

bioaktuell

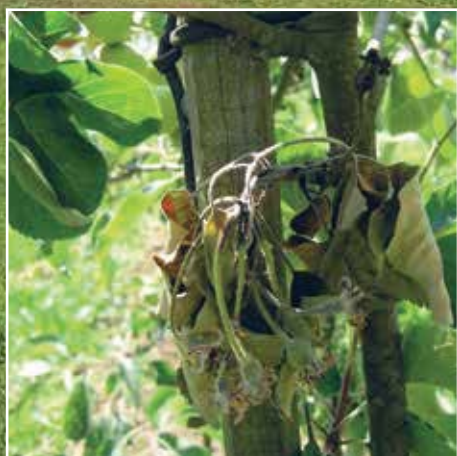
2/13

DAS MAGAZIN DER BIOBEWEGUNG

MÄRZ

Dauerbrenner Feuerbrand Seite 4

Sortentest: Braugerste
fürs Berggebiet Seite 10





Mehr verdienen mit Qualitätsmilch

UFA 213*** zu 100% Vollmilch
Eimertränke oder
Automat

Rabatt Fr. 10.–/100 kg
gültig bis 16.03.13

ufa.ch

In Ihrer
LANDI

AKTION



SLUXX®

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



Andermatt
Biocontrol



*registrierte Marke W. Neudorff GmbH KG
enthält: Eisen-III-Phosphat 3%

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.

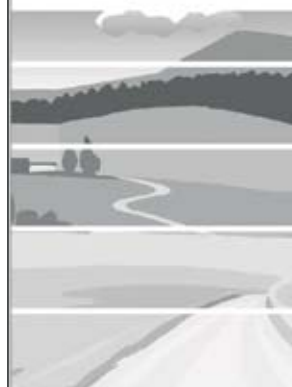
Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com



NIEDERHÄUSER
FUTTERWERK, CH-6023 ROTHENBURG



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

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.**

Feuerbrand und Antibiotika

Bald ist wieder Blütezeit der Obstbäume – und das ist leider Infektionszeit für den Feuerbrand. Die Bäuerinnen und Bauern müssen um die Gesundheit ihrer Apfel- und Birnenbäume kämpfen. Die Biobauern tun dies unter Einsatz von Alternativmitteln und im Vertrauen auf natürliche Abwehrkräfte, viele konventionelle Obstbauern mit Spritzungen des Antibiotikums Streptomycin.

Die Sorgen der Obstbauern sind verständlich, die Bedrohung kann existenziell sein. Weniger verständlich war das Kleinreden der mit dem Antibiotikaeinsatz verbundenen Gefahren durch Verbände und Behörden, als dieser 2008 erstmals beilligt wurde.

Heute wissen wir mehr. In Jahren und in Gegenden, wo viel Streptomycin eingesetzt wurde, musste tonnenweise Honig wegen Rückständen «entsorgt» werden. Und es trat ein,

was niemand für möglich gehalten hatte: Sogar auf reifen Äpfeln konnten Spuren von Streptomycin gefunden werden, ein halbes Jahr nach Anwendung in die Blüte notabene!

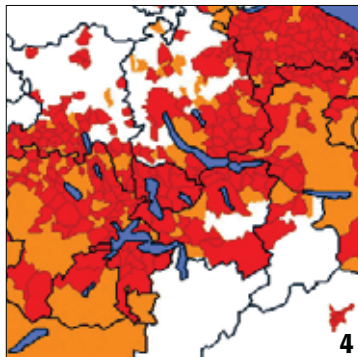
Die Rückstände sind nur die messbaren Symptome der Problematik. Mehr zu denken gibt die schleichende Resistenzbildung gegen Antibiotika bei Mensch und Tier. Die Rückstände können nicht bloss über Honig und Früchte in den Verzehr kommen. Warum sollten sie nicht auch über die Spritz-Abdrift ins Gras und damit ins Futter gelangen? Und über das Wirken dieser Antibiotika in der freien Natur wissen wir gar nichts. Was bewirken sie in der Boden(mikro)biologie, der Grundlage der Fruchtbarkeit und der Nahrungsqualität?

Für die Biobäuerinnen und Biobauern ist klar: Antibiotika in die freie Natur zu bringen ist tabu. Sie bezahlen ihre konsequente Haltung mit viel Aufwand, Kosten und Risiken: Mehr Kontrollgänge und Säuberungsschnitte an den Bäumen, Ertrags- und Baumauffälle, Aufwand für das Testen alternativer Mittel, oft ohne Erfolg. Sie hätten für ihren Einsatz mehr verdient als Spott oder Totschweigen. Sie helfen hier und jetzt, die naturverträglichen Alternativen voranzubringen. Denn bis feuerbrandresistente Sorten oder behördliche Verbote den Antibiotikaeinsatz beenden, kann es noch Jahre dauern.

Hans Ruedi Schmutz

Hans-Ruedi Schmutz, Leiter Obstbau
Biofarm, Mitglied Fachkommission Bioobst

bioaktuell



4



9



18



19



24

HIER UND JETZT

4 Leben mit dem Feuerbrand im Land

Schweizer Bekämpfungsstrategie, Infektionsprognose, Massnahmenbündel, Versuche mit alternativen Mitteln, die Sortenfrage: eine Standortbestimmung für den Bioobstbau.

7 Tafelkernobst: Grossernte in Sicht

Im kommenden Herbst ist wieder eine Grossernte an Knospe-Kernobst zu erwarten. Vertretungen aus Produktion, Fachkommission Obst, Gross- und Detailhandel haben sich zusammengesetzt, um ein Überangebot an Äpfeln zu verhindern.

9 Ökotüftler optimieren das Dörren

Thomas Wieland und Thomas Utzinger haben einen neuartigen Dörrapparat für Obst und Gemüse gebaut. Der Apparat nutzt die Restwärme einer Solaranlage.

PRODUKTION

10 Braugerstensorten für das Berggebiet im Test

Der Braugerstenanbau auf 1000 m ü.M. und höher ist eine Bündner Erfolgsgeschichte. Nun wurde eine dreijährige Sortenprüfung auf Knospe-Betrieben abgeschlossen.

MARKT UND KONSUM

14 Schweizer Bioexporteure an der BioFach

15 Importprodukte mit der Knospe

Wie läuft die Kontrolle im Ausland? Teil zwei der Serie zur Importfrage.

16 Events gestalten

Teil eins einer neuen Serie über Eventmanagement.

BIO SUISSE

20 Fairnesskonzept kommt vor die DV

Die Richtlinie «Fairer Handel» von 2010 ist aufgrund der Erfahrungen angepasst worden. Die Delegiertenversammlung entscheidet am 18. April.

RUBRIKEN

13 Ratgeber

19 Verarbeitung und Handel

24 Notizen

25 Märktstand

26 Agenda

27 Impressum

Titelbild: Vom Feuerbrand befallener junger Hochstammbirnenbaum, Kanton Luzern. Kleines Bild: Infiziertes Blütenbuschel an jungem Niederstammapfelbaum.

Bilder: Hans-Jakob Schärer

Feuerbrand: Bei Gefahr alle Register ziehen

Seit 1989 im Land, unterdessen vor allem in der Ost- und in der Zentralschweiz verbreitet, bedroht der Feuerbrand jedes Jahr die Obstkulturen. Es sieht so aus, als müssten wir mit der Bakterienkrankheit leben. Aber kann man das? Eine Standortbestimmung für den Bioobstbau.

Vor bald einem Vierteljahrhundert, 1989, wurde in Stein am Rhein, Kanton Schaffhausen, zum ersten Mal in der Schweiz Feuerbrand offiziell nachgewiesen. Seither hat sich diese Bakterienkrankheit im Land verbreitet und festgesetzt. Vor allem in der Ost- und in der Zentralschweiz muss man mittlerweile jedes Jahr mit Befall und bedeutenden Schäden rechnen. In der Westschweiz liess sich die grossflächige Ausbreitung des Feuerbrands bisher verhindern, aber auch dort wird laufend mehr Befall festgestellt. So hat man im vergangenen Jahr erstmals im Kanton Wallis Feuerbrand auf Kernobst gefunden.

Ob und wie viele Feuerbrandinfektionen es in einer Saison gibt, darüber entscheiden auch die Witterungsbedingungen während der Blüte der verschiedenen Wirtspflanzen. So waren beispielsweise 1997 insbesondere Zwerg- oder Felsenmispeln (*Cotoneaster*) betroffen, weil während deren Blüte feuchtwarme Bedingungen herrschten. Im Jahr 2000 wiederum waren die Infektionsbedingungen während der Apfelblüte perfekt für den Feuerbrand, ebenso 2007. Demgegenüber stehen Jahre wie 1999, 2004 oder 2010, in denen es kaum Infektionen gab, weil die Bedingungen für Infektionen ungünstig waren.

Im Schnitt müssen wir wohl davon ausgehen, dass es pro Jahrzehnt zwei bis

drei Jahre mit optimalen Bedingungen für Feuerbrand gibt, in denen der Befall ausserordentlich stark werden kann. Das letzte sehr starke Befallsjahr war 2007. Damals mussten allein im Kanton Zug über 1500 Hochstammkernobstbäume und über 7500 Obstbäume in Obstanlagen wegen Feuerbrandbefall gerodet und verbrannt werden.

Bekämpfungsstrategie: Verhindern, Tilgen, Eindämmen

Das Feuerbrand-Bakterium *Erwinia amylovora* ist ein Quarantäne-Organismus. Die Krankheit ist meldepflichtig, die Bekämpfung obligatorisch und gesetzlich geregelt. Die allgemein in der Schweiz verfolgte Bekämpfungsstrategie ist dreistufig: Verhindern, Tilgen, Eindämmen. Die Feuerbrand-Bekämpfung wird durch die kantonalen Stellen für Pflanzenschutz koordiniert und überwacht. Aufgrund der Ausbreitung und des wiederholten Auftretens von Feuerbrand werden verschiedene Bekämpfungszonen unterschieden.

- In befallsfreien Gebieten mit einzelnen Krankheitsherden wird die Tilgung angestrebt. Das bedeutet, dass dort relativ strikte gerodet wird, wenn befallene Pflanzen gefunden werden, seien es nun *Cotoneaster*, Weissdorn oder Kernobstbestände. Vor allem die Nordwest- und die Westschweiz gelten noch als befallsfreie Gebiete mit einzelnen Krankheitsherden.
- In der Befallszone, dort wo Feuerbrand seit mehreren Jahren regelmässig auftritt, steht die Eindämmung im Vordergrund, um der Obstwirtschaft eine Produktion unter bestmöglichen Voraussetzungen zu ermöglichen. Eine vollständige Tilgung von Feuerbrand wird in der Befallszone nicht mehr angestrebt.
- Das Wallis, obwohl auch dort letztes Jahr eine befallene Birnenanlage gerodet werden musste, ist die letzte «Zona protecta», das heisst das ein-

zige verbliebene Schutzgebiet. In ein Schutzgebiet dürfen keine Feuerbrand-Wirtspflanzen aus einem Nichtschutzgebiet im In- oder Ausland geliefert werden (ausser mit dem speziellen Pflanzenpass ZP-b2, zu beantragen beim BLW).

Das Massnahmenbündel

Mit dieser Grundstrategie und mit erheblichem finanziellem Einsatz konnte die grossflächige Ausbreitung von Feuerbrand recht lange erfolgreich verhindert oder verzögert werden. Die Entwicklung zeigte jedoch, dass nur mit einem Paket von direkten und indirekten Massnahmen ein Bekämpfungserfolg bei Feuerbrand möglich ist. Die wichtigsten Massnahmen sind:

- die Reduktion von infektiösem Material im Winter und Frühling,
- der Schutz vor Blüteninfektionen mit Pflanzenschutzprodukten,
- die Reduktion von neuinfiziertem Material im Frühsommer und
- der Anbau von robusten Sorten.

Die Suche nach effektiven Pflanzenschutzmitteln gegen Feuerbrand läuft seit mehreren Jahren auf Hochtouren. Die Bekämpfung von Bakterienkrankheiten im Pflanzenbau ist generell schwierig; es gibt es kaum wirksame Alternativen zu Kupfer und Antibiotika.

Hier positioniert sich der Bioobstbau klar: Keine Antibiotika im Pflanzenbau. Deshalb kommt für den Bioobstbau der Einsatz des gegen Feuerbrand wirksamen Antibiotikums Streptomycin nicht in Frage. Dieses Mittel führt jährlich wieder zu kontroversen Diskussionen und zu Folgeproblemen und hohen Folgekosten für die Obstbranche, für die Imkerinnen und Imker, die mit zu hohen Rückständen belasteten Honig nicht verkaufen dürfen, für die Kantone und den Bund, die sehr hohe Summen in Überwachung und Monitoring investieren müssen, um die Sicherheit der Produkte, der Umwelt und der Menschen zu gewährleisten.

Wissenschaftlicher Kongress

13th International Fire Blight Workshop

Wann

Dienstag 2. bis Freitag 5. Juli

Wo

ETH Zürich

Veranstalter

ACW, ETH, ISHS

Sprache

Englisch

Kosten

Fr. 400.– ca.

Auskunft, Anmeldung

über <http://fireblight2013.org> oder

www.agroscope.admin.ch/veranstaltungen

Die biotauglichen Strategien zur direkten Bekämpfung werden auf die bereits für die biologische Feuerbrandbekämpfung zugelassenen Produkte abgestützt wie Myco-Sin (saure Tonerde), Kupfer und Blossom Protect (mit dem hefeähnlichen Pilz *Aureobasidium pullulans* als Antagonist).

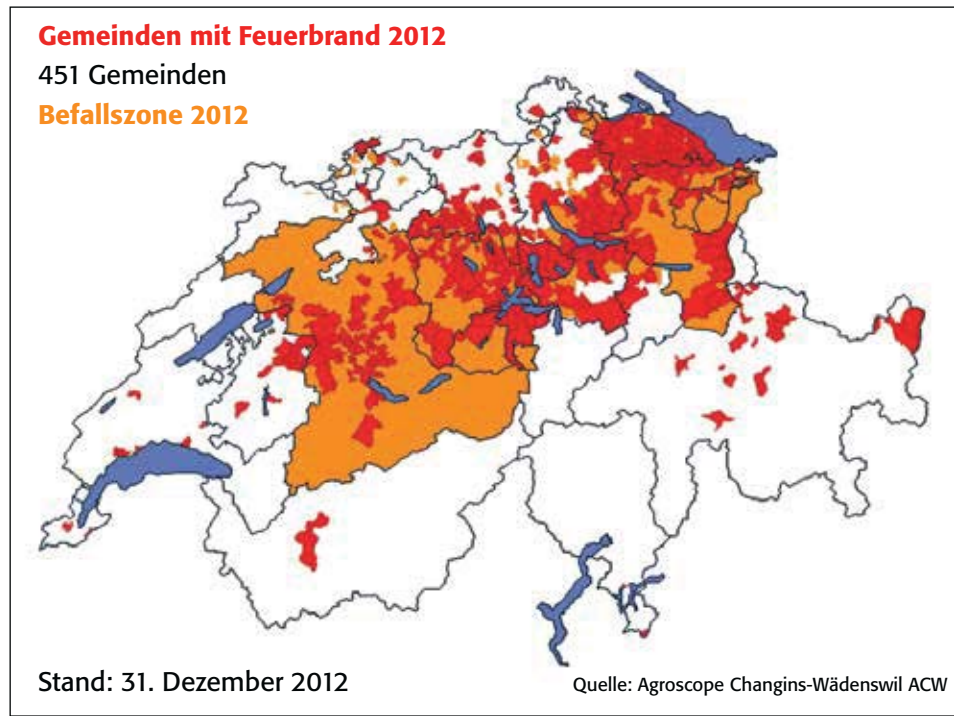
Dazu kommt neu, zugelassen ab 2013, das Produkt Vacciplant. Das Mittel enthält als Aktivsubstanz Laminarin, das aus der Alge *Laminaria digitalis* gewonnen wird. Es wirkt als Stimulator der natürlichen Abwehrkräfte im Sinne der induzierten Resistenz, ist also eine Art «Impfung». Belegt sind für Vacciplant eine Teilwirkung gegen den Feuerbrand sowie eine unterstützende Wirkung gegen Schorf.

- Vacciplant wird ab Austrieb bis Ende Blüte regelmässig eingesetzt.
- Kupfer als Austriesspritzung wird empfohlen bei Vorjahresbefall. Kupfer wirkt gleichzeitig auch gegen Schorf.
- Myco-Sin wird ab Vorblüte eingesetzt, es hat eine Teilwirkung gegen Feuerbrand und wirkt ebenfalls gegen Schorf.
- Während der Blüte wird das Produkt Blossom Protect gezielt je nach Infektionsgefahr gemäss «Maryblyt» (siehe weiter unten) eingesetzt. Die antagonistischen Hefen in diesem Produkt besetzen auf der Blüte die Nische des Feuerbrandregers und schaffen eine für das Bakterium ungünstige Umgebung.

Bei hoher Infektionsgefahr gilt es, alle diese Register zu ziehen, und zwar zum besten Zeitpunkt mit optimaler Applikationstechnik.

Den Brand mit Kalk löschen? Oder mit Hanf abschnüren?

Auf Wunsch einiger engagierter Bioobstbäuerinnen und -bauern hat das FiBL seit 2009 Versuche auf Betrieben begleitet, um alternative Mittel wie Löschkalk oder Hanfextrakt zu testen. Aufgrund des schwachen Befalls in den Jahren dieser Praxisversuche liessen sich aber keine Daten gewinnen, welche eine Wirksam-



keit dieser Mittel gegen Feuerbrand hätten belegen können.

Für Löschkalk haben zwar Auszählungen in der Saison 2010 gezeigt, dass es kaum schädliche Einflüsse auf Nützlinge gibt, aber leider war auch keine Wirkung gegen Feuerbrand belegbar. In einem Versuch in der Saison 2011 konnte der Befall gegenüber der unbehandelten Referenzfläche nicht vermindert werden, obwohl während der für Infektionen gefährlichsten Zeit (21.–26. April 2011) an sechs aufeinanderfolgenden Tagen mit Löschkalk behandelt worden war.

Auch bezüglich des Hanfextrakts lassen die bisherigen Versuchsergebnisse kaum viel Hoffnung aufkommen.

Dennoch: Auch in der Saison 2013 möchten Biobetriebe wieder Versuche mit Löschkalk und Hanfextrakt durchführen, um weitere Informationen über den Nutzen dieser Produkte zu erhalten. Obstproduzenten, die sich an solchen Praxisversuchen beteiligen möchten, nehmen bitte Kontakt auf mit

Hans-Jakob Schärer, FiBL,
Tel. 062 665 72 09,
E-Mail hans-jakob.schaerer@fibl.org

Infektionsprognose mit «Maryblyt»

Bis zur Zulassung von Pflanzenschutzmitteln für die direkte Feuerbrandbekämpfung diente das Prognosemodell in der Schweiz hauptsächlich zur Ermittlung des voraussichtlichen Auftretens der ersten Symptome. Damit liess sich die Kontrolle von Wirtspflanzen auf Befall optimieren. Mit der Zulassung von Streptomycin sowie des Antagonisten *Aureobasidium pullulans* im Produkt Blossom Protect wurde die Nutzung der

Infektionsprognose auch für die optimale Terminierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln möglich und wichtig.

Das in der Schweiz und in den umliegenden Ländern genutzte Prognosemodell «Maryblyt» arbeitet mit hochauflösenden Daten aus einem dichten Netz von Wetterstationen und präzisen Wettervorhersagen für die kommenden zwei bis vier Tage. Es bietet eine sehr gute Basis für schnelles Reagieren mit direkten Pflanzenschutzmassnahmen gegen Feuerbrand.

Ziel: widerstandsfähige Sorten

Langfristig muss erreicht werden, dass mit Krankheits- und Stresswiderstandsfähigen Sorten qualitativ hochwertiges Bioobst produziert werden kann. Deshalb ist die Züchtung und Entwicklung von feuerbrandresistenten Sorten und Unterlagen ein wichtiges Anliegen der Forschung und der Branche.

Die Forcierung von Sortenzüchtung und Resistenzprüfung von Apfel- und Birnensorten in den letzten zehn Jahren hat dazu geführt, dass heute niemand mehr auf feuerbrandanfällige Sorten zurückgreifen muss. Eine grosse Anzahl von alten (Hochstamm-)Sorten und alle modernen Sorten für die Tafelobstproduktion sind auf ihre Anfälligkeit gegenüber Feuerbrand geprüft und die Ergebnisse dieser Prüfungen sind in Empfehlungen für den Anbau zusammengestellt. Die FiBL-Sortenliste für den Hochstammanbau und für die Tafelobstproduktion wurde überarbeitet, insbesondere unter Berücksichtigung der Anfälligkeit auf Feuerbrand (siehe Hinweis Seite 6).

Hans-Jakob Schärer, FiBL

Internetadressen

- Bekämpfungskonzept des Bundes, Befallszonen, Pflanzverbot etc.
www.feuerbrand.ch
- Infektionsprognose mit «Maryblyt»
www.feuerbrand.ch → im Suchfeld Blüteninfektionsprognose eingeben

Sortenempfehlungen

Sorten für den biologischen Obstbau auf Hochstämmen

Die Sortenliste für den Erwerbs- und Selbstversorgerobstbau beschreibt bewährte Sorten mit ihren Anfälligkeiten, Fruchtigenschaften und Besonderheiten. Autorin und Autoren: Andreas Häseli, Hans Brunner, Véronique Chevillat, Heinrich Gubler

Herausgeber: FiBL, 2012
Umfang: 13 Seiten
Bestellnummer: 1039

Die Sortenliste ist online kostenlos zugänglich unter www.shop.fibl.org (Bestellnummer 1039 im Suchfeld eingeben). Ein gedrucktes Exemplar ist für Fr. 9.– plus Versandkosten erhältlich beim FiBL, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, E-Mail info.suisse@fibl.org



Anbauempfehlungen Biokernobst

Orientierungshilfe zur Sortimentsplanung für die Schweizer Bioobstproduzenten, die an den Grosshandel liefern. Bisher gibt es noch kaum feuerbrandresistente marktfähige Sorten. Die Feuerbrandanfälligkeit der neueren Sorten ist noch ungenügend bekannt. Autorinnen und Autoren: Bio Suisse Fachkommission Obst, Andi Häseli und Franco Weibel

Herausgeber: FiBL, Bio Suisse, 2013
Umfang: 6 Seiten

Bestellnummer: 1451
Die Empfehlungen sind online kostenlos zugänglich unter www.shop.fibl.org (Bestellnummer 1451 im Suchfeld eingeben). Ein gedrucktes Exemplar 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

INSERAT



Kompetent

AGRISANO

In Zusammenarbeit mit 

Natürlich Gut Versichert

Die optimale Lösung für Bauernfamilien!

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

PIETRA®

Spezialpreis!
11. Februar bis 17. Mai 2013
Ebenfalls Probos®:
Fr. 20.- % kg

Neue Zusammensetzung auf der Basis von zertifiziertem Dorschlebertran!
Nahe bei Ihnen erhältlich, zu ihrem VORTEIL!



Die Leckschale mit Referenz!
"Preissenkung: jetzt noch günstiger!"



RABATT
bis Fr. 40.-
pro 100 kg

PROTECTOR SA
INF O-TEL: 021 905 15 15
www.protector.ch

Mani-Agrar: Dort wo der Kunde im Zentrum steht!
Wir liefern bestes, **blackenfrees Heu und Emd**, künstl. getrocknete **Luzerne**, sowie **Belüftungsheu, Vollmaiswürfel, Gras- und Maislilageballen** in Bioqualität zu sehr interessanten Bedingungen!
Lieferung (excl. Luzerne) mit eigenem, schadstoffarmen LKW!
Ebenfalls sehr preisgünstig: Konventionelles **Stroh!**
MANI AGRAR Handels-AG
Weitere Infos unter www.mani-agrar.ch
Tel. 031/ 974 33 33 oder 079/ 310 38 43



www.pro-beef.ch

Pro Beef GmbH Mobil: 079 824 44 45

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

Speziell gesucht: Bio Weide – Rinder & Ochs

Tafelkernobst: Branche will Überangebot an Äpfeln verhindern

Diesen Herbst ist beim Knospe-Kernobst wieder eine Grosseernte zu erwarten. Eine optimierte Ernteschätzung, ein transparenteres Einlagerungsmonitoring, höhere Qualitätsstandards und Absatzförderung im Detailhandel sollen helfen, die Menge zu bewältigen – so der Plan.

Alle zwei Jahre wieder: Aufgrund der Alternanz erwarten die Kernobstproduzenten in den ungeraden Jahren eine grosse Ernte. Und wenn in diesem Jahr die Wetterverhältnisse ebenso optimal sind wie 2011, dann ist eines so sicher wie das Amen in der Kirche: Im Herbst gibt's zu viele Bioäpfel auf dem Markt. Zwar wusste man das auch im Jahr 2011 schon zeitig. Ernteschätzungen zeigten, dass die Menge zu hoch ausfallen würde. Aber die entsprechenden Warnungen, nur gute Qualität einzulagern, wurden zum Teil ignoriert, sodass zehn Prozent der Lagermengen vermostet werden mussten – eine preislich schmerzliche Marktentlastung.

Immerhin legte die Branche im Frühjahr 2012 noch einen Schlussspur hin: Mit zusätzlichen Massnahmen förderten Bio Suisse und Coop, unterstützt durch Bioproduzenten, erstmalig in Form von Degustationen den Absatz von Knospe-Kernobst.

Neue Massnahmen sollen besser greifen

Aufgrund mehrerer Workshops mit Vertreterinnen und Vertretern aus Produktion, Fachkommission Obst, Gross- und Detailhandel sollen nun die Ernteschätzung und die Überwachung der Einlagerungen verbessert werden. Zudem möchte man die Absatzförderung mit dem Detailhandel ausdehnen. «Ziel ist es, Übermengen im Lager zu verhindern, die den Markt nachher unnötig belasten würden», erklärt Benedikt Domeyer, der bei Bio Suisse als Produktmanager für den Obstbereich zuständig ist.

Konkret haben Bio Suisse und die Vertreter der Biobranche folgende Massnahmen gutgeheissen, um die Alternanz zu brechen und die Einlagerungsmenge zu regulieren:

- **Anbaufläche Tafeläpfel:** Heute werden auf gut 240 Hektaren Knospe-Tafeläpfel produziert. Ein weiterer Flächenausbau ist derzeit nicht erwünscht.



Bild: Bio Suisse

Der Markt könnte noch zusätzliche Knospe-Birnen aufnehmen.

- **Winterschnitt und Remontierung:** Die Produzenten wurden von Bio Suisse aufgefordert, alle pflanzenbaulichen Massnahmen durch Winterschnitt und Remontierung zu treffen, um Alternanz zu brechen.
- **Steigende Qualitätsanforderungen:** Tritt die Grosseernte 2013 trotzdem ein, sollen bei Tafeläpfeln höhere Qualitätsstandards angewendet werden. Eingelagert werden dann nur Äpfel mit Kaliber 65–80 mm und Ausfärbung und Fehler gemäss Kl. 1 SGA. Umstellfrüchte und Äpfel der Sorten Jonathan, Gloster, Rewena, Kidds Orange und Resista werden

Birnen sind gesucht

Im Gegensatz zu Knospe-Äpfeln sind Knospe-Birnen auch bei einer Grosseernte noch gesucht. «Der Anbaufläche von momentan 55 Hektaren steht eine wachsende Nachfrage mit regelmässigen Angebotslücken gegenüber», sagt Benedikt Domeyer, Produktmanager Obst bei Bio Suisse. sja

nicht angenommen. Vermosten ab Lager soll ganz vermieden oder nur sortenspezifisch vorgenommen werden.

- **Spezifische Absatzförderung:** Das Kernanliegen der Bioobstbranche ist aber die Steigerung des Marktanteils mit Früchten hoher innerer und äusserer Qualität. Bio Suisse führt dazu regelmässig Gespräche mit den Detailhändlern und setzt zunehmend spezifische Absatzförderungsmassnahmen für Biokernobst um. Finanziert werden diese mit den Knospe-Kernobstbeiträgen, welche auf die Ernte 2012 nach zwei Jahren Pause wieder erhoben werden.

«Die Massnahmen punkto Qualitätsanforderungen wären hart, aber sicher wirksam», findet Andreas Brüllhardt, Geschäftsleitungsmitglied von Tobi Seeobst AG, einem der grösseren Händler im Biosektor. Aber ob die Ernte dann tatsächlich so gross ausfalle, das lasse sich erst nach der Blüte ein erstes Mal grob einschätzen. Stephan Jaun



Freitagskurs Biolandbau

In einem Jahr zum Kenner des biologischen Landbaus

Diese Weiterbildung richtet sich vor allem an Personen aus dem urbanen Umfeld, welche keine landwirtschaftlichen Grundkenntnisse vorweisen können. Sie wird in Form eines berufsbegleitenden Jahreskurses jeweils freitags absolviert und vermittelt praxisorientiert die Grundlagen zum Biolandbau. An zehn Samstagen während des laufenden Kursjahres nehmen Sie zusätzlich an praktischen Übungen teil.

Dauer KW 34/2012 bis KW 26/2013

Kursort Strickhof Lindau

Infos Strickhof, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 058 105 98 06


Info-Abend Donnerstag, 22. März 2012, 20.00 Uhr
am Strickhof in Winterthur-Wülflingen


Erweitern Sie Ihr Wissen!
www.strickhof.ch



Ende Winterfütterung vorausschauend planen

BIO Getreideheu-Pellets: Gehalt vergleichbar mit Vollmaismwürfeln, im Preis-Leistungsverhältnis überlegen

BIO Getreideheu-Quaderballen: kurz oder länger  geschnitten, passt gut in die Jungvieh-, Galt- und Pferdefütterung

BIO Luzernepellets:  15-20% 16-24% RP, Wahl zwischen Pellets mit 16%, Power Pellets mit 20% oder High Power Pellets mit 24% RP - ein kräftiges Raufutter!

BIO Luzerneheu-Quaderballen: Kauf nach Schnitt und Rohproteingehalt, Kühe, Kälber, Schafe und Ziegen haben's zum Fressen gern (auch ohne Mischwagen)

BIO Maisprodukte: Silage, Vollmaismwürfel, Körnermais

BIO Extrulin: extrudierte Leinsaat für optimale Leistung, Gesundheit und Fruchtbarkeit in der Startphase


BIO Melasse: Energie aus dem Tank

BIO Heu/Emd in allen Varianten

Stroh BIO und **konventionell**

weitere **BIO Einzelfuttermittel**



9217 Neukirch an der Thur
info@agrobio-schönholzer.ch
 071 642 45 90

provaca BIO Bester Verdauungsregulator und Heuersatz auf dem Schweizer Markt!

- Positive Wirkung auf die Verdauung dank Druck-Wärme-Behandlung der Rohfaser:
 - ✓ unterstützt die Pansenfunktion
 - ✓ verhindert Durchfall
 - ✓ verbessert die Nährstoffaufnahme
- Ideales Stopf-Futter zu jungem Gras
- 68% kann als Raufutter deklariert werden
- Gehalte: 7.7% RP, 26% RF, 5.1 MJ/kg NEL
- Fütterung: Vor der Hauptration 1-2 kg pro Tier und Tag zusammen mit dem Kraftfutter in die trockene Krippe geben
- Gewickelte Quaderballen von ca. 335 kg, je zwei Ballen auf einer Europalette
- Preisbeispiel: Fr. 68.50/100 kg für 12 Ballen (Nettopreis exkl. MwSt, ohne Transportkostenzuschlag)
- Auch erhältlich: **provaluz BIO** mit 35% Luzerne von bester Qualität

Wir beraten Sie gerne:

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



www.viegut.ch

**Von Vieh zu Vieh.
Von Mensch zu Mensch.**



Ihr Vermarkter für Tiere aus der Mutterkuhhaltung und Bio-Knospen-Produktion.



VIEGUT AG · Gewerbering 5 · 6105 Schachen LU · T 041 360 45 45 · info@viegut.ch

Mit Restwärme dörren

Der Elektro- und Umweltingenieur Thomas Wieland nutzt die Restwärme einer Solaranlage zum Trocknen von Obst und Gemüse. Dazu hat sein Ingenieurskollege Thomas Utzinger einen gängigen Dörrapparat an den Heisswassertank einer bestehenden Solaranlage angeschlossen und eine Steuerung eingebaut, die Wärme und Luftfeuchtigkeit regelt.

Die Apparatur ist simpel und man fragt sich, warum das nicht schon lange so gemacht wird. Auf einem Metallgestell steht ein Ofen, in der Grösse einer überdimensionierten Waschmaschine. Das robust gebaute Gerät fasst Trocknungssiebe von insgesamt zehn Quadratmeter Auflagefläche. Ein Wärmetauscher aus einem alten Automotor bringt die überschüssige thermische Energie einer Solaranlage in den Ofen, eine Heizungsgruppe regelt die Temperatur, ein elektronisch gesteuerter Ventilator die Luftfeuchtigkeit mittels Frischluftzufuhr. «So kann ich pro Ladung 30 Kilo Äpfel oder 40 Kilo Bohnen dörren», erklärt der Erbauer freudig.

Wärme nicht ungenutzt in die Atmosphäre lassen

Der Dörrapparat steht in einem Bauernhaus im bernischen Thörishaus, wo Wieland zu Miete ist. Der ausgebildete Elektro- und Umweltingenieur hatte sich schon länger daran gestört, dass im Sommer ein grosser Teil der thermischen Energie von Solaranlagen ungenutzt bleibt und in der Nacht über die Panels wieder an die Atmosphäre abgegeben wird. Also setzte er sich mit seinem ehemaligen Arbeitskollegen, dem Maschineningenieur Thomas Utzinger zusammen.

Nach drei Monaten Planung und Bau konnten sie ihren Dörrapparat in Betrieb nehmen. Seither hat Wieland mehrere 100 Kilo Obst und Gemüse mit Restwärme aus der Solaranlage haltbar gemacht.

Strombedarf um ein Vielfaches tiefer

Dörrgeräte gibt es zwar schon lange auf dem Markt, sogar solche, die ausschliesslich mit Solarwärme arbeiten. Aber der grosse Vorteil von Wielands Dörrapparat ist: Er bezieht die Wärme aus dem Heisswassertank und hat dadurch die Sonnenenergie rund um die Uhr zur Verfügung. Über zwei Sensoren lassen sich Luftfeuchtigkeit und Temperatur genau regulieren. Ein geschmacksschonender Trocknungsvorgang bei 40 Grad Celsius wird damit möglich. Aber während gän-

gige Elektrodörrgeräte dazu entweder Warmluft aus Strom produzieren oder die Luft über einen Kompressor entfeuchten, macht sich Thomas Wieland die Restwärme aus der Solaranlage zunutze.

Der engagierte Ingenieur hat berechnet, dass Haushalt-Dörrapparate für die gleiche Menge Dörrobst etwa 72 Kilowattstunden (kWh) benötigen, ein Dörrapparat mit Kompressortechnik rund 56 kWh frisst, hingegen sein System nur 1,2 kWh braucht. «Der Unterschied ist gewaltig, weil wir die Wärmeenergie von der Sonne haben und nur den Strom für die Umluft und die Pumpe brauchen», erklärt Wieland. Dass diese Technik auch Nachteile hat, verhehlt er nicht. «Sie ist von der Sonne abhängig und man muss allenfalls nach ein paar Tagen Schlechtwetter mit der Holzheizung nachhelfen.»

Sein Kollege Thomas Utzinger ist daran, den Prototypen marktfähig zu machen. Utzinger rechnet mit einem Preis von rund 10'000 Franken für Ofen und Installation. Wieland sagt dazu: «Aber dafür hat man eine Anlage, mit der man praktisch zum Nulltarif über Jahrzehnte Dörrprodukte herstellen kann.»

Auch die Muskelkraft ist eine Ressource

Langfristiges Denken und Handeln steht denn auch am Anfang seines Engagements. Thomas Wieland, der früher bei der Firma Jenni Energietechnik AG in Oberburg BE arbeitete und heute im Berner Inselspital den Patienten Hörimplantate richtig einstellt, hat auch schon mal zwei Jahre in einer Jurte am Waldrand gelebt. Er lebt ihm Kleinen vor, woran die Welt wachsen könnte. Auf zehn Aren pflanzt er zur Selbstversorgung Bohnen, Mais, Früchte und Gemüse. Zudem erntet er ungenutzte Obstbäume in der Region.



Bild: Stephan Jaun

Glaubt, dass uns die heutige Technik nur gekoppelt mit ethischem Handeln zu mehr Nachhaltigkeit verhelfen kann: Thomas Wieland vor seinem selbst entwickelten Dörrapparat.

Und wenn er die Produkte nicht frisch isst oder in seinem Dörrapparat trocknet und verkauft, dann mahlt er sie mit Muskelkraft auf einer alten Mühle, die er an ein Fahrrad angeschlossen hat. «Für ein Kilo Polenta brauche ich fünf Minuten», erklärt er lachend. Dieses Potenzial sieht Thomas Wieland noch längst nicht ausgeschöpft: «Wir setzen heute viel zu wenig auf unsere physische Arbeitskraft und andere erneuerbare Energien. Dabei würden uns Errungenschaften der Technik wie Kugellager, elektronische Steuerungen oder leichtere Baustoffe ganz neue Möglichkeiten erschliessen, wenn die Fantasie wachsen und die Bequemlichkeit schrumpfen würde.»

Kein Wunder hirnt der findige Ingenieur bereits an grösseren Ideen herum, zum Beispiel an einem Fitnesscenter, in dem die Muskelkraft der Trainierten nicht elektrisch gebremst, sondern dazu verwendet wird, Nahrungsmittel mechanisch zu verarbeiten.

Stephan Jaun

Kontakt

Thomas Utzinger, Tel. 078 859 35 55, E-Mail thomas.utzinger@dorfberg.ch, www.utztec.ch
Thomas Wieland, Tel. 031 882 03 40, E-Mail wieland_tom@hotmail.com, www.gmuessesel.ch

Sorten für den Braugerstenanbau im Berggebiet geprüft

Der Anbau von Braugerste in Höhenlagen von mindestens 1000 Meter über Meer ist in Graubünden zu einer wichtigen Nische geworden. Die Sorte Quench könnte künftig die alte Zuchtsorte Ria ersetzen. Dies ergab eine dreijährige Sortenprüfung auf Bündner Knospse-Betrieben.

Seit zehn Jahren wird im Berggebiet Braugerste angebaut, die Fläche betrug im Jahr 2012 insgesamt 32 Hektaren. Die Brauerei Locher aus Appenzell initiierte den Anbau. Locher wollte Bier aus einheimischer Gerste brauen, aber schweizerische Braugerste gab es nicht.

Zunächst war das St. Galler Rheintal für den Anbau vorgesehen. Schnell war klar, dass sich Sommergerste dort schlecht anbauen lässt; der Krankheitsdruck ist zu gross. Darauf entwickelte sich eine Zusammenarbeit mit der Genossenschaft Gran Alpin, die seit 1987 im Berggebiet erfolgreich Sommergerste für ihre Rollgerste anbaut.

Ria war lange die Hauptsorte

Die Sorte Ria war die Hauptsorte in den letzten Jahren. Es zeichnete sich aber ab, dass 2012 kein Saatgut mehr zur Verfügung stehen würde. Auch wegen der zunehmenden Probleme mit Schwarzrost und Netzfleckenkrankheit drängte sich ein Sortenwechsel auf.

Ueli Heinrich und Andi Schmid von Bio Grischun organisierten 2009 die Sortenprüfung. Der Agronom Padruot Fried und der Biologe Peer Schilperoord

prüften die Sorten von 2010 bis 2012 unter Mitwirkung der Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz und der landwirtschaftlichen Schule Plantahof. Bio Suisse, das Amt für Landwirtschaft des Kantons Graubündens, die Stiftung Landschaftsschutz Schweiz (SLS) und die Bündner Sektion von Pro Natura finanzierten die Prüfung.

Eine Chance für Natur und Wirtschaft im Berggebiet

Im Berggebiet war damals die Zahl der Ackerkulturen und Sorten zurückgegangen und der Betriebszweig Ackerbau stand vor dem Aus. Sein ökologischer Nutzen war für SLS und Pro Natura Grund genug, die Sortenprüfung zu unterstützen und so zum Erhalt dieser

Geprüfte Sorten

Sorte	Prüfungsjahr		Züchter	Land	Zulasungsjahr	Anbauempfehlung	
Conchita	2010		KWS Lochow	DE	2007	nein	
Grace	2010		Ackermann	DE	2009	nein	
Margret	2010		Saatbau Linz	AT	2003	nein	
Marthe	2010		Nordsaat	DE	2005	nein	
Extase	2010	2011	Lemaire-Deffontaines	FR	2004	nein	
Primadonna	2010	2011	Saatzucht Firlbeck GmbH	DE	2006	nein	
Ria	2010	2011	Saatzucht Hadmersleben	DE	1998	nein	
Quench	2010	2011	2012	Syngenta Seeds GmbH	DE	2006	ja
Streif	2010	2011	2012	Streng	DE	2007	ja
Sunshine	2010	2011	2012	Josef Breun	DE	2009	nein
Bambina		2011	2012	KWS Lochow	DE	2009	offen
Rasmusson*		2011		Minnesota University	USA	2008	nein
Beatrix			2012	Nordsaat	DE	2004	offen
Tatum			2012	Minnesota University	USA	2010	nein

Liste der geprüften Braugerstensorten mit Empfehlung für den Anbau im Berggebiet.

* Rasmusson ist eine sechszeilige Sorte mit glatten Grannen. Alle anderen Braugerstensorten sind zweizeilig mit rauen Grannen.

Zweijahresvergleich Exaktversuche

	Ertrag dt / ha	relativer Ertrag %	Pflanzenlänge cm	Eiweissgehalt %
EXTASE	37,2	112,4	77,9	12,4
PRIMADONNA	37,8	114,5	73,8	12,4
RIA	32,7	100,0	77,5	13,2
QUENCH	45,9	139,0	67,5	11,7
STREIF	41,9	126,9	67,5	12,5
SUNSHINE	39,3	118,7	74,2	13,1
KGD 1 %	2,1	6,5	2,3	0,7
Anzahl Beobachtungen	12	4	12	12
Anzahl Orte	4	4	4	4

Zweijahresvergleich der Ergebnisse der Exaktversuche 2010–2011.

KGD 1 % = mit einer Wahrscheinlichkeit von 99 Prozent sind die Unterschiede zwischen zwei Sorten, die den in der Zeile angegebenen Wert übertreffen, signifikant.



Bild: Peer Schilperoord

Sortenprüfung: Aussaat in Andeer am 28.04.2012 auf dem Betrieb von Andreas Melchior. Kontrolle der Saattiefe, links Fritz Käser, Agroscope ART; rechts Peer Schilperoord.

traditionellen Landbauform beizutragen.

Der Nutzen aus den Anstrengungen kann sich sehen lassen: Die Landwirte produzieren nicht nur Nahrungsmittel, sondern auch Stroh und Futter für den eigenen Betrieb. Zwei lokale Brauereien, die Biervision in Monstein und die Bieraria Tschlin, beziehen heute neben der Brauerei Locher Gran-Alpin-Braugerste.

Sorten aus Deutschland, Frankreich, Österreich und den USA

Für den Anbau von Braugerste unter biologischen Bedingungen gibt es noch keine spezielle Züchtung. Einzig die französische Sorte Extase wurde vom Züchter für den biologischen und den konventionellen Anbau empfohlen.

Die Sorten wurden in Exaktversuchen und Praxisversuchen getestet. Die Exaktversuche, Parzellenversuche mit dreifacher Wiederholung, fanden auf den zwei Knospe-Betrieben von Daniel Berther in Alvaneu im Albulatal und von Andreas Melchior in Andeer im Schams statt. Die Parzellengrösse betrug 9,3 Quadratmeter, die Saatlänge 450 Körner pro Quadratmeter, ausgesät wurde, sobald die Witterung es im April zuließ, geerntet in der zweiten Augusthälfte. Gehackt und gejätet wurde von Hand. Die Forschungsanstalt Agroscope

Reckenholz-Tänikon bereitete die Erntemuster auf und wertete die Daten statistisch aus.

Die Praxisversuche waren als Streifenversuche in Gerstennäckern angelegt. Diese gab es im Engadin in Ardez bei Gian Campell und Men Janett, in Ftan bei Cla Denoth, in Scuol bei Jon Roner, in Ramosch bei Victor Peer sowie im Albulatal in Bergün bei Martin Nicolay und in Lantsch bei Simon Willi.

Neue Sorten liefern höhere Erträge

Der Vergleich mit Ria (siehe «Zweijahresvergleich Exaktversuche») zeigt, dass die neueren Sorten signifikant höhere Erträge liefern, in der Regel kürzer sind und einen geringeren Eiweissgehalt aufweisen. Bei Braugerste sollte der Eiweissgehalt bei 11,5 Prozent oder darunter liegen. Trotz erhöhtem Eiweissgehalt hatte sich Ria aber als



Bild: Peer Schilperoord

Sortenprüfung: Versuchsfeld in Alvaneu am 17.06.2011 auf dem Betrieb von Daniel Berther.

Braugerste bewährt. Die neuen Sorten haben sehr kurze Halme.

Der natürliche Krankheitsdruck schwankte von Jahr zu Jahr und von Standort zu Standort stark. Das Jahr 2010 war ein ausgesprochenes Schwarzrostjahr. In Ardez war der Befallsdruck am stärksten. Hier wächst der Schwarzrost-Zwischenwirt Berberitze direkt neben dem Acker. Im Jahr 2011 war der Befall mit Netzflecken und Blattflecken in den Streifenversuchen in Lantsch und Ftan für Ria und Extase massiv, Quench war deutlich weniger anfällig. Im dritten Testjahr 2012 wurde Sunshine stark von Spelzenbräune befallen, kurz vor der Ernte gab es dadurch massive Verluste durch Halmbruch am letzten Knoten. Die Sorte Extase war die früheste Sorte und hatte das längste Stroh. Sie schied aus aufgrund ihrer stark schwankenden Erträge und ihrer Anfälligkeit auf Netzflecken.

i Sämtliche Resultate der Prüfung sind abrufbar auf www.granalpin.ch → Dokumente.

Quench: Eine gute Nachfolge von Ria

Die Sorte Quench ist eine gute Nachfolgerin von Ria, mit einem deutlich höheren Körnerertrag und einer geringeren Anfälligkeit auf Schwarzrost, Netzflecken und Blattflecken. Quench bestockt am stärksten. Dadurch erzielt sie gemäss Rückmeldungen der Landwirte erstaunlich gute Stroherträge – und dies obwohl sie kurzhalbig ist.

Bei allen guten Resultaten hat Quench auch Nachteile: Die Sorte wurde für den konventionellen Anbau gezüchtet. Sie kann unter den biologischen Anbaubedingungen im Berggebiet ihr Ertragspotenzial nicht voll ausschöpfen. Die Pflanzen haben Schwierigkeiten, ihre Ähren vollkommen aus den Blattscheiden hinauszuschieben, die Eigenwüchsigkeit ist zu gering. Die Sorte Quench gehörte 2011 in Deutschland mit einem Anteil von 20 Prozent an der gesamten Vermehrungsfläche zu den am meisten angebauten Sorten.

Peer Schilperoord



Bild: zvg

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

KAG freiland
das tierfreundlichste Bio-Label



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



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

Die Biowelt von A bis Z auf

www.bioaktuell.ch

DIE PLATTFORM DER SCHWEIZER BIOBÄUERINNEN UND BIOBAUERN



DIAKONENHAUS GREIFENSEE

www.diakonenhaus.ch

DA

Das Diakonenhaus ist eine Institution mit Wohn- und Beschäftigungsplätzen für Menschen mit psychischen und/oder geistigen Behinderungen. Für unseren Bio Gemüsebau suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung

Gemüsegärtner/in 100%

oder

Landwirt/in

mit Kenntnissen im Gemüsebau

Ihre Aufgaben

- Begleiten und Fördern der MitarbeiterInnen mit Behinderungen
- Erstellen der Anbaupläne
- Anbau und Pflege der Freiland- und Gewächshauskulturen
- Dokumentation und Umsetzung der Bio-Suisse Richtlinien
- Mitarbeit in der Landwirtschaft
- Wochenend- und Feiertagsdienste (ca. 10x/Jahr)

Ihr Profil

- Ausbildung als Gemüsegärtner/in oder Landwirt/in
- Vorzugsweise Erfahrung im Bioanbau
- Erfahrung im Freiland- und Gewächshausanbau
- Interesse in der Arbeit mit Menschen mit Behinderungen
- Hohe soziale Kompetenz und Teamfähigkeit
- Offene, kommunikative und belastbare Persönlichkeit

Unsere Leistungen

- Ein von Wertschätzung geprägtes Arbeitsklima
- Interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsfeld
- Möglichkeit zur Weiterbildung oder Ausbildung
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen
- Bei Bedarf steht eine schöne Dienstwohnung zur Verfügung

Der Arbeitsbereichsleiter Roland Wittwer, Telefon 044 905 52 72, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie bis am 5. April 2013 an:
Diakonenhaus, Roland Wittwer, Postfach, 8606 Greifensee

»Elementarer Schwefel«
ertragreiche,
fruchtbare,
gesunde Böden

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

»SCHWEDOKAL® 90 Granulat«
90% S Schwefel • zum Streuen

»Sulfogüll® plus«
(Gülleschwefel) 90% S Schwefel



Ihr Boden lebt, dank
25 JAHRE



BvG Bodenverbesserungs-GmbH

Albrechtstraße 22 · D-86641 Rain am Lech
Tel.: 00 49 (0) 9090/40 06 · Fax: 00 49 (0) 9090/47 44
E-Mail: info@bvgrain.de · Internet: www.bvgrain.de



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

Bei Neubauten von Legehennenställen ist im Schlechtwetterauslauf und auf der Weide vorläufig keine Unterteilung nötig.

In 2000er-Ställen bald keine Herdenunterteilung mehr?

Bio Suisse erwägt, die Herdengrösse von 500 auf 2000 Legehennen zu erhöhen. Aus diesem Grund müssen Betriebe beim Bau von neuen Ställen im Schlechtwetterauslauf und auf der Weide vorläufig keine Unterteilungen in 500er-Herden einrichten. Bis im kommenden Herbst soll der Entscheid fallen.

Die maximale Herdengrösse von Knospe-Legehennen beträgt 250 Tiere. Bei strukturierten dreidimensionalen Haltungssystemen, also in Ställen, in denen Wasser und Futter auf mehreren Ebenen vorhanden sind, kann die Herdengrösse auf 500 Tiere erhöht werden. Pro Stall sind maximal vier Herden möglich. Zurzeit beraten die Fachkommission Eier und die Markenkommission Anbau MKA von Bio Suisse, die Herdengrösse bei Legehennen in dreidimensionalen Haltungssystemen von 500 auf 2000 zu erhöhen. Das würde bedeuten, dass in den Stalleinheiten mit bis zu 2000 Legehennen keine Herdenunterteilung mehr nötig ist.

Bei Neubau vorläufig keine Weide-Unterteilung nötig

Aufgrund diverser Anfragen hat die MKA von Bio Suisse an ihrer Sitzung vom 8. Februar 2013 folgenden Entscheid gefällt: Legehennenställe, welche auf Umstell- oder Vollknospe-Betrieben neu erstellt werden, müssen im Schlechtwet-

terauslauf und auf der Weide vorläufig nicht mehr eine Unterteilung in 500er-Herden einrichten. Im Stall selber und im dazugehörenden Aussenklimabereich muss die Unterteilung aber nach wie vor vorhanden sein. Auch bestehende Betriebe, welche die Herden bisher nicht vollständig getrennt hatten, können mit

der Unterteilung im Schlechtwetterauslauf und auf der Weide zuwarten. Diese Regelung gilt bis Ende 2013.

Sollte entschieden werden, dass Bio Suisse an der Herdenunterteilung in 500er-Herden festhält, wird die MKA für die Unterteilung eine Frist festlegen.

Beatrice Scheurer-Moser und Res Bärtschi

Vorgesehene Regelungen, falls Herdengrösse 2000 kommt

Der Entwurf der neuen Legehennenweisung sieht folgende Massnahmen vor, welche im Gegenzug zur Aufhebung der Herdenunterteilung in 2000er-Ställen neu gelten sollen:

- Schattenplätze
 - Das Huhn muss von jedem Punkt der Weide aus innerhalb von maximal 20 Metern eine Struktur erreichen können (Fluchtinstitut).
 - 80 Prozent der Strukturen müssen längerfristig aus Büschen und Bäumen bestehen. Solange diese die notwendige Grösse noch nicht erreicht haben, müssen sie durch

technische Einrichtungen ergänzt werden. Bei mobilen Stallsystemen können die Strukturen technisch sein.

- Jede Struktur muss mindestens zwei Quadratmeter Schattenfläche anbieten
- Regenerierung der Weide
 - Maximal 30 Prozent der minimalen Weidefläche dürfen zur Regeneration zeitweilig ausgezäunt werden.
- Geflügellaufhof
 - Ab einer Bestandesgrösse von 450 Legehennen wird ein Geflügellaufhof verlangt.

Schweizer Bioexporte: Trotz starkem Image unter Margendruck

Ob Holundersirup oder Schafmilchjoghurt: Schweizer Bioprodukte sind in Deutschland beliebt. Allerdings spüren die Schweizer Exporteure den Margendruck und den ungünstigen Wechselkurs, wie ein Besuch an der BioFach in Nürnberg zeigt.

Sei es, um Produkte und Dienstleistungen zu präsentieren, auf Podien zu diskutieren und zuzuhören, das Netzwerk zu pflegen oder schlicht, um sich inspirieren zu lassen – über 40'000 Fachleute aus über 100 Ländern besuchen jedes Jahr die zwei Messen für Bioprodukte und Naturkosmetik, BioFach und Viva-ness in Nürnberg, Deutschland.

Mit dabei sind auch Aussteller und Interessierte aus der Schweiz. So präsentiert das FiBL die neusten Forschungsergebnisse und Trends, und Bio Suisse nutzt die Gelegenheit, um mit internationalen Lieferantinnen und Partnern zu diskutieren.

Tee aus den Sonnenhängen des Berner Oberlands

Auch eine Reihe von Schweizer Bioverarbeitern warb vom 13. bis 16. Februar in Nürnberg um die Aufmerksamkeit und

des Verarbeitungsbetriebes neu auch für die Bearbeitung des deutschen Markts zuständig. In Nürnberg präsentierte er nicht nur die Kräutersalz- und Kräutermischungen, sondern auch verschiedene Kräutertees, Sirups und als Spezialität eine Heublumenmischung.

Deutsche trinken Hugo, Siruphersteller freut's

«Im Jahr 2012 nahm vor allem die Nachfrage nach Sirup erfreulich zu», erzählt Martin Lüdi. «Vermutlich auch weil die Deutschen vermehrt Mischgetränke wie den «Hugo» trinken, das ist eine Mischung aus Prosecco und Holunderblütensirup.» Bei Letzterem konnte die SAH Alpenkräuter AG im letzten Jahr ihre Exporte um 25 Prozent steigern. Im Gewürzbereich und beim Tee hingegen gestaltet sich das Wachstum in Deutschland schwieriger – der deutsche Markt ist in

diesen Bereichen stark wettbewerbsorientiert.

Wie anderen Schweizer Exportprodukten auch, macht den Swiss Alpine Herbs der Wechselkurs zu schaffen. Trotzdem blickt Martin Lüdi optimistisch in die Zukunft, Schweizer Bioprodukte hätten eine sehr hohe Glaubwürdigkeit und ein hervor-

ragendes Qualitätsimage, darauf müsse man schrittweise aufbauen.

Schweizer Schafjoghurt ist gefragt

Mit Schweizer Qualität punktete an der BioFach auch die Bischofszeller Molkerei Biedermann AG. Sie konnte im Jahr 2012 ihre Exporte nach Deutschland um fünf Prozent steigern. Umsatzträger sind vor allem Schafmilchjoghurt, Lassi, lactosefreie Milchprodukte und Caffè Latte – alle in Knospe-Qualität.



Daniel Knill, Marketing- und Verkaufsleiter der Molkerei Biedermann AG, posiert vor dem breiten Produktesortiment der Firma aus Bischofszell.

Die Molkerei Biedermann schickt wöchentlich zwei Lastenzüge mit Produkten nach Deutschland. «Die Schafmilchprodukte und die lactosefreien Produkte entwickeln sich am besten, dort können wir uns in einer Nische behaupten», erklärt der Verkaufs- und Marketingleiter Daniel Knill. Die Molkerei – seit 2011 gehört sie zu Emmi – verarbeitet zurzeit die Schafmilch von siebzehn Betrieben, wie Daniel Knill erklärt. Obschon die Biedermann AG ihren Produzenten einen fast doppelt so hohen Milchpreis bezahlt wie die deutsche Konkurrenz, finden die Schweizer Produkte in Deutschland einen guten Absatz. Das liege an der vermehrt diätetischen Ernährung und am guten Ruf der Schweizer Bioprodukte. «In Deutschland sieht man in der Knospe etwa einen ähnlich hohen Standard wie in Demeter», erklärt der Marketing- und Verkaufsleiter.

Stephan Jaun

Bilder: Stephan Jaun



Martin Lüdi, Betriebsleiter der SAH Alpenkräuter AG, macht Medienvertretern aus Deutschland die Schweizer Knospe-Kräuter der Marke Swiss Alpine Herbs schmackhaft.

Gunst der Einkäuferinnen und Einkäufer.

Knospe-Kräuterprodukte aus dem Berner Oberland präsentierte Martin Lüdi am Stand der SAH Alpenkräuter AG. Die Firma exportiert unter dem Markennamen Swiss Alpine Herbs Kräuter von den Sonnenhängen des Berner Oberlands nach Deutschland und in andere Länder. Martin Lüdi ist als Leiter

Strenge Kontrollen auch für ausländische Biobetriebe

Weisen importierte Knospe-Produkte wirklich den gleichen Standard auf wie Knospe-Produkte aus der Schweiz? Diese Frage hat bioaktuell der Leiterin Import bei Bio Suisse gestellt. Dass auch Importe hohen ökologischen Standards entsprechen, dafür sorgen ebenso strenge Betriebskontrollen auf ausländischen Biohöfen wie in der Schweiz.

bioaktuell: Für Knospe-Importe gelten dieselben strengen Standards wie für Schweizer Knospe-Produkte. Wie kann eine Biokontrolle im Ausland dies garantieren?

Andrea Seiberth: Die lokale oder internationale Kontrollstelle macht jährlich mindestens einen Besuch pro Betrieb. Dabei kontrolliert sie einerseits die Anforderungen der EU-Bioverordnung oder einer gleichwertigen Bioverordnung und andererseits die darüber hinausgehenden Bio Suisse Anforderungen. Hierzu erstellt Bio Suisse jährlich eine aktuelle Kontrollcheckliste für das Ausland. Die Kontrolle findet, wie in der Schweiz auch, auf den Feldern, in den Ställen und im Büro des ausländischen Betriebs statt.

Wer macht die Kontrollen im Ausland? Das sind vor Ort tätige Kontrollstellen, wie etwa bio.inspecta oder Bio Test Agro in der Schweiz. Die Kontrollstellen müs-

«Die Kontrolle auf ausländischen Betrieben läuft im Grossen und Ganzen gleich ab wie auf Schweizer Betrieben.»

sen vom jeweiligen Land staatlich akkreditiert sein für die Kontrolle und Zertifizierung von Biobetrieben. Die staatlichen Stellen geben vor, wie die Kontrollstellen arbeiten müssen und überwachen dies. Sie begleiten die Kontrollierenden bei ihrer Arbeit und machen Audits. Für die Bio Suisse Richtlinien schulen wir die Kontrollstellen direkt.

Macht Bio Suisse auch selbst Kontrollen im Ausland?

Bio Suisse führt sogenannte Nachkontrollen im Ausland durch. Diese macht sie auf Verdacht hin. Im Jahr 2012 hat Bio Suisse unter anderem in Italien und Rumänien insgesamt sechzehn Betriebe nachkontrolliert, dies zusammen mit den zuständigen Kontrollstellen. Dadurch er-



Bild: Petra Schwinghammer

Wo gibt es Unterschiede bei der Betriebskontrolle im Vergleich zur Schweiz?

Die Kontrolle auf ausländischen Betrieben läuft im Grossen und Ganzen gleich ab wie auf Schweizer Betrieben. In vie-

«2012 hat Bio Suisse sechzehn Betriebe nachkontrolliert und sechs Kontrollstellen auf Knospe-Richtlinien geschult.»

len Ländern werden die Betriebe jedoch mehr als einmal pro Jahr kontrolliert. Zudem finden auf ausländischen Betrieben vermehrt Boden-, Blatt- und Produktanalysen auf Pesizid-Rückstände statt.

Wie kann Bio Suisse garantieren, dass die Kontrollen nach den genau gleich strengen Kriterien durchgeführt werden wie in der Schweiz?

Bio Suisse verlangt von den ausländischen Betrieben ausführliche Unterlagen zur Prüfung der Konformität mit den Bio Suisse Richtlinien. Der Betrieb wird von Bio Suisse erst anerkannt, wenn alles geprüft ist. Zudem muss das Anerkennungsverfahren jährlich wiederholt werden.

Welche Zusatzmassnahmen ergreift Bio Suisse in Ländern, die ein erhöhtes Risiko an Korruption oder Betrug aufweisen?

Wir nehmen keine Risikoeinschätzung einzelner Länder vor, sondern verfolgen das Konzept, dass jeder Betrieb einzeln von Fachleuten angeschaut wird. Im Zweifelsfall nehmen wir – wie gesagt – Nachkontrollen an Ort und Stelle vor.

Interview: Petra Schwinghammer

In einer Serie setzt sich bioaktuell mit kritischen Fragen zum Thema Importe mit der Knospe auseinander. Gerne nimmt die Redaktion Anregungen entgegen. Kontakt siehe Impressum Seite 27.

Andrea Seiberth leitet seit fünf Jahren den Bereich Import bei Bio Suisse. Sie hat während neunzehn Jahren umfassende Erfahrungen in der Kontrolle und Zertifizierung von Biobetrieben gesammelt.

hält Bio Suisse Einblick in deren Arbeit, kann Kritisches direkt ansprechen und die Kontrollierenden gezielt schulen.

Kann sich jeder ausländische Betrieb für die Kontrolle nach Bio Suisse Richtlinien anmelden?

Nein, das Anerkennungs-gesuch für einen Betrieb im Ausland muss von einem Importeur in der Schweiz gestellt werden. Dieser Importeur muss Lizenznehmer von Bio Suisse sein.



BioNordwestschweiz zieht die Besucher der HESO mit viel Fläche und Attraktionen an.



Selber Brot backen begeistert die kleinen Messebesucher.



Rosmarie Eichenberger (Kommunikations- und Gesamtverantwortliche) präsentiert Biobrote.

Mehr als nur Anlässe organisieren – Events mit Erlebniswert gestalten

Im Gegensatz zu Anlässen bieten Events den Besucherinnen und Besuchern einen Erlebniswert. Die Besuchenden sind aktiv ins Geschehen eingebunden. Der Mehraufwand zahlt sich für die Organisatoren bei sorgfältiger Planung und Umsetzung aus – zum Beispiel indem die Eventbesucher später bevorzugt Bioprodukte kaufen.

Events werden zur planmässigen Aktivierung von Zielgruppen immer wichtiger. Durch die Erlebnis- und Unterhaltungsorientierung sind aber auch Aufwand und Risiko grösser als bei der Organisation gewöhnlicher Anlässe. Selbst ein erfahrener Experte wie Flavio Sartori, Dozent für Eventmanagement an der Fachhochschule HAFL in Zollikofen und Messeleiter BEA Pferd bei Bernexpo, orientiert sich am Leitsatz, dass an einem Event alles schiefgeht, was schiefgehen kann.

«Vor einem Event müssen unbedingt alle kritischen Punkte definiert werden, die schiefgehen könnten», sagt Sartori. Dazu gehören alle Aspekte wie Kommunikation, Anreise, Besucherführung, Unterhaltung und auch Verpflegung. «Insbesondere die Führung und Betreuung der Gäste oder Besucher vor Ort ist ein sehr wichtiger Faktor.»

Besucher müssen eingebunden werden

Eine Veranstaltung wird gemäss Definition erst durch einen Zusatznutzen für die Besucherinnen und Besucher zum Event, das heisst zum Ereignis. Ein wöchentlich stattfindender Markt ist im Normalfall kein Event. Erst wenn die Gäste eingebunden werden, fasziniert sind und Überraschendes erleben, hat eine Veran-

staltung Eventcharakter. Letztlich ist aber nicht ein einzelner Höhepunkt, sondern der Gesamteindruck des Anlasses ausschlaggebend dafür, ob die individuelle Beurteilung durch die Besuchenden positiv oder negativ ausfällt. Die An- und Abreise werden ebenso in die Beurteilung einbezogen wie die Verpflegung, das Rahmenprogramm und die sauberen oder eben verschmutzten Toiletten.

Für Flavio Sartori ist entscheidend, dass ein Event Emotionen weckt. «Wenn der Besucher den Alltag für einen kurzen Moment vergessen kann, sich am Event betreibt und wohl fühlt, aktiv mitmachen kann, dann haben wir bereits viel erreicht.» Daneben setzt er sich zum Beispiel bei der Berner Messe BEA Pferd zum Ziel, den Zuschauern mit Sonder-schauen über Regionen oder Themen wie Energie oder Floristik einen zusätzlichen

Nutzen zu bieten. «Im Idealfall wird das Hauptthema mit einer Geschichte verknüpft, die wie ein roter Faden durch den Event führt. Auch bei der Einladung, dem Give-away und dem Dankeschreiben wird diese Geschichte immer wieder aufgegriffen.»

Bio ist wie geschaffen für Events

Gerade der Biolandbau bietet vielfältige Themen, die an einem Event auf dem Hof oder an einer Messe aufgegriffen werden können. Die nachhaltige Produktionsweise und die schonende Verarbeitung können mit Hilfe von Sinneseindrücken, Tieren oder erlebter Natürlichkeit besonders gut vermittelt werden.

Bio Suisse verfügt zum Beispiel über ein ausleihbares Set zum Erschnuppern von Kräutern. Natürlich kann man solche Sets auch selber herstellen. Ebenso wie Spiele oder Wettbewerbe, welche die Thematik der Nützlinge und Schädlinge aufgreifen. Auch eine Blinddegustation zum Vergleich von biologischen und konventionellen Produkten bietet Anknüpfungspunkte für weiterführende Diskussionen und Informationen – und bindet die Besuchenden aktiv ein.

Der Mehraufwand zahlt sich aus Events bilden eine gute Möglichkeit, um Aufmerksamkeit zu erlangen und sich

Artikelserie Eventmanagement

bioaktuell greift in einer Folge von fünf Artikeln das Thema Eventmanagement auf. Die Beiträge behandeln jeweils ein Themenfeld und stellen einen von Bio Suisse unterstützten regionalen Markt vor. Ziel der Artikelserie ist es, die wichtigsten Informationen ebenso wie praktische Tipps zum Thema Eventmanagement zu vermitteln.



(kation) und Herbert Schluemp
eren die frisch gebackenen

Bild: Reto Bergmann



Der Streichelzoo ist Anziehungspunkt mit Erlebniswert für Familien.



Beim Mäusespiel retten die Kinder
verschiedene Getreidesorten vor den
Mäusen.

Bilder: Rosmarie Eichenberger

von der Konkurrenz abzuheben. Mit der Inszenierung von Erlebnissen und besonderen Ereignissen streben die Veranstalter eine nachhaltige emotionale Bindung mit einer Unternehmung, einer Marke oder einer Idee an. Dabei soll es natürlich nicht bleiben. Ziel ist es, dass die positiven Erlebnisse während des

Events zu einem späteren Zeitpunkt den Kauf von Produkten auslösen.

Diesen Ansatz verfolgt auch Herbert Schluemp mit der Organisation des alljährlichen Auftritts der Nordwestschweizer Biobauern an der Herbstmesse Solothurn HESO. «Wir versuchen immer, möglichst viele Bioproduzenten in das Projekt zu

integrieren. Wenn die Bäuerinnen und Bauern an der Messe von ihren eigenen Erfahrungen berichten und Auskunft geben, dann ist das echte und authentische Information für die Konsumenten. Ich bin überzeugt, dass wir so viel Verständnis für die Bioproduktion ankeugen und damit indirekt den Absatz ankurbeln.»

Reto Bergmann

Herbstmesse Solothurn: Biobauern bieten Erlebnisse

Die Herbstmesse Solothurn HESO verzeichnet jährlich rund 120'000 Besucherinnen und Besucher. Etwa ein Viertel von ihnen besuchen den Stand von BioNordwestschweiz. Die Nordwestschweizer Biobauern sind seit 1999 mit ihrem Streichelzoo ein fester Bestandteil der HESO. Im Laufe der Jahre wurde der Standbereich durch zusätzliche Elemente ergänzt, welche die Leute anziehen und ihnen den Biolandbau näherbringen sollen. Im Jahr 2012 umfasste der Auftritt von BioNordwestschweiz neben dem Streichelzoo

«Man muss etwas anbieten, dass die Leute fasziniert und ihre Emotionen weckt.»

die Sonderausstellung «Vom Korn zum Brot», Informationen zur graslandbasierten Fleischproduktion, ein Spiel für Kinder sowie die Biobeiz, wie Herbert Schluemp, der Verantwortliche für den HESO-Auftritt von BioNordwestschweiz gegenüber bioaktuell erklärt.

bioaktuell: Welche Punkte sind aus Ihrer Sicht zentral bei der Organisation eines Events?

Herbert Schluemp: Ein Event muss so gestaltet sein, dass er für bestehende Kun-

den attraktiv ist und gleichzeitig neue Kunden anzieht. Es muss etwas angeboten werden, dass die Leute fasziniert und ihre Emotionen weckt. Das kann etwas Einfaches sein, so wie unser Streichelzoo. Auch Degustationen bringen sehr viel. Verbunden mit einer Erklärung, wie wir produzieren, können wir so viel Affinität für Bioprodukte erzeugen. Mir ist es zudem immer ein Anliegen, dass nicht die Profitorientierung im Vordergrund steht. Freundlichkeit und positives Denken vermitteln Besucherinnen und Kunden ein positives Erlebnis. Früher oder später zahlt sich das dann auch finanziell aus.

Weshalb sind Sie immer mit einem Streichelzoo präsent?

Wir haben vorher im Rahmen der HESO einen Biomarkt organisiert. Die Verkäufe waren aber nicht zufriedenstellend. Mit dem Streichelzoo haben wir nun die ideale Präsentationsform gefunden. Zum einen werden wir von der HESO dafür entschädigt, dass wir das Rahmenprogramm mit einer Attraktion für Kinder ergänzen. Darüber hinaus erreichen wir dank dem Streichelzoo unser Zielpublikum und können mit der ergänzenden Sonderschau jährlich neues Wissen zum Biolandbau vermitteln.

Wen möchten Sie mit Ihrer Ausstellung erreichen?

Unsere Zielgruppe sind Familien mit Kindern. Ihnen wollen wir mit der Sonderausstellung die Faszination Biolandbau auf attraktive Art und Weise vermitteln. Wer noch nicht Bio einkauft und konsumiert, der soll hier umgestimmt werden. Wer bereits Bio einkauft, den möchten wir darin bestärken.

Der Auftritt an der HESO verfolgt also keine finanziellen Interessen?

Nein. Unser Auftritt soll auf das Reputationskonto der Bioprodukte einzahlen. Er rechnet sich für die einzelnen Biobauern nicht sofort und direkt. Dadurch, dass

«Unser Auftritt soll auf das Reputationskonto von Bio einzahlen.»

wir von der Messe für den Streichelzoo entschädigt und von Bio Suisse unterstützt werden, haben wir gute finanzielle Rahmenbedingungen und Freiheiten bei der Planung unseres Auftritts. Lediglich die Biobeiz muss einen gewissen Betrag herauswirtschaften, damit wir die Entschädigung für die im Einsatz stehenden Biobauern finanzieren können.

Interview: Reto Bergmann

Eierskandal: Es braucht mehr bäuerliche Familienbetriebe

In Norddeutschland sind die Legehennenhalter ins Visier der Justiz geraten. Konventionelle und biologisch geführte Betriebe haben offenbar systematisch ihre Ställe überbelegt. Knospe-Eier im Schweizer Detailhandel sind nicht betroffen. Europa braucht mehr bäuerliche Familienbetriebe, die Tierwohl und Ökologie ernst nehmen.

Gegen Hunderte von Legehennenbetrieben wird zurzeit in Deutschland ermittelt. Nach Auskunft der Staatsanwaltschaft sind es in der Mehrzahl konventionelle und einige ökologisch geführte Eierbetriebe im Bundesland Niedersachsen. Weitere Fälle haben die Ermittler an andere Bundesländer und nach Holland abgegeben. Der Vorwurf an die konventionellen und an die biologisch geführten Betriebe lautet, sie hätten vor 2011 mehr Tiere im Stall gehalten als gesetzlich erlaubt. Medienberichte sprechen von 15'000 Legehennen pro Stall in Ställen, die für 12'000 Tiere gebaut wor-

den waren. Hingegen liegen keine Informationen vor, dass in Deutschland konventionell produzierte Eier umdeklariert und als Bioeier verkauft wurden.

Unter der Marke Knospe gelangen ausschliesslich Konsumeier aus der Schweiz in den Verkauf. Wer regelmässig sein Knospe-Frühstücksei isst, kann also sicher sein, dass Schweizer Bioqualität drin ist.

Zusätzlich werden Verarbeitungseier importiert, die auch in Gebäck oder Eierteigwaren mit der Knospe landen. Der grösste Teil davon stammt aus Süd-

deutschland und Österreich. Bio Suisse regelt die Produktion wie folgt:

- Jeder Knospe-Betrieb wird jährlich von einer unabhängigen Kontrollorganisation geprüft, die Kontrollen werden von einer weiteren Organisation zertifiziert.
- Knospe-Betriebe dürfen maximal 2000 Legehennen pro Stall halten und 500 Hennen pro Herde.
- Die Legehennen haben regelmässigen Zugang zum Aussenklimabeereich, zum Auslauf und zur Weide.
- Jede Henne verfügt über fünf Quadratmeter Weidefläche.
- Den Hennen stehen Schattenplätze und ein Sandbad zur Gefiederpflege zur Verfügung.
- Das Futter ist biologisch und frei von gentechnisch veränderten Organismen.
- Die Körner werden direkt in die Einstreu verteilt, damit die Hühner ihrer natürlichen Veranlagung entsprechend scharren können.

Bio Suisse setzt auf eine ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltige Landwirtschaft. Dazu gehören gemischte bäuerliche Familienbetriebe, die ihre Hühner artgerecht und in überschaubaren Einheiten halten und sich von unabhängigen Kontrollstellen kontrollieren lassen. Die Betriebe von Bio Suisse produzieren gesamtbetrieblich, das heisst, überall auf dem Betrieb halten sie die Bio Suisse Richtlinien ein.

Heute stammt bereits jedes fünfte in der Schweiz verkaufte Ei aus einem Schweizer Biobetrieb. Bioeier sind eine Erfolgsgeschichte, nicht nur bei den Konsumenten, sondern auch für die Tiere, für die Natur und für die Bäuerinnen. Dass diese Erfolgsgeschichte organisch weiterwachsen kann und es noch mehr biologisch produzierende bäuerliche Familienbetriebe in der Schweiz gibt, dafür setzt sich Bio Suisse ein.

Stephan Jaun, Leiter Information und PR,
Bio Suisse

bioaktuell



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

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Einsenden an Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel,
Fax +41 (0)61 385 96 11, E-Mail verlag@bioaktuell.ch



Bild: Alexandre Truffer

Könnte bei Bedarf jede Kartoffelspeise in Bioqualität herstellen: Armand Ducaux, Leiter Qualität der frigemo AG.

frigemo AG, 2008 Cressier

frigemo ist Teil der fenaco-Landi-Gruppe, die den Schweizer Bauern gehört. Wie Armand Ducaux, Leiter Qualität, erklärt, konzentriert sich die Fabrik von Cressier auf Kartoffelprodukte und ist eine der fünf spezialisierten Produktionsstätten der Unternehmensgruppe.

1 Sie verarbeiten Biolebensmittel. Was ist Ihre Motivation dazu?

Wir haben 1999 damit begonnen. Damals waren wir Branchenpioniere, denn wir wurden von unseren Zulieferern, den Bauern, dafür sensibilisiert.

2 Verarbeiten Sie ausschliesslich Bioprodukte?

Nein. Die Bioprodukte machen etwa fünf Prozent unserer Tiefkühlprodukte aus. Wir verarbeiten in Cressier jährlich über 50'000 Tonnen Kartoffeln.

3 Welche Produkte verarbeiten Sie?

Hier in Cressier verarbeiten wir ausschliesslich Kartoffeln. Wir produzieren grossmehrheitlich Pommes Frites, aber auch Flocken für Kartoffelstock sowie Spezialitäten wie Pommes Duchesse oder Rösti und andere mehr.

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

Gegenwärtig besteht keine ausgeprägte Nachfrage nach Biokartoffelprodukten. Doch wenn der Markt es möchte, könnten wir auch Kroketten, Pommes

soufflés und jede andere Kartoffelspeise herstellen.

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

Die Pflichtenhefte der Zertifizierungsstellen sind klar und präzise genug, damit ein Unternehmen wie das unsrige seine Verarbeitungsabläufe von konventionell auf Bio umstellen kann.

6 Was ist bei Ihnen der Unterschied in der Verarbeitung zwischen Bio- und konventionellen Produkten?

Die grössten Schwierigkeiten mit den Bioprodukten liegen in der wechselhaften Qualität und darin, dass der Rohstoff rasch verarbeitet werden muss. Konventionelle Kartoffeln können dank dem Einsatz keimhemmender Mittel zehn Monate gelagert werden. Kartoffeln aus dem biologischen Landbau hingegen nur drei oder vier Monate. Dabei wird aber nur einmal pro Jahr geerntet ...

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

Unsere Bioprodukte werden aus Schweizer Kartoffeln hergestellt. In gewissen Jahren, so auch im vergangenen Jahr, lässt die Qualität zu wünschen übrig. Dann müssen wir die Kartoffeln rascher verarbeiten, was zu Lagerengpässen führt.

8 Kennen Sie Ihre Kundschaft?

Wir arbeiten mit Depositären zusammen, die ihre Kunden gut kennen. Ausserdem verfügen wir über ein Netz von Verkäufern, die uns genaue Informationen zur Nachfrage unserer Kunden liefern.

9 Was wünschen Sie sich von Bio Suisse oder FiBL?

Die Vielfalt an Biolabels ist ein wiederkehrendes Problem. Daneben hoffen wir, dass die Kontrollen von Bio Suisse weiterhin seriös bleiben, damit Probleme vermieden werden und das Vertrauen der Öffentlichkeit in die Bioprodukte erhalten bleibt. Dieses Vertrauen ist nämlich ein zerbrechliches Gut; jeder Skandal hat nachhaltige Auswirkungen auf die gesamte Branche. Interview: Alexandre Truffer

Fairness und Knospe: Darüber stimmen die Delegierten ab

Seit drei Jahren setzt Bio Suisse ihr Fairnesskonzept Schritt für Schritt um. Die ersten Gesprächsrunden unter den Marktpartnern haben stattgefunden und eine Befragung zu Fairness und Zufriedenheit im Handel zeigt, wie fair es im Schweizer Markt tatsächlich zugeht. An der nächsten Delegiertenversammlung Mitte April sollen die Richtlinie von 2010 angepasst und eine Regelung für Importprodukte verankert werden.

Vor drei Jahren haben die Bio Suisse Delegierten die Richtlinie «Fairer Handel» verabschiedet. An Stelle eines Kontroll- und Zertifizierungsansatzes setzt diese auf Eigenverantwortung der Marktpartner. Das heisst, bei der Bio-kontrolle überprüft die Kontrollperson nicht alle Details, sondern ähnlich wie im Fall der sozialen Anforderungen beruht das Fairnesskonzept auf einer Selbstverpflichtung.

Die Erfahrungen aus dem Projekt haben gezeigt, dass die Richtlinie «Fairer Handel» nicht in allen Punkten genau so umgesetzt werden kann, wie es im Jahr 2010 vorgesehen war. Am 18. April 2013 wird den Delegierten daher eine Richtlinienänderung vorgelegt, in der diese Praxiserfahrungen berücksichtigt sind. Im Änderungsantrag des Vorstands fällt vor allem auf, dass die Richtlinie an einigen Stellen weniger verpflichtend formuliert ist und dass der geplante Ausschuss fairer Handel durch eine Ombudsstelle ersetzt wird. Neu gibt es zudem einen Abschnitt zur verantwortungsvollen Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten.

Gesprächsrunde nicht für alle ideal

Nach der Entwicklung des Verhaltenskodex fanden 2011 und 2012 zwei Gesprächsrunden im Knospe-Brotgetreide-

markt statt. Daran nahmen rund dreissig wichtige Marktpartner teil. Sie diskutierten etwa die Frage, was faire Qualitätsanforderungen für Schweizer Bioproduzenten wären. Ein wichtiges Ergebnis der Gesprächsrunde im Jahr 2012 ist, dass die Qualitätsmessung und die Weiterverwertung verschiedener Qualitäten verbessert werden muss. Daran wird nun weitergearbeitet.

Nicht überall besteht aber Bedarf für diese Art der Gespräche. So ist etwa der Markt für Biowein geprägt von Direktvermarktung und regionalen Besonderheiten. Entsprechend hätte dort eine Gesprächsrunde zwischen Winzern und ihren Abnehmerinnen nicht den gleichen Nutzen wie im Getreide- oder Milchmarkt. Vor diesem Hintergrund ist es nicht sinnvoll, in der Richtlinie jährliche Gesprächsrunden in jeder Branche vorzuschreiben und alle Marktpartner zur Teilnahme zu zwingen.

Obwohl die Formulierungen unverbindlicher scheinen, geht die Umsetzung vorwärts. Wenn künftig in einem der Punkte mehr Verbindlichkeit tatsächlich gewünscht wird, ist es möglich, dies in der Richtlinie zu verankern.

Wettbewerbsrechtliche Abklärungen haben ergeben, dass der geplante Ausschuss fairer Handel nicht wie vorgesehen umgesetzt werden kann. Würde dieses Gremium beispielsweise darüber ver-

teilen, welche Preise fair sind und welche nicht, so wären die Entscheide im Ernstfall in der Praxis kaum durchsetzbar und wettbewerbsrechtlich problematisch. Im Jahr 2013 will Bio Suisse stattdessen eine Ombudsstelle einsetzen, die Empfehlungen abgeben kann und an die sich jede Produzentin, jeder Verarbeiter und der Handel mit ihren Anliegen wenden kann. Eine Umfrage (siehe Kasten Seite 21) hat ergeben, dass einige Produzenten und Verarbeiterinnen nicht zufrieden sind mit ihren Handelsbeziehungen. Ihnen könnte künftig die Ombudsstelle als Unterstützung dienen.

Verantwortungsvoller Handel mit Importprodukten

Seit mehreren Jahren diskutieren Vorstand, Markenkommission Import und die Geschäftsstelle die Umsetzung von Fairnessprinzipien bei Importprodukten. Mittlerweile werden Knospe-Produkte aus rund 60 Ländern in die Schweiz importiert. Die meisten Bio Suisse anerkannten Betriebe befinden sich in Europa und Kanada, ein kleinerer Teil in Lateinamerika, Asien und Afrika.

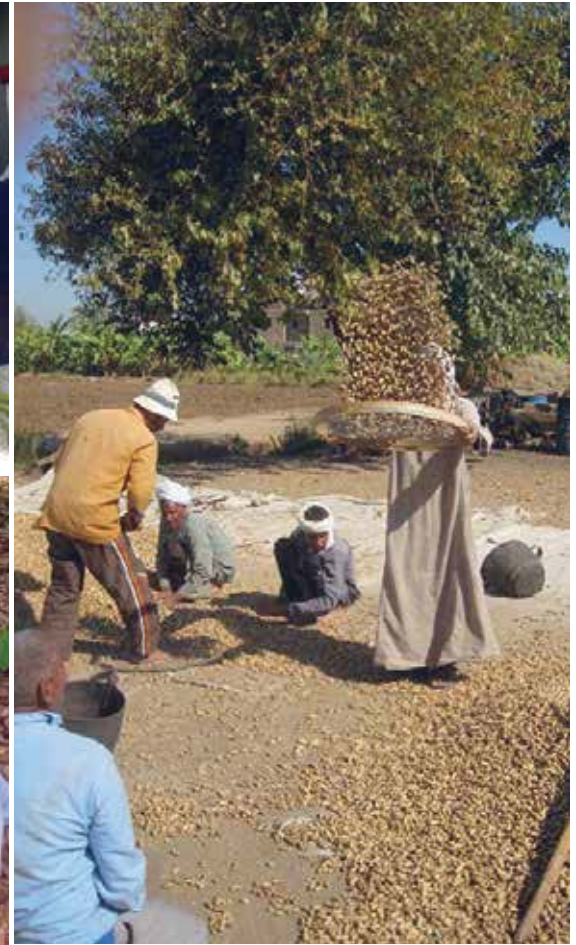
Die Knospe-Produkte aus dem Ausland gelangen über rund 180 Importeure in die Schweiz. Ohne einen zertifizierten Importeur dürfen Produzierende keine Knospe-Ware in die Schweiz liefern. Die Importeure tragen somit eine bedeutende Verantwortung für die Handelsbeziehungen mit ihren Partnerinnen und Partnern im Ausland.

Ein Verhaltenskodex auch fürs Ausland

Die Bio Suisse Arbeitsgruppe wollte eine Regelung finden, die gleichermassen für Kleinbauern in den Tropen wie auch Produzentinnen in Kanada, der Türkei oder Spanien anwendbar ist. Diese Produzierenden arbeiten in sehr unterschiedlichen kulturellen, klimatischen und ökonomischen Bedingungen. Daher las-

Chronologie des Projekts faire Handelsbeziehungen in der Schweiz

2010	Nach der Verabschiedung der Richtlinie «Fairer Handel» macht sich eine branchenübergreifende Arbeitsgruppe daran, eine Reihe von Fairnessleitlinien für den Handel mit Knospe-Produkten auszuarbeiten. So entsteht der Verhaltenskodex, den die Delegierten im Jahr 2012 verabschiedet haben.
2011	Die erste Pilotgesprächsrunde Brotgetreide findet statt.
2012	Der Verhaltenskodex geht in eine Vernehmlassung bei den Lizenznehmern und wird an der Delegiertenversammlung verabschiedet. Die zweite Gesprächsrunde Brotgetreide findet statt, und die Umfrage zu Fairness und Zufriedenheit beim Handel mit Knospe-Produkten wird durchgeführt.
2013	Die Richtlinie «Fairer Handel» wird aufgrund der Erfahrungen aus dem Projekt angepasst und den Delegierten vorgelegt.



Bilder: Laura Spring und Matthias Bucheli

Sollen von verantwortungsvoller Handelspraxis profitieren: Arbeiter auf einem italienischen Spargelbetrieb, Kakaobauern in Peru und Erdnussproduzenten in Ägypten.

sen sich zum Beispiel die Max Havelaar Fairtrade Standards auf die Mehrheit der Knospe-Produzenten im Ausland nicht anwenden.

Der Bio Suisse Lösungsansatz heisst: «Verhaltenskodex für die verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten». Die Leitlinien sind an den Verhaltenskodex für die Schweiz angelehnt und regeln die Zusammenarbeit in Bezug auf Punkte wie

Mengenplanung, Preisfindung, Umgang mit Risiko. Integraler Bestandteil sind auch die Bio Suisse Sozialstandards.

Bio Suisse befragt alle Produzenten im Ausland

Die Leitlinien hat Bio Suisse gemeinsam mit den Importeuren entwickelt. Die Importeure konnten im Rahmen eines Workshops, in Einzelgesprächen und einer Vernehmlassung ihre Meinung und

Erfahrungen in die Leitlinien einbringen. Viele der Importeure setzen die Leitlinien bereits heute in sehr unterschiedlichen Marktsegmenten um, bei anderen gibt es marktbedingte Schwierigkeiten.

Bio Suisse schreibt dieses Jahr alle Produzentinnen und Produzenten im Ausland an und befragt sie zu den wichtigsten Leitlinien des Kodex und zu ihrer Zufriedenheit mit ihren Abnehmern. Gleichzeitig erhalten auch die Importierenden in einer Umfrage die Möglichkeit, ihre Handelsbeziehungen zu den Produzierenden im Ausland zu beschreiben. Die Umfrageergebnisse ergeben eine Entscheidungsgrundlage für weitere Schritte.

Wichtig in diesem Prozess ist auch die Kommunikation von Bio Suisse mit Produzentinnen und Importeuren. Die Begrenzung der Importmengen, wenn Produkte aus der Schweiz verfügbar sind, empfinden manche Produzierende im Ausland als unfair. Durch transparente und aktive Kommunikation über die Rahmenbedingungen der Knospe-Importe gegenüber allen Handelspartnern lässt sich die Situation verbessern.

Jörg Schumacher und Laura Spring, Bio Suisse

Umfrage zu Fairness und Zufriedenheit in der Knospe-Wertschöpfungskette

Knapp zwei Drittel der Knospe-Produzenten und Lizenznehmerinnen sind generell eher zufrieden oder sehr zufrieden mit der Zusammenarbeit in ihren Handelsbeziehungen. Dies hat eine Umfrage gezeigt, die Bio Suisse im Rahmen des Projekts faire Handelsbeziehungen gemeinsam mit der Universität Kassel/Witzenhausen (D) durchgeführt hat. Die wichtigsten Erwartungen der Produzentinnen und Produzenten an ihre Abnehmer sind faire Preise und gute Zusammenarbeit, während die Abnehmer insbesondere eine hohe Produktqualität

erwarten. Die Meinungen der Produzenten und Abnehmerinnen lagen beim Preis-Leistungs-Verhältnis am weitesten auseinander, wenngleich auf einem hohen Niveau.

- Lesen Sie mehr über die Ergebnisse auf der Internetseite www.bio-suisse.ch → Produzenten → Nachhaltigkeit → Faire Handelsbeziehungen.
- Weitere Informationen bei Jörg Schumacher, Tel. 061 204 66 66, E-Mail joerg.schumacher@bio-suisse.ch

Alte Logos sind wie überfälliger Käse

Sie geben Bio Suisse ein Gesicht und sind zentrales Erkennungselement: die aktuellen Bio Suisse Logos, die seit 2008 gelten. Bei ihnen ist der Schriftzug ausschliesslich unter der Knospe angebracht und das Wort BIO weist die Schriftstärke «fett» auf. Das ist nichts Neues und wurde an dieser Stelle schon mehrmals geschrieben.

Darum das Ganze in Grün: Wer die aktuellen Logos verwendet, hat Produkte die so authentisch wie ein optimal reifer



Knospe-Käse oder so tiefgründig wie ein Knospe-Wein sind. Doch nicht überall glänzt, riecht und schmeckt es so schön. Auf einigen Internetseiten und anderen Kommunikationsmitteln modern immer noch uralte Logos vor sich hin. Die stinken inzwischen wie ein längst

überfälliger Vacherin Mont-d'Or. Man sollte sie erlösen und sich und andere vor ihren negativen Auswirkungen schützen.

Wer also in seinem Internetauftritt oder auf sonstigen Unterlagen ein altes Logo findet, sollte sich schleunigst auf die Socken machen und auf der Website von Bio Suisse die «neuen» Logos herunterladen und die alten bei sich ersetzen.



■ Alle aktuellen Knospe-Logos finden Sie unter www.bio-suisse.ch → Über uns → Logos Download

Bio Suisse mit neuer Adresse

Seit 23 Jahren ist die Geschäftsstelle von Bio Suisse in Basel Ansprechpartnerin für Produzenten und Lizenznehmer. Nun zügelt sie innerhalb der Stadt von der Margarethenstrasse 87 an die Peter Merian-Strasse 34. Ab dem

18. März 2013 hat deshalb Bio Suisse eine neue Adresse und auch eine neue zentrale Telefonnummer:

■ Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
CH-4052 Basel

Tel. +41 (0)61 204 66 66
Fax +41 (0)61 204 66 11

Während des Umzugs am 14. und 15. März bleibt die Geschäftsstelle geschlossen.
sja

Stehen Sie auch in Ihrem Outfit zur Knospe

Auf vielseitigen Wunsch bietet Bio Suisse zusätzliche Knospe-Kleider zum Verkauf an. Ein Hemd, eine Tunika und ein Gilet sind ab sofort im Bio Suisse-Onlineshop erhältlich.

Sei es an offiziellen Anlässen, bei Empfängen auf dem Hof, in der Gastronomie oder auch einfach für die Freizeit: Die neuen Bio Suisse Kleider sind echte Hingucker. Für die Herren gibt es ein Hemd und für die Damen eine Tunika, beide mit aufgestickter Knospe. Zudem ist neu ein klassisches schwarzes Gilet mit dem Bio Suisse Logo im Angebot.

Die neuen Kleider kann man ab sofort im Bio Suisse Onlineshop bestellen unter shop.bio-suisse.ch (nicht www.bio-suisse.ch eingeben) oder über bio-suisse.ch → Produzenten → Werbematerial. Bei Fragen hilft Sylvia Gysin von Bio Suisse gerne weiter: Tel. 061 204 66 66, E-Mail sylvia.gysin@bio-suisse.ch psh

Hemd für Herren

- Klassischer Herrenschnitt
- Langarm mit eingesticktem Logo auf der rechten Manschette
- Biobaumwolle, fair und ökologisch hergestellt in Europa
- Dunkelgrün
- Knöpfe mit Knospe-Abbildung
- Verfügbare Grössen: S-4XL



Tunika für Damen

- Damen Langbluse, leicht tailliert
- ¾-Ärmel mit eingesticktem Logo auf der rechten Manschette
- Biobaumwolle, fair und ökologisch hergestellt in Europa
- Dunkelgrün
- Knöpfe mit Knospe-Abbildung, hellgrün/weiss
- Verfügbare Grössen: S-3L

Gilet für Damen und Herren

- Klassisches Gilet mit eingesticktem Logo auf Herzhöhe
- Fair und ökologisch hergestellt in Europa

- Schwarz
- 3 Knöpfe vorne
- Verfügbare Grössen Damen: S-3XL
- Verfügbare Grössen Herren: S-XXL





Der mit 10'000 Franken dotierte Bio Suisse Förderpreis ging im Herbst 2011 an die Walliser Genossenschaft ValNature, die sich der klimaneutralen Produktion und Verarbeitung von Weintrauben verschrieben hat. Im Bild die Gewinner mit der Jury.

Vom Förderpreis zum Grand Prix Bio Suisse

Bio Suisse wird im kommenden Herbst erneut Menschen auszeichnen, die besonders herausragende Projekte im Schweizer Biolandbau und in der Biobranche vorweisen können. Der Grand Prix Bio Suisse soll Frauen und Männer fördern, die sich durch innovative und nachhaltige Leistungen für die Entwicklung des Biolandbaus und der Biobranche in der Schweiz engagieren.

Der Grand Prix Bio Suisse ist eine Weiterentwicklung des im Jahr 2006 eingeführten Bio Suisse Förderpreises. Traditionsgemäss fand die Preisverleihung an der Herbst-Delegiertenversammlung von Bio Suisse statt. Dies soll auch in Zukunft so sein. Im letzten Jahr hat Bio Suisse das dafür vorgesehene Zeitfenster den Diskussionen der Delegierten reserviert, die sich in Form eines «Zukunfts-Cafés» mit Partnern aus allen Bereichen der Wertschöpfungskette innerhalb der Biobranche über künftige Schwerpunkte austauschten.

Dieses Jahr startet der begehrte Preis nach einer kurzen Pause nicht nur mit neuem Namen, sondern auch mit einer neu zusammengesetzten Jury, dem dop-

ppelem Preisgeld von 10'000 Franken und nicht zuletzt mit doppeltem Elan.

Von Anbautechnik bis Vermarktung

Mit dem Grand Prix Bio Suisse werden Personen oder Institutionen ausgezeichnet, die sich durch innovative und nachhaltige Leistungen für die Entwicklung des Biolandbaus und der Bioverarbeitung in der Schweiz einsetzen. Das Wirken der Preisträger kann sowohl im Einsatz zur Verbreitung des biologischen Landbaus im Allgemeinen liegen als auch in herausragenden fachlichen Leistungen in Anbautechnik, Zucht, Grundlagenforschung, in der Entwicklung von Bioprodukten, Tourismusregionen sowie regionaler Wertschöpfung und Vermarktung.

Nach wie vor nicht berücksichtigt werden können Projekte, die bereits durch die Absatzförderung des Bundes oder in irgendeiner anderen Form von Bio Suisse unterstützt werden.

Anmeldungen bis 31. August

Für die Bewerbung reicht eine Projektbeschreibung auf ein bis zwei A4-Seiten, vorzugsweise mit Foto(s). Die Jury, be-

stehend aus dem Preisträger der letzten Preisverleihung, dem Bio Suisse Präsidenten, der Leiterin Öffentlichkeitsarbeit sowie zwei bekannten Persönlichkeiten aus Politik und Medien, wird das Gewinnerprojekt ermitteln.

Die Preisverleihung an der Herbst-Delegiertenversammlung im November wird moderiert und in neuer Form stattfinden und den Grand Prix Bio Suisse sowie die Menschen, die ihn verdient haben, einer breiten Öffentlichkeit bekannt machen. Der Grand Prix Bio Suisse ist eröffnet.

Sabine Lubow

Die Preisträger des bisherigen Bio Suisse Förderpreises

2006: Initianten der Alp de Lagh im Val Cama, Misoix GR

2007: Rosmarie Eichenberger, Initiantin der Biowanderroute Prättigau GR

2008: Regionalprojekte der Fédération Romande de l'Agriculture Contractuelle de Proximité

2009: Sativa Rheinau AG, Entwicklung des weltweit ersten samenfesten Biozuckermais.

2010: Verein alpinavera, Konzept des Capricorn-Brottes aus Bioberggetreide GR

2011: Genossenschaft ValNature VS, klimaneutrale Produktion und Verarbeitung von Weintrauben

Bewerbung

Mit Projektbeschreibung auf ein bis zwei A4-Seiten, vorzugsweise mit Foto(s)

Einsendeschluss: 31. August 2013

Adresse: Grand Prix Bio Suisse, Sabine Lubow, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel, oder per E-Mail sabine.lubow@bio-suisse.ch

Gut eingespielter Klimaschutz

«Emission Impossible» heisst ein neues Computerspiel, das Landwirte für den Klimaschutz sensibilisieren will. Ziel des Spiels ist es, durch clevere Entscheidungen möglichst wenig Treibhausgase auf dem Hof zu produzieren. Gut spielt indes nur, wer bei seinen Entscheidungen auch ans Portemonnaie denkt. Eine schwierige, aber keine unmögliche Mission.

Das Computerspiel «Emission Impossible» ist ein Projekt des Oeschger-Zentrums für Klimaforschung der Universität Bern. Entwickelt wurde es in Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, der Zürcher Hochschule der Künste (ZHdK) und dem Inforama Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentrum.

Alles Weitere gibt es unter www.emission-impossible.ch sl

BUCHTIPP 1

«Das Leben wiederentdecken»: Memoiren eines Biobauern

«Redécouvrir la vie. Mémoires d'un agriculteur bio»: Unter diesem Titel hat der Biobauer Beat Waber aus Colombier im Waadtland in einem schmalen Büchlein seine Erinnerungen zusammengefasst. «Mehrere Personen hatten mich aufgefordert, ein Buch über die biologische Landwirtschaft zu verfassen, damit mein Wissen nicht verloren gehe. Dazu hatte ich nicht wirklich Lust, aber ich liess mich schliesslich überzeugen.» Zum Glück! Denn Beat Waber ist ein Schweizer Biopionier. Seit mehr als 50 Jahren wird der Hof *Domaine des Sapins*, wo der inzwischen pensionierte Bauer lebt, biologisch bewirtschaftet.

Auf den 50 Seiten widmet sich Waber verschiedenen Themen, darunter der heutigen landwirtschaftlichen Ausbildung, den Entdeckungen der Agrochemie, dem Verlust des Respekts vor dem lebendigen Boden, der Ver-

Filmkollektion für Bio- und Hofläden

«Filme für die Erde» ist eine von der UNESCO ausgezeichnete Umweltinitiative. Ihr Ziel ist es, mit Filmen zum Thema Umwelt möglichst viele Menschen für eine nachhaltige Lebensweise zu motivieren. «Filme für die Erde» bietet speziell für Bio- und Hofläden eine Filmkollektion zum Thema Nahrungsmittel an. Als Ladenbesitzer präsentieren Sie die DVDs in Ihrem Laden. Ist ein Kunde an einer DVD interessiert, leihen Sie sie ihm aus. Gleichzeitig kann Ihr Kunde Nüsse, Chips, Pop-Corn und Getränke für einen gemütlichen Filmabend bei Ihnen einkaufen. In einer Liste erfassen Sie, wer wann welchen Film ausleiht. Der Kunde hinterlegt ein Depot, welches er rückerstattet bekommt, sobald er die DVD zurückbringt. So hat der Kunde einen guten Grund, nächste Woche wieder in Ihrem Laden vorbeizuschauen. Sollte dies nicht passieren, gilt die DVD als gekauft – für den entsprechenden Depotbetrag.

«Filme für die Erde» veranstaltet auch kostenlose Filmabende, Schulaktionen und Lunch-Kinos in Unternehmen.

■ Mehr Informationen unter www.filmfuerdieerde.ch oder bei Filme für die Erde, Kai Pulfer, Steinberggasse 54, 8400 Winterthur, Tel. 052 202 25 53, E-Mail mail@filmfuerdieerde.ch mgt/psh

BUCHTIPP 2

Agrarroman zum Eintauchen

In den neuen Agrarroman «Vater und sein Bruder» von Christoph Frommherz bin ich richtig eingetaucht und fand mich in den 70er-Jahren wieder, als diese Aufbruchstimmung herrschte, die Freude am technischen Fortschritt, an der neuen Autobahn, am schnellen Auto, an neuen Lebensformen, der Kommune. Aber es gab auch die Schwere, den Bruch mit alten Konventionen: zu Hause helfen, wenn die Arbeit ruft, zur Familie halten, die Eltern sonntags besuchen ... Es ist nicht mehr für alle selbstverständlich, es schmerzt auch.

Viele kennen solche Geschichten, wie sie Christoph Frommherz erzählt, aus der eigenen Familie: Da sind zwei Brüder, auf einem kleinen Bauernhof in Wallbach aufgewachsen, der eine wird Manager bei der Migros, der andere übernimmt den Hof. Ruedi, der Manager, baut mit seiner Frau Lotti, die auch in Wallbach, in einer Beiz, aufgewachsen ist, ein modernes Heim auf. Heiri ist ein wacher, feiner, naturverbundener Bauer und sieht mit Sorge die Industrialisierung der Landwirtschaft voranschreiten. Er liest viel über Biolandbau, interessiert sich für die Arbeiten am neu gegründeten FiBL und diskutiert darüber mit seiner Frau Rosy und seinem Freund Fritz. Heiri und Rosy bauen einen Biopionierbetrieb mit Hofläden auf, der bald floriert.

Beide Brüder brechen auf, aber ganz verschieden, beide aus dieser 70er-Stimmung, was bei beiden bis in die 90er-Jahre zu wirtschaftlichem Erfolg führt. Persönliche Grösse und Zufriedenheit erreicht aber nur Heiri wirklich.

Es ist der Sohn von Ruedi, der den Roman schreibt. Er will damit die Geschichte verarbeiten, in der er selber fast die Schuld am Tod seines Vaters in die Schuhe geschoben bekommt. Er ist erleichtert, nachdem alles aufgeschrieben ist. Und das genügt ihm: Er verbrennt das Buch, Seite für Seite. Zum Glück hat seine Partnerin Anna vorher eine Kopie davon gemacht und sie an einen bekannten Verlag geschickt. Ja, darum gibt es jetzt das Buch doch, und es ist reizvoll, mit ihm in den alten Stimmungen und Werten herumzustochern und sich zu überlegen, welchen Einfluss sie auf die eigene Geschichte hatten.

■ Frommherz, Christoph. Vater und sein Bruder. Basel 2012, Friedrich Reinhardt Verlag. ISBN 978-3-7245-1863-1, Fr. 24.80 Anet Spengler Neff, FiBL

Bild: Aude Haenni/Journal de Morges



«Bodenfruchtbarkeit kann man nicht kaufen»: Beat Waber mit seiner Publikation auf dem Hof in Colombier VD.

antwortung der Politik ... Und natürlich dem Weg aus der Sackgasse, dem Biolandbau. «Man kann sagen, es ist die Sichtweise eines Bauern auf die Entwicklung einer nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion», erklärt der Pionier bescheiden.

■ Das französischsprachige Büchlein «Redécouvrir la vie» ist für Fr. 10.– (inkl. Versandkosten) erhältlich bei Beat Waber, Ferme biologique, Les Sapins 2, 1114 Colombier, Tel. 021 800 32 61

Journal de Morges/mb

Biozertifizierung: mehr Transparenz europaweit

Die beiden Zertifizierungsstellen bio.inspecta AG und Austria Bio Garantie haben neu eine gemeinsame Plattform: EASY-CERT. Die Kooperation soll die Transparenz und die Sicherheit im europäischen Biomarkt steigern und ein Fundament für ein europäisches Verzeichnis legen. Das ist bislang einzigartig in Europa. Zukünftig sollen auf EASY-CERT detaillierte und gesicherte Informationen von rund 60'000 zertifizierten Landwirtschaftsbetrieben sowie Verarbeitungs- und Handelsunternehmen verfügbar sein. Testen Sie selbst: www.easy-cert.com slu/psH

Grosser Bahnhof für den Hörnerfranken

Mit einem Franken pro Kuh und Tag sollen Bäuerinnen und Bauern entschädigt werden, die ihren Kühen die Hörner lassen. Der Hörnerfranken wäre nicht nur ein Anreiz, den Kühen und Ziegen ihre Hörner zu lassen, er könnte die Tierhalter auch für den erhöhten Aufwand entschädigen: Kühe mit Hörnern brauchen in Laufställen mehr Platz und sie brauchen mehr Betreuung.

Nach dem Nein des Ständerats im Dezember wollen Armin Capaul, der Kopf hinter dieser Forderung, und seine Mitstreiter von der IG Hornkuh aber nicht aufgeben: Die IG Hornkuh wird bei der Vernehmlassung zur Agrarpolitik 2014–17 im April, Mai 2013 erneut eine Eingabe machen.

Und eine grosse Plakataktion soll der Hörnerfranken-Petition Auftrieb geben. In rund 40 Deutschschweizer Bahnhöfen werden während der Frühlingssession der eidgenössischen Räte F12-Plakate (2,68 x 1,28 m) ausgehängt. Die Aktion beginnt am 11. und 12. März. Anschliessend bleiben die Plakate für mindestens zwei Wochen hängen.

Das Plakat zeigt zwei schöne horntagende Kühe «im Zwiegespräch» auf der Weide und zitiert dazu Bundesrat Johann Schneider-Ammann: «Mir gefallen Kühe mit Hörnern grundsätzlich besser.» Das sagte Schneider-Ammann am 12. Dezember im Ständerat.

- Kleine Plakate mit demselben Motiv, ca. 40 x 30 cm, für Marktfahrer, Direktvermarkterinnen oder Bioläden können unter Telefon 032 493 30 25 bestellt werden.
- Alles Nähere und Weitere zum Hörnerfranken, auch Petitionsbögen zum Herunterladen, gibt's auf www.valengiron.ch IG Hornkuh/mB

Unterschreiben Sie die Hörnerfranken-Petition, und machen Sie beim Wettbewerb mit.

valengiron.ch

«Mir gefallen Kühe mit Hörnern grundsätzlich besser.» Johann Schneider-Ammann / Bundesrat
Ständeratsprotokoll vom 12.12.2012

Für die Spenden, die diese Plakataktion möglich machen, dankt die IG-Hornkuh herzlich.
Für weitere Spenden: PC 60-535471-5 (Vermerk: Hörnerfranken)
Vielen Dank!

Bild: Martin Bienert/IG Hornkuh

Ab 11. März in Ihrem Bahnhof: Das grosse Hörnerfrankenplakat mit dem Bekenntnis von Bundesrat Schneider-Ammann.

MÄRITSTAND ■

Suche

Auf unserem mittelgrossen biodynamischen Hof stellen wir eine/n **kompetente/n Mitarbeiter/in** ein. Sie oder er soll sich in erster Linie ums Milchvieh kümmern, weiter um die Heumahd sowie Ackerbauarbeiten. Interessierte wenden sich an Andreas und Ulrike Wüthrich, 1070 Puidoux, Tel. 021 946 27 34

Von April bis Oktober **Praktikantin** gesucht für 2 Monate oder mehr, nach Vereinbarung, auf Biobetrieb. Mitarbeit in Garten, Rebberg, Haushalt, bei der Obsternte und im Feld. Familie Reymond, Adlens, Tel. 021 869 95 21

Auf schöne Alp im Pays d'Enhaut gesucht **10 Biomilchkühe** vom 20. Mai bis 20. September. Auskunft: Tel. 079 301 78 84

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

Angebote

West- und Nordwestschweiz: Ich **schneide Ihre Hochstammbäume**. Bringe Ihre **Hecken** auf den Stand der ÖQV-Bedingungen. Ausgebildeter Obstbauer steht zu Ihrer Verfügung: Tel./SMS 078 843 72 89

Zu verkaufen **Heu aus Biomstellung**. 100 Quaderballen à 440 kg, dazu **Emd**. Zum Abholen ab Hof oder Lieferung bis 50 km. André Savoy, Tremalla 31, 1617 Tatroz, Tel. 021 947 40 85

Zu verkaufen **Pferdegeschirr**, diverse Artikel für **Arbeitspferde**, in gutem Zustand. Tel. 078 843 72 89

Zu verkaufen **gebrauchte Kartoffel-Paloxen** für Fr. 50.–/Stück. Kontakt: Tel. 079 504 72 88 oder E-Mail info@a-frei.ch

Indianerbananen! Cremige, herb-süsse Früchte mit einem Mix aus exotischen Aromen (Bananen, Vanille, Ananas, Mango). Der pflegeleichte, winterharte Baum (bis –25° C) gedeiht

absolut ohne Pflanzenschutz! Interessante Frucht für Biodirektvermarkter. Infos und Pflanzenbezug bei Andreas Hess Obstbau & Baumschule unter Tel. 052 741 58 50

Permakulturreise nach Österreich. Besichtigung + Führung Krameterhof mit Aquakultur + Fischzucht von Sepp Holzer und Besichtigung Gärtnerhof Langerhorst, Mischkultur. 9.–11. August 2013, Infos + Anm. bei L. + S. Kunz, Biohof Froberg, 8133 Esslingen, Tel. 043 277 05 05, E-Mail info@permakulturfhof.ch, www.permakulturfhof.ch

GREENGOLD

Das feinstoffliche Funktionsmittel
– verbessert die Bodenfruchtbarkeit
– stärkt die Pflanzen
– unterstützt gesundes Pflanzenwachstum
– löst toxische Blockaden auf
– auch für Gülle und Kompost
– zugelassen auf der FiBL Betriebsmittelliste als Pflanzenhilfsmittel

Weitere Informationen, Beratung und Verkauf: Daniel Fahrni-Regli, Waatelen Weine, 8215 Hallau, Tel. 052 682 29 36
E-Mail fahrni-regli@shinternet.ch

**ÖKOLOGIE,
NATURSCHUTZ**

**So fördern Gemeinden dezentrale
erneuerbare Energien**

Wann

Freitag 15. März, 9.20–16.30

Wo

Volkshaus, Zürich

Was

Tagung von Praktischer Umweltschutz Schweiz Pusch. In den nächsten Jahren und Jahrzehnten wird die dezentral produzierte Energie einen wichtigen Beitrag zur gesamten Energieproduktion zu leisten haben. Gemeinden können dabei eine wichtige Rolle einnehmen. Die Tagung vermittelt dazu Grundlagen und zeigt anhand von konkreten Fallbeispielen Erfolg versprechende Wege auf.

Kosten

Fr. 390.–; für Mitglieder Pusch

Fr. 270.–, für Mitglieder im Studium Fr. 50.–

Auskunft, Anmeldung

Bitte unverzüglich bei Pusch, Postfach 211, 8024 Zürich, Tel. 044 267 44 11, E-Mail mail@umweltschutz.ch, oder über www.umweltschutz.ch/agenda

ACKERBAU

2. Schweizer Bio-Ackerbautag

Wann

Mittwoch 12. Juni, 9.00–17.00

Wo

Landw. Bildungszentrum Agrilogie, Grange-Verney 2, 1510 Moudon

Was

Der Anlass wird auf eine noch breitere Trägerschaft abgestützt als bisher. Interessierte Aussteller können sich anmelden.

Auskunft, Anmeldung

Lisa Pagani, Prométerre, Tel. 021 905 95 50, Fax 021 905 95 69, E-Mail l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch



Bild: TEAM eGENION/Martin Hämerli

OBSTBAU, BEEREN

**Liebegger Tag der Spezialkulturen:
Kirschessigfliege**

Wann

Freitag 31. Mai, 13.30–17.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Der neue Schädling Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) aus Asien hat sich 2012 in der ganzen Schweiz ausgebreitet. *D. suzukii* kann diverse Beerenarten, Steinobst und Trauben befallen. Wie gross ist die Bedrohung? Mit Fachreferaten, Vorfürhrungen und Übungen sollen die Produzenten umfassend und praxisnah informiert werden: Biologie des Schädlings; Erfahrungsberichte; Überwachung und Fangmethoden; Erkennen und Bestimmen; Bekämpfungsmassnahmen in Beeren, Obst und Weinbau.

Kursleitung, Auskunft

Suzanne Schnieper, Liebegg, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 40, E-Mail suzanne.schnieper@ag.ch

Anmeldung

Nicht erforderlich

GEMÜSEBAU, GARTEN

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Wann

Mittwoch 10. Juli

Wo

Noch offen

Was

Forscher, Beraterinnen und Praktiker informieren sich über neue Erkenntnisse und Entwicklungen auf dem Markt, in der Anbautechnik, im Pflanzenschutz und bezüglich der Sorten- und Unterlagenauswahl.

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

TIERHALTUNG

Biofischtagung

Wann

Dienstag 23. April

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Workshop für Neueinsteiger und Praktikerinnen zur Einführung in die biologische Aquakultur. Fakten und Neuigkeiten aus Praxis und Forschung mit Referierenden aus dem In- und Ausland.

Tagungsleitung

Andreas Stamer, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

**Bienengemüse Bioimkerei
im Jahreslauf**

Wann

Samstags 23. März, 18. Mai, 13. Juli und 7. September, jeweils 9.00–16.30

Wo

Auf der Wissiflüh, 6354 Vitznau

Was

Kurs für alle interessierten Imkerinnen und Imker sowie für Personen, die das Imkerhandwerk kennenlernen möchten. Einführung in die theoretischen Grundlagen, Philosophie der Demeter-Imkerei und deren praktische Umsetzung in der eignen Imkerei. Mit praktischen Übungen entsprechend dem Entwicklungsstand der Völker auf der Wissiflüh.

Referentinnen, Referenten

Günter Friedmann, Demeter-Berufsimker, und Salvador Garibay, 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

Low Input Biomilchproduktion

Wann

Mittwoch 19. Juni

Wo

Noch offen



Bild: Claudia Daniel

Was

Gemeinsame Beurteilung der Strategie Low Input für den Biomilchbetrieb: Erfahrungsaustausch, gesamtbetriebliche Betrachtung, Direkt- und Strukturkosten. Wo steckt das Potenzial zur Kostenreduktion? Am Nachmittag Besuch eines Praxisbetriebs.

Kursleitung

Stefan Schürmann, 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



Bild: Thomas Alföldi

**VERARBEITUNG,
HANDEL**

**Grundlagen Hof- und
Lohnverarbeitung**

Wann

Dienstag 12. März, 8.50–17.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Worin unterscheidet sich die Bioproduktion von der konventionellen Produktion? Welche Zutaten dürfen oder müssen in Knospe- bzw. Bioqualität eingesetzt werden, welche Zusatzstoffe sind erlaubt? Kennenlernen der Zuständigkeiten verschiedener Stellen, Kennzeichnungsvorschriften, Dokumentation für Kontrollorgane.

Kursleitung

Regula Bickel, 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

**Vertiefung Hof- und
Lohnverarbeitung**

Wann

Dienstag 26. März, 8.50–16.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Für Teilnehmende mit ersten Erfahrungen in der Hof- und Lohnverarbeitung. Fallbeispiele aus der

Produktentwicklung, Preiskalkulationen, Planung von Herstellungsräumen, Investitionen u.a. (Besuch des Kurses «Grundlagen...» ist nicht Voraussetzung für diesen Kurs).

Kursleitung

Regula Bickel, 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

BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Bienengemüse Bioimkerei

Wann

Beginn: Samstag 23. März

Siehe oben unter TIERHALTUNG

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

Agrobiorama

Wann

Donnerstag 21. bis

Sonntag 24. März

Wo

Lausanne, Beaulieu

Was

«Salon des médecines naturelles et de l'agriculture biologique».

Weitere Informationen

www.mednatexpo.ch

Bärlauchmarkt

Wann

Samstag 23. März, 8.00–14.00

Wo

Basel, Matthäuskirchplatz

Was

Frühling im Quartier!

Weitere Informationen

www.matthaeusmarkt.ch

Biopflanzenmarkt

Wann

Freitag/Samstag 19./20. April

Wo

8330 Pfäffikon, Stiftung zur Palme, Hochstrasse 31–33

Was

Gemüsesetzlinge, Balkonpflanzen, Kräuter, Stauden ...

Weitere Informationen

www.palme.ch

Luga

Wann

Freitag 26. April bis Sonntag 5. Mai

Wo

Luzern, Messengelände Allmend

Was

«Die grösste Zentralschweizer Erlebnismesse». Gastkanton: Bern. Sonderschauen Gesundheit und Jagd, Luga-Bauernhof, Spiel und Spass für Kinder.

Weitere Informationen

www.luga.ch

Setzlingsmarkt Schloss Wildegg

Wann

Samstag/Sonntag 4./5. Mai, je

9.00–17.00

Wo

Schloss Wildegg, 5103 Wildegg

Was

Setzlingsmarkt ProSpecieRara. Rund fünfhundert verschiedene Gemüse, Kräuter und Beeren von diversen Anbietern; Beratung und Verkauf.

Mehr Informationen

Auf www.prospecierara.ch →

Veranstaltungskalender und

www.schlosswildegg.ch

St. Galler Ökomarkt

Wann

Donnerstag 23. Mai, 9.00–20.00

Wo

St. Gallen, rund ums Vadiandenkmal beim Marktplatz

Was

Essen & Trinken, Recycling, Ferien & Freizeit, Mobilität, Bauen & Wohnen, Energie, Biogarten, Gesundheit ...

Weitere Informationen

www.oekomarkt.ch

Markt der Möglichkeiten

Wann

Samstag 1. Juni

Wo

Basel, Barfüsserplatz, Theaterplatz

Was

Unter dem Motto «Umwelt, c'est moi!» laden über 50 Organisationen, Dienststellen und Firmen zu Entdeckungen und Erlebnisreisen ein (Veranstaltung im Rahmen der Basler Umwelttage).

Weitere Informationen

www.umwelttage-basel.ch

Bio Marché

Wann

Freitag 21. bis

Sonntag 23. Juni

Fr. 14.00–21.00;

Sa. 10.00–21.00;

So. 10.00–18.00

Wo

4800 Zofingen, Altstadt

Was

«Das grösste Biofestival im Herzen der Schweiz».

Weitere Informationen

www.biomarche.ch

DIVERSES

Handholzerkurs

Wann

Montag 8. bis Samstag 13. April

Wo

7014 Trin

Was

Mit Leidenschaft wird dieses Handwerk weitergegeben. Neben der



Bild: www.bergwaldprojekt.ch

Arbeit mit Axt und Zweimannsägen werden der Unterhalt der Werkzeuge sowie Wissenswertes rund um Wald und Forstwirtschaft vermittelt. Die Kursteilnahme bedingt keine forstlichen Kenntnisse, aber das Interesse, sich ernsthaft mit einem aussterbenden Handwerk auseinanderzusetzen.

Kosten

Fr. 990.– inklusive Unterkunft und Verpflegung; für Lehrlinge, Studentinnen, Bedürftige Fr. 590.–; Ermässigung für Mitglieder Bergwaldprojekt 20 %

Auskunft, Anmeldung

www.bergwaldprojekt.ch → Schweiz → Handholzerkurs oder Tel. 081 650 40 40

IMPRESSUM

bioaktuell 
BIOSSUISSE
FiBL

22. Jahrgang

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

Auflage deutschsprachige Ausgabe 6586 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2012)

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, 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

Biofutter ist Vertrauenssache

**Wo Lehmann drauf steht
ist Bio drin**



**Alb. Lehmann
BIOFUTTER**

5413 Birnenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch

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



Der Bio Eier Markt wächst weiter!

Wir suchen • Bio Aufzuchtbetriebe
• Bio Legehennenbetriebe
für partnerschaftliche, langfristige,
vertragliche Zusammenarbeit.

**Ei AG, 6210 Sursee Tel. 041 925 88 00
sonja.mueller@eiag.ch www.eiag.ch**

