten Marktzugang, wobei die Qualität noch fast wichtiger ist. 60 Prozent unserer Produktion verkaufen wir in unserer Region bei Produzenten-Konsumenten-Organisationen, in Quartierläden oder auf dem Wochenmarkt. Dort ist Bio als Verkaufsargument wichtiger als die Qualität.

Sowohl Bio als auch Slow Food werden kontrolliert, wobei die Kontrolle bei Slow Food eher auf Vertrauensbasis gründet und bei Bio aufwendiger ist. Eine Biokontrolle kostet uns rund 1200 Euro, inklusive Rückstandsanalysen etc.»

*Grazia Invidiata, Collesano, Sizilien, Italien*



Bild: U. Felice del Monte

Rund 200 Ausstellende präsentierten Mitte September an der «Cheese» in Bra ihre handwerklich hergestellten Delikatessen.

Stephan Jaun

# Die Werte der Knospe-Milch aufzeigen

Mit Marketing und PR festigt Bio Suisse zurzeit die Positionierung der Knospe-Milchprodukte. Die Botschaft an die Konsumentinnen und Konsumenten lautet: 90 Prozent Raufutter, viel Weidegang und eine Produktion ohne chemisch-synthetische Mittel sorgen für eine hohe Qualität der Knospe-Milch.

**W**ie viel Kraftfutter darf eine Milchkuh fressen? Diese Frage wird die Schweizer Landwirtschaft wohl noch länger beschäftigen. Die Richtlinien von Bio Suisse geben vor, dass Wiederkäuer auf Knospe-Betrieben höchstens 10 Prozent Kraftfutter fressen dürfen. Dieser Vorteil der Knospe-Milch wurde bis anhin wenig kommuniziert. Im Frühjahr hat der Vorstand von Bio Suisse beschlossen, dies zu ändern und vermehrt die ressourcenschonenden Aspekte der Knospe-Milch gegenüber der Branche und gegenüber den Konsumentinnen und Konsumenten hervorzuheben.

Und gute Botschaften für die Konsumenten bieten die Milch und Milchprodukte, die nach Bio Suisse Richtlinien produziert werden, tatsächlich viele. Sie sind unter anderem punkto Qualität, Umweltleistungen und Tierhaltung führend, weil die Knospe-Kühe, -Ziegen und -Schafe vorwiegend Gras und Kräuter fressen. Sie gehen während der Vegetationsperiode täglich auf die Weide und im Winter regelmässig in den Auslauf. Zudem werden sie auf Betrieben gehalten, die der Natur besondere Sorge tragen und zum Beispiel keine chemisch-synthetischen Dünger und Spritzmittel einsetzen.

## Einbau in die Medienarbeit

Die Bio Suisse Geschäftsstelle begann das Thema aktiv in Gespräche mit den Medienschaffenden einzubringen und regte in Publikumsmedien mehrere Beiträge an. Zudem erschienen mehrere Artikel in Fachzeitschriften und im Magazin bioaktuell. Bio Suisse ergriff auch konkrete Marketingmassnahmen an der Werbe- und Verkaufsfond: Vom 10. bis zum 31. Oktober lief ein Online-Wettbewerb auf der Homepage von Bio Suisse, der in Onlineportalen wie tagesanzeiger.ch, 20minutes.ch oder ticinoonline.ch intensiv beworben wurde. Die Wettbewerbsteilnehmerinnen und -teilnehmer mussten zwei Fragen zum Thema Fütterung der Knospe-Kühe richtig beantworten. Die

Antworten fanden sie in einem Text, der ihnen die oben genannten Kernbotschaften zur Knospe-Milch nahebrachte. Der Wettbewerb kam parallel auch im Detailhandel zum Einsatz, um die Kundenschaft am Verkaufspunkt auf die Knospe-Qualität aufmerksam zu machen. Die Wettbewerbsteilnahme per Talon war während der Käse-Degustation in 80 Coop-Filialen möglich. Um das Thema aktuell zu halten, wird Bio Suisse eine neue Broschüre zur Knospe-Milch für Konsumierende produzieren und bei diversen künftigen Aktivitäten verteilen.

## Konkurrenz belebt das Geschäft

Die von Migros und IP-Suisse im Oktober lancierte Wiesenmilch soll aus Sicht von Bio Suisse vor allem im konventionellen Bereich Marktanteile gewinnen. Gleichzeitig will Bio Suisse ihre Position im Milchmarkt als

## Werte hervorheben

Sei es die Anforderung, dass Wiederkäuer auf Knospe-Betrieben mindestens 90 Prozent Raufutter fressen, seien es die Leistungen für die Biodiversität, sei es die gesamtbetriebliche Produktion oder seien es die klaren Anforderungen an den Import: Die Knospe bietet den Konsumentinnen und Konsumenten eine Reihe von Werten.

Diese Werte kommuniziert Bio Suisse auf ihrer Homepage [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) vermehrt anhand von Beispielen und Hintergrundtexten. Knospe-Betriebe können damit auch Werbung in eigener Sache machen, indem sie auf der eigenen Homepage einen Link zur Bio Suisse Homepage platzieren oder im Facebook-Profil posten. sja

## BIO-MILCH-WETTBEWERB

**Gewinnen Sie eine Woche Ferien für 2 Personen im Bio-Schlosshotel Wartegg am Bodensee.**

Zusätzlich zum Hauptpreis verlosen wir ein Nachtessen in einem Bio-Restaurant im Wert von CHF 300 und drei Bio-Einkaufsgutscheine im Wert von je CHF 100.

Um an der Verlosung teilzunehmen, müssen Sie die beiden folgenden Fragen richtig beantworten und diesen Talon in die Wettbewerbsurne werfen. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

**WETTBEWERBSFRAGEN:**

1. Woraus besteht das Futter einer Knospe-Kuh hauptsächlich?
  - Aus Kraftfutter, damit die Kühe mehr Milch geben.
  - Aus Gras, Kräutern und Heu, weil das der Natur der Kuh entspricht.
2. Welchen Vorteil bringt die Fütterung der Kühe gemäss Knospe-Richtlinien mit sich?
  - Knospe-Futter ist einfach in der Zubereitung, da man es nur mit Wasser anrühren muss.
  - Der Einsatz von Kraftfutter, das aus Getreide und Soja besteht, ist stark eingeschränkt. So stehen diese Lebensmittel vermehrt für die menschliche Ernährung zur Verfügung.

Name: \_\_\_\_\_  
 Vorname: \_\_\_\_\_  
 Adresse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
 E-Mail: \_\_\_\_\_

Die Teilnahme ist entweder am Degustations-Tag mit diesem Talon oder online bis zum 31.10.2011 unter [www.bio-suisse.ch/helden](http://www.bio-suisse.ch/helden) möglich. Persönliche Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Barauszahlung nicht möglich. Keine Korrespondenz. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.




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


Bild: Bio Suisse

Mit diesem Wettbewerb warb Bio Suisse für Knospe-Milch. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mussten zwei Fragen zum Thema Fütterung der Knospe-Kühe richtig beantworten.

führendes Nachhaltigkeitslabel ausbauen. Das ist nicht nur eine Verteidigung der Knospe-Marktanteile, sondern hat auch seine umweltpolitische und volkswirtschaftliche Logik: Nur wenn der Bio-bereich gleichzeitig weiterwächst, führt das Wiesenmilchprogramm insgesamt zu mehr Wertschöpfung für die Schweizer Bauernfamilien und mehr Ökologie für die Umwelt.

Mit der zusätzlichen Kommunikation will Bio Suisse auch die eigenen Mitglieder, also die Knospe-Bäuerinnen und Knospe-Bauern, sowie die lizenznehmenden Milchverarbeiter bei ihrem täglichen Einsatz auf dem Weg zu einer nachhaltigen Schweizer Milchproduktion bestärken. Stephan Jaun

# Soziale Anforderungen: Wie weiter mit der Kontrolle?

Bezüglich der sozialen Anforderungen kontrollieren sich Knospe-Produzentinnen und -Produzenten heute weitgehend selber und füllen eine Selbstdeklaration aus. Bio Suisse hat dieses Jahr neun Betriebe im Detail auf die Arbeitsbedingungen kontrolliert und will im nächsten Jahr eine Weisung zum Thema ausarbeiten. Ob es gründlichere Kontrollen geben soll, ist noch offen.

**D**ass auch Sozialstandards und faire Handelsbeziehungen reglementiert werden, ist eine noch junge Entwicklung im Biolandbau. Die Reportagen der letzten Jahre, die über Missstände auf ausländischen Biobetrieben berichtet haben, bestärken jedoch darin, sich diesem Bereich auch im Inland zu widmen. Der Biolandbau soll den Angestellten ein motivierendes und faires Arbeitsfeld bieten; soziale Missstände soll es keine geben. Hat Bio Suisse dieses Ziel erreicht?

In den Bereichen soziale Anforderungen und Fairness verfolgt Bio Suisse bisher nicht den alleinigen Ansatz von Kontrolle und Zertifizierung. Der Verband erprobt auch andere Herangehensweisen, um die Kernwerte des Biolandbaus im Bewusstsein und Handeln lebendig zu halten. So sollen sich die Knospe-Marktpartner beim Projekt «Faire Handelsbeziehungen» in Gesprächsrunden regelmässig zu Fairness- und Marktfragen austauschen und sich an einen gemeinsam erarbeiteten Verhaltenskodex halten. Und jede Betriebsleitung muss sich bereits seit 2007 per Unterschrift dazu verpflichten, ihren Angestellten gute Arbeitsbedingungen zu bieten.

Wie aber setzen die Produzentinnen und Produzenten die sozialen Anforderungen in der Praxis um? Ist die Selbstdeklaration ein Erfolgsmodell oder muss

man am Ende sagen: «Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser»?

## Schweizer Betriebe im internationalen Vergleich gut

Antworten und neue Fragen lieferten hierzu neun Pilotaudits im Februar, März und Juli, die Bio Suisse gemeinsam mit bio.inspecta und BTA durchgeführt hat. Die Gespräche mit den Betriebsleitenden und Angestellten haben den Eindruck hinterlassen, dass sich die Betriebe unter dem Strich auf einem guten Niveau bewegen. Dies umso mehr, wenn man den internationalen Vergleich heranzieht. Genauer betrachtet, finden sich zum einen rundum vorbildliche Betriebe, die weitaus mehr leisten, als gesetzlich und von Bio Suisse gefordert ist, und zum anderen gibt es Betriebe mit einzelnen Schwachpunkten und Mängeln. Die Ergebnisse basieren auf einer Stichprobe von lediglich neun der rund 5500 Knospe-Betriebe. Allerdings bildet die Auswahl ein weites Spektrum ab, von der Grossgärtnerei über den vielfältigen 25-Hektaren-Betrieb bis zum Alpwirtschaftsbetrieb. Die Audits liefern daher eine gute Grundlage, auf der im kommenden Jahr eine Weisung zu den Sozialen Anforderungen ausgearbeitet und der Selbstdeklarationsbogen von 2007 aktualisiert werden kann.

## Viele offene Fragen

Die sozialen Anforderungen von Bio Suisse lassen bisher stellenweise Ermessensspielräume offen, weil nicht für jeden Aspekt schwarz auf weiss aufgezeichnet ist, wo die genaue Grenze liegt. Entsprechend schärfen die Audits vor allem den Blick für die Graubereiche der sozialen Anforderungen.

Schauen wir auf einen mittelgrossen Betrieb: Die Marktvorbereitungen für den nächsten Tag sind in vollem Gang. Die Aushilfe sagt, sie komme einmal die Woche, um dabei ein paar Stunden zu helfen. Sie hat keinen schriftlichen Vertrag. Sie ist schon viele Jahre da und hat ein sehr gutes Verhältnis zu ihren Arbeitgebern. Ihr Lohn ist nicht AHV-pflichtig. Braucht sie wirklich einen schriftlichen Arbeitsvertrag, wie von Bio Suisse verlangt? Auch anderen Betrieben schien der Vorschlag sinnvoll, schriftliche Verträge zukünftig erst dann zu verlangen, wenn die AHV-Grenze (derzeit Fr. 2300.-) überschritten ist. Auf einem anderen Betrieb fragt der Chef, ob er sicherstellen müsse, dass seine Angestellten Lohnabzüge, Versicherungen, Zahlungsmodus und so weiter tatsächlich verstanden haben. «Ist dies nicht vor allem Sache der Angestellten selbst?»

Oder gehen wir in die Berge: Ist auf der Alp ein Gruppenvertrag in Ordnung, wenn den Auftraggebern im Tal nicht bekannt ist, ob der Lohn unter den Älpelern fair aufgeteilt wird? Kann sich die Alpgruppe über die langen Arbeitszeiten beklagen, wenn ein anderes Team die 90 Tage im vorherigen Sommer mit Leichtigkeit bewältigen konnte?

## Arbeitsicherheit ein wichtiger Aspekt

Wieder unten im Tal angelangt, können wir Angestellte fragen, ob es eine klare Regelung zu Überstunden auf dem Betrieb gibt. Werden im Schnitt die 55 Stunden Wochenarbeitszeit eingehalten, die in den meisten kantonalen Nor-



Bild: Thomas Alfeld

Fairness gegenüber allen Angestellten und allen Marktpartnern ist das Ziel.



Bild: Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft BUL

Arbeitssicherheit ist ein wichtiger Aspekt der sozialen Anforderungen im Biolandbau: Gelenkwelle mit Gelenkwellenschutz und beidseitigen Schutztöpfen maschinenseits – diese Gelenkwelle schützt das Personal vor schweren Unfällen.

malarbeitsverträgen (NAV) vorgegeben sind? Und wenn Überstunden gemacht werden, wie steht es dann um die Arbeitssicherheit?

Grosse Betriebe mit vielen Angestellten und Lehrlingsbetriebe zeigten eine besonders professionelle Routine darin, ihren Mitarbeitenden die Arbeitssicherheit nahezubringen, zum Beispiel durch einen speziell dafür ausgebildeten Trainer für Arbeitssicherheit. Ein kleinerer Betrieb mit nur wenigen Angestellten kann jedoch oft nicht den gleichen Aufwand betreiben. Jeder landwirtschaftliche und gärtnerische Betrieb ist zwar gesetzlich dazu verpflichtet, Arbeitssicherheitsrichtlinien gemäss EKAS einzuhalten, etwa durch die Branchenlösung agriTOP.\* Betriebe ohne Lehrlinge werden jedoch nicht daraufhin kontrolliert, ob sie die Arbeitssicherheitsrichtlinien tatsächlich umsetzen. Daher stiess man stellenweise auf Mängel wie fehlende Überrollbügel oder ungeschützte Zapfwellen. Blicken wir zuletzt noch auf einen grossen Betrieb, der regelmässig Lohnunternehmer beauftragt.

\* EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit  
agriTOP: Vom Bauernverband und der Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft BUL entwickelte kostengünstige Branchenlösung. Mit agriTOP können Betriebe die Vorgaben der EKAS effizient und weitgehend selbstständig erfüllen.

### Knospe-Höfe für Lohnunternehmen verantwortlich?

Die Bio Suisse Anforderungen sagen hier klar, dass alle Vorgaben auch bei den beauftragten Subunternehmern erfüllt sein müssen. Während einige Betriebe fanden, dies überspanne den Bogen etwas, und fragten, ob man sich denn nun die Arbeitsverträge der Fahrer zeigen lassen müsse, schlägt der Leiter dieses Betriebs vor, sich einfach eine Bestätigung durch das Lohnunternehmen bei der Rechnungsstellung ausstellen zu lassen.

Nach Abschluss der Audits bleibt grundsätzlich ein positiver Eindruck, nicht zuletzt weil das Thema sehr offen und ehrlich diskutiert werden konnte. Durch die Mithilfe der Betriebe liegen nun wichtige weitere Fragen auf dem Tisch. Zum einen geht es um die Tiefe einer Kontrolle, das heisst, Bio Suisse

muss entscheiden, ob und wo zukünftig Kontrolle und Sanktionierung (z.B. bei wenigen Muss-Kriterien) ausgeweitet werden sollen und bei welchen Themenbereichen Sensibilisierung und Selbstverantwortung im Vordergrund stehen sollen.

### Flächendeckende Auditierung nicht zu rechtfertigen

Zum anderen ist deutlich geworden, dass die Kontrolle sozialer Anforderungen, je nachdem, wie detailliert sie sein soll, enorme Kompetenz und erhebliche Zeitressourcen erfordert. Sicher nicht zu rechtfertigen wäre eine flächendeckende und gleichzeitig umfassende Auditierung innerhalb der Schweiz. Denn nicht alle Betriebe haben dieselben Schwachstellen und gleich hohe Risiken, und nicht alle Kontrollpersonen können mit vertretbarem Aufwand auf die sozialen Aspekte geschult werden. Zudem sollen ja die Kernbiothemen bei den Betriebskontrollen nicht in den Hintergrund geraten.

Die sozialen Anforderungen werden in den kommenden Jahren bei Bio Suisse weiter ein Thema sein. Denn die eingangs gestellte Frage nach Vertrauen und Kontrolle muss man je nach Betrieb sehr unterschiedlich beantworten..

Jörg Schumacher, Thomas Pliska  
und Hans Ramseier, Bio Suisse

### i Ihre Meinung interessiert uns!

Ob per Leserbrief, E-Mail oder Anruf: Sagen Sie uns bitte Ihre Meinung und teilen Sie uns Ihre Erfahrungen mit zu den sozialen Anforderungen von Bio Suisse und deren Umsetzung in der Praxis.

Kontakt: Jörg Schumacher,  
Bio Suisse, Tel. 061 385 96 59, E-Mail  
joerg.schumacher@bio-suisse.ch

# Kommen Sie mit auf Knospe-Wintertour

**D**er Sommer hat sich verabschiedet – Bio Suisse plant die nächste Winter-Roadshow. Ab Februar ist der grasgrüne Bio Suisse Wohnwagen wieder unterwegs in den Skigebieten der Schweiz und hat feines Bioraclette und tolle Aktivitäten im Gepäck. Machen Sie als Knospe-Produzentin oder -Produzent mit.

Die Roadshow lebt insbesondere von den Produzierenden, die mit ihrem Biowissen überzeugen und mit einem Lächeln feine Bioprodukte anbieten. Für 2012 sucht Bio Suisse deshalb wieder engagierte Knospe-Bäuerinnen und -Bauern, die gerne mitmachen wollen.

Ausserdem sind noch populäre Standorte und feiner Raclettekäse in Knospe-Qualität gesucht. Die Standorte sollten sich in Schweizer Skigebieten befinden, mit mehrheitlich einheimischer «Kundschaft», wenn möglich bei einer Talstation. Der Raclettekäse, das Brot da-

Bild: Bio Suisse



Machen Sie als Biobäuerin oder Biobauer mit bei der Winterroadshow: Mit einem Arbeitseinsatz oder mit Ihren Produkten.

zu sowie die Produzenten kommen idealerweise aus der unmittelbaren Region.

Wollen Sie mitmachen? Kennen Sie einen geeigneten Standort? Oder verkaufen Sie Knospe-Raclettekäse oder Knospe-

pe-Brot? Dann melden Sie sich bitte bei Bio Suisse. Flavia Müller informiert Sie gerne über alles Weitere. Tel. 061 385 96 51, E-Mail [flavia.mueller@bio-suisse.ch](mailto:flavia.mueller@bio-suisse.ch)

fm/psh

## Website der Knospe-Direktvermarkter hat neues Kleid

**D**ie Direktvermarkterseite [www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch) präsentiert sich in einer neuen Optik. Aber nicht nur äusserlich ist die Seite viel attraktiver geworden, auch die neuen Inhalte und Funktionen überzeugen.

Neu findet man nebst den zahlreichen Knospe Bauernhöfe auf [www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch) auch Angebote wie Bio-restaurants oder Biohotels sowie eine Übersichtskarte mit Wochenmärkten, an denen Bioprodukte verkauft werden. Jetzt ist es noch einfacher, Bioangebote in Ihrer Nähe zu finden. Sie können über die Umkreissuche direkt in der entsprechenden Kategorie suchen oder über die Kartenansicht.

Knospe-Betriebe, die noch nicht auf der Website aufgeschaltet sind, können sich unkompliziert direkt auf [www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch) selber anmelden. Dort kann man sein gesamtes Sortiment erfassen, von Lebensmitteln über Freizeit- und Ferienangebote bis hin zu gastronomischen und kulinarischen Tipps. Sogar eigene Anlässe kann man eintragen und Bilder hinzufügen. Bevor die Daten veröffentlicht werden, prüft Bio Suisse, ob auch überall Bio drin ist, wo Bio draufsteht. Betriebe, die bereits bei [www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch)

ch dabei sind, können sich wie bisher einloggen und ihre Daten jederzeit aktualisieren und ergänzen.

Wer selber nicht auf das Internet zugreifen kann, kann sich an Bio Suisse wenden; wir erfassen oder aktualisieren auf Wunsch die Daten. Diesen Service bietet Bio Suisse exklusiv und gratis an,

auch die Internetplattform [www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch) wird weiterhin kostenlos zur Verfügung gestellt. Das einzige, was Sie investieren müssen, sind ein paar Minuten Zeit, um Ihr Angebot aufzuschalten.

Haben Sie Fragen? Flavia Müller berät Sie gerne: Tel. 061 385 96 51, E-Mail [flavia.mueller@bio-suisse.ch](mailto:flavia.mueller@bio-suisse.ch) fm/psh



Kostenlos: Ihre Angebote auf [www.knospehof.ch](http://www.knospehof.ch) aufschalten.

Bild: Bio Suisse



# Biomilch: Lage hat sich zugespitzt

Im September war die Nachfrage nach Biomilch erstmals grösser als das Angebot. Um die Verfügbarkeit von Biobackware sicherzustellen, hat der Vorstand von Bio Suisse unter strengen Auflagen eine befristete Ausnahmegewilligung für den Import von Knospe-Butter erteilt.

**B**iomilchprodukte erfreuen sich seit Jahren einer steigenden Nachfrage, das bestätigen unter anderem die Marktforschungszahlen von AC Nielsen zum Umsatz im Detailhandel. Nicht zuletzt die langjährige Absatzförderung hat es ermöglicht, dass ab dem Sommer 2010 keine Biomilch mehr deklassiert werden musste.

Die gute Marktentwicklung einerseits und das stagnierende Angebot andererseits führten im Verlauf der letzten Monate nun sogar dazu, dass die Nachfrage erstmals das Angebot überstieg. Entsprechend stiegen die Produzentenpreise für Biomilch, während die konventionellen Produzenten einen Preisrückgang entgegennehmen mussten.

## Strategie: Knospe-Milch aus der Schweiz

Die aus der Marktentwicklung erstmals resultierenden Beschaffungsschwierigkeiten im Bereich Knospe-Butter führten im September 2011 zu einem Importgesuch der Verarbeitungsindustrie. Der Vorstand von Bio Suisse hält an der Strategie fest, die Knospe-Milch ausschliesslich auf Schweizer Betrieben zu produzieren. Nach einer umfassenden Güterabwägung beschloss er aber, eine

### Die Zahlen zum Biomilchmarkt

In diesem Jahr bleibt die Biomilchproduktion auf dem Niveau der beiden Vorjahre. Voraussichtlich werden rund 208'000 Tonnen Milch produziert. Die Verarbeitung ist per Ende Juli gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode um 3,7 Prozent gestiegen. Der Anstieg der Verarbeitungsmengen hatte zur Folge, dass keine Biomilch mehr deklassiert werden musste und auch ein Teil der Biomilch, die bisher nicht in den Biomilchkanal floss, abgeholt werden konnte. Rund 13 Prozent der Biomilch fliessen heute noch in den konventionellen Kanal, dies vor allem aus logistischen Gründen, zum Beispiel wenn Biobetriebe ihre Milch in die lokale Käserei führen oder auf der Alp aus gemischter Milch konventioneller Käse hergestellt wird. mab

befristete und an klare Bedingungen geknüpfte Ausnahmegewilligung für den Import zu erteilen.

Der Gesuchsteller muss nachweisen können, dass er seine Anstrengungen, mehr Schweizer Knospe-Milch zu beschaffen, deutlich verstärkt. Weiter darf er die Butter nur für die von ihm im Gesuch erwähnte Backware verwenden, und dies nur im von Bio Suisse bewilligten Umfang sowie zeitlich bis Ende Jahr begrenzt. Mit der Ausnahmegewilligung stellt Bio Suisse unter strengen Auflagen sicher, dass die betroffene, am Markt etablierte Knospe-Backware weiterhin verfügbar ist.

## Preisreize nötig

Kurzfristig geht Bio Suisse davon aus, dass sich die Situation auf dem Biomilchmarkt in den Winter- und Frühlingsmonaten entschärfen wird. Mittel- und langfristig setzt sie auf ein bedarfsgerechtes

Wachstum der Anzahl Biomilchproduzenten.

In erster Linie sind Handel und Verarbeitung gefordert, die nötigen Preisreize umzusetzen, bestehende Produzentinnen und Produzenten gut zu pflegen sowie gezielt in ihrer Region Umstellbetriebe zu suchen. Sie sind aufgefordert, die Einführung von Produkten mit der Umstellknospe zu prüfen und im kommenden Frühjahr möglichst viel Dauerware für den Sommer zu produzieren.

Unterstützend bei der Suche nach neuen Biomilchbetrieben wirkt die Biooffensive von Bio Suisse, die zwar hauptsächlich Getreideproduzenten anspricht, welche aber oft auch Milchvieh in den Biolandbau «mitbringen». Und nicht zuletzt arbeitet Bio Suisse ganz grundsätzlich an einer Verbesserung der Rahmenbedingungen für den Biolandbau.

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse,  
Stephan Jaun

## Neuer Präsident der Fachkommission Obst

**S**eit drei Jahren ist Hans Oppikofer in der Fachkommission Obst für Mostobst, Hochstammobstbau und Baumschulen zuständig. «Wo der Bartli den Most holt», weiss der 40-jährige Biobauer aus Steinebrunn TG genau. Er pflegt Hochstammbäume und führt eine eigene Mosterei.

Nun hat der Vorstand von Bio Suisse ihn als Nachfolger von Christoph Schmid zum Präsidenten der Fachkommission Obst ernannt. Nicht nur beim Thema Mostobst kennt sich der neue Präsident bestens aus. Auf seinem vielseitigen Biohof mit Hühnern, Schweinen und Maultieren betreibt er einen eigenen Hofladen sowie eine Beiz. Bio Suisse freut sich, Hans Oppikofer für das Präsidentenamt gewonnen zu haben, und wünscht ihm darin Freude und Erfüllung. Weitere Informationen über Hans Oppikofer und seinen Betrieb finden Sie auf [www.mausacker.ch](http://www.mausacker.ch).

Neu in die Fachkommission Obst gewählt wurde zudem Théo Grossenbacher



Bild: zVg

Hans Oppikofer aus Steinebrunn TG,  
Präsident der Fachkommission Obst.

vom Biohof Les Sapins in Colombier-sur-Morges VD.

### ■ Neue Köpfe auch für Gemüse und für Kräuter

Neue Mitglieder hat auch die Fachkommission Gemüse: Die beiden Knospe-Produzenten Urs Gfeller aus Sédeilles VD und Dieter Scheibler aus Oftringen AG sorgen bei der FK Gemüse für neue Fachkompetenz. Und die Fachkommission Kräuter wird durch Bruno Aebi aus Sumiswald BE verstärkt. sja

# Geschäfte der Herbst-DV

Am 16. November 2011 treffen sich im Stadttheater Olten die Bio Suisse Delegierten zur Herbstversammlung. In der Tabelle finden Sie eine Übersicht über die Geschäfte der Delegiertenversammlung (DV). Delegierte können schriftliche Anträge zu den Geschäften bis und mit an der DV einreichen.

Die Traktandenliste und Beilagen zum DV-Versand können auf der Bio Suisse Internetseite eingesehen werden, unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Über uns → Verbandsintern → Delegiertenversammlung. Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an die Verbandskoordination von Bio Suisse, Tel. 061 385 96 23, E-Mail [christian.voegeli@bio-suisse.ch](mailto:christian.voegeli@bio-suisse.ch)  
Christian Voegeli, Bio Suisse

1 Statutarische Geschäfte		
1.1	Begrüssung	Traktandenliste, Stimmzähler
1.2	Protokoll	Abnahme des Protokolls der DV vom 20. April 2011
1.3	Jahresplanung und Budget 2012	Der Vorstand präsentiert die geplanten Ziele und Schwerpunkte für das Jahr 2012. Genehmigung des Budgets für das kommende Jahr. Der Vorstand rechnet im Jahr 2012 mit Einnahmen von 11,095 Mio. Franken. Geplant sind Ausgaben von 11,27 Mio. Franken, sodass ein Einnahmenmanko von Fr. 175'899.– Franken resultiert.
2 Weitere Beschlüsse		
2.1	Wahl Revisionsstelle	Wahl der unabhängigen, anerkannten Treuhandgesellschaft, welche die Rechnungsführung von Bio Suisse prüft.
2.2	Gesamtrevision Richtlinien: Entscheidkompetenzen	Die Frühlings-DV 2011 hat grünes Licht erteilt, die Gesamtrevision des Regelwerks anzupacken. Die heutigen Teile des Regelwerks «Richtlinien, Weisungen und Ausführungsbestimmungen» sollen zusammengeführt werden in «Grundsätze und Ziele» und «Weisungen (praktische Anwendung)». Mit dieser neuen Struktur wird auch eine Neuregelung der Entscheidungskompetenzen nötig. Der Vorstand legt der Herbst-DV einen Vorschlag vor.
3 Richtlinienänderungen und -ergänzungen		
3.1	Geschützter Anbau, RL 2.5.8 und 2.5.9	Die Markenkommission Anbau hat eine neue Richtlinie zum Anbau unter Glas und Plastik verfasst. Ziel ist, langfristig möglichst wenig Energie fürs Heizen von Gewächshäusern einzusetzen. Details werden anschliessend in einer neuen Weisung «Heizen von Gewächshäusern, Anzucht- und Treibereilokalen» definiert (per 1.1.2013). Bis dann gilt wie bisher, dass Gewächshäuser im Winter lediglich frostfrei (fünf Grad) gehalten werden dürfen.
3.2	Verbot von Mehrmengenmilch RL Art. 10.1.4 (Antrag Bio NWCH)	Bio Nordwestschweiz beantragt einen neuen Richtlinienartikel 10.1.4 «Verbot von Mehrmengenmilch». Ab 1.1.2012 sollen Knospe-Verkehrsmilchproduzenten keine sogenannte Mehrmengenmilch in Verkehr bringen dürfen; ausgenommen sind Direktvermarkter. Zudem sollen die Importmengen für Knospe-Milch vorgängig jährlich von der DV genehmigt werden.
4 Informationsgeschäfte		
4.1	Verabschiedung Vizepräsident Martin Riggenschach	Nach neunjähriger Tätigkeit als Vorstandsmitglied – davon drei Jahre als Vizepräsident – ist Martin Riggenschach Mitte Mai aus dem Vorstand zurückgetreten.
4.2	Gesamterneuerungswahl 2012	Im Frühjahr 2012 wählen die Delegierten den Bio Suisse Vorstand gesamthaft für eine Amtszeit von vier Jahren. Damit die Suche in den Regionen nach Kandidatinnen und Kandidaten frühzeitig und transparent losgeht, werden die offenen Ämter im Winter 2011/12 ausgeschrieben.
4.3	Förderung kleine Lizenznehmer	Bio Ticino hatte an der Frühlings-DV beantragt, die Lizenzgebühren für kleine und mittlere Verarbeitungsbetriebe wie Bäckereien, Metzgereien und ähnliche zu mildern. Der Vorstand wurde von den Delegierten beauftragt, an der Herbst-DV Massnahmen vorzulegen, wie die Knospe für gewerbliche Verarbeitungsbetriebe attraktiver gemacht werden kann.
4.4	Projekt Marktkoordination	Der Vorstand hat Anfang Jahr eine Projektgruppe aufgestellt mit dem Auftrag, die Marktkoordination im Biolandbau zu beleuchten und Massnahmen für die Zukunft vorzuschlagen.
4.5	Stand Faire Handelsbeziehungen in der Schweiz	2010 wurden Richtlinien zum Kapitel «Fairer Handel» verabschiedet. Die DV hat vom Vorstand verlangt, dass er jährlich Rechenschaft ablegt über den Stand der Entwicklung der fairen Handelsbeziehungen im Inland. Die Delegierten wollen alle fünf Jahre über das weitere Vorgehen entscheiden.
4.6	Zwischenbericht über politische Geschäfte	Der Vorstand berichtet über die politischen Themen, die den Verband zurzeit beschäftigen, wie die AP 2014–17, die Qualitätsstrategie und den Agrarfreihandel.
4.7	Referat von Nationalrat Hansjörg Walter, Präsident SBV	Wie gewohnt folgt zum Abschluss der DV ein Referat einer Persönlichkeit. Hansjörg Walter spricht über die Agrarpolitik 2014–17 und die Rolle des Biolandbaus.

## Verleihung Förderpreis

Nach dem Mittagessen bildet die Delegiertenversammlung den würdigen Rahmen für die Verleihung des Bio

Suisse Förderpreises. Mit dem Preis leistet Bio Suisse Starthilfe für ein innovatives Schweizer Bioprojekt. Im 30. Jahr

ihres Bestehens hat Bio Suisse das Preisgeld auf 10'000 Franken verdoppelt.

## Umweltzustand der Schweiz

Der Bericht «Umwelt Schweiz 2011» legt dar, dass Fortschritten in der Luft- und Wasserqualität bislang ungelöste Kernprobleme wie der Klimawandel und der Verlust der Biodiversität gegenüberstehen. Der Bericht «Umwelt Schweiz 2011» zeichnet ein zwiespältiges Bild des Umweltzustandes in der Schweiz. Das Bundesamt für Umwelt (Bafu) und das Bundesamt für Statistik (BFS) weisen zum einen darauf hin, dass im Verlauf der vergangenen Jahrzehnte grosse Fortschritte erzielt werden konnten. Beispielsweise werden die Immissionsgrenzwerte der meisten Luftschadstoffe heute eingehalten, und die Qualität der Fließgewässer sowie des Grundwassers ist im Grossen und Ganzen gut. Auch die Umweltbelastung durch Schwermetalle, Dioxine, polychlorierte Biphenyle (PCB) und persistente organische Schadstoffe (POPs) ist zurückgegangen. Der Bericht weist zum anderen darauf hin, dass die grössten Fortschritte vor dem Jahr 2000 erzielt wurden. Gerade bei Kernthemen wie dem Klimawandel oder dem Erhalt der Biodiversität blieben seither nennenswerte Erfolge aus. Nicht zu vergessen gilt, dass der zunehmende Konsum in der Schweiz die Umwelt im Ausland immer stärker negativ beeinflusst, beispielsweise durch den Abbau von Rohstoffen oder die Herstellung und den Transport von Gütern. Ermutigenden Erfolgen stehen somit ernst zu nehmende Umweltprobleme gegenüber.

■ Weitere Informationen: [www.bafu.admin.ch](http://www.bafu.admin.ch)  
Pusch, Stiftung Praktischer Umweltschutz Schweiz



Bild: Dominic Menzler, [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de), © BLE

## Erster Prix Montagne für Biobraugerste

Mit dem Prix Montagne haben die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) und die Schweizer Berghilfe einen neuen Preis geschaffen. Dieser zeichnet Projekte aus, die im Berggebiet zur Wertschöpfung, zur Beschäftigung und zur wirtschaftlichen Vielfalt beitragen.

Erste Preisträgerin – unter 50 eingereichten Projekten – ist die Genossenschaft Gran Alpin. Die Genossenschaft aus Knosp-Produzenten setzt sich seit vielen Jahren für den ökologischen Bergackerbau ein. Die Nachfrage nach Biobraugerste und auch nach Biobier, gebraut mit Gerste aus den Bergen, steigt. Da die bislang eingesetzte Braugerste der Sorte «Ria» immer krankheitsanfälliger wurde, war eine neue, resistentere Sorte gefragt. Seit zwei Jahren finden unter der Ägide von Gran Alpin in Ardez GR Experimente statt. Diese werden finanziert von Bio Suisse, dem kantonalen Amt für Landwirtschaft und der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz. Das Projekt hat nun zu einer geeigneten Sorte geführt, die erfolgreich angebaut wird.

■ Mehr zum Projekt von Gran Alpin unter [www.granalpin.ch](http://www.granalpin.ch)

slu

## Nano-Food bald kennzeichnungspflichtig in der EU

Das EU-Parlament will, dass die Konsumentinnen und Konsumenten besser über die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln informiert werden. Dazu gehört auch die Kennzeichnungspflicht für Lebensmittel, die Nano-Materialien enthalten. Für die Umsetzung werden der Lebensmittelindustrie jedoch Fristen von drei bis fünf Jahren eingeräumt. Vermutlich ab Herbst 2014 soll auf Lebensmittelverpackungen die Bezeichnung «nano» stehen. Damit können Konsumentinnen und Konsumenten selbst entscheiden, ob sie Lebensmittel kaufen wollen, die Nano-Teilchen enthalten. Nano-Materialien werden in Lebensmitteln als Rieselhilfen in Salz oder Bouillon sowie zur Verkapselung von Wirkstoffen in Konservierungsmitteln, Farbstoffen und Vitaminen verwendet. Nach Kosmetika sind Lebensmittel die zweite Produktgruppe, für die zukünftig in der EU eine Deklarationspflicht besteht, wenn sie Nano-Materialien enthalten.

psh

## Ricoter gehört nun den Zuckerfabriken

Die Kästli Beteiligungen AG, Ostermundigen, und die Wellauer AG, Frauenfeld, haben ihre Beteiligungen an der Ricoter an die Zuckerfabriken Aarberg und Frauenfeld AG (ZAF) verkauft. Die ZAF stocken damit ihre Beteiligung an der Ricoter Erdaufbereitungs AG von 50 auf 100 Prozent auf. Über den Verkaufspreis wurde Stillschweigen vereinbart.

Die Ricoter AG ist Lizenznehmerin von Bio Suisse und Marktleaderin im Bereich der Herstellung von hochwertigen Recyclingerden und Torfersatz in der Schweiz. Die Firma produziert jährlich zirka 200'000 Kubikmeter Substrate für über 50 Produkte. Ricoter setzt sich mit ihrer Knosp-zertifizierten «Bio-Line» für eine umweltgerechte Produktion ein. Die Rohstoffe für die Herstellung der verschiedenen Pflanzenerden sind primär Nebenprodukte aus der Land- und Forstwirtschaft.

psh

## MÄRITSTAND

### Suche

Junge Familie mit zwei Kindern sucht neue Herausforderung zum **Wohnen und Arbeiten**, in der Region Biel–Bern–Jura–Seeland.  
SIE: Sozpäd., ER: Agronom SHL. Ab 1. Mai 2012.  
Tel. 076 512 99 30,  
E-Mail [mathias.f.kuhn@gmail.com](mailto:mathias.f.kuhn@gmail.com)

Suche **Milchproduktionsbetriebe** mit **muttergebundener Kälberaufzucht** für Abschlussarbeit an der ETH. Bitte melden bei M. Zumbrunnen, Tel. 044 632 84 55,  
E-Mail [marionzu@ethz.ch](mailto:marionzu@ethz.ch)

Suche günstiges **Transporterli** oder **kleinen Traktor**. Tel. 062 299 04 36

### Angebote

Selbst in der Landwirtschaft tätig, erstelle ich für Sie den **kompletten Internetauftritt von A bis Z**. Von der Registrierung über das Design und die Programmierung bis zur Aufschaltung der fertigen Seite, und das zu einem fairen Preis. Verlangen Sie eine Offerte!  
Tel. 055 240 85 33, E-Mail [info@hofseiten.ch](mailto:info@hofseiten.ch),  
[www.hofseiten.ch](http://www.hofseiten.ch)

## Enttäuschte Kaffeebauern

Nestlé ist der weltweit grösste Einkäufer von Rohkaffee. Die Erklärung von Bern (EvB) und Solidar Suisse decken auf, wie fair der Kaffeehandel dieses Konzerns tatsächlich ist.

In seinem «Nescafé-Plan» erklärt Nestlé, mexikanische Kaffeebauern mit einer Grossinvestition von 500 Millionen Franken aus der Armut helfen zu wollen. Die neue Broschüre «Kalter Kaffee» der Erklärung von Bern (EvB) deckt nun auf, dass Nestlé versucht, die Bauern mit Subventionen zum Anbau von Kaffeepflanzen der Sorte Robusta zu motivieren. Für Nestlé wird diese Sorte immer wichtiger, da der Verkauf von Instantkaffee, der ausschliesslich aus Robustabohnen hergestellt wird, stark zunimmt. Der Konzern bietet den Kaffeebauern für den Anbau dieser Sorte allerdings weder Preis- noch Absatzgarantien an.

Die mexikanische Kaffeebauernvereinigung *Consejo Mexicano de Organizaciones de Productores de Café* vermutet, dass der Anstieg von Robusta-Kaffee zu einem massiven Preiserfall beim eigenen Arabica-Kaffee führen und eine neue Kaffeekrise im Land hervorrufen wird. Die EvB kommt zum Schluss, dass der «Nescafé-Plan» kein Kurswechsel von Nestlé in Richtung fairer Produktion, sondern eine Strategie zur Gewinnsteigerung ist. Ähnlich wie die EvB weist auch Solidar Suisse mit ihrer aktuellen Kampagne für fairen Nespresso darauf hin, dass sich der Nestlé-Konzern bislang weit grüner und sozialer gibt als er tatsächlich ist. Mit der Kampagne hat das Schweizer Hilfswerk nun immerhin erste Verhandlungen mit Nespresso erreicht.

■ Weitere Informationen: [www.evb.ch](http://www.evb.ch), [www.solidar.ch](http://www.solidar.ch)

Pusch, Stiftung Praktischer Umweltschutz Schweiz

## «Naturaplan-ID»: Transparenz auch für importierte Biofrischwaren

Seit einem Jahr können Konsumentinnen und Konsumenten online nachsehen, woher ihre Biofrischwaren kommen: Mit der «Naturaplan-ID» auf dem Bioprodukt lässt sich per Computer oder Handy der Herkunftsbetrieb ausfindig machen und man kann Informationen zum Betrieb abrufen. Neu ist diese Transparenz auch für Biofrüchte und -Gemüse aus dem Ausland gewährleistet.

So funktioniert's: Auf jeder Biofrucht und jedem Biogemüse ist die «Naturaplan-ID», kurz «NP-ID», aufgedruckt. Gibt man die drei- bis sechsstelligen Nummer auf dem Handy unter [mobile.coop.ch/naturaplanid](http://mobile.coop.ch/naturaplanid) oder auf der Internetseite [www.coop.ch/naturaplanid](http://www.coop.ch/naturaplanid) ein, gelangt man direkt zum Biohof des betreffenden Produktes. Sämtliche auf der Internetseite ersichtlichen Daten wurden durch die Zertifizierungsfirma [bio.inspecta](http://bio.inspecta.com) zusammengetragen. Bei importierten Bioprodukten, die auch das Max Havelaar-Gütesiegel tragen, läuft die Rückverfolgung über die FLO-Nummer.

Coop



Bild: Martin Bienert

## Nationaler Hörnerpreis

Imposant, originell, wuchtig – so lassen sich die eingeschickten 600 Bilder am besten beschreiben. Über 1200 Hörner sind den Initianten des «Nationalen Hörnerpreises» zugeschickt worden (vgl. bioaktuell 6/11, S. 28).

In der Zeitschrift «Tierwelt» ist für die Kategorien Ziegen und Kühe je eine Vorauswahl der Jury veröffentlicht worden (Wochen 44 und 45), jetzt können für begrenzte Zeit alle die je drei schönsten Fotos beziehungsweise Hörnerpaare wählen.

■ Wahl per Post an Armin Capaul, Valengiron, 2742 Perrefitte

■ Wahl online über [www.valengiron.ch](http://www.valengiron.ch)

Die drei Ziegen und die drei Kühe mit den meisten Stimmen werden mit Geldpreisen von 1000, 600 und 400 Franken ausgezeichnet. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

■ Die Preisverleihung findet am Hornfest statt: am 10. Dezember 2011 in Rheinau. Siehe «AGENDA», Seite 30 in diesem Heft.

■ Die Fernsehsendung «Netz Natur» auf SF1 geht am 17. November unter anderem der Frage nach, ob die Kühe ihre Hörner brauchen.

Daniel Wismer, Armin Capaul und Peter Schoepfer

INSERAT

**PRO BEEF**



[www.pro-beef.ch](http://www.pro-beef.ch)

Pro Beef GmbH Mobil: 079 824 44 45

Wir kaufen, verkaufen und transportieren: Schlachtvieh, Mastremonten, Tränker, Mutterkuh-Remonten, Mutterkuh – Rinder & Kühe, Milchkühe, Aufzuchtvieh.

Speziell gesucht: Bio Weide – Rinder & Ochsen

## Leben, Arbeiten, Wohnen zu Hause

Ich kann im Amt Entlebuch «Biosphärenreservat» eine gute, interessante Existenz anbieten, die jedoch ausgebaut werden sollte. Ich suche dafür ein jüngeres dynamisches Paar, welches sich eine krisensichere Zukunft aufbauen will. Es handelt sich hier um etwas in Richtung Garten/Landwirtschaft. Das Anzubietende besteht aus ½ ha Land, einem kleinen Fabrikationsbetrieb (natürliche Bodenabdeckfolie) mit guter Kundschaft in der ganzen Schweiz, Land für Hausbau, Altscheune, Tiergehege, Forellenteich etc. Es kommen nur Käufer in Frage, die diesen Betrieb mit Elan führen wollen und einen Bezug zu Garten/Landwirtschaft haben. Der Preis inklusive Hausbau würde nicht viel mehr als etwa CHF 710'000.– betragen, sofern man beim Hausbau selber etwas Hand anlegt. Nur ernsthafte Anfragen sind erwünscht. Tel. 079 869 41 31.

## IMPRESSUM

**bioaktuell**



### 20. Jahrgang

**Erscheint** 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bio actualités, bioattualità)

**Auflage** deutschsprachige Ausgabe 6661 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](http://www.fibl.org)

Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Bioland-bau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel, Telefon +41 (0)61 385 96 10, Telefax +41 (0)61 385 96 11, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

**Redaktion** Stephan Jaun (Chefredaktor), Petra Schwinghammer, Sabine Lubow (Bio Suisse); Markus Bär, Jacqueline Forster (FiBL); E-Mail [bioaktuell@fibl.org](mailto: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](mailto:erika.bayer@fibl.org)

**WEITERBILDUNG**

**Umstellung auf Biolandbau, Modul B 27**

**Wann, wo**  
 – Ost: Donnerstag 17. und 24. November, 1., 8. und 15. Dezember; Flugang im Frühjahr. Flawil, Wülflingen, Arenenberg  
 – West: Montage 28. November, 12. Dezember, 16. Januar, 6. und 27. Februar, 16. April, 7. Mai. Sursee, Langenthal, Münsingen, Gränichen  
**Was**  
 Grundsätze des Biolandbaus, Richtlinien, Kontrolle, Bodenfruchtbarkeit, Düngung, Ackerbau, Futterbau, ökologischer Ausgleich, Tierhaltung, Wirtschaftlichkeit und Vermarktung. An jedem Kurstag: Besuch eines Biobetriebes.  
**Auskunft, Anmeldung**  
 – Ost: Jakob Rohrer, Tel. 071 663 32 14, E-Mail jakob.rohrer@tg.ch  
 – West: Niklaus Messerli  
 Tel. 031 910 51 47,  
 E-Mail niklaus.messerli@vol.be.ch

**FORSCHUNG**

**Bioforschungs-Infotagung**

**Wann**  
 Freitag 9. Dezember  
**Wo**  
 BBZ Arenenberg, 8268 Salenstein  
**Was**  
 Ertrag und Qualität von Bioweizen



entlang der Produktionslinie stehen dieses Jahr im Vordergrund.  
**Auskunft, Anmeldung**  
 FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

**ACKERBAU**

**Arbeitstreffen Hirse und Lein**

**Wann**  
 Mittwoch 7. Dezember, 10.00–16.00 ca.  
**Was**  
 Rückblick auf die Hirse- die Lein-saison 2011. Austausch zwischen Forschung, Beratung und Praxis. Auch die aktuelle Vermarktungssituation wird diskutiert. Für alle Bioproduzenten von Lein und Hirse sowie weitere Interessierte.  
**Kursleitung**  
 Niklaus Steiner und Stefanie Bergmann, Biofarm

**Kosten**  
 Kleiner Unkostenbeitrag  
**Auskunft und Anmeldung**  
 Biofarm Genossenschaft, Tel. 062 957 80 50, E-Mail bergmann@biofarm.ch

**Bioackerbautagung**  
**Wann**  
 Donnerstag 2. Februar  
**Wo**  
 FiBL, Frick  
**Auskunft, Anmeldung**  
 FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

**Biokartoffeltagung**  
**Wann**  
 Mittwoch 7. März  
**Wo**  
 FiBL, 5070 Frick  
**Was**  
 Sortenfrage, Bewässerung und Düngung, Drahtwurm und Rhizoctonia. Erfahrungsberichte von Praktikerinnen und Beratern. Bericht eines Biolandwirts, der seit 40 Jahren auf derselben Fläche Kartoffeln anbaut.  
**Kursleitung**  
 Hansueli Dierauer, FiBL

**Auskunft, Anmeldung**  
 FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

**Bioackerbau-Kurs**  
**Wann**  
 Block A: Mittwoch/Donnerstag 4./5. April  
 Block B: Mittwoch/Donnerstag 2./3. Mai  
 Feldtag: Donnerstag 31. Mai

**Wo**  
 Strickhof, 8315 Lindau  
 Schwand, 3110 Münsingen  
**Was**  
 Anbauplanung, Produktionstechnik, Düngung und Bodenpflege, Regulierung von Schadorganismen, ökologischer Ausgleich und Nützlingsförderung, Kunstfutterbau, Besichtigung verschiedener Ackerkulturen.

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

**GEMÜSEBAU, GARTEN**

**Erfahrungsaustausch Biogemüse 1**  
**Wann**  
 Donnerstag 17. November  
**Wo**  
 FiBL, 5070 Frick

**Was**  
 Neues und Wissenswertes zur Unkrautregulierung im biologischen Gemüse- und Ackerbau. Mit Maschinenvorführung.  
**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, www.anmeldeservice.fibl.org

**Jahrestagung Biogemüse**

**Wann**  
 Mittwoch 18. Januar  
**Wo**  
 FiBL, 5070 Frick



**Auskunft, Anmeldung**  
 FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

**OBSTBAU, BEEREN**

**Bioobstbaukurs**  
**Wann**  
 Theorie: Mittwoch 18. bis Freitag 20. Januar  
 Praxis: 17. Mai, 14. Juni und 6. September  
**Wo**  
 FiBL, 5070 Frick (Winterkursteil); Raum Arenenberg (Sommer- und Herbstkursteil)  
**Veranstalter**  
 FiBL und BBZ Arenenberg

**Was**  
 Vermittlung der wichtigsten Grundlagen zur Betreuung einer Erwerbs- oder einer Selbstversorgeranlage.

**Kosten**  
 Hauptkursteil Fr. 300.–; Sommertage Fr. 100.–  
**Auskunft, Anmeldung**  
 FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

**Bioobstbautagung**  
**Wann**  
 Freitag 27. Januar  
**Wo**  
 FiBL, 5070 Frick  
**Auskunft, Anmeldung**  
 FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

**REBBAU**

**Bioweinbautagung**  
**Wann**  
 Mittwoch 7. März  
**Wo**  
 Olten  
**Was**  
 Neue Entwicklungen im Rebberg und im Weinkeller sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern aus der ganzen Schweiz.  
**Kursleitung**  
 Andi Häseli, FiBL  
**Auskunft, Anmeldung**  
 FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

**TIERHALTUNG**

**Bio-Weide-Beef**  
**Wann, wo**  
 Mittwoch 23. November an der Schwand, 3110 Münsingen; Dienstag 24. Januar am Strickhof, 8315 Lindau; Dienstag 28. Februar am Plantahof, 7302 Landquart  
**Was**

Am Morgen Theorie und Praxisberichte über produktionstechnische Fragen zu Bio-Weide-Beef mit Mutterkühen und mit Mastremonten sowie zu Absatz und Vermarktung. Am Nachmittag Betriebsbesuch. Der Kurs wird an drei Orten zusammen mit den kantonalen Bioberatern organisiert.

**Auskunft, Anmeldung**  
 FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

**Biokälbermast mit Erfolg**  
**Wann**  
 Freitag 2. Dezember  
**Wo**  
 Strickhof, 8315 Lindau  
**Was**  
 Neueste Informationen zur Biokälbermast; Produktionstechnik, Fütterung, Markt und Tiergesundheit.

**Auskunft, Anmeldung**  
 FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

**Biolegehennentagung**  
**Wann**  
 Donnerstag 26. Januar  
**Wo**  
 FiBL, 5070 Frick  
**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)

### Biomilchviehtagung

#### Wann

Mittwoch 15. Februar



#### Wo

Noch offen

#### 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)

### TIERGESUNDHEIT

#### Grundkurs Homöopathie für Nutztiere

#### Wann

Donnerstag 24. November, 1. und  
8. Dezember, jeweils 9.00–16.00

#### Wo

Landw. Zentrum SG,  
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez

#### Was

Grundlagen der Homöopathie;  
Kennenlernen von häufig ge-  
brauchten homöopathischen  
Akutmitteln und deren Einsatz  
beim Nutztier; Zusammenhänge  
erkennen – Ursachen beseitigen;  
vorbeugende und begleitende  
Massnahmen; Zusammenarbeit  
Tierheilpraktiker(Tierarzt)–Land-  
wirtin. Kursziel: Die Kursteilneh-  
menden erkennen und behandeln  
selbstständig kleinere gesundheits-  
liche Störungen bei ihren Nutztieren.

#### Referentinnen, Referenten

Denise Bürgmann und Jürg  
Tschümperlin, Tierhomöopathen  
BTS

#### Kosten

Fr. 270.– pro Person inkl.  
Kursunterlagen zuzüglich Buch «Die  
homöopathische Stallapotheke –  
60 wichtige Akutmittel (...)», am  
Kurs erhältlich

#### Auskunft, Anmeldung

Landw. Zentrum SG, Rheinhof-  
strasse 11, 9465 Salez, Tel. 058 228  
24 00, E-Mail [info@lzsg.ch](mailto:info@lzsg.ch)

### HOFVERARBEITUNG

#### Hof- und Lohnverarbeitung von Bioprodukten

#### Wann

Freitag 9. März

#### Wo

FiBL, 5070 Frick

#### Wo

Etikettierung von Bioprodukten,  
Zukauf von Hilfsstoffen, Verpa-  
ckungen, Qualitätssicherung  
(HACCP-Konzept) u.a. Erfahrungs-  
bericht eines Hofverarbeiters.

#### Kursleitung

Kathrin Seidel, 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)

### VERARBEITUNG, HANDEL

#### Rückstände von Phosphor- wasserstoff in Biogetreide

#### Wann

Dienstag 22. November, 9.00–17.00

#### Wo

FiBL, 5070 Frick

#### Was

In Biogetreide treten immer wieder  
Rückstände des Begasungsmittels  
Phosphorwasserstoff auf, die  
von den Kantonschemikern be-  
anstandet werden. Diskussion  
mit Lizenznehmern und  
Lagerhaltern über eine «gute  
Sammelstellenpraxis Biogetreide»,  
um solche Rückstände in Zukunft  
zu minimieren.

#### 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)

### BIOLOGISCH- DYNAMISCH

#### a.o. Hauptversammlung Verein für bio-dyn. Landwirtschaft

#### Wann

Mittwoch 30. November,  
10.00–16.00

#### Wo

Hotel Olten, Olten

#### Auskunft, Anmeldung

Verein für biologisch-dynamische  
Landwirtschaft  
Stollenrain 10, 4144 Arlesheim  
Tel. 061 706 96 43,  
Fax 061 706 96 44  
E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)

#### Einführungskurs biologisch- dynamische Landwirtschaft

#### Wann

Montag 20. bis Freitag 24. Februar

#### Wo

Gut Rheinau, 8462 Rheinau

#### Was

Grundbegriffe der biologisch-  
dynamischen Landwirtschaft. Mit  
Lernzielkontrolle. Dieser Kurs ist  
für Umsteller auf die biologisch-

dynamische Wirtschaftsweise  
obligatorisch.

#### Veranstalter

Stiftung Fintan, Rheinau, und  
Strickhof, Lindau

#### Auskunft, Anmeldung

Verein für biologisch-dynamische  
Landwirtschaft, Postfach 344,  
4144 Arlesheim, Tel. 061 706 96 43,  
Fax 061 706 96 44,  
E-Mail [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch)

### MÄRKTE, FESTE, MESSEN

#### Suisse Tier

#### Wann

Freitag, 18. bis Sonntag,  
20. November, täglich 9.00–17.00

#### Wo

Messe Luzern

#### Was

Nationale Fachmesse  
für Nutztierhaltung.

#### Kosten

Erwachsene Fr. 13.–, Kinder und  
Jugendliche von 7 bis 16 Jahren  
Fr. 5.–

#### Weitere Informationen

[www.suissestier.ch](http://www.suissestier.ch)

#### Humbel-Messe

#### Wann

Samstag/Sonntag 19./20.  
November, jeweils 11.00–17.00

#### Wo

5608 Stetten,  
Spezialitätenbrennerei Humbel

#### Was

Bauernmarkt mit diversen  
Köstlichkeiten, neue und alte  
Kafi-Schnaps-Kreationen, ein  
Handörgeler und vieles mehr.  
Am Sonntag stellt Ralf Bucher,  
Geschäftsführer Bauernverband  
Aargau, exotische Regionalprodukte  
vor.

#### Weitere Informationen

[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

#### 1. Schweizer Hornfest mit Verleihung «nationaler Hörnerpreis»

#### Wann

Samstag 10. Dezember, ab 11.00

#### Wo

8462 Rheinau,  
Gästehaus am Klosterplatz

#### Was

11.00 Begrüssungskaffee  
11.30 Musik mit Biobauernband  
«Baldrian»  
Präsentation Buch: «Kühe verstehen  
– Eine neue Partnerschaft beginnt»  
von und mit Martin Ott  
Preisverleihung «nationaler  
Hörnerpreis»: je drei Siegerfotos  
aus dem Wettbewerb zu den  
schönsten Kuh- und Ziegenhörnern  
(vgl. Seite 28 in diesem Heft.  
Gerstensuppe, Bauernwürste,  
Alpkäse, Bauernbrot und Getränke  
13.00 auf Wunsch: Besuch des



Milchvieh-Freilaufstalles mit  
Hornkühen auf Gut Rheinau

#### Organisation

Armin Capaul, Martin Ott und  
Gut Rheinau GmbH

#### Anreise

– mit ö.V.: 10.07 Zürich ab Richtung  
St.Gallen bis Winterthur  
10.42 Winterthur ab Gleis 7: S 33  
Richtung Andelfingen/Schaffhausen  
bis Marthalen

11.04 Marthalen ab: Bus nach  
Rheinau Post (Endstation)  
Rheinau Post: zu Fuss hinunter zum  
Klosterplatz (2 Minuten)

– mit Auto: A4 Schaffhausen–  
Winterthur: Ausfahrt Benken,  
Marthalen, Rheinau, dann Richtung  
Rheinau, durch das Dorf Richtung  
Klosterplatz oder Klosterkirche

#### Weitere Informationen

[www.fintan.ch](http://www.fintan.ch)

#### Tier&Technik

#### Wann

Donnerstag 23. bis Sonntag  
26. Februar

#### Wo

St.Gallen, Olma Messen



#### Was

Internationale Fachmesse für  
Nutztierhaltung, landwirtschaftliche  
Produktion, Spezialkulturen und  
Landtechnik.

#### Weitere Informationen

[www.tierundtechnik.ch](http://www.tierundtechnik.ch)

## FiBL-Gründer Philippe Matile verstorben

Am 29. Oktober ist Philippe Matile im Alter von 79 Jahren gestorben. Der bedeutende Botaniker und Pflanzenphysiologe, Professor an der ETH und später an der Universität Zürich, war die treibende Kraft hinter der Gründung des FiBL. Bereits 1969 entwarf er ein Konzept für eine «Schweizerische Versuchsanstalt für den biologischen Landbau». Vier Jahre später, Anfang 1973, gründete Matile zusammen mit sechs weiteren Pionieren die «Schweizerische Stiftung zur Förderung des biologischen Landbaus», Trägerorganisation des FiBL.\*

Philippe Matile hat die Idee des FiBL massgebend vorwärtsgetrieben, hat dazu Bundesräte getroffen und regelmässig beim damaligen BLW-Direktor vorgeschlagen. Er hat zahlreiche Zeitungsartikel zur Notwendigkeit einer Umkehr in der Landwirtschaft geschrieben. Matile hat auch zusammen mit dem Zeichnungslehrer Christian Brügger die Knospe entworfen und selber ins Reine gezeichnet. Die Knospe wurde zuerst das Logo des FiBL (1974 bis 1993), ab 1982 diente sie auch als Logo der VSBLO, heute Bio Suisse.

Philippe Matile war einer der bedeutendsten Botaniker und Pflanzenphysiologen seiner Zeit. Für seine Forschungsarbeiten zur «Seneszenz von Blättern» wurde er für den Nobelpreis vorgeschlagen. Seine 1971 publizierte Arbeit ist bis heute ein oft zitiertes Grundlagenwerk. Zahlreiche bekannte Botaniker und Molekularbiologen, die heute an Hochschulen lehren, haben beim ihm studiert oder doktort.

■ Mehr über den verstorbenen Biopionier finden Sie auf [www.fibl.org](http://www.fibl.org)  
Urs Niggli, Direktor FiBL

\* Das sind die Gründer des FiBL: Prof. Philippe Matile; Ernst Neuenschwander, Mitarbeiter des BLW; Nationalrat Heinrich Schalcher; Dr. Michael Rist, ETH-Dozent; Dr. Willi Hauert, Dr. Wander AG; Werner Schär, Architekt; Hans Ramseier, Direktor Migros; Fritz Baumgartner, biologisch-dynamischer Landwirt

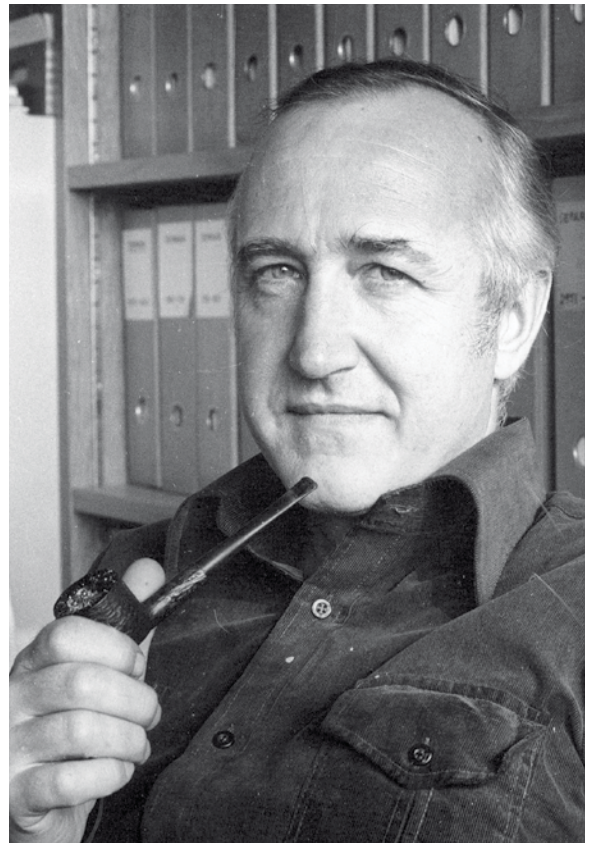


Bild: zvg

Philippe Matile, 1932–2011, FiBL-Gründer und Erfinder der Knospe.

**bio**aktuell

**FiBL**

**BIO**SUISSE

Das Magazin der Biobewegung (Bäuerinnen, Verarbeiter, Handel).  
Erscheint monatlich mit zwei Doppelnummern (Juli und Dezember).  
Herausgeber: FiBL und Bio Suisse

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

a  
b  
o

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

# Biofutter ist Vertrauenssache

Ernte Dank 2011  
Eine gute Bioernte geht zu Ende,  
wir sagen danke.



5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / [www.biomuehle.ch](http://www.biomuehle.ch)  
Tel. 056 201 40 23 / [info@biomuehle.ch](mailto:info@biomuehle.ch)



**Fachkommission Eier**

## **Wollen Sie sich im Verband Bio Suisse für die Bioeierproduktion einsetzen?**

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter und innovativer Praktiker/innen, die gewillt sind, den Biolandbau, die Marke Knospe und den Biomarkt weiterzuentwickeln. Wir suchen ein neues Mitglied in der Fachkommission Eier.

Die Fachkommission Eier berät den Bio Suisse Vorstand in verbandspolitischen Fragen. Sie unterstützt die Geschäftsstelle auf Anfrage in Marktentwicklungsfragen und Absatzförderung. Die Fachkommission hat eine Stabsfunktion im Verband und ist dem Vorstand unterstellt.

Gesucht ist ein engagiertes und kommunikatives Mitglied mit guten Kenntnissen in biologischer Eierproduktion sowie mit einer guten Vernetzung in der Branche. Die Sitzungssprache ist deutsch.

Die Mitarbeit in der Fachkommission bietet Ihnen interessante Einblicke in den Biomarkt Schweiz.

Sie tragen mit ihrer Arbeit zur Weiterentwicklung des Biolandbaus und der Marke Knospe bei.

Der Bio Suisse Vorstand wählt das neue Kommissionsmitglied im März 2012 für die verbleibende Amtszeit bis Ende 2012.

Auf der Bio Suisse Internetseite Rubrik Service → Verband → Wahlen finden Sie den Funktionsbeschreibung der Bio Suisse Fachkommission sowie das Anforderungsprofil für die Mitglieder.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Kandidatur bestehend aus Motivationsschreiben und Kurz-Lebenslauf bis Freitag, 30.12.2011 an Bio Suisse, Sekretariat Verbandskoordination, z.H. Natalie Delannoy, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel oder per E-Mail an [natalie.delannoy@bio-suisse.ch](mailto:natalie.delannoy@bio-suisse.ch)