

Konsumenten zunehmend skeptischer und preissensibler Seite 4

Ein Drittel Getreide ist genug: Tipps für die Fruchtfolge Seite 10

Südtirol – naturnah, aber biofern? Seite 7

«Als Unternehmer mit innovativen und nachhaltigen Projekten brauche ich eine Bank, die mich ausgewogen zwischen Vertrauen und Risiko unterstützt. Eine solche Bank habe ich in der ABS gefunden.»

Patrick Romanens,
Geschäftsführer
Romanens Pilz GmbH,
Kreditkündin
bei der ABS seit 1997



Produziert Shiitake und Kräuterseitlinge und handelt mit Pleurotus und Champignons.



ALTERNATIVE
BANK
SCHWEIZ

Der Weg zur echten Alternative:
T 062 206 16 16, www.abs.ch



® registrierte Marke W. Neudorff GmbH KG
enthält: Eisen-III-phosphat 3%

SLUXXX®

Eine neue Generation Schneckenkorn

- Neue Wirkungsweise
- Hohe Attraktivität
- Hohe Körnerdichte (60 Körner/m²)
- Regenfest

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

Wir vermitteln:

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



Wir suchen Vertragsproduzenten für:

Bio-Umstell-Brotweizen

- Produzentenpreis CHF 91.00 – 99.00 je nach Sorte und Qualität
- Zum Vergleich: Preis Bio-Umstell-Futterweizen CHF 84.00

Übernahmestellen:

- 3206 Biberen, Mühle Rytz AG
- 3144 Gasel, Mühle Rytz AG
- 4573 Lohn, Lagerhaus Lohn
- 5303 Würenlingen, Mühlebach AG

Wir beraten Sie gerne.

Mühle Rytz AG, 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch
Mühlebach AG, 056 297 10 40, www.muehlebach-muehle.ch

Zukunftsfähige Ernährung

Es ist eine Unsicherheit eingetreten, wo es hingehen soll mit den Biolebensmitteln. Scheinbar ist ein Gegensatz entstanden zwischen dem Ziel, möglichst alle Menschen mit Bio zu versorgen, und den hehren inhaltlichen Zielen der Branche. Da wird gemunkelt, ob denn noch alles wirklich Bio sei, wo Bio draufsteht, auch bei Konfekt und Fertiggerichten. Ich darf all die Skeptischen trösten, eines ist sicher: Die Vorgaben für die Bioverarbeitung waren nie so präzise und detailliert wie heute.



Bei dieser Debatte dürfen wir nicht vergessen: Es gibt keine Alternative zu 100 Prozent Bio für alle. Die Klimakatastrophe findet statt, der Verlust der Artenvielfalt ist dramatisch, eine Milliarde Menschen hungern und eine Milliarde Menschen leiden an

Überernährung. Die Menschheit ist in Bezug auf Ernährung in einer absurden Situation! Ich hatte einmal für mich beschlossen, dass ich erst bereit bin, mich mit Luxusdetails wie zum Beispiel der genauen Zusammensetzung der wenigen gemäss EU-Verordnung für die Bioprodukten erlaubten (und deklarierten) konventionellen Aromen zu beschäftigen, wenn ich einigermaßen sicher bin, dass die grossen Probleme ordentlich angegangen werden.

Der Mensch muss an der Stelle Verantwortung übernehmen, wo er hingestellt wurde. In diesem Sinne glaube ich, dass es für die Biounternehmen heute wichtig ist – neben der unstrittigen Aufgabe, gute, transparente und gesunde Lebensmittel anzubieten –, sich ernsthafter als bisher den eigenen Umweltleistungen und den globalen Gerechtigkeitsfragen zu widmen.

Aber: In der Ernährung lesen wir aus, welche Informationen das Lebensmittel in seinem Werdeprozess gesammelt hat. Die Auseinandersetzung mit natürlicher Ernährung ist ein Beitrag zur Bewusstseinsbildung mit vielfältigen Auswirkungen auf individuelles Handeln. Die Kernverantwortung eines Lebensmittelherstellers ist das *Lebens-Mittel*, samt den Informationen, die es prägen. Und diese sind zu weiten Teilen eine Frage der Technologien und Stoffe. Deshalb macht es Sinn, dort genau hinzuschauen.

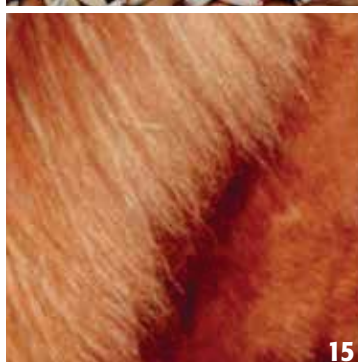
bioaktuell



8



10



15



17

HIER UND JETZT

4 Die aktuellen Trends im Konsumverhalten

Mirjam Hauser analysiert am Gottlieb Duttweiler Institut Konsumentenverhalten und Ernährung. bioaktuell hat mit der Forscherin gesprochen, die am 26. Oktober an der Jahrestagung für die Bioverarbeitung über die neuesten Food-Trends referieren wird.

MARKT

8 Südtirol – keine Bioboomregion

In der Werbung und im Marketing für Lebensmittel gibt sich das Südtirol gerne «naturnah», regional und qualitätsbewusst. Aber nur rund zwei Prozent der Landwirtschaftsbetriebe arbeiten biologisch. Wo klemmt's?

PRODUKTION

10 Tipps zur Fruchtfolgeplanung

Wer einen zu hohen Getreideanteil in der Fruchtfolge hat, handelt sich erhöhten Krankheits- und Unkrautdruck ein. Hansueli Dierauer vom FiBL zeigt, wie sich Abhilfe schaffen lässt.

13 Wintereiwisserbsen nicht zu früh säen

BIO SUISSE

18 Betrugsfall Sunny Land

Vom italienischen Betrugsskandal, der Ende letztes Jahr platzte, war auch Knospe-zertifizierter Futtermais betroffen. Was Bio Suisse und bio.inspecta unternommen haben und was sie noch tun wollen.

20 Der neue Knospe-TV-Spot

21 Grüezi Bio: Die Knospe im Ausland

22 Mengenüberwachung auf dem Biomilchmarkt

RUBRIKEN

15 Ratgeber

19 Märtestand

23 Notizen

24 Impressum

25 Agenda

27 Das letzte Wort. Leserbrief

Alexander Beck*,

Geschäftsführer Assoziation
ökologischer Lebensmittelhersteller Aoel

*Alex Beck betreut den Workshop über Zusatzstoffe an der Jahrestagung für die Bioverarbeitung (siehe Seite 6).

Titelbild: Mirjam Hauser im Gespräch mit bioaktuell.

Bild: Rolf Schatzmann

«Die Leute zweifeln, ob der Markt ihre Bedürfnisse abdecken kann»

Die Skepsis gegenüber der Lebensmittelbranche hat in den letzten Jahren erneut zugenommen. Das stellt Mirjam Hauser in ihrer Studie «Consumer Value Monitor Food» fest. Gründe dafür sind etwa überzogene Marketingversprechen und ein Konsument, der immer genauer weiss, wie Lebensmittel eigentlich sein sollten.

Sie haben die Einstellung der Konsumentinnen und Konsumenten gegenüber dem Essen untersucht. Wie muss man sich Ihre Befragung vorstellen?

Wir haben mit 100 Konsumenten gesprochen. Sie erhielten Objekte vorgelegt, die mit Essen zu tun haben. Diese konnten sie vergleichen und einander zuordnen. Unterschiede und Ähnlichkeiten haben sie dann in ihren eigenen Worten geschildert. Die Themen wurden also von uns nicht vorgegeben, sondern die Konsumentinnen und Konsumenten haben sie selbst gesetzt. So erfahren wir, welche Wertewelt in den Köpfen der Konsumenten vorherrscht.

Offenbar hat der Preis als Thema an Bedeutung gewonnen?

Schon vor zwei Jahren, bei unserer ersten Studie, war der Preis ein Thema. Sein Stellenwert hat nochmals zugenommen und auch die Skepsis gegenüber dem Lebensmittelangebot hat sich stark erhöht.

Wie das?

Die Befragten mussten beschreiben, was Ihnen persönlich beim Essen wichtig ist und wie das mit dem aktuellen Angebot abgedeckt wird. Sie sagten dann etwa: «Mir ist wichtig, dass ich mir beim Essen Zeit nehmen kann, aber meist geht es viel zu schnell.» Wir haben festgestellt, dass heute viel mehr Personen zweifeln, dass der Markt ihre Bedürfnisse abdecken kann. Vor drei Jahren war die Einschätzung viel besser. Die Frage lautet natürlich: Woher kommt diese negative Einschätzung?

Woher kommt sie?

Da sind wir bereits bei der Interpretation der Ergebnisse. Es gibt Hinweise auf mögliche Gründe. Gewisse Themen wurden von den Konsumenten häufiger erwähnt. Ein Grund sind sicher die überzogenen Marketingversprechen: Die Werbung verspricht mehr, als die Produkte halten können. Hier ist vermutlich

die Schmerzgrenze erreicht. Ein zweiter Grund sind wahrscheinlich die gehäuften Lebensmittelskandale der letzten Jahre und die Tatsache, dass auch so genannte gute Produkte betroffen sind. Bei EHEC konnte man aus Sicht der Konsumenten nicht einmal mehr den Gurken und den Sprossen trauen. Als Drittes können wir herausspüren, dass die Konsumenten zwar registrieren, was eigentlich «das Gute» beim Essen ist – sie erachten Bio, regional und saisonal als gut – aber sie sehen nicht genau, wie das für die Masse zur



Mirjam Hauser vom Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) hat zum zweiten Mal die Wertewelt der Konsumenten in der Studie «Consumer Value Monitor Food» untersucht.

Verfügung gestellt werden kann und wie sie das in ihren Alltag einbetten können.

Weil sie sich Bio nicht leisten können?

Nein – solche Aussagen kommen selten bis gar nie vor. Zwar sind die Konsumenten preissensibler. Das heisst aber nicht, dass sie sich die «guten Produkte» nicht leisten können oder wollen. Sie sehen sehr oft nicht, was das Produkt tatsächlich enthält. Und darum haben sie

das Gefühl, dass sie zu viel bezahlen. Es geht um die Preisnachvollziehbarkeit.

Wer trägt die «Schuld»? Sind die Konsumenten übertrieben misstrauisch, oder versagen die Anbieter in der Kommunikation ihrer Werte?

Ich glaube, mit dem Eintritt der deutschen Discounter in den Schweizer

«Die ausschliessliche Betonung des Preises im Marketing wirkt sich negativ aus.

Die Konsumenten fragen sich: «Wieso bekommen wir die Lebensmittel jetzt plötzlich billiger?»

Markt ist der Preis im Marketing viel stärker zum Thema geworden. Das hat sich nicht positiv ausgewirkt – im Sinne von: Gut, jetzt bekommen wir die Lebensmittel billiger – sondern negativ. Die Konsumenten fragen sich: «Wieso bekommen wir die Lebensmittel jetzt plötzlich billiger und warum war das vorher nicht möglich?» Wenn man nur darüber spricht, wie billig etwas ist, vergisst man darüber zu sprechen, wie teuer etwas sein kann oder darf.

Wenn Migros und Coop preislich nicht reagiert hätten, wären sie vermutlich langfristig aus dem Markt gedrängt worden.

Klar muss man auf den Markt reagieren. Sobald aber der Konsument versteht, wofür er was bezahlt, ist die Kaufbereitschaft viel grösser – das weisen verschiedene Studien nach.

Wie reagiert die Branche auf die Ergebnisse der Studie? Gibt es so etwas wie eine kollektive Intelligenz, welche die Spirale der überzogenen Werbeversprechen stoppt?

Ich habe diesbezüglich Rückmeldungen

von Industrie und Handel erhalten. Sie sagen: «Wir müssen wieder das vermarkten, was tatsächlich im Produkt drin ist.» Das Stichwort Authentizität wird sehr gerne aufgenommen. Das Problem ist die Umsetzung. Die Konsumenten wünschen saisonale und lokale Produkte. Nichtsdestotrotz finden wir in den Läden

«Industrie und Handel sagen: «Wir müssen wieder das vermarkten, was tatsächlich im Produkt drin ist.»»

den immer häufiger Produkte, die nicht saisonal sind. Die Klassiker sind die Erdbeeren und Spargeln, die mittlerweile ab Januar verfügbar sind. Das Problem ist: Wenn der eine Detailhändler die Spargeln eine Woche früher einführt, wird der andere im nächsten Jahr die Spargeln nochmals eine Woche früher einführen. Es ist ganz schwierig, Nein zu sagen. Nur noch saisonale oder regionale Produkte – diesen Schritt wagen viele nicht.

Könnte er eine Profilierungsmöglichkeit sein?

Ja, es gibt Anbieter, die nur Regionales



«Die Konsumenten erachten Bio, regional und saisonal als gut, aber sie sehen nicht genau, wie das für die Masse zur Verfügung gestellt werden kann», sagt Mirjam Hauser.

und Saisonales verkaufen. Die Kunden können so vollständig darauf vertrauen, dass sie nur «gute Produkte» einkaufen.

Ein Beispiel?

Die klassischen Nahversorger. Wir kennen zwar das Lädelerben, mittlerwei-

le sehen wir aber ein Comeback dieser kleinen Ladenformate. Ein auf Nachhaltigkeit ausgerichtetes, reduziertes Sortiment, das Nähe zum Produzenten vermittelt und gezielt auf den Konsumenten eingeht – das ist eine Chance. Eine wichtige Erkenntnis unserer Studie ist übrigens: Die Konsumenten verwenden das Wort Nachhaltigkeit vermehrt von sich aus. Das hat uns erstaunt, weil es doch eher ein sperriger Begriff ist. Und während früher Nachhaltigkeitsthemen in einem negativen Kontext erwähnt wurden – Umweltschäden, Zusatzstoffe, Abfälle etc. – geht es heute auch um positive Aspekte wie Ökologie und soziale Standards.

Gerade dieses Wissen erschwert aber

«Eigentlich wünschen sich die Konsumenten ein Rundumpaket, das alle Nachhaltigkeitskriterien erfüllt.»

den Konsumenten den Einkauf zusätzlich. Was ist jetzt tatsächlich nachhaltiger? Die konventionelle Tomate aus der Schweiz oder die Biotomate aus Spanien? Dann kommt vielleicht noch die Verpackung hinzu und dann sind die Kunden völlig überfordert. Dies können wir auch aus der Befragung herauslesen. Eigentlich wünschen sich Konsumenten ein Rundumpaket, das alle Nachhaltigkeitskriterien erfüllt.

Und damit hätte zum Beispiel ein Quartierbioladen eine rosige Zukunft. Bis jetzt ist eher das Gegenteil der Fall, viele kämpfen ums Überleben. Ist bei den Biofachgeschäften die Talsohle erreicht?

Ein Fachgeschäft muss heute und in Zukunft sicher innovativ sein um zu bestehen. Die Konkurrenz wird nicht kleiner. Die grossen Detailhändler versuchen

Mirjam Hauser an der Verarbeitertagung

Mirjam Hauser ist Senior Researcher am Gottlieb Duttweiler Institut GDI und analysiert Veränderungen in Gesellschaft, Wirtschaft und Konsum. Ihre Forschungsschwerpunkte sind Konsumentenverhalten und Ernährung. Mirjam Hauser referiert an der Verarbeitertagung vom 26. Oktober, welche FiBL, Bio Suisse, Demeter und bio.inspecta zusammen organisieren.

■ Weitere Informationen Seite 6

sich mit kleinen Formaten in die lokalen Strukturen hineinzubgeben, um an die Glaubwürdigkeit des Biofachhandels anzudocken. Die Konkurrenz wird also

«Trotzdem, die Biohändler besitzen einen Vertrauensvorschluss.»

grösser. Trotzdem, die Biohändler besitzen einen Vertrauensvorschluss. Diesen müssen sie geschickt umsetzen, etwa mit flexibleren Ladenöffnungszeiten. Man



Bilder: Rolf Schatzmann

«Love Food» ist das grosse Sehnsuchtsfeld von heute: intuitiv und mit viel Zeit konsumieren.» – dort liegt laut der GDI-Forscherin noch ungenutztes Potenzial für Bioprodukte.

kann es sich nicht leisten, von 8.00 bis 18.00 Uhr den Laden geöffnet zu haben, genau dann, wenn die Leute bei der Arbeit sind.

Das heisst, es braucht flexiblere Systeme ...

... oder neue Vertriebssysteme, zum Beispiel Lieferdienste.

Sie unterteilen in Ihrer Studie das Essen auch in die Kategorien «Right Food», «Functional Food», «Comfort Food» und «Love Food» – was hat es damit auf sich?

Es gibt zwei Achsen mit je zwei Ausprägungen. Die eine betrifft das Thema viel oder wenig Zeit investieren, die andere verbindet das rationale mit dem intuitiven Handeln. In den vier Quadranten, die sich entlang diesen Achsen bilden, finden wir diese verschiedenen Kategorien.

«Love Food» ist das grosse Sehnsuchtsfeld von heute: intuitiv und mit

viel Zeit konsumieren. Viele Menschen hätten es gerne wie früher, wo man nach traditionellen Rezepten das kocht, was man auf dem Markt eingekauft hat. Beim

«Man hätte es gerne wie früher, wo man nach traditionellen Rezepten das kocht, was man auf dem Markt eingekauft hat.»

«Right Food» geht es auch um eine Investition, aber nach vernunftorientierten Kriterien, ein Beispiel dafür wäre eine Diät. Biolebensmittel passen in eines oder beide dieser Schemen. Wer es schafft, Biolebensmittel in die «Love Food»-Ecke hineinzukriegen, kann ein wachsendes Bedürfnis abdecken.

Offenbar haben die Konsumenten auch das Bedürfnis, sich noch mehr an der Herstellung zu beteiligen. Sehen Sie Möglichkeiten dies umzusetzen?

Das ist ein ganz wichtiges Anliegen. Viele Menschen fühlen sich entfremdet von der Lebensmittelproduktion. Sie wissen nicht, wie die Gemüse und Früchte heissen oder wann sie Saison haben. Da gibt es Möglichkeiten, die Produzenten stärker in den Laden zu integrieren oder die Konsumenten direkt mit den Bauern zu verbinden. Ein Beispiel sind die Genossenschaftsmodelle, die verstärkt aufkommen. Dass dieses Bedürfnis nach Nähe zur Produktion besteht, sieht man auch an den zahlreichen virtuellen Varianten, welche sich des Themas annehmen. In



Die Beteiligung der Konsumenten an der Herstellung von Lebensmitteln sei ein ganz wichtiges Anliegen.

Italien gibt es «le verdure del mio orto», da kann man sich virtuell einen Gemüsegarten zusammenstellen und die Beete bepflanzen – die Anbieter setzen das real um und liefern wöchentlich die Ernte nach Hause, inklusive Fotoalbum vom Garten. Noch virtueller geht's beim Facebook-Spiel «Farmville» zu und her. Dort verbringen tatsächlich Millionen von Menschen weltweit Stunden damit, virtuelles Gemüse zu pflanzen, ja sie investieren sogar reales Geld, um das zu tun. Das ist völlig verrückt, nicht? Aber offenbar ist es ein Bedürfnis der Menschen, sich mit der Lebensmittelproduktion auseinanderzusetzen. Da hat die Landwirtschaft sicher noch nicht das ganze Potenzial ausgeschöpft.

Wie kochen Sie?

Tagsüber verpflege ich mich oft unterwegs. Am Abend oder am Wochenende kompensiere ich das und koche etwas Einfaches.

Wo kaufen Sie bevorzugt ein?

In den Supermärkten und, wenn es dafür zu spät wird, im Bioquartierladen, der abends länger geöffnet. Zudem habe ich ein Gemüseabo bei einem Bauern.

Wenn Sie sich eines wünschen könnten, welches Geschäft sollte neu eröffnen?

Am Bahnhof wünsche ich mir einen Shop, der frische Produkte anbietet. Das kann ein guter Bäcker sein, der die Sandwiches frisch vor Ort zubereitet und nicht einen Tag zum Voraus. Da wäre ich bereit, etwas mehr zu bezahlen.

Was bedeuten Bioprodukte für Sie?

Sie geben mir das Gefühl und die Sicherheit, dass ich damit der Umwelt etwas zutue.

Sind Nahrungsmittel in der Schweiz zu teuer oder zu billig?

Ich glaube, dass wir mit nicht einmal mehr zehn Prozent Ausgaben für Nahrungsmittel die Talsohle erreicht haben. In Anbetracht der wachsenden Weltbevölkerung werden Lebensmittel eher knapper und damit teurer. Aber damit einher geht vielleicht auch wieder eine neue Wertschätzung für die Produktion.

Interview: Stephan Jaun

Trends und Potenziale in der Bioverarbeitung

Jahrestagung für die Bioverarbeitung

Wachsende Teile auch der Biokundschaft verlangen Convenienceprodukte – und am liebsten sähen sie darauf die Deklaration «Ohne Zusatzstoffe». Das ist nicht machbar, sicher jedenfalls nicht für alle Produkte.

«Knospe-Produkte werden schonend hergestellt, heisst es in den Verarbeitungsgrundsätzen von Bio Suisse. Und: «Auf die Verwendung von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen wird, wenn immer möglich, verzichtet (...).» Erlaubt sind für Knospe-Produkte lediglich 29 Zusatzstoffe, und die teils mit erheblichen Einschränkungen. Im konventionellen Bereich stehen über 300 Zusatzstoffe für Lebensmittel zur Verfügung.

Die Fertigprodukte sowie die an Bedeutung zunehmende Ausser-Haus-Verpflegung erfordern zudem Verpackungen, die nicht immer leicht mit dem Biogedanken zu vereinbaren sind. Auch hier lauern Konflikte mit den Verarbeitungsgrundsätzen: «Zur Verpackung sind möglichst umweltschonende Materialien zu

verwenden. PVC und andere chlorierte Kunststoffe sind grundsätzlich verboten.»

Dann müssen Verarbeiterinnen und Händler ja noch die Kosten im Griff haben ... und das Marketing muss stimmen ... Gut gibt's die jährliche Tagung für die Bioverarbeitung, wo man dazulernen und sich austauschen kann.

mb



Bild: Dominik Menzler, www.oekolandbau.de, © BLE

Wann

Freitag 26. Oktober, 9.00–16.30

Wo

Humanus-Haus, Beitenwil 61, 3113 Rubigen

Was

Traditionelle Jahrestagung für die Bioverarbeitung. Am Vormittag präsentiert Mirjam Hauser vom Gottlieb Duttweiler Institut die neusten Food-Trends aus Sicht der Konsumenten. FiBL-Direktor Urs Niggli zeigt, was Bio der Umwelt und Gesellschaft bringt. Die anschliessenden Workshops dienen dem Erfahrungsaustausch in den Bereichen Sensorik, Profilierung im Fachhandel, Zusatzstoffe, Biokontrolle und Nachhaltigkeit.

Veranstalter

Bio Suisse, FiBL, Demeter, bio.inspecta

Tagungsleitung

Sabine Würth, Bio Suisse

Kosten

Fr. 350.– inkl. Unterlagen und Verpflegung; Knospe- und Demeter-Lizenznehmer Fr. 250.–

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

oder www.bio-suisse.ch → Verarbeiter und Händler → Aktuell

25^e Marché bio
et artisanat



SAIGNELEGIER
15-16 SEPT 2012 9-18 H
HALLE DU MARCHÉ-CONCOURS

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

Bourgeon Bio.  Le goût du vrai.
BIO SUISSSE

Voyagez malin... Venez en train! www.les-cj.ch



NIEDERHÄUSER
FUTTERWERK, CH-6023 ROTHENBURG



Niederhäuser BIO-Futter

- Qualitätsgarantie
- Schmackhaftigkeit
- Erfolg

BIO-Futter höchster Qualität

Seit 2003 stellt die Niederhäuser AG hochwertige BIO-Futter her. Durch die Kombination mit Kräutern, kann dank Niederhäuser BIO-Futter im Stall ein ausserordentlich hohes Leistungsniveau erreicht werden.

Wir bieten Ihnen eine umfassende Palette an diversen Bio-Futtermitteln an. Sei es für **Schweine, Rindvieh oder Geflügel**, wir haben bestimmt das Richtige für Sie.

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.**

Niederhäuser AG
Station West 1
CH-6023 Rothenburg

www.niederhaeuser.com
info@niederhaeuser.com

Tel +41 (0)41 289 30 20
Fax +41 (0)41 289 30 21

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!

 www.hosberg.ch 



AGRISANO

In Zusammenarbeit mit 

Natürlich Gut Versichert

Kompetent ...

Die optimale Lösung für Bauernfamilien!

Überprüfen Sie Ihre Krankenversicherung
– ein Wechsel zu uns lohnt sich!

Agrisano, 5201 Brugg, 056 461 71 11, www.agrisano.ch

«Bio, das braucha ma nid»

Gute Qualität und naturnah produzierte heimische Nahrungsmittel sind den Südtirolern ein grosses Anliegen. Trotzdem ist Bio praktisch kein Thema. Weshalb hat es der Biolandbau so schwer, sich in der Berglandwirtschaft im Südtirol zu etablieren?

Wie im Bilderbuch empfängt einen die Landschaft im östlichen Südtirol, ganz nah an der Grenze zu Österreich: herausgeputzte, mit Blumen geschmückte Höfe, sauber nebeneinander liegende Feldparzellen, im Hintergrund die mächtigen Tiroler Berge. Hier werden zwischen den Wiesenparzellen intensiv Mais, Kartoffeln und Getreide angebaut, in steilerem Gelände säumt Schutzwald das Grasland.

Obschon das Südtirol seit dem Ende des Ersten Weltkriegs zu Italien gehört, vermisst man die typischen Bilder Italiens von über der Strasse hängender Wäsche, abbröckelnden Fassaden und «Dolce far niente»-Ambiente. Vielmehr erscheint hier eine Kultur, die auf Korrektheit, gute Organisation und Qualitätssicherung hinweist.

Ist naturnah «praktisch Bio»?

Die Bilderbuchlandschaft komme nicht von ungefähr, macht Luis Durnwalder, Landeshauptmann der autonomen Provinz Bozen, deutlich. Vielmehr sei sie das Resultat vieler Anstrengungen, ist die gepflegte Landschaft doch die Grundlage für den florierenden Tourismus.

Doch wie sieht es in diesem Zusammenhang mit dem Biolandbau aus? Im

benachbarten Kanton Graubünden arbeiten Tourismus und die mehrheitlich biologisch wirkende Landwirtschaft vermehrt Hand in Hand. Im Südtirol ist Bio hingegen kaum ein Thema.

Das zeigte sich etwa an der Internationalen Almwirtschaftstagung vom vergangenen Juni. Sie lockte scharenweise Äpler und Bergbäuerinnen sowie deren Politiker und Funktionärinnen aus dem ganzen deutschsprachigen Alpenraum nach Bruneck im Südtirol und stand unter dem Motto «Almwerte». Man diskutierte über den Wert der lebendigen Bergkultur für Bevölkerung und Tourismus, die Fördermassnahmen für die wirtschaftliche Entwicklung der Berglandwirtschaft und über die Konflikte mit Naturschutzvertretern. Der Biolandbau kam nie zur Sprache. Fragte man Tagungsteilnehmer oder Referenten nach dem Stellenwert der biologischen Landwirtschaft innerhalb der Berglandwirtschaft, hiess es: «Das braucha ma nid» oder: «Wir sind ja alle praktisch Bio.»

«Naturnah» und «heimisch» als Erfolgsstrategie

Warum ist der Biolandbau in dieser idyllischen Ecke Italiens kein Thema? Eine Ahnung bekommt man am Wochen-

markt in Bruneck: Die hübsch aneinandergereihten Verkaufsstände sind rege besucht. Slogans wie «Produkte von unseren Bergbauern», «Bergkäse aus dem Pustertal» oder «heimische Beeren vom Ahrntal» locken die Kundschaft an. Gute Qualität und lokale Produktion scheinen bei den Südtirolerinnen und Südtirolern einen hohen Stellenwert zu geniessen.

Die bäuerlichen Organisationen setzen deshalb vor allem auf den guten Ruf der heimischen Produkte. Ihr Gütesiegel «Qualität Südtirol» ist Teil der Dachmarke «Südtirol» und wird von der Region mit jährlich 1,3 Millionen Euro gefördert.

Die Auszeichnung «Bio» brauche es nicht unbedingt, meint auch Siegfried Rinner. Als Direktor des Südtiroler Bauernbundes sieht er zwar sowohl die Möglichkeit wie auch die Notwendigkeit, im europäischen Vergleich aufzuholen. Dennoch meint er im nächsten Satz, der Bioanteil solle innerhalb des Rahmens seiner Nische wachsen – eine Meinung, die viele Vertreter aus Bauernvereinigungen, Politik und Bevölkerung teilen.

«Das Südtirol hat ein Generationenproblem»

Im Südtirol soll die Landwirtschaft «naturnah» sein, damit die Produkte möglichst dem Bild der Werbeplakate entsprechen. Nach den Richtlinien des biologischen Landbaus produzieren jedoch nur wenige – derzeit sind es zwei Prozent aller Landwirtschaftsbetriebe im Südtirol. Warum steigen nicht mehr Bauern auf Bio um; der Mehrpreis für Biomilch beträgt derzeit 16 Cents (19 Rappen)? «Hauptsächlich aus logistischen Gründen», vermutet Forstwart W. W.* von der Landesverwaltung der Provinz Bozen. Er betreut die Bergbauern im Südtiroler Ahrntal. Hier hinten gebe es keine separate Sammlung der Biomilch, meint er. Dass seit fünf Jahren alle zwei Tage ein Camion für die Ahrntaler Biomilch ins Tal fährt, ist ihm nicht bekannt.

Lukas Oberegger, Leiter des biologisch geführten Gutsbetriebs Sägemüllerhof am Eingang des Ahrntals, schüttelt den Kopf ob dem Unwissen des * Name der Redaktion bekannt.



Das südtirolische Ahrntal wird mehrheitlich noch von Kleinbauern traditionell bewirtschaftet. Bio ist hier kein Thema.

Beamten. Aufgrund der Nachfrage des Milchhofs Sterzing haben sich vier Bauern zu einer Biobetriebsgemeinschaft zusammengeschlossen, und der Milchhof organisiert seither den regelmässigen Biomilchtransport aus dem Tal. Nicht die logistischen Probleme, sondern die Mentalität und Kultur der Bergbauern in dieser Region seien der Hauptgrund, warum nicht mehr Landwirte auf Bio umstellen. Das Südtirol habe in dieser Hinsicht ein Generationenproblem: Viele der Betriebe würden erst sehr spät an die jüngere Generation weitergegeben, erst dann, wenn der jugendliche Veränderungswunsch nicht mehr gross ist. Und so bleibe oftmals alles wie gehabt.



«Ich bin Biobauer aus Überzeugung. Mein Ideal einer Selbstversorgerlandwirtschaft basiert auf dem Biogedanken der geschlossenen Kreisläufe. Die gesamte Weltbevölkerung werden wir aber mit biologisch produzierten Lebensmitteln nicht ernähren können. Mein Sohn studiert deshalb vorsorglich schon mal Biotechnologie.»
Reinhold Messner, Alpinist, Politiker, Unternehmer, Gründer mehrerer Museen und Biobauer im Südtirol.

Erschwerend sei zudem die Tatsache, dass im Südtiroler Berggebiet nur Biomilch produziert werden kann, wenn die Kühe auch auf einer biozertifizierten Alp gesümmert werden. Weidet die Kuh auf einer nicht zertifizierten Alp, verliert sie den Biostatus und muss die Umstellungsphase nochmals durchlaufen. Eine Ausnahmeregelung, wie sie die Schweiz kennt, gibt es im Südtirol nicht.

Und dennoch: Bio wächst auch im Südtirol

Obschon dem Biolandbau im Südtirol verschiedene Stolpersteine im Weg liegen, sind verbandsintern optimistische Stimmen zu hören. So spricht Michael Oberhollenzer, Obmann des Südtiroler Biobauernverbands «Bioland Südtirol», von einem zunehmenden Interesse der Landwirte, auf Bio umzustellen. Die Zahl der Biobetriebe sei in den letzten Jahren



Bilder: Ursina Calbusera

Eine Südtiroler Biokuh muss nach der Sömmderung auf einer konventionell bewirtschafteten Alp den Umstellungsprozess auf Bio nochmals durchlaufen. Für viele Bauern ist das ein Grund, nicht auf Bio umzustellen.

langsam, aber stetig um jeweils zehn Prozent gewachsen, und die Prognose Oberhollenzers tönt geradezu euphorisch: Dem Berggebiet stünde der grosse Bioboom noch bevor, denn die Molkeereien hätten das Geschäft mit der Biolinie erkannt.

Erst im Jahr 2000 hatte als erste Molkerei im Südtirol der Milchhof Sterzing begonnen, ein Biojoghurt herzustellen. Langsam zogen viele andere Molkereierunternehmen nach und stiegen ins Geschäft mit der Biomilch ein. Im Milchhof Sterzing beträgt der Anteil Biomilch an der gesamten verarbeiteten Milchmenge etwa zehn Prozent – für Geschäftsführer Günther Seidner viel zu wenig: «Wir

könnten die Produktion um das Doppelte ausdehnen. Doch die Produzenten fehlen.»

Die Produzenten, welche in Bruneck den Referaten der internationalen Almwirtschaftstagung folgten, schienen diese Nachfrage nicht beeindruckt zu haben. «Bio, das brauch ma nid», blieb die Standardantwort an der Tagung. Langsam, aber stetig werde sich diese Grundhaltung schon ändern, meint Michael Oberhollenzer von Bioland zuversichtlich. Zum Beispiel, wenn die vielen Touristen beginnen, nach Bio zu fragen, oder wenn die Südtiroler selber merken: *Naturnah isch eben doch nid gleich Bio!*

Fabienne Thomas



Hohe Qualität sowie heimische und naturnahe Produktion sind erfolgreiche Marketingargumente der Südtiroler Produkte. Dennoch beginnen sich die Molkereien vermehrt für Biomilch zu interessieren.

Getreidelastige Fruchtfolgen auflockern

Viele Biobetriebe haben einen gefährlich hohen Anteil von Getreide in ihrer Fruchtfolge: Sie fördern damit den Krankheits- und Unkrautdruck. Der FiBL-Berater Hansueli Dierauer gibt Tipps für die Fruchtfolgeplanung und zeigt, mit welchen Kulturen sich das Problem allzu getreidelastiger Fruchtfolgen beheben lässt.

Die typischen Fruchtfolgen im Bioackerbau weisen einen hohen Anteil Getreide auf. Es gibt immer mehr Biobetriebe, die einen Anteil von 50 bis 60 Prozent Getreide in der Fruchtfolge haben. Nach ÖLN-Richtlinien liegt die Obergrenze bei zwei Dritteln, also bei 66 Prozent, aus agronomischer Sicht beträgt der ideale maximale Getreideanteil in der Fruchtfolge 40 Prozent.

Weizen ist mit einem Anteil von zwei Dritteln an der gesamten Getreidefläche nach wie vor die wichtigste Kultur, gefolgt von Dinkel mit elf und Gerste mit zwölf Prozent. Die Anteile von Roggen, Triticale und Hafer fallen dagegen kaum ins Gewicht (vgl. Grafik Seite 11).

Der Hauptgrund für den hohen Getreideanteil im Bioackerbau ist das relativ geringe Anbaurisiko, gemessen an den Produzentenpreisen, die sich realisieren lassen. Getreide ist über die Jahre stabil im Ertrag, die Mechanisierung ist

bescheiden und die Ansprüche an die Düngung sind mittelmässig. Namhafte Schäden durch Insekten treten bisher glücklicherweise nicht auf. Dank der guten Biozüchtung stehen sogar speziell auf den Bioackerbau zugeschnittene Weizensorten zur Verfügung. Die Resistenzen gegen Krankheiten waren schon immer gut. Die Biosorten zeichnen sich zusätzlich durch eine gute Bestockung sowie einen hohen Pflanzenwuchs bei hoher Standfestigkeit aus, was zu einer guten Unkrautunterdrückung führt. All diese Faktoren begünstigen den Anbau von Biogetreide.

Hoher Getreideanteil begünstigt Krankheiten und Unkraut

Mit dem hohen Getreideanteil steigt allerdings auch das Risiko der Verbreitung von Fuss- und anderen Krankheiten. Da praktisch nur Wintergetreide angebaut wird, nehmen auf solchen Betrieben auch die Unkräuter mit Hauptkeimzeitpunkt Herbst zu. Bekannte Beispiele sind der Hohlzahn, die Klebern und Gräser wie Ackerfuchsschwanz und Windhalm. Eine Möglichkeit, dem zunehmenden

Unkrautdruck gegenzusteuern, ist die Umstellung auf das Hacken, was einen Reihenabstand von 16 bis 24 cm bedingt. In Kombination mit einem Striegeleinsatz zeigt Hacken die beste Wirkung. Auf grösseren Betrieben werden heute bereits 6-m-Hackgeräte eingesetzt, zunehmend ausgerüstet mit Kamerasteuerung.

Eine andere Möglichkeit, den Krankheits- und Unkrautdruck zu verringern, ist die Auflockerung der getreidelastigen Fruchtfolgen durch Raps oder Sonnenblumen oder Körnerleguminosen.

Die «Auflockerkulturen» im Überblick

Raps bringt wegen der bekannten Probleme sicher das höchste Anbaurisiko mit sich. Der Anbau konzentriert sich in der Schweiz immer mehr auf ausgewählte, besonders gute Standorte.

Sonnenblumen können in wärmeren Regionen angebaut werden. Das Anbaurisiko ist mittel; Schnecken, Vogelfrass und Pilzkrankheiten können vereinzelt auftreten. Vor Sonnenblumen muss noch eine Zwischenfrucht eingeschaltet werden.

Das Merkblatt zum Thema

■ Bioackerbohnen

Ackerbohnen liefern proteinreiches Futter, durchwurzeln den Boden sehr gut, sind bezüglich Düngung anspruchslos und speisen als Leguminosenart Stickstoff in die Fruchtfolge ein. Das Merkblatt zeigt, worauf von der Saat bis zur Ablieferung zu achten ist.

FiBL-Merkblatt, 2. Auflage, 2009, 5 Seiten, Bestellnummer: 1000. Kann kostenlos heruntergeladen werden über www.shop.fibl.org

(Tipp: Als Suchbegriff die Bestellnummer eingeben).

Ein Farbausdruck ist für Fr. 4.50 plus Versandkosten erhältlich beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail info.suisse@fibl.org



Winterackerbohnen wachsen rasch in die Höhe, unterdrücken das Unkraut sehr gut und haben einen hohen Vorfruchtwert.



Ackerbohnen können zur Ertragssicherung mit Hafer oder Triticale zusammen angebaut werden.



Das Universal-Sägerät von Krummenacher lässt sich problemlos für alle Mischungen einsetzen; eine Entmischung der Körner im Tank findet nicht statt.

Bilder: Hansueli Dierauer

Eiweisserbsen neigen zu Lagerung, die Spätverunkrautung kann deshalb grosse Ernteausfälle verursachen. Deshalb wird empfohlen, Eiweisserbsen nur in Mischkultur mit Gerste anzubauen (vgl. den Beitrag auf Seite 13). Ungelöst ist hier noch die Frage der Übertragung von Krankheiten der Stützfrucht Gerste auf das folgende Getreide. Diese Abfolge sollte deshalb vermieden werden: Nach Mischkultur Eiweisserbsen und Gerste am besten ein Jahr ohne Getreide einschalten.

Eine interessante Alternative ist der Anbau von Ackerbohnen. Ackerbohnen haben einen guten Vorfruchtwert, können auch in Mischkultur mit Hafer, der fruchtfolgeneutral ist, angebaut werden. Es braucht keine spezielle Mechanisierung, die Ackerbohnen-Hafer-Mischung kann bei wenig Unkrautdruck mit der normalen Getreidesämaschine im Reihenabstand von 12 cm gesät werden. Oft kann man ganz auf die Unkrautregulierung verzichten, oder es ist nur ein Striegeldurchgang notwendig. Die Ackerbohnen wachsen schnell und decken den Boden gut ab. Damit verfügen sie über eine sehr gute Unkrautunterdrückung und passen gut in jede Biofruchtfolge. Auf Parzellen mit erhöhtem Unkrautdruck ist die Einzelkornsaat durch einen Lohnunternehmer vorzuziehen, sodass auch gehackt werden kann. Der Reihenabstand beträgt dann in der Regel 50 cm. Ackerbohnen lassen sich wegen ihres grossen Kornes und des guten Auflaufens auch in Verfahren mit reduzierter Bodenbearbeitung anbauen. Trotz der geringeren Produzentenpreise ist die Ge-

samtrechnung besser als bei rein gesäten Eiweisserbsen. In günstigen Lagen lassen sich Winterackerbohnen anbauen. Diese haben den Vorteil, dass die Blühphase im Frühjahr meistens in die Zeit vor der einsetzenden Trockenheit fällt. Die später abblühenden Sommerackerbohnen sind eher durch Trockenheit gefährdet. Die Sortenauswahl ist heute mit zwei Sorten bescheiden. Die Sorte «Hiverna» ist im Wuchs stärker und tendiert im Vergleich zu «Olan» mehr zu Lagerung.

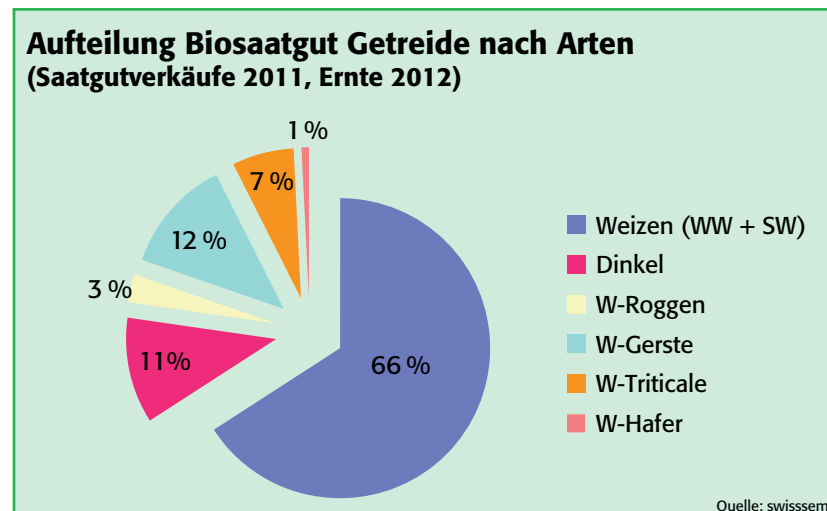
Mais und Raps gedeihen gut nach Umbruch

Zwischen zwei Getreidearten kann man auch Mais anbauen. Meistens steht Mais aber nach einer zwei- oder dreijährigen Kunstwiese an erster Stelle der Fruchtfolge. Der Frühjahrsschnitt ergibt noch einen beachtlichen Ertrag, und der Mais wird so automatisch nicht zu früh ausgesät. Im Fall von Qualitätsproblemen

bei Brotweizen und auf Betrieben, die keinen Mais in der Fruchtfolge haben, ist der zeitige Umbruch der Kunstwiese im Spätsommer eine gute Option. Weizen, der auf eine Kunstwiese folgt, hat in der Regel gute Kleberwerte und gute Erträge. Auch Raps zeigt gute Resultate mit wenig Unkraut und guter Nährstoffversorgung, wenn er auf Umbruch folgt.

Die Gestaltung der Fruchtfolge ist anspruchsvoll. Alle genannten Faktoren zu berücksichtigen ist nahezu unmöglich. Durch eine geschickte Wahl der Abfolge der Kulturen kann man jedoch den Nährstoffhaushalt und die Unkrautsituation steuern und optimieren. Ziel jeder Fruchtfolge muss es sein, die Bodenfruchtbarkeit langfristig zu erhalten und mit wenig Aufwand gute Erträge zu erzielen. Dabei sollten möglichst wenig fremde Dünger zugeführt werden.

Hansueli Dierauer, FiBL





Erfolgreicher
mit UFA-Kälbermilch

AKTION

UFA 213*** zu 75 bis 100% Vollmilch, Eimertränke oder Automat

Rabatt Fr. 12.-/100 kg
gültig bis 22.09.12

plus Preisabschlag

ufa.ch In Ihrer **LANDI**

Zertifizierter BIO-Handelsbetrieb
spezialisiert auf Direktimport

agrobio **schönholzer ag**
www.agrobio-schoenholzer.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-schoenholzer.ch

AKTUELL:
Stroh
neue Ernte, in allen Varianten, BIO und konventionell

BIO Getreideheu-Pellets
Ganzpflanzen-Getreide, stärke- und rohfaserreiches Raufutter, vergleichbar mit Vollmais

JETZT BESTELLEN:
BIO Zuckerrübenschnitzel-Ballen und -Pellets
BIO Maisprodukte

IN GEWOHNER SPITZENQUALITÄT:
BIO Heu/Emd: in allen Varianten!
BIO Luzerneheu: Kauf nach Schnitt und Rohproteingehalt
BIO Luzernepellets: z. B. Power Pellets mit über 20% RP
BIO Melasse: schmackhafte und schnell verfügbare Energie aus dem Tank

Schon jetzt an die Winterfütterung denken!

Düngerplanung 2013 www.reichmuthag.ch

Streukalke	Dolokorn, Dolophos (mit Phosphor), Dolosul (mit Schwefel)	
N- Streudünger	Andis Bio N13%, pelletiert	
N-Flüssigdünger	Andis Amino N9% (für Fertigation)	
Hühnermist	Bio-Hühnermist	
Schwefeldünger	Dolosul zum streuen	Güllenschwefel

Pflege der Liegeboxen www.liegeboxen.ch

Desical	Hochalkalische HygieneEinstreu. Senkt den Keimdruck	
Naturalit	Diabas Urgesteinsmehl. Wirkt im Mist und in der Gülle verrottungsfördernd.	
Kohlens. Kalk	bewährte Einstreu, Einsatz bei salztoleranten Keimen	
Feuchtkalk	zur Herstellung der Kalkstrohmattze. Weniger Strohverbrauch.	

Bio - Hofdüngerveredelung www.reichmuthag.ch

Einblasen von **Güllenkalk** oder **Steinmehl** in die Gülle. ab 5 to

Ihr Nutzen - homogene, geruchsarme, wertvollere Gülle, mit Erhaltungskalkung auf dem Feld

Reichmuth AG
Kreuzlingerstr. 19, 8590 Romanshorn
Tel. 071 755 27 39
info@reichmuthag.ch

Fragen Sie uns an!
Lieferung ganze Schweiz
Bestellen Sie jetzt!

Eiweisserbsen: im Zwei- bis Vierblattstadium in den Winter

Die Herbstsaat der Eiweisserbsen bietet zwei wichtige Vorteile: Vorsprung auf frühjahrskeimende Unkräuter und weniger Trockenheitsstress während der Blüte. Damit sie flott aus dem Winter kommen, dürfen Wintereiweisserbsen im Herbst nicht zu früh gesät werden.

Der Anbau von Wintereiweisserbsen bietet gegenüber der Sommerform entscheidende Vorteile. Die Aussaat im Herbst bewirkt, dass die Kultur sich im Frühling schnell entwickeln kann und einen Vorsprung gegenüber den frühjahrskeimenden Unkräutern hat. Wintererbsen blühen früher als Sommererbsen und sind daher weniger durch die Trockenheitsperioden gefährdet. Trockenheitsstress während der Blühphase hat Blütenabwurf mit entsprechender Auswirkung auf den Ertrag zur Folge. Die Wintererbsen sind auch weniger anfällig auf Schädlinge wie beispielsweise die Grüne Erbsenblattlaus.

Schnee schützt vor Kälteschäden

Die extreme und anhaltende Kälte des vergangenen Winters zeigte aber auch die Nachteile der Winterform auf. Aufgrund der Kahlfröste erlitten die Wintereiweisserbsen vielerorts Auswinterungsschäden. Die Bestände waren teilweise stark

geschädigt, was Nachsaaten einer Sommerkultur zur Folge hatte. Besonders betroffen waren Bestände, die zu früh ausgesät worden waren und zu gross in den Winter gingen. Dort wo eine genügend dicke Schneedecke lag, wurden die Erbsen mehrheitlich verschont.

Wintereiweisserbsen sind keine eigentlichen Wintertypen, sondern eine Selektion von besonders kältetoleranten Sommereiweisserbsen.

Das Risiko einer Auswinterung bei aussergewöhnlicher Kälte bleibt also beim Anbau von Wintererbsen bestehen. Normale Winter mit kurzen Perioden bis minus 15 Grad ertragen die Winterformen. Sie müssen allerdings im Zwei- bis Vierblattstadium in den Winter gehen, das heisst, sie sollen nicht vor Mitte Oktober ausgesät werden.

Bei den Mischkulturen muss man sich bezüglich Saattermin, Saattiefe und Ernte an der Erbse und nicht an der Gerste orientieren. Diese hat nur den Charakter einer Stützfrucht und eines Risikoausgleichs.

Wegen der Auswinterungsgefahr wird in höheren Lagen empfohlen, auf Sommereiweisserbsen auszuweichen. In rauen Lagen liegt die Grenze des Anbaus von Wintereiweisserbsen schon bei 650 bis 700 Meter. In günstigen Lagen kann



Bild: Cornelia Kupferschmid

Frostschäden an Wintereiweisserbsen, wie sie im letzten Winter vielerorts entstanden sind.

die Sommereiweisserbse bis auf 900 Meter angebaut werden.

Biosaatgut für Herbst 2012

Der harsche Winter in Europa hatte auch zur Folge, dass die Vermehrung der Wintereiweisserbse Schaden erlitt. In der Schweiz wird kein Eiweisserbsen-Biosaatgut vermehrt. Somit sind das Angebot an Biosaatgut und die zur Verfügung stehenden Sorten zurzeit noch ungewiss. Aktuelle Informationen über die Sortenverfügbarkeit und die Einstufung nach Saatgutreglement werden sobald bekannt auf www.bioaktuell.ch publiziert.

Cornelia Kupferschmid und Maurice Clerc, FiBL

Mischkulturen Erbse-Getreide

Reine Eiweisserbsen werden im Biolandbau praktisch nicht mehr angebaut. Viel zu gross ist das Risiko eines Totalausfalls wegen Lagerung und Spätverunkrautung! Der Anbau dieser Körnerleguminose wird durch das Beimischen eines Getreides vereinfacht. Langjährige FiBL-Versuche zeigen, dass sich Gerste punkto Abreifezeitpunkt und Konkurrenzverhalten am besten als Stützfrucht für die Eiweisserbse eignet. Nebst der Stützfruchtfunktion hilft das Getreide das Unkraut zu unterdrücken. Die wesentlichen Vorteile der Mischkultur sind die besseren Ernteeigenschaften und das geringere Risiko. Falls die Erbse zu wenig Ertrag abwirft, bleibt immer noch der Ertrag des Getreides.

■ Weitere Informationen unter:
www.bioaktuell.ch → Pflanzenbau
 → Ackerbau → Körnerleguminosen
 ck



Bild: Hansueli Dierauer

Der Anbau von Eiweisserbsen im Gemenge mit Gerste verbessert die Standfestigkeit und die Ernteeigenschaften der Kultur.

EINE WOHLTAT FÜRS LAND

RICOKALK wirkt sich positiv auf Ihren Boden aus: z.B. auf die Struktur, Fruchtbarkeit, biologische Aktivität, Wasserführung, Durchlüftung sowie auf den pH-Wert.

RICOKALK

Bei Abholung CHF 15.-/t*
Frankolieferung Schweiz CHF 31.-/t*

* + 2,5% MWST, Mindestbestellmenge 24 t
Pro Tonne: ca. 540 kg Kalk, 12 kg Phosphat,
6 kg Magnesium, 110 kg org. Substanz, 300 kg Wasser

RICOKALK

RICOTER Erdaufbereitung AG

3270 Aarberg 8502 Frauenfeld
Tel. 032 391 63 00 Tel. 052 722 40 88
Fax 032 391 62 34 Fax 052 722 40 42
www.ricoter.ch

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

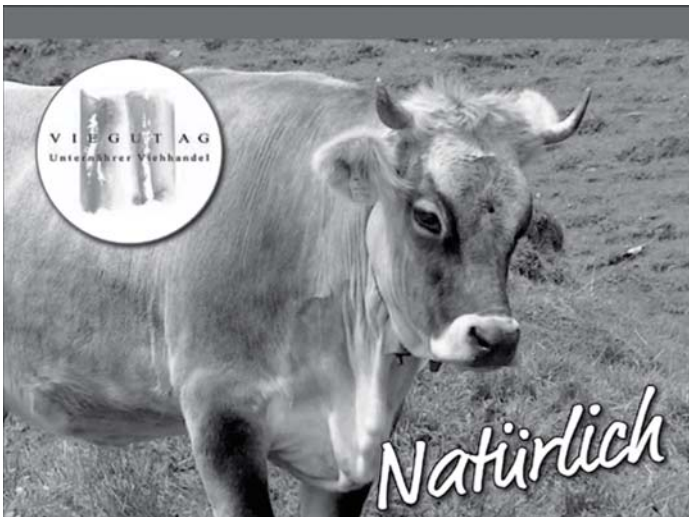
Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

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



Wir vermitteln für Sie alle Tierkategorien.

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

Viegut AG

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



viegut.ch

Neu: Knotenbeutel, Salat- und Papier-Beutel.

Ihr Lieferant für Tragtaschen und Beutel!



OEKO SACK

OEKO-SACK GMBH

Sonnmattstrasse 9
3415 Hasle-Rüegsau
Tel. 034 461 56 14
Fax 034 461 14 39

www.oeko-sack.ch oeko-sack@oeko-sack.ch



**IHR PARTNER
FÜR
BIOLOGISCHE
FRÜCHTE
UND GEMÜSE
QUALITÄT IST
IMMER GUT**

Bio Sun – Thomas Müller

Hauptstrasse 41 • CH-4457 Diegten / Schweiz

Tel. 061 821 23 71 • Fax 061 821 22 06

Mail biosun@bluewin.ch



Bild: Thomas Stephan, www.oekolandbau.de © BLE

Auf einem Knospe-Betrieb darf keine konventionelle Pensionspferdehaltung als separater Betriebszweig geführt werden.

Die Knospe steht für Gesamtbetrieblichkeit

Bio Suisse versteht den Knospe-Landwirtschaftsbetrieb als ganzheitlichen Organismus. Die Richtlinien verlangen eine gesamtbetrieblich biologische Wirtschaftsweise. Dies soll dazu dienen, dass der Biolandbau glaubwürdig ist und die Vorgaben kontrollierbar sind. Sektorieller, auf einzelne Parzellen oder Betriebszweige beschränkter Biolandbau erfüllt diese Anforderungen nicht.

Frage: Unser Knospe-Betrieb hat bis jetzt zwei Betriebszweige: Milchproduktion und Pensionspferdehaltung. Das Milchvieh und die Pensionspferde sind in separaten Ställen untergebracht. Die Ställe liegen etwa einen Kilometer auseinander. Bis jetzt war alles zusammen als ein Landwirtschaftsbetrieb anerkannt und nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert. Wir müssen jedes Jahr Bioheu für die Pensionspferde kaufen, da wir selber zu wenig Heu haben. Meistens mussten wir Knospe-anerkanntes Heu aus dem Ausland kaufen, dessen Qualität uns nicht entsprach. Wir wollen lieber nicht-biologisches Schweizer Heu kaufen. Unseren Kunden, den Besitzern der Pferde, ist es egal, ob ihre Pferde Bioheu oder nichtbiologisches Heu bekommen. Wir möchten nun die

Pensionspferdehaltung von unserem Knospe-Betrieb abtrennen. Die Pensionspferdehaltung soll konventionell und in der Verantwortung der Ehefrau weitergeführt werden. Der Milchviehbetrieb wird weiterhin als Knospe-Betrieb geführt. Der einzige Berührungspunkt dieser beiden Betriebe ist das Weiden der Pferde auf der Fläche des Milchviehbetriebes. Ist diese Abspaltung möglich?

» Antwort: Nein, dies ist eine zu starke Verflechtung. Es darf nicht ein Ehepartner oder Konkubinatspartner einen nichtbiologischen Betrieb und der andere Ehepartner oder Konkubinatspartner einen Knospe-Betrieb führen. Beide Betriebe werden als ein Betrieb angeschaut. Somit muss die Gesamtbetrieblichkeit eingehalten werden, das heisst: Alle Betriebszweige müssen

nach den Bio Suisse Richtlinien bewirtschaftet werden. Wenn die Pferde auf dem Milchviehbetrieb weiden, besteht noch eine zusätzliche Verflechtung.

Zurzeit sind in der Biobörse unter www.bioboerse.ch sehr viele Angebote von Schweizer Knospe-Heu zu finden.

Bei der Pensionspferdefütterung hat Bio Suisse sogar noch eine Speziallösung betreffend Fütterung: Für Pensionspferde darf der Futtermittelanteil aus nichtbiologischem Anbau 10 Prozent des gesamten Futtermittels betragen. Das Futter darf aber keine GVO-Komponenten enthalten. In diesen 10 Prozent nichtbiologischem Futter darf Kraftfutter und auch nichtbiologisches Heu enthalten sein. 90 Prozent des Futters müssen aber den Bio Suisse Richtlinien entsprechen.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

»Elementarer Schwefel«
ertragreiche, fruchtbare, gesunde Böden

✓ höhere N-Produktion bei Klee gras, Luzerne etc.
✓ Nahrung für Mikroorganismen
✓ Grundlage für den Humusaufbau
✓ Verbesserung der Phosphatverfügbarkeit

»SCHWEDOKAL® 90 Granulat«
90% S Schwefel • zum Streuen
»Sulfogüll® plus«
(Güleschwefel) 90% S Schwefel



Ihr Boden lebt dank 25 JAHRE

BvG Bodenverbesserungs-GmbH
Albrechtstraße 22 · D-86641 Rain am Lech
Tel.: 00 49 (0) 9090/4006 · Fax: 00 49 (0) 9090/4744
E-Mail: info@bvgrain.de · Internet: www.bvgrain.de

Lebensmittel-Produktionsbetrieb
Bio Knospe & ISO22000 zertifiziert
produziert in Ihrem Auftrag

Brot, Backwaren, Gebäck, Patisserie, Desserts, Schokoladenspezialitäten, Teigschalen, Lohnaufträge Schlauchbeuteln.



Glarner Feingebäck AG Herr U. Fäs 8765 Engi
Telefon 055 642 52 02 Fax 055 642 52 03
www.feinback.ch

BIO SUISSE

Bio Suisse als Inhaberin der Marke „Bio Knospe“ setzt sich für geschmackvolle Lebensmittel aus einer fortschrittlichen, naturnahen Landwirtschaft ein. Wir vertreten über 90 % der Schweizer Biobauern und Biobäuerinnen. Als bekannteste unabhängige Bio-Marke sind wir für Konsumenten und Kunden die kompetenten Partner. Unsere wichtigsten Aufgaben sind die Absatzförderung von Knospe-Produkten und die Sicherstellung von Qualität und Glaubwürdigkeit.

Auf Beginn des neuen Lehrjahres 2013 bieten wir eine Lehrstelle als Kauffrau/Kaufmann an.

Lassen Sie sich bei Bio Suisse in der Branche Dienstleistung und Administration zum Kaufmann oder zur Kauffrau ausbilden. Die drei Lehrjahre verbringen Sie in den verschiedenen Abteilungen unserer Organisation. Es erwartet Sie eine interessante, vielfältige und herausfordernde Lehrzeit, während der Sie sich das Rüstzeug für Ihre Zukunft holen können.

Die Anforderungen

- gute Noten in den Kernfächern
- sehr gute Deutschkenntnisse sowie Kenntnisse in Französisch
- eigenverantwortliches Handeln
- hohes Engagement sowie Bereitschaft zum Mitdenken

Sie sind zudem eine aufgeweckte und lernfreudige Person, welche gerne am PC arbeitet und kommunikativ und offen ist.

Haben Sie Interesse?

Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit sämtlichen Zeugniskopien der Oberstufe, Foto und Multicheck bitte bis 30. Oktober 2012 an Bio Suisse, Frau Doris Schwarzenbach, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, oder an doris.schwarzenbach@bio-suisse.ch

Bio Knospe. BIO SUISSE Bringt den Geschmack zurück.

Natürlich haben Kühe Hörner

Die Kleber haben die Grösse von 10 cm Durchmesser, können bezogen werden unter der Tel.-Nr. 034/461 25 84 oder E-Mail k.schmutz@hotmail.com.

Stk. 2.–, ab 10 Stück, Porto inbegriffen.



Mani-Agrar: Dort wo der Kunde im Zentrum steht!

Wir liefern bestes, blackenfreies **Bioheu** mit Knospe-Anerkennung aus Süddeutschland, künstlich getrocknete **Luzerne** aus Italien, sowie **Belüftungsheu, Vollmaiswürfel, Gras- und Maissilageballen** in Bioqualität aus dem Inland zu fairen Konditionen. **Lieferung (exkl. Luzerne) mit eigenem, schadstoffarmen EURO 5-LKW.** Ebenfalls immer sehr preisgünstig: Konventionelles **Stroh!**

Tel. 031/974 33 33 079/310 38 43
wamani@bluewin.ch www.mani-agrar.ch Betriebsnummer bi-31091

PRO BEEF® 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



www.pro-beef.ch

PROTECTAL

Vom 10. September bis 14. Dezember 2012:

Beim Kauf von 300 kg Mineralsalz erhalten Sie: **1 Daunengilet**

Beim Kauf von 100 kg Mineralsalz erhalten Sie: **1 Schreibmappe**

Ihr Partner:



protector
mit gestärkter Bioherkunft von Energie

HERBST-AKTION: Mit Protector, dem Mineralstoffspezialisten, ist keine Improvisation nötig: der Erfolg der Kunden liefert den Beweis!



PROTECTOR SA
INFO-TEL: 021 906 15 15
www.protector.ch


Bio-Schule – jetzt anmelden

Das Zentrum Bioschwand bietet in Zusammenarbeit mit dem Inforama die praxisorientierte Aus- und Weiterbildung über den Biolandbau an:

- Landwirt/in mit Schwerpunkt Bio, Vollzeit
- Landwirt/in mit Schwerpunkt Bio, berufsbegleitend
- Nebenerwerbskurs mit Schwerpunkt Biolandbau

Für eine Besichtigung vor Ort: niklaus.messerli@vol.be.ch

BÄRNER BIOBURE **www.bio-schule.ch** **bioschwand**



Vallait und Valcrème AG, 3960 Siders

Vallait und Valcrème sind Einheiten des Walliser Milchverbands, der grössten Genossenschaft des Vieux Pays. In ihren Räumlichkeiten in Siders/Sierre pflegt und vermarktet Valcrème verschiedene Biorohmilchkäse. Unter der Marke Bio Alp Tea produziert Vallait ein Sortiment an Kräutertees. Christophe Brinon, Qualitätsverantwortlicher bei Valcrème, im Gespräch.

1 Sie verarbeiten Biolebensmittel. Was ist Ihre Motivation dazu?

Unsere Aufgabe innerhalb des Walliser Milchverbands ist es, die Produkte der Genossenschaftsmitglieder zu vermarkten. Es ist also unsere Pflicht, die Milch jener Genossenschafter zu verwerten, welche sich für die biologische Landwirtschaft entschieden haben. Ausserdem haben gewisse Supermärkte seit mehreren Jahrzehnten den Biomarkt ausgebaut, was zur Stützung der Nachfrage beiträgt.

2 Verarbeiten Sie ausschliesslich Bioprodukte?

Nein, die Bioprodukte stellen nur einen kleinen Teil der von uns gereiften Käse dar. Im Valdor-Sortiment – Rohmilchkäse – liegt der Bioanteil bei rund 15 Prozent der Produktion (109 Tonnen im Jahr 2011). Unser Tee (850'000 Liter pro Jahr) hingegen ist ausschliesslich Biotee.

3 Welche Produkte verarbeiten Sie?

Wir reifen drei Biokäse. Der Tomme Tourbillon, ein Halbhartkäse mit einer Reifezeit von sechs Wochen, wird in der herkömmlichen oder in der Kräuter-version angeboten. Selbstverständlich stammen auch die Kräuter, in welche der Tomme gehüllt ist, aus biologischem Anbau. Unser Walliser Bioraclette («Bio Wallis 65») kommt aus Turtmann. Der während vier Monaten gereifte Raclette erfüllt die Anforderungen des Pflichtenhefts AOC. Der Biobergkäse («Bio Gomsers 11») stammt aus dem Gomsertal. Dessen Reifezeit beträgt drei Monate.

Für die Kräutertees werden uns die getrockneten Biopflanzen angeliefert. Wir stellen daraus einen Aufguss her, dem wir Biozucker hinzufügen.

4 Welches zusätzliche oder neue Produkt würden Sie gerne in Bioqualität herstellen?

Im Herbst können wir zu unserer grossen Freude unser Biokäsesortiment durch



Bild: Alexandre Truffer

Christophe Brinon zeigt, wo der Biogomsers veredelt («affiniert») wird.

einen Halbhartkäse aus roher Bioschafmilch erweitern.

5 Wie haben Sie sich das Wissen angeeignet, um Bioprodukte zu verarbeiten?

Der Reifungsprozess ist für Bioprodukte und konventionelle Produkte der gleiche. Was die Tees anbelangt, wurden wir von der Walliser Ingenieurschule kontaktiert, welche sich dieses Alpkrauterprojekt ausgedacht hatte. Ziel war es, die einheimischen Pflanzen aufzuwerten.

Für ein Unternehmen wie das unsrige besteht die Hauptschwierigkeit im Management der Warenflüsse. Es muss unbedingt sichergestellt werden, dass keine Vermischung von Bioprodukten und herkömmlichen Produkten stattfindet. Dies ist übrigens der zentrale Punkt, den die Inspektoren prüfen.

6 Gibt es Schwierigkeiten in der Beschaffung der biologischen Rohstoffe und Zutaten?

Bei der Milch gibt es keine Probleme. Auch bei den Pflanzen verläuft es relativ

unproblematisch, jedoch ist eine gewisse Planung notwendig, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.

7 Welche Ansprüche stellt Ihre Kundschaft?

Wir arbeiten mit Grossisten und Verteilern. Wir wissen jedoch, dass die typischen Konsumentinnen und Konsumenten unserer Tees Wert auf wenig Zucker legen und die Natürlichkeit sowie die wohltuende Wirkung der Pflanzen schätzen.

Beim Käse existiert ein Röstigraben. In der Deutschschweiz sprechen die Konsumenten sehr auf das Biolabel und viel weniger auf die AOC an. Bei den Französischsprachigen verhält es sich gerade umgekehrt.

8 Was wünschen Sie sich von Bio Suisse oder FiBL?

Wir schätzen es, dass Bio Suisse bei Bedarf reagiert. Bei den Konsumentinnen und Konsumenten herrscht jedoch aufgrund der Vielzahl an Labels Verwirrung.

Interview: Alexandre Truffer

Biobetrug in Italien: Auch Knospe-Futtermais war betroffen

In den letzten Monaten haben die italienischen Behörden, bio.inspecta und Bio Suisse weitere Abklärungen im Betrugsfall Sunny Land unternommen. Dabei stellte sich heraus: Auch beim Import einer Lieferung Knospe-Futtermais sind Unregelmässigkeiten aufgetaucht. Daraufhin wurden alle noch gesperrten Waren in der Schweiz definitiv aberkannt.

Nach dem Bekanntwerden der Verhaftung von verschiedenen Personen wegen Verdachts auf Biobetrug hatte Bio Suisse am 7. Dezember 2011 alle noch an Lager befindlichen Waren des involvierten Händlers Sunny Land vorsorglich gesperrt (vgl. bioaktuell Nr. 2/12, Seiten 8-11).

In der Zwischenzeit hatte Bio Suisse in Zusammenarbeit mit bio.inspecta verschiedenste Unterlagen zu den gesperrten Waren beschafft. Da die Handelsfirma Sunny Land Konkurs angemeldet und die zuletzt zuständige Biokontrollstelle alle Betriebsunterlagen an die mit der Aufklärung betrauten italienischen Behörden überstellt hatte, mussten die Dokumente zum Teil in langwieriger Überzeugungsarbeit über die italienischen und schweizerischen Landwirtschaftsbehörden beschafft werden.

Sämtliche gesperrte Ware nochmals geprüft

Als die Unterlagen vollständig waren, führte Bio Suisse sogenannte «Cross-Checks» durch, das heisst die Unterlagen von Sunny Land wurden mit den Unterlagen und Angaben der Lieferanten und Abnehmer abgeglichen. Bei all diesen Überprüfungen konnten keinerlei Unregelmässigkeiten festgestellt werden, die Wareneingangsbelege von Sunny Land

stimmten mit den Erntemengenschätzungen und Ausgangsbelegen der Lieferanten und auch mit den Belegen für den Import in die Schweiz genau überein. Bio Suisse und bio.inspecta waren kurz davor, die gesperrten Produkte für die Biovermarktung freizugeben.

Die Vermutung, dass Sunny Land aufgrund der zusätzlichen Kontrollmassnahmen durch Bio Suisse davor zurückgeschreckt war, Betrugsware auch in die Schweiz zu liefern, schien sich zu bewahrheiten.

Ein Prozent der jährlich gehandelten Futtermenge betroffen

Mitte Mai erreichte Bio Suisse dann die Information, dass im Rahmen der Abklärungen der italienischen Behörden bei Maislieferungen mit Bestimmungsort Schweiz im Sommer 2011 Unregelmässigkeiten festgestellt worden seien. Betroffen waren 643 Tonnen Futtermais.

Erneut beschaffte Bio Suisse alle Informationen und Unterlagen zu diesem Warenlot und diesmal bestätigte sich der Verdacht: Bei der Wareneingangsrechnung handelte es sich offensichtlich um eine Fälschung, denn der angegebene Lieferant hatte Sunny Land gar nie direkt mit Futtermais beliefert. Woher der Mais stammte und ob es sich um Knospe-konforme, biokonforme oder konventionelle

Ware handelte, liess sich nicht mehr feststellen. Weitere Massnahmen aus dieser Erkenntnis erübrigten sich, da der Mais längst aufgebraucht und zumeist in den Mägen von Knospe-Geflügel gelandet war. Die zweifelhafte Ware macht einen Anteil von etwa einem Prozent an der jährlich gehandelten Biofuttermenge aus.

Gesperrte Ware muss ohne Knospe vermarktet werden

Die Tatsache, dass auch bei Knospe-Ware betrogen worden war, hatte aber auch Konsequenzen für die noch vorhandenen Rohwaren von Sunny Land: Alle noch gesperrten Waren – insgesamt fast 1300 Tonnen Weizen, Soja und Sojakuchen – konnten nicht mehr mit der Knospe vermarktet werden, auch wenn die Unterlagen in Ordnung schienen.

Die betroffenen Importeure erhielten die unerfreuliche Botschaft Ende Juli. Für sie hat der Entscheid vor allem auch finanzielle Konsequenzen. Belangt wird in diesen Fällen der Lieferant; bei den Betrügnern von Sunny Land wird jedoch kaum mehr etwas zu holen sein.

Vor Betrug ist niemand gefeit ...

Welche Konsequenzen zieht man nun in der Qualitätssicherung von Bio Suisse aus dem Fall? Lassen sich solche Betrüge-rien in Zukunft verhindern?

Grundsätzlich ist festzuhalten: Kein noch so ausgeklügeltes Kontrollsystem kann verhindern, dass es immer Menschen geben wird, die dieses System überlisten und sich dadurch bereichern wollen. Diese Tatsache sollte aber das Vertrauen in Bioprodukte nicht grundsätzlich in Frage stellen. Oder, um einen Vergleich anzustellen: Auch wenn unser Geld nicht fälschungssicher ist und wir wissen, dass immer wieder Geldblüten im Umlauf sind, zweifeln wir nicht grundsätzlich an der Echtheit der Noten in unserem Portemonnaie. Und: Drakonische Strafen und immer fälschungs-

Vier Angeklagte bekennen sich schuldig

Die gerichtliche Auseinandersetzung im Zuge des Betrugsfalls begann mit der ersten Verhandlung am 22. Mai 2012 in Verona, Italien. Sieben Personen wurden durch den Staatsanwalt von Verona wegen Betrug angeklagt. Vier der Angeklagten bekannten sich schuldig, um so ein milderer Urteil zu erhalten. Sie wurden zu Haftstrafen zwischen drei Monaten und drei Jahren und vier Monaten verurteilt.

Der Hauptangeklagte Luigi Marinucci, gesetzlicher Vertreter der Firma Sunny Land, ist seit 6. Dezember 2011 in Ge-

wahrsam. Er wird der «Verschwörung zur Durchführung von Betrug auf dem Markt, der Ausstellung von gefälschten Rechnungen und anderer Dokumente von nichtexistenten Transaktionen» angeklagt. Er bestreitet bisher seine Schuld. FederBio, die Dachorganisation der italienischen Biobranche, hat alle sieben Beteiligten auf Schadenersatz verklagt. Ihrem Antrag als geschädigte Partei hat das Gericht stattgegeben. Die italienischen Finanzbehörden haben ihre Untersuchungen mittlerweile auf weitere Personen und Länder ausgedehnt. ram

Suche

Familie sucht Existenz. Eine erfahrene Bauernfamilie mit kleinen Kindern sucht einen **Landwirtschaftsbetrieb**. Welcher Bauer möchte uns das selbstständige «Bure» ermöglichen und seinen Hof uns als ganzes Gewerbe verkaufen? Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit. Chiffre: Mst 106-2012-09-07, FiBL, Ackerstrasse 21, Postfach 219, 5070 Frick

Von Landwirtin gesucht: **kleineres Heimetli** zur Selbstbewirtschaftung, Region Thun und Berner Oberland. Tel. 079 525 11 85.

Erfahrene Bauernfamilie mit langjähriger Direktvermarktung/Mutterkuhhaltung sucht **Landwirtschaftsbetrieb** zu kaufen. (Region Bern, gerne auch Nebenerwerbsbetrieb, ab 4 ha.) Wir freuen uns sehr auf Ihr Angebot! Tel. 079 329 31 16

Eidg. Dipl. Biolandwirt mit Erfahrung in Land- & Forstwirtschaft sucht neue **Herausforderung in Gemüse- oder Ackerbaubetrieb** mit Vermarktung. Würde gerne mehr Erfahrung sammeln. Freue mich auf Ihren Anruf. 076 437 29 55.

Gmües-Abo im Raum Winterthur sucht **MitarbeiterIn** ab Saison 2013. Für weitere Informationen Tel. 052 336 19 59 oder E-Mail botanik@xylem.ch

Fam. sucht abgelegenes, älteres **Haus mit Land und Stall** (1 Pferd) oder eine **Wohnmöglichkeit** auf einem Biohof. Region Freiburger-, Waadtländer Alpen, Gruyère, Wallis, Jura NE. Tel. 079 484 41 80

Angebote

Nutzen Sie Ihr Holz für Renovationen und kleinere Bauten. Ich **säge alle Holzarten** an Ort und Stelle **im Wald**. Ihr Stammholz und Ihre Balken werden zu Pflöcken, Brettern, Dachsparren, Bohlen etc. etc. verarbeitet. Stammholz: maximale Länge 5 Meter, Durchmesser 0,6 Meter. Zufahrtstrasse nicht nötig. Ihre Kosten sinken auf ein Minimum, gutes Qualitäts-Preis-Verhältnis. Tarif: Fr. 60.-/h.

Nächste Verfügbarkeit ab 15. Januar 2013. Kontakt: E-Mail biotiss@bluewin.ch oder Tel. 079 633 92 20, Frédéric Tissières, Wallis

Theater – wer spielt mit? Theater für und mit Bäuerinnen und Bauern und für alle, die gerne Theater spielen lernen wollen und sich für Landwirtschaft und Ernährung interessieren. Wir wollen das Thema Ernährung anpacken mit verschiedenen Ausdrucksformen und dem Ziel, es von unterschiedlichen Seiten zu beleuchten, eindrucks- und humorvoll.

In der Gruppe entwickeln wir gemeinsam Ideen, unterstützt von einer Theaterpädagogin. Keine Vorkenntnisse nötig, Kurs wird offeriert und ist für alle offen. Einstieg jederzeit möglich. Projektanierung: Uniterre. Kontakt: Köbi Alt, Tel. 044 748 02 52, oder Ulrike Minkner, Tel. 032 941 29 34, E-Mail ferme.lasouriche@sunrise.ch

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

Zu verkaufen **Luizet-Aprikosenpurée**, entsteht, zum Destillieren, Fr. 1.80 pro kg. Robin Giroud, Tel. 027 746 10 13 oder 079 248 33 91, E-Mail bethetobin@bluewin.ch



HÖRT, HÖRT! «CROSS-CHECKS» UND SO, DIE SCHWEIZER BIOS WOLLEN UNS DAS HANDWERK LEGEN. MAL SEHEN, WER DA ZULETZT LACHT, WENN WIR HIER RAUS SIND!

Cartoon von Beat Sigel

BESIGELT

sicherere Noten bewahren auch unser Geldsystem nicht vor Betrugsversuchen.

... trotzdem kann Bio Suisse Lehren ziehen

Dennoch beschäftigt Bio Suisse die Frage, ob und wie der Fall Sunny Land früher hätte aufgedeckt oder festgestellt werden können. Immerhin fanden die ersten Betrugshandlungen der Firma offenbar bereits im Jahr 2007 statt.

■ Bio Suisse kann das Problem nicht alleine lösen: Sie hat nur Einblick in die Bio Suisse-Aktivitäten eines Betriebes oder eines Unternehmens. Was sich auf der Stufe von nach Bioverordnung zertifizierten Produkten abspielt, entzieht sich ihrer Information. Trotzdem ist Bio Suisse bei Biobetrugsfällen jedes Mal mitbetroffen, da in der Folge Bioprodukte generell in Zweifel gezogen werden. Eine gut funktionierende Kommunikation zwischen Kontroll- und Aufsichtsbehörden im Biosektor ist deshalb zentral. Auch im Fall Sunny Land missachteten Behörden offenbar Warnsignale und Biokontrollstellen

versäumten es, sich gegenseitig kritische Informationen zukommen zu lassen.

■ Die Risikobeurteilung von Betrieben, Produkten und Märkten wird immer wichtiger und sie soll deshalb verfeinert und systematisiert werden. So können in kritischen Situationen verschärfte Kontrollmassnahmen veranlasst werden. In Frage kommen dabei zusätzliche Pestizidanalysen, unangekündigte Kontrollen, Buchhaltungsprüfungen oder betriebs- und kontrollstellenübergreifende «Cross-Checks».

■ Faire Handelsbeziehungen – auch mit Lieferanten im Ausland: Viele Elemente der fairen Handelsbeziehungen sind auch aus Sicht der Qualitätssicherung sinnvoll und nützlich: Mehr Transparenz, persönliche und langfristige Beziehungen sowie eine faire Preisgestaltung wirken sich präventiv gegen Betrugsabsichten aus. Mit der Umsetzung startet Bio Suisse noch in diesem Jahr.

Hans Ramseier, Bio Suisse

TV-Spot: Bio aus Überzeugung

In nur 33 Sekunden rückt der neue Fernseh-Werbespot die Knosp-Biobauern ins Zentrum – und nimmt nebenbei die Zunft der Chemievertreter ein wenig auf die Schippe.

Bio isch super», ist Simon überzeugt. Der Bauernsohn im neuen TV-Spot von Bio Suisse stellt sich in seinen Latzhosen mutig dem anrollenden Auto des Agrochemievertreters entgegen.

Im Werbefilm «Aus Überzeugung» agieren Simon und die anderen Schauspieler zwar ohne Worte, erst im «Making-of», dem Film zur Entstehung des Films, äussern sich die an der Produktion Beteiligten zur Biobotschaft und zur heiklen Aufgabe, das Engagement der Biobäuerinnen und Biobauern in bloss 33 Sekunden Film zu präsentieren. Der Spot selbst kommt ohne Dialoge aus. Doch im Abspann wird man im allseits akzeptierten «Oltener Deutsch» aufgeklärt: «Mer schaffed lieber mit de Natur. Und das schmöckt me.»

Cooler Biobauer lässt Verkäufer abblitzen

Dass Biobauern völlig ohne chemisch-synthetische Dünger und Hilfsstoffe



Oben, von links: Hans und Ursula Ehrensberger, Jürg Schenkel (Marketingleiter Bio Suisse) und die beiden Hofmitarbeiter; unten, von links: Flavia Müller und Sylvia Gysin (Projektleiterinnen Marketing-Kommunikation bei Bio Suisse).

auskommen, illustriert der 33-Sekunden-Film ohne Worte, dafür mit Geräuschen, wie sie auf dem Hof von Ursula und Hans Ehrensberger in der Umgebung von Winterthur alltäglich sind: Der Guggel krächzt, die Kühe muhen, der Hofhund bellt, die Hühner gackern. Doch ständig stören krawattierte, glattrasierte und frisch frisierte Vertreter der Agrochemie den Frieden und versuchen, den Bauern (gespielt von Daniel Frei) zu drei Meter

hohem Mais, gedopten Hochleistungskühen oder steril gespritzten Äckern zu verführen.

Vergeblich, denn Spezialdünger, Turbofutter und Unkrautvertilger haben auf einem Biohof nichts verloren. Der coole Biobauer mit dem Dreitagebart winkt regelmässig ab und lässt stattdessen den verdatterten Anzugträger in einen schmackhaften Bioapfel beissen – dieses Argument mündet ganz offensichtlich.

Schöne Landschaft als Geschenk

«Die vorangehende Kampagne, die unter dem Motto «Helden der Natur» stand, stellte die Bioprodukte in den Vordergrund. Mit dem neuen Spot wollen wir die Überzeugung und Leidenschaft zeigen, mit der unsere Produzenten hinter Bio stehen», erklärt Jürg Schenkel, Marketingleiter von Bio Suisse, die Stossrichtung der Kampagne. Um diese Botschaft mit möglichst vielen Sinnen erfahrbar zu machen, habe man sich für den TV-Kanal entschieden: «Wir wollten die Emotionen, die Bewegung, die Geräusche, die Farben rüberbringen», so Sylvia Gysin, Projektleiterin von Bio Suisse. Um die Schönheit der Schweizer Landschaft und die Freude an der Arbeit auf dem Biohof direkt zu vermitteln, sei ein Spot ideal.

Vor diesem Naturhintergrund erzählt der Kurzestfilm eine Story, die einen wichtigen Trumpf des Biolandbaus, den völligen Verzicht auf chemisch-synthetische Mittel, mit eingängigen Bildern und der Schlusspointe des süssen Bioapfels auf den Punkt bringt. Untermalt wird die Sequenz von einer lüpfigen Musette. Natürlich sei auch der Ehrensberger-Hof wie geschaffen für die Linse, schwärmt Kameramann Filip Zumbrunn: «Hier können wir einen 360 Grad-Schwenk machen und haben immer einen attraktiven Hintergrund – ein Geschenk!»

Bioproduzenten begleiten Produktion

Hervorzuheben ist, dass bei der Entstehung des Spots von Beginn weg sechs Bäuerinnen und Bauern als Begleitgruppe in das Projekt einbezogen wurden. «Die Bioproduzenten waren auf unsere

i Spot, «Making-of» (Bericht über die Entstehung) und Tagebuch sind einsehbar unter www.bio-suisse.ch/de/knospewerbung

Anfrage hin sofort zur Mitwirkung bereit; auf diese Weise erhielten wir wertvolle Tipps, etwa zur Bekleidung auf dem Feld oder zur Frage, welche optischen Schädlingskontrollen beim Mais fällig sind oder was im Juni überhaupt für Arbeiten anfallen», sagt die Kommunikationsfachfrau Sylvia Gysin. Diese bäuerliche Expertenkommission blieb bis zum Dreh einbezogen und feilte mit an den Details.

«Geld effizient eingesetzt»

33 Sekunden sind extrem kurz, entsprechend schnell wurde der Film geschnitten. Man konzentrierte sich auf verständliche Schlüsselszenen. Aus dem Online-Drehtagebuch wird deutlich, wie aufwendig es ist, einen solchen Spot herzustellen.

Produktion und Ausstrahlung des Werbefilms sind auch finanziell eine Herausforderung. Silvia Gysin kennt den Anspruch der Bio Suisse Basis, das Geld möglichst effizient einzusetzen. Deshalb sei man kostenbewusst vorgegangen. Zudem ist die Kampagne für einen mehrjährigen Gebrauch konzipiert: Der Spot wird jeweils in einer Herbst- und einer Frühlingsschleife auf den Sendern der SRG und von Privatsendern in allen drei Sprachen über den Bildschirm flimmern. Um fürs gleiche Geld häufiger geschaltet zu werden, stellten die Regisseure auch eine Kurzversion des Spots von nur 22 Sekunden Dauer her. Denn da geht's der biologischen und der konventionellen Seite gleich: Im TV kostet jede Sekunde gutes Geld.

Pieter Poldervaart

Mit der Knospe auch im Ausland punkten

Knospe-Lizenznehmer suchen neue Absatzkanäle, auch in Nachbarländern. Zum Beispiel mit der Aktion «Grüezi Bio» in Deutschland. Bio Suisse unterstützt die Exportbemühungen für Knospe-Produkte.

Knospe-Milchproduzent Marco Schmidt aus Bergün GR reiste im Frühling nach Deutschland, um dort einzigartige Schweizer Milchprodukte den interessierten Biokunden zur Degustation anzubieten und über Herkunft und Herstellung Auskunft zu geben. Auch Tobias Brülisauer aus Grub AR warb in Deutschland für die Schweizer Knospe: «Zuerst habe ich mich gefragt, ob ich überhaupt meine Berufskollegen im Ausland konkurrenzieren darf», sagt der Knospe-Landwirt. Dass Brülisauer trotzdem mitmachte, hat auch damit zu tun, dass Knospe-Produkte sich eher über eine hohe Qualität etablieren und nicht mit Dumpingpreisen andere aus den Regalen drängen. Exportiert werden etwa das laktosefreie Lassi der Molkerei Biedermann (Emmi) oder der laktosefreie Mozzarella der Züger Frischkäse AG.

«In Deutschland gibt es keine vergleichbaren Produkte. Punkten kann man nur mit einer herausragenden Qualität und mit besonderen Eigenschaften»,

erklärt Valérie Monnin, die bei Bio Suisse für die Exportunterstützung im Rahmen des Projekts «Grüezi Bio» zuständig ist.

«Grüezi Bio» zum Dritten

«Die Exportförderung ist ein wichtiger Punkt in der Marketingstrategie von Bio Suisse», sagt Valérie Monnin. Seit dem Jahr 2010 unterstützt das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) das Exportprojekt «Grüezi Bio». Heuer wurde es zum dritten Mal durchgeführt mit Knospe-Molkereiprodukten der Firmen Biedermann und Züger. Konkret werden dabei Knospe-Lizenznehmer im Bemühen unterstützt, ihre Absatzkanäle zu erweitern.

«Für Bio Suisse ist es wichtig, dass Knospe-Lizenznehmer, wenn sie exportieren, dies auch mit der Knospe auf den Produkten tun», erklärt Monnin. Also unterstütze Bio Suisse die Verarbeiter dabei, den Wert der Knospe im Ausland bekannt zu machen, etwa indem sie Knospe-Bäuerinnen und -Bauern für die Einsätze vermittele und Standmaterial

zur Verfügung stelle. Die Degustationen hingegen würden von den Exporteuren selbst organisiert.

Wertschätzung für die Knospe

Den bei den Degustationen in Deutschland mitwirkenden Knospe-Produzenten ist vor allem die hohe Dichte an Biosupermärkten mit einem grossen Angebot aufgefallen und dass die Kundschaft in Sachen Bio offenbar sehr gut informiert ist.

«Die deutschen Kunden waren begeistert, wie ehrlich Knospe-Produkte deklariert werden müssen», erzählt Marco Schmidt nach seinem Einsatz in München. Und als Bauer war es für ihn schön zu erfahren, dass Knospe-Produkte auch im Ausland gefragt sind.

Petra Schwinghammer

Manor sucht Regionalprodukte

Der Detailhändler Manor kennzeichnet mit dem Label «lokal» Produkte aus, welche aus der Nähe des jeweiligen Supermarktes stammen. Mit diesen Produkten will Manor nach eigenen Angaben die lokale Wertschöpfung und kurze Transportwege fördern sowie kleineren Produktionsbetrieben Absatzmöglichkeiten bieten.

Chancen auf einen Regalplatz hat innovativ und lokal Hergestelltes, wobei Manor ein Einzugsgebiet von maximal 30 Kilometern um die jeweilige Filiale festgelegt hat. Bei verarbeiteten Produkten muss mindestens 60 Prozent der Wertschöpfung lokal erfolgen. Bioprodukte werden bevorzugt.

Produzenten und Verarbeitungsbetriebe hätten zudem die Möglichkeit, mit ihren Produkten Degustationen in Manor-Filialen durchzuführen.

■ Weitere Informationen auf www.manor.ch und beim nächsten Manor Food-Markt. psh



Marco Schmidt, Knospe-Milchproduzent, will auch im nächsten Jahr wieder schweizerische Produkte in deutschen Biosupermärkten bewerben.

Bild: freundlicher Kunde

Milchmarkt: Mengenüberwachung ist entscheidend

Die saisonale Knappheit und steigende Preise im Jahr 2011 haben zu steigenden Biomilchmengen geführt. Darum gibt es für Umsteller neu wieder Wartelisten.

Über sechs Millionen Kilo beträgt im Durchschnitt der Unterschied zwischen der gesamten produzierten Biomilchmenge in einem Frühlingsmonat und der Menge, die im Juli oder August gemolken wird. Bei diesen starken saisonalen Produktionsabweichungen ist es besonders schwierig, den Biomilchmarkt im Gleichgewicht zu halten. Das hat das Jahr 2011 gezeigt, in dem eine vorübergehende Knappheit zu einem kurzfristigen Preis- und anschliessend zu einem Mengenanstieg führte. Bereits zu Beginn des Jahres 2012 war der Biomilchmarkt wieder mit Überschüssen konfrontiert. - Ein harter Schlag für Produzenten, die bei den deklassierten Mengen eine Preissenkung von rund 40 Rp./kg in Kauf nehmen mussten.

Die Herausforderung liegt in der entsprechenden Markttransparenz und in der richtigen Einschätzung der Preissignale. Deswegen sind alle Knospe-

Milchproduzenten durch die Richtlinien zur Mitgliedschaft in einer der sechs anerkannten Biomilchproduzentenorganisationen (BMO) verpflichtet: Biomilchpool, Bioring Aargau, IG Bio ZMP, PMO Biedermann-Züger, Prokana, IG Bio MIBA. Bei der Kontrolle muss eine entsprechende Bestätigung vorgezeigt werden. Sollte diese fehlen, so drohen Sanktionen bis zum Entzug der Knospe für die Vermarktung der Milch.

BMOs um Gleichgewicht im Markt bemüht

Dank der Pflichtmitgliedschaft kann jede BMO ihre Mengenentwicklung überwachen. In der Milchmarktrunde wird der gesamte Markt betrachtet. Diese Marktübersicht hilft Entscheidungen für die Zukunft zu treffen. So haben die BMOs im Frühling beschlossen, die Wartelisten für Milch von neuen Biobetrieben zu reaktivieren. Als sich im Laufe des Vor-

jahres die Preisschere zwischen biologischer und konventioneller Milch öffnete, bewegte das einige konventionelle Produzenten dazu, sich für die Umstellung auf die Produktion nach Bio Suisse Richtlinien zu entscheiden.

Gemäss Leitbild begrüsst Bio Suisse sämtliche neuen Produzentinnen und Produzenten, denn die Vision vom Bioland Schweiz steht im Vordergrund. Für Milchproduzenten ist es jedoch besonders wichtig, vor der Umstellung die Absatzmöglichkeiten mit dem Abnehmer oder mit einer BMO abzuklären. Sollte die BMO noch keine Zusage für die Vermarktungsmöglichkeit in zwei Jahren machen können, so wird der Umsteller auf eine Liste aufgenommen. Die Liste bezieht sich nur auf die Lieferung von Biomilch, nicht betroffen davon sind andere Knospe-Produkte oder die Direktvermarktung.

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse



knospehof.ch wird mobil

Auf www.knospehof.ch finden Konsumentinnen und Konsumenten sämtliche

Die App-Funktionen auf einen Blick

- Geografische Suche von biologischen Bauernbetrieben, Wochenmärkten, Biokleingewerbe, Restaurants und Freizeitangeboten in der Schweiz
- Auflistung von Patenschafts- und Bio-im-Abo-Angeboten
- Umfassende Stichwortsuche
- Agenda mit Biomärkten und anderen Bioanlässen
- Karte mit allen Angeboten in der Nähe
- Saisonkalender für Früchte und Gemüse
- Informationen zu Bioprodukten und über Biolabels

Bioangebote auf einen Blick: Vom Hofladen über den Wochenmarkt oder die Biobäckerei bis hin zu Biorestaurants



Bild: Bio Suisse

Mit der neuen knospehof-App für Ihr Smartphone finden Sie Bioangebote in Ihrer Nähe schnell auch von unterwegs.

und Übernachtungen in Biohotels. Die Anwendung läuft jetzt auch als App auf Smartphones.

So können Interessierte unterwegs nach Bioangeboten in ihrer Umgebung suchen, um zum Beispiel auf dem Samstagsausflug spontan im Biohofladen einzukaufen. Natürlich sind auch alle anderen Angebote von www.knospehof.ch auf der App zu finden, wie Patenschaften, Bioabos oder aktuelle Anlässe.

■ So funktioniert's: Laden Sie die kostenlose knospehof-App mit Ihrem Smartphone aus dem Appstore herunter. Apps gibt's für die Betriebssysteme Apple und Android. Wer von den Umgebungsangeboten profitieren will, muss die Ortungsdienste für die App freischalten. Als wichtiges Extra finden Sie in der App auch einen Saisonkalender für Früchte und Gemüse: Die App zeigt, was gerade Saison hat und welche Höfe diese Produkte verkaufen.

Flavia Müller, Bio Suisse

Neues Bündnis in Graubünden

Die in Chur neu gegründete «Manufaktur Graubünden AG» vereint 20 Biolandwirte aus den Regionen Albulatal, Surses (Oberhalbstein) und Schams und soll mit einer Investition von über 23 Millionen Franken bis zu 30 neue Arbeitsplätze schaffen. Es geht dabei um Fischzucht und um die Produktion und die Verarbeitung von Kartoffeln, Kräutern sowie Getreide für eine anspruchsvolle Kundschaft. Projektleiterin Helen Cabalzar ist von den Chancen im nationalen Absatzmarkt überzeugt und hofft auf Unterstützung von Bund und Kanton. sl



Bild: Flavia Müller

In Surava soll Biofisch gezüchtet und über Coop abgesetzt werden.

FiBL-Wein ist Aargauer Staatswein 2012

Der Fricker Riesling-Sylvaner 2011 des Weinguts FiBL wurde zum Aargauer Staatswein 2012 gekürt. Somit wird an offiziellen Anlässen des Kantons Aargau Wein vom Weingut FiBL ausgeschenkt. Es dürfte weltweit erstmalig sein, dass ein Biowein zu solchen Ehren kommt.

In diesem Herbst präsentiert sich das Weingut FiBL (weingut.fibl.org) an zwei Basler Weinmessen:

- Vom 18. bis 20. Oktober an den Basler Bioweintagen im Unternehmen Mitte (www.bioweintage.ch)
- Vom 27. Oktober bis 4. November am Gemeinschaftsstand der Bio Suisse Winzer an der Basler Weinmesse (www.baslerweinmesse.ch)

FiBL

Alm-Träume

Einmal auf die Alp. Nur beschulisalber. Ohne all die strenge Arbeit, die kurzen Nächte, das Regenwetter. Ein Reiz für viele. Die Menschen, die Ute Braun auf ihrer Schweizer Alp willkommen heisst, haben etwas gemeinsam: Sie alle bringen ihre ganz persönlichen, manchmal idyllischen Vorstellungen mit hoch. Sie alle sind fasziniert von dem einfachen Leben in den Bergen, im Einklang mit der Natur.

Doch was passiert, wenn diese Vorstellungen auf die Realität treffen? Wenn es regnet statt die Sonne scheint, wenn man zum ersten Mal im Leben mit Daunenjacke auf dem Plumpsklo hockt? Oder wenn ein kampftschlossener Ziegenbock den Heimweg versperrt?

Lebendig und einfühlsam, bodenständig und schmunzelnd erzählt Ute Braun von den Begegnungen mit ihren Gästen und wie Alpkäse, Besucher und Alphirtin den Sommer über reifen. Empfehlenswerte Feel-Good-Stories für die ganze Familie.

- Braun, Ute: Alm-Träume – Wie die Berge meine Gäste verändern. Lübbe Verlag, 256 Seiten, Fr. 29.90 psh

Unterschreiben für Kühe mit Hörnern

Die beiden Biokämpfer für Kühe und Ziegen mit Hörnern Armin Capaul und Daniel Wismer haben sich das nationale Parlament vorgeknöpft: In einem offenen Brief an die Mitglieder der nationalen Kommissionen für Wirtschaft und Abgaben (WAK) haben sie ihre Idee dargelegt, Bauern, die ihren Kühen und Ziegen die Hörner belassen, eine Entschädigung auszuzahlen, den «Hörnerfranken». Im Landwirtschaftsgesetz soll verankert werden, dass ab 2014 pro horntragende Kuh 1 Franken und pro horntragende Ziege 20 Rappen täglich vergütet werden. Nachdruck soll diesem Vorstoss eine Online-Petition verleihen. Die Sammelfrist läuft mindestens bis zum zweiten Schweizer Hornfest, das für den Sonntag 28. Oktober vorgesehen ist.

- Die Online-Petition läuft über das weltweite Kampagnen-Netzwerk www.avaz.org (Anmeldung erforderlich – sofortiges wieder Abmelden möglich). Einen direkten Link zur Petition sowie viele Informationen und Hintergründe zur Hörnerfranken-Geschichte finden Sie auf der Hof-Website von Armin Capaul www.valengiron.ch mgt/mb



Bild: wfilm

Jetzt im Kino: Taste the Waste

Der Regisseur Valentin Thurn hat den Umgang mit Lebensmitteln international recherchiert und kommt zu haarsträubenden Ergebnissen: Jede zweite Kartoffel wird schon bei der Ernte aussortiert, weil sie nicht der Norm entspricht. Jedes fünfte Brot wird unverkauft entsorgt. In den Abfallcontainern der Supermärkte findet man grosse Mengen einwandfreier Nahrungsmittel, original verpackt.

Auf der Suche nach den Ursachen und den Verantwortlichen spricht der Regisseur mit einem Supermarktdirektor, einem Bäcker, einem Grossmarktinspektor, einem Bauern und einem EU-Politiker. Was er findet, ist ein weltweites System, an dem sich alle beteiligen – oder beteiligen müssen.

Die Folge: Ein Drittel bis über 50 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen, das sind in Deutschland allein rund 20 Millionen Tonnen im Jahr. Absurd, wenn man betrachtet, wie wenig Lebensmittel in anderen Regionen der Erde vorhanden sind.

Der Film «Taste the Waste» zeigt aber auch, dass ein weltweites Umdenken stattfindet und dass es Möglichkeiten gibt, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Etwa durch bewussten Konsum oder Verbrauchervereine, die Bauern und Kunden direkt zusammenbringen.

psh

Aktion «Zukunft säen!»

Auch diesen Herbst laden Bauernhöfe in der Schweiz zur gemeinsamen Getreidesaat ein. Die Bäuerinnen und Bauern bereiten ein Stück Ackerland vor und führen die Teilnehmenden in die Kunst der rhythmisch-ausladenden Säebewegung ein.

Die Aktion soll eine praktische Alternative zu gentechnisch verändertem Saatgut aufzeigen, eine Brücke zwischen Stadt und Land schlagen und eine vertiefte Auseinandersetzung mit der Entstehung von Lebensmitteln ermöglichen.

➤ Alle Termine und Informationen auf www.avenirse.ch

Die Nespresso-kompatible Ökokapsel ist da

Die findigen Tüftler einer kleinen Züricher Designschmiede haben eine wiederauffüllbare Kaffeekapsel

aus rostfreiem Edelstahl entwickelt, die für Kaffeemaschinen des Typs Nespresso passt.

Damit lassen sich die Kapselabfallberge vermeiden – und Sie können den Bio- und/oder Fairtrade-Kaffee Ihrer Wahl in die Kapsel füllen!

Die patentierte Innovation kostet Fr. 39.–, erhältlich bei Lecker, Stampfenbachstrasse 133, 8006 Zürich, oder auf www.mycoffeestar.com

www.mycoffeestar.com mgt/mf

Bild: zug



IMPRESSUM

bioaktuell



21. Jahrgang

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

Auflage deutschsprachige Ausgabe
6753 Exemplare (WEMF-beglaubigt)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 49.–, Ausland Fr. 56.–

Herausgeber Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen),
Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel,
Tel. +41 (0)61 385 96 10,
Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 21, Postfach 219,
CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72,
Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Redaktion Stephan Jaun (Chefredaktor),
Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Markus Bär (FiBL); E-Mail redaktion@bioaktuell.ch

Gestaltung Daniel Gorba (FiBL)

Druck Brogle Druck AG,
Postfach, CH-5073 Gipf-Oberfrick,
Tel. +41 (0)62 865 10 30

Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach 219,
CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00,
Fax +41 (0)62 865 72 73,
E-Mail werbung@bioaktuell.ch

Abonnemente und Verlag Bio Suisse,
Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer,
Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel,
Tel. +41 (0)61 385 96 10,
E-Mail verlag@bioaktuell.ch



Seltene Orchidee: Rotes Waldvöglein (*Cephalanthera rubra*), das lichte, trockene Wald-ränder bevorzugt.

Bild: Lukas Pfiffner



Bienenhotel zur Förderung der einheimischen Wildbienen.



Eine besondere Perle auf der Ökowiese: der Wachtelweizenschneckenfalter (*Melitea athalia*).

Bild: Jean-Pierre Voyame

Naturschutz dank landwirtschaftlicher Nutzung – kein Widerspruch

Die intensive Landwirtschaft gilt als Mitverursacherin für den Rückgang vieler Wildpflanzen und -tiere. Biobetriebe haben beste Voraussetzungen, diesem Trend entgegenzuwirken. So zeigt der Hof Waldenstein von Verena und Jean-Pierre Voyame beispielhaft, wie sorgfältige biologische Bewirtschaftung und gezielte Massnahmen eine sehr hohe Artenvielfalt erwirken. Der Betrieb in Beinwil SO ist einer von 60 Biobetrieben, die sich am dreijährigen Bio Suisse Förderprojekt Biodiversität beteiligen. Das Projekt wird vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt.

«Im Jahr 2011 konnten wir 50 Schmetterlingsarten, 16 Heuschreckenarten sowie 26 verschiedene Orchideen nachweisen», sagt Lukas Pfiffner vom FiBL. Der Agrarökologe berät die am Förderprojekt Biodiversität beteiligten Landwirte.

Auf 23 Hektaren hält Familie Voyame eine Mutterkuhherde mit Schottischen Hochlandrindern und baut Beeren, Obst und Kräuter an. Mit 25 Beerenarten, 67 Obstsorten und 130 Wildbeeren- und Fruchtarten hat auf dem Hof Waldenstein auch die Agrobiodiversität einen hohen Stellenwert.

Familie Voyame pflegt über zehn Hektaren besonders wertvolle Grünlandflächen: national geschützte Trockenwiesen und -weiden sowie schützenswerte Qualitätswiesen, die den Richtlinien der Ökoqualitätsverordnung entsprechen. Ausserdem: Über 85 Kleinstrukturen, verteilt über die gesamte Fläche dieses Demeter-Betriebs, dienen als Trittsteinbiotope, Kleinlebensräume oder als intakte Reptilien- und Amphibienbiotope.

Betriebsleiter Jean-Pierre Voyame zum Förderprojekt: «Das Besondere ist die individuelle, gesamtbetriebliche Beratung. Dies motiviert mich, gezielt weitere Massnahmen zugunsten der Biodiversität umzusetzen.»

FiBL

INSERAT

www.bioboerse.ch
Schweizer Knospe-Produzenten
kaufen Schweizer Raufutter!

FiBL

BIO SUISSE

WEITERBILDUNG

**Umstellung auf Biolandbau:
Einführung**

- Wann**
Montag 19. November, 9.00–16.00
Wo
Inforama Waldhof, 4900 Langenthal
- Was**
Grundsätze des Biolandbaus.
Mit Betriebsbesuch.
Ganzes Modul:
- A Einführung: Montag 19. November, Inforama Waldhof, 4900 Langenthal
 - B Tierzucht/Tierhaltung: Montag 3. Dezember, Liebegg, 5722 Gränichen
 - C Düngung/Hofdünger – Boden: Montag 14. Januar, Bio Schwand, 3110 Münsingen
 - D Vermarktung: Montag 4. Februar, Region Sursee
 - E Kontrolle: Montag 25. Februar, Burgrain, 6248 Alberswil
 - F Futterbau: Montag 8. April, Inforama Waldhof, 4900 Langenthal
 - G Ackerbau, Montag 6. Mai, Bio Schwand, 3110 Münsingen

Die Kurstage können einzeln oder als Ganzes besucht werden. Für die Pflichtausbildung Bio Suisse müssen mindestens zwei Kurstage besucht werden. Im Mai 2013 wird ein Testat ausgestellt, das bei der Betriebskontrolle vorzulegen ist.

Auskunft, Anmeldung
Kurssekretariat Inforama, Tel. 062 916 01 01, www.inforama.ch → Weiterbildungskurse → Umstellung auf Biolandbau

FORSCHUNG

Zum Wohl! Vom guten Umgang mit Nutztieren

Wann
Donnerstag 27. September, 9.00–17.30
Wo
Vet.med. Universität Wien, Veterinärplatz 1, A-1210 Wien

Was
19. FREILAND-Tagung. Zeigt die lebendige Vielfalt an interessanten Tierwohliniitiativen im deutschsprachigen Raum. Forschende sowie Praktikerinnen und Praktiker stellen ihre Projekte vor und zur Diskussion.

Veranstalter
FiBL Österreich und FREILAND-Verband

Weitere Informationen
Reinhard Gessl, FiBL Österreich, Tel. 0043 1 907 631 335, E-Mail reinhard.gessl@fibl.org, Online-Anmeldung bis 21. September über www.freiland.or.at

**BODEN, DÜNGUNG,
KOMPOSTIERUNG**

AGFF-Waldhoftagung

Wann
Donnerstag 13. September, 8.30–15.00
Wo
Inforama Waldhof, 4900 Langenthal

Was
Welchen Düngerwert hat meine Gülle? Was kostet meine Gülle? Wann bringe ich die Gülle mit den geringsten Verlusten aus? Welche Ausbringtechnik ist für meinen Betrieb die beste? Die Tagung der AGFF (Arbeits-gemeinschaft zur Förderung des Futterbaus) gibt Antworten auf diese und weitere Fragen.

Kosten
Keine

Auskunft
Martin Lobsiger, Profi-Lait, Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 1725 Posieux, Tel. 026 407 73 47, E-Mail martin.lobsiger@alp.admin.ch, www.profi-lait.ch, www.inforama.ch, www.agff.ch

**ERNÄHRUNG,
GESUNDHEIT**

**1/3 Verschwendung satt haben
Tagung zum Welternährungstag**

Wann
Freitag 12. Oktober, 13.00–21.30
Wo
Campus Windisch der FHNW, Aula, Klosterzelgstrasse 2, 5210 Windisch

Was
Laut FAO gelangen weltweit ein Drittel aller Lebensmittel zwischen Acker und Gabel in den Müll oder verrotten in Lagern. Eine Schande, denn mit den vernichteten



Lebensmitteln werden weltweit wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Arbeitskraft verschwendet. Wer kann was unternehmen, um diese

Verschwendung zu verkleinern? Es referieren und diskutieren Expertinnen und Experten aus jedem Bereich der Wertschöpfungskette. Der Filmemacher Valentin Thurn führt in die Tagung ein und am Schluss zeigen wir seinen Film «Frisch auf den Müll» (Kurzfassung des Films «Taste the Waste»).

Auskunft, Anmeldung
Tel. 056 222 15 17, www.fhnw.ch technik → Veranstaltungen

Was essen wir morgen?

Wann
Samstag 27. Oktober, 20.00
Wo
Volkshochschule, Ring 12, 2502 Biel



Bild: Bioterra

Offene Gartentore

Wann und wo sich die Tore zu Gartenparadiese auftun, erfahren Sie unter www.offenergarten.ch
Die Aktion «Offene Gärten» wird von den grossen Gartenvereinen der Schweiz getragen: Bioterra, Gesellschaft Schweizer Staudenfreunde, Gesellschaft Schweizerischer Rosenfreunde, Schweizerische Gesellschaft für Gartenkultur, Verband deutschschweizerischer Gartenbauvereine und ProSpecieRara.

Was

Fleisch vom Billigdiscounter, Fertiggizza oder Sushi? Noch nie haben die Schweizer Anteilmässig so wenig Geld für Lebensmittel ausgegeben. Verspielen wir uns damit unsere Zukunft? Mit welchen Folgen für unsere Landwirtschaft? Wie steht es um unsere Bäuerinnen und Bauern? Bringt der Biotrend die Kehrtwende?

Teilnehmerinnen und Teilnehmer Podium

Ulrike Minkner, Vizepräsidentin der Bauerngewerkschaft Uniterre und Landwirtin; Stephan Jaun, Leiter Information Bio Suisse; Samuel Otti, Biolandwirt und Produzent von TerreVision; Markus Lanfranchi, Präsident Bioforum Schweiz.
Moderation: Mike Sommer, Journalist

Veranstalter

TerreVision im Rahmen der Nacht der 1000 Fragen

Weitere Informationen

www.proche.ch

Biokartoffeltagung

Wann
Dienstag 4. Dezember, 9.00–16.00 (verschoben vom 7. März)

Wo
FiBL, 5070 Frick

Was
Kupferfreier Anbau von Kartoffeln, Qualitätsansprüche der Grossverteiler, Vermeidung von Flachschorf, Stellung der Kartoffeln in der Fruchtfolge (Drahtwürmer) und andere aktuelle Themen.

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

OBSTBAU, BEEREN

Bioobstbaukurs

Wann
Theorie: 16. Januar bis 18. Januar
Praxis: 16. Mai, 13. Juni und 5. September

Wo
Winterkursteil: FiBL, 50 Frick
Sommer- und Herbstkursteil: Raum Arenenberg

Veranstalter

FiBL, BBZ Arenenberg

Was

Vermittlung der wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Bioobstbaumpflege zur Betreuung einer Erwerbs- oder einer Selbstversorgeranlage.

Kosten

Winterkursteil: Fr. 300.–
Sommertage: Fr. 100.–

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

REBBAU

Kelterkurs Biowein

Wann

Donnerstag 4. Oktober, 13.10
Freitag 5. Oktober, 8.30
Donnerstag 25. Oktober
15. November, 10. Januar,
21. Februar, 18. April, jeweils 13.30

Wo

FIBL, 5070 Frick

Was

Der Kelterkurs soll interessierten
Hobby-Kellermeistern ermöglichen,
selbstständig einen Weiss- und



Bild: Thomas Afföldi

Rotwein zu kelnern. Themen: Weinlese und Kelterung; alkoholische Gärung und Gärführung; Jungweinpflanze; Filtration, Schönungen; Fehler und Krankheiten; Spezialweinaufbereitung; Abfüllung.

Leitung

Peter Rey, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg; Andi Tuchschnid, Weingut FIBL

Auskunft

Andi Häseli, FIBL,
Tel. 062 865 72 64

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

Neue Wege zur Regeneration der Rebe

Wann

Freitag 16. bis Sonntag
18. November

Wo

Colmar, Frankreich

Was

Wie kann man die Grundlagen des biodynamischen Weinbaus verstehen? Was ist die Natur der Rebe? Wie kann man ihr beim Anbauen, Pflegen, Schneiden gerecht werden? Welche Gestaltung der Landschaft kann ihre Gesundheit fördern? Wie kann man die

Substanzen der Weinverarbeitung verstehen? Was ist die Rolle des Winzers heute?

Ein Besuch des Goetheanums soll uns näher zum Ursprung des biologisch-dynamischen Impulses bringen.

Auskunft, Anmeldung

Bis 31. Oktober an Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Hühelweg 59, 4143 Dornach, Tel. 061 706 4212, E-Mail sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch, www.goetheanum.org

TIERHALTUNG

Biokälbermast

Wann

Montag 3. Dezember, 9.30–16.00

Wo

Plantahof, 7302 Landquart

Was

Erfolg mit der Kälbermast haben nur Landwirte, die dem Abnehmer ein qualitativ hochwertiges Produkt anbieten können. Doch selbst dann gestaltet sich die Vermarktung in Graubünden nicht immer einfach. An dieser Veranstaltung sollen Erfahrungen aus der Beratung und Praxis, dem Handel und der Abnahme ausgetauscht und erörtert werden.

Veranstalter

Plantahof, FIBL, Bio Suisse, Bio Grischun

Auskunft

Andi Schmid, Bio Grischun,
Tel. 081 651 07 68, E-Mail biogrischun@bluewin.ch
Robert Obrist, FIBL, Tel. 062 865 72 21, E-Mail robert.obrist@fibl.org

Anmeldung

Herta Genelin, Kurssekretariat
Plantahof, 7302 Landquart,
Tel. 081 257 60 63,
E-Mail kurse@plantahof.gr.ch

BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Praktischer Präparatekurs, Schwand

Wann

Mittwoch 19. Sept., 9.30–17.30

Wo

Bio Schwand, 3110 Münsingen

Kursleitung

Barbara Steinemann, Jürg Hädrich, Andreas Würsch

Auskunft, Anmeldung

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Tiergartenstrasse 8, 4410 Liestal, Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44, E-Mail info@demeter.ch, www.demeter.ch

Praktischer Präparatekurs, Rheinau

Wann

Donnerstag 4. Oktober, 8.30–17.30

Wo

Betrieb Fintan, 8462 Rheinau

Was

Fünfter Tag des Einführungskurses (Start Februar 2012) auf der Rheinau und öffentlicher Präparatekurs. Bitte eigene Zutaten und Hüllen mitbringen.

Kursleitung

Martin Ott

Auskunft

E-Mail ott@fintan.ch

Anmeldung

Strickhof, Tel. 058 105 98 22, E-Mail charlotte.baumgartner@strickhof.ch, www.strickhof.ch

Offene Vorstandssitzung

Wann

Samstag 27. Oktober, 9.30–12.00;
Kaffee und Gipfeli ab 9.00

Wo

Zentrum Karl der Grosse,
Kirchgasse 14, 8001 Zürich

Was

Die offene Vorstandssitzung ersetzt die ehemalige Delegiertenversammlung (DV) und steht allen Mitgliedern des Vereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft offen. Traktanden: Textarbeit: Die Ich-Bin-Worte im Johannesevangelium von R. Steiner; Workshops 2013; – Fachausbildung; Antibiotika und Tiergesundheit; Finanzen; Information zu Alnatura-Migros.

VERARBEITUNG, HANDEL

Trends und Potenziale in der Bioverarbeitung

Wann

Freitag 26. Oktober, 9.00–16.30

Wo

Humanus-Haus, Beitenwil 61,
3113 Rubigen

Siehe Seite 6 in diesem Heft.

DIVERSES

Probenahmen und Rückstandsanalysen bei Biolebensmitteln

Wann

Mittwoch 19. September,
9.00–16.30

Wo

FIBL, 5070 Frick

Was

Praxisnahe Hinweise zur korrekten Probenahme.

Kursleitung

Bernhard Speiser, 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

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

Marché Bio

Wann

Samstag/Sonntag
15./16. September

Wo

2350 Saignelégier

Was

Biomarkt – «le plus beau marché bio en Suisse». Thème de cette édition: «Poule ou coq».

Weitere Informationen

www.marchebio.ch

Jubiläumsfest 30 Jahre Hof Fondli

Wann

Samstag/Sonntag
22./23. September

Wo

Biohof Fondli, Samuel Spahn,
Spreitenbacherstrasse 35,
8953 Dietikon

Was

Samstag 11.00 Festeröffnung;
12.00 Begrüssung und Rundgang;
13.00–24.00 köstliche Biospeisen und Getränke, Volksmusik, rockige Tanzmusik und Jazz, Kunstobjekte im Kirchgarten, Infostände zum Biolandbau, Spielplatz und ProSpecieRara-Zoo. Feuerspektakel und weitere Attraktionen.

Sonntag 10.00 Katerfrühstück;
11.30 Chorkonzert zum Ausklang

Weitere Informationen

www.biohof-fondli.ch → Veranstaltungen; Lageplan unter → Infos – Kontakt

Prättigauer Alp Spektakel

Wann

Donnerstag 11. bis Sonntag
14. Oktober

Ort

Prättigau

Was

Das 7. Prättigauer Alp Spektakel beginnt am 11. und 12. Oktober in Küblis mit dem sagenhaften Älplerzucht und findet am Samstag 13. und Sonntag, 14. Oktober in Seewis seine Fortsetzung. Wie in den Vorjahren findet besonders am Wochenende ein grosses Spektakel statt: Alpabzug, Alpmarkt,



Älplerolympiade, Prättigauer Rinderspektakel und als neues Angebot «Chäs & Wii», welches den Besuchern Wissenswertes über die Herstellung, Verarbeitung und Lagerung von Bündner Weinen und Prättigauer Alpkäse bietet.

Weitere Informationen

www.alpspektakel.ch

Todsichere Gewinne

Zu Ungleichgewichten und Missständen im Milchmarkt

» Welches sind die Ursachen von so tiefen Milchpreisen? Sind es die gesetzlichen Rahmenbedingungen, oder ist es das unzulässige Vorgehen der Akteure oder eine Kombination davon?

Die Situation auf dem Milchmarkt beschert den Milchkäufern fette Gewinne auf Kosten der Milchbauern. Gestorben wird auf vielerlei Weise: Bei den Milchproduzenten liegt der paritätische Lohn als Patient im Koma. Auf vielen Milchviehbetrieben sind die Möglichkeit und die Freude zu investieren tot aufgefunden worden. Als vermisst gemeldet ist vielerorts die ideale Nachfolgeregelung. Die Kombination von Arbeitsüberbelastung und wirtschaftlicher Not von Milchbauern bedeutet für manche Ehen den Tod. Viele Milchbauern haben ihre Kritikfähigkeit verloren. Die Freiheit, das Unrecht öffentlich beim Namen zu nennen, ist unter dem wirtschaftlichen Druck langsam eingegangen.

Als Folge davon haben viele Milchkäufer und Milchfunktionäre ihre Gewissen abgemurkst, weil noch grössere Gewinne schreibt, wer sich gewissenlos über Bestimmungen und Beschlüsse hinwegsetzt. Die PMO Biedermann-Züger liefert uns dazu immer wieder neue Tatbestände. Jüngster Coup dieser Desperados, unter ihrem Anführer Godi Siegfried, ist ein neues Mengenreglement. Diesmal ohne Vernehmlassung, ohne Hauptversammlung und ohne Statuten, die dafür die Zweidrittelmehrheit vorschreiben.

Die Wurzel dieses Vorgehens finden wir in einer Verzweiflungstat von früher, als die letzte Abstimmung über das Mengenreglement für den Vorstand in einem Desaster endete. Aus schierer Gier haben damals die Milchkäufer daraufhin allen Lieferanten gekündigt. Unter Druck sollten sie gezwungen werden, «ihrem» Mengenreglement zuzustimmen. Ein Teil der Lieferanten haben sich knebeln lassen, weil ihr Anspruch auf Recht gestorben ist. Klarheit darüber, wie viele Mengenreglemente in der PMO gelten, haben seit jenen Tagen der Vorstand und die Milchkäufer allein, denn die anderen Lieferanten bekamen ihre Verträge wieder mit dem alten Mengenreglement. Mit Hilfe der Androhung von Millio-

nenklagen wurde das Recht gerettet. Und zum Schluss: Passend für die Führung dieser PMO ist die undurchsichtige Rechnung, denn Unsauberkeit spiegelt sich in den Finanzen. Darum fordere ich eine Arbeitsgruppe, die diesen Stall ausmistet, das ist die Medizin ohne schädliche Nebenwirkung für unseren Patienten Milchpreis.

Wieland Bärlocher, Freidorf TG

Platzhirsche verfassen (k)einen Papiertiger

Zur Qualitätsstrategie der schweizerischen Land- und Ernährungswirtschaft

» Nun wurde sie also gefeiert, die Charta zur Qualitätsstrategie der Schweizerischen Land- und Ernährungswirtschaft. 119 Organisationen und Firmen sind mit im Boot, unter anderem auch Bauernverband, SBLV, Bio Suisse, Coop, Demeter-Verband und SKS; federführend ist eine Kerngruppe rund ums BLW.

Laut Bundesrat Schneider-Amman handelt es sich um eine Branchenstrategie und er liess auch keine Zweifel über seine positive Haltung zur Öffnung der Agrarmärkte entstehen. Gerade deshalb müssten wir Biobäuerinnen und Biobauern aber die Frage stellen, wem das Papier nützt und wem es schadet. Sind wir Teil dieser Strategie oder haben wir andere Visionen? Verstehen wir dasselbe unter Qualität wie die Grossverteiler? Wohin führt der Plan dieser Allianz? Die Charta liest sich wie ein Friedensplan, ist aber ein Strategieplan, ein Planspiel zur Öffnung der Grenzen. Es ist das Instrument, um ein Territorium zu besetzen und zu markieren. Seht euch vor: Hier sind wir und wir haben das Sagen. Wir sagen euch, was Qualität zu sein hat, wir sagen euch, was Fairness ist, und wir verteidigen die Wachstumsstrategie gegen unerwünschte QuerdenkerInnen. Kernziel ist die *Führerschaft** über Begriffe wie *Nachhaltigkeit, Qualität, Genuss, Authentizität und Natürlichkeit*. Es ist die Okkupation von Begriffen, die damit gleichzeitig niedergewalzt werden. Noch selten habe ich so viele Worthülsen auf einmal gelesen wie in dieser Charta. Aber Achtung, auch ein Papiertiger kann Zähne zeigen und die Initianten werden es sich nicht nehmen lassen, neue Märkte

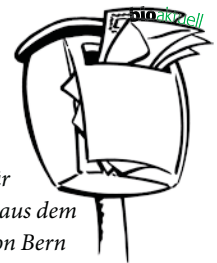
* Die *kursiv* gedruckten Begriffe sind dem Vokabular der Charta entnommen.

zu erobern und die Marktöffnung und deren Führerschaft weiter voranzutreiben. Dass Wachstumsstrategien mit Nachhaltigkeit und mehr Ökologie nicht vereinbar sind, scheint so manchem Hirsch egal zu sein, und dass die Bäuerinnen und Bauern Qualität nicht zu Weltmarktpreisen herstellen können, ist im Gerangel ums Revier untergegangen. In der Charta werden wir zu *ProduzentInnen von Rohstoffen* degradiert und wir werden damit zum Rädchen in der Marktlogik des unbeschränkten Wirtschaftswachstums. Wir Bäuerinnen und Bauern aber wissen, dass sich der Boden nicht vermehren lässt und dass unsere Belastbarkeit Grenzen hat. Deshalb können Landwirtschaft und Natur nicht Teile dieser Wirtschaftslogik sein.

Ulrike Minkner, Biobäuerin, Mont-Soleil BE

Unverständlich

Zur Streichung von Beiträgen für Schlachtvieh-Direktvermarkter aus dem Berg- und Hügellgebiet im Kanton Bern



» Sehr geehrtes LANAT* Mit Bedauern habe ich erfahren, dass Sie die Beiträge an Landwirtschaftsbetriebe aus dem Berg- und Hügellgebiet für Schlachtvieh-Direktvermarkter auf den 1.1.2012 abgeschafft haben. Die Beiträge waren ein faires Pendant zu den Beiträgen für Schlachtvieh an öffentlichen Märkten.

Die Zusammenarbeit mit regionalen Schlachthöfen und der Verkauf des Fleisches in unmittelbarer Nähe sind vorbildlich betreffend Wertschöpfung und Nachhaltigkeit. Es ist deshalb unverständlich, dass die Absatzförderung dieser Art der Vermarktung gestrichen wurde. Zudem profitierten davon Betriebe im Berg- und Hügellgebiet, welche durch ihre geografische Lage oft benachteiligt sind. Was auch sehr unbefriedigend ist: Die Streichung der Beiträge wurde kaum kommuniziert, die betroffenen Betriebe mit keinem Wort informiert. Das fördert in keiner Weise das Vertrauen in Ihr Amt, das sich die Regionalität so gross auf die Fahne schreibt.

Im Namen von weiteren Direktvermarktern grüsse ich Sie freundlich und würde mich freuen, wenn Sie diese in Zukunft nicht vergessen.

Pascal Donzé, Saicourt BE

* Amt für Landwirtschaft und Natur, LANAT, Kanton Bern

Biofutter ist Vertrauenssache

Im Bio wissen wir wie der Hase läuft



Tel. 056 201 40 23 / info@biomuehle.ch
Gratisbestellnummer 0800 201 200

Getreide · Oelsaaten · Futtermittel

fenaco-gof.ch **GOF**
Eine Geschäftsbereichsgruppe der fenaco

Gesucht für Ernte 2013

- Bio-Sonnenblumen*
- Bio-Sojabohnen
- Bio-Raps*
- Bio-Süsslupinen*
- Bio-Mahl- und Futtergetreide *

* auch aus Umstellung

Ihre Vorteile

- Sammelstelle in Ihrer Nähe
- Attraktive Auszahlungspreise
- Interessante Lohnmischfaktoren in Zusammenarbeit mit der UFA AG
- Perspektiven für Umstellungsbetriebe
- Erfolgsversprechende Anbauprojekte

Ihre Ansprechpartner

- Ihre regionale LANDI/Maxi-Sammelstelle
- Ueli Zürcher, Anbauberatung ☎ 058 434 06 66
- Andreas Rohner, Vermarktung ☎ 058 433 64 91

Weitere Informationen unter www.fenaco.gof.ch, Bio-Rohprodukte, Anbauplanung

UMSTELLUNG BIOSUISSE

4.4477 amr.ch