

Land Grabbing: andern den Boden entziehen Seite 4

Koexistenz: andern die Kultur verderben Seite 11





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

Ihr Partner
für
Bio-Saatgut



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Rytz-Saatgut für Biobetriebe

Schnell und ertragreich: 4400 Turbo, die mehrjährige Mischung

Erster Schnitt bis 2 Wochen früher. Ausgezeichnete Unkraut-
unterdrückung dank dem schnellen Wachstum des Turbo-Raigras
Andrea. Für alle Betriebe in guten Futterbaugebieten, welche auf
ertragreiche und ausdauernde Mischungen setzen.

Bewährt mit Mattenklees: 3000, 3-jährige Mischung

Universelle ergiebige Futterbaumischung, liefert viel
Schmackhaftes Futter auch in trockenen Perioden.

Trockene Lagen: BIOLUZ, 3-jährige Luzernemischung

Die Versicherung auf Trockenstand-
orten. Eiweissreiches, schmackhaftes
Futter.

Mischung für Berggebiete: Mountain-Star

Für höhere Lagen bis 1800 m/üM

Verlangen Sie den neuen Saatgutkatalog.

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

Abhollager:

Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16
Samen Steffen AG, 4901 Langenthal, Tel. 062 916 13 70



www.viegut.ch

**Ganz natürlich.
Voller Vertrauen.**



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

Land Grabbing – mit Schweizer Persilschein

Mitte März hat der «Runde Tisch für nachhaltige Biotreibstoffe» (RSB) das Genfer Unternehmen Addax Bioenergy zertifiziert und ihm das erste «Nachhaltigkeitssiegel» in Afrika erteilt. Ausgezeichnet wurde ein Projekt im afrikanischen Staat Sierra Leone, wo Addax auf 57'000 Hektaren gepachtetem Land Energiepflanzen für Agrotreibstoff anbaut. Brot für alle ist mit einer ganzen Reihe weiterer entwicklungs-

politisch und ökologisch engagierter Organisationen in der Schweiz klar der Meinung, dass das Addax-Projekt die lokale Ernährungssicherung gefährdet.

Ist es nachhaltig, in Afrika Agrotreibstoffe für den Export zu produzieren, wenn das dafür verwendete Land

der lokalen Bevölkerung zum Anbau von Nahrungsmitteln fehlt?

«Ja», sagt der RSB mit Sitz in Lausanne, dem 48 internationale Grossunternehmen – darunter Shell, Petrobras, Airbus, Boeing sowie das soeben zertifizierte Unternehmen Addax Bioenergy – und verschiedene Nichtregierungsorganisationen angehören.

«Nein», sagt das Netzwerk für das Recht auf Nahrung in Sierra Leone (SiLNoRF), das seit 2010 die Investitionen und Aktivitäten des Agrotreibstoffproduzenten Addax überwacht. «Die Menschen in der Region verlieren ihre Landrechte sowie den Zugang zu Wasser», sagt Mohamed Conteh, Direktor von SiLNoRF. Ein Bewohner des Dorfes Masorie erklärt: «Wir haben die Verträge mit Addax unterzeichnet, weil uns das Unternehmen versprochen hat, uns von der Armut zu befreien. Doch nun ist genau das Gegenteil eingetroffen.»

Das Projekt in Sierra Leone zeigt exemplarisch die Problematik von Land Grabbing auf, in diesem Fall für Agrotreibstoffe. Hier von Nachhaltigkeit zu sprechen, ist zynisch und zeugt von sträflicher Ignoranz der Lage der Menschen in der Region.

Stossend ist zudem, dass das Bundesamt für Energie, das Bundesamt für Umwelt und AlcoSuisse, ein Profitcenter der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, als Mitglieder des RSB figurieren. Damit unterlaufen Schweizer Verwaltungsstellen den Anspruch unseres Landes an die Nachhaltigkeit und legitimieren Land Grabbing.

Miges Baumann

Miges Baumann,

Leiter Entwicklungspolitik Brot für alle

bioaktuell



HIER UND JETZT

4 Land Grabbing

Millionen von Hektaren Land in Ländern des Südens werden von internationalen Investoren aufgekauft oder gepachtet. Sehr oft verliert die ansässige Bevölkerung ihre Landrechte und ihre Lebensgrundlage.

PRODUKTION

7 Film «Biobergackerbau hat Zukunft»

In der DVD-Reihe «Von Bauern für Bauern» ist ein neuer Film erschienen. Er porträtiert vier Bündner Biobetriebe, die im Berggebiet Ackerbau betreiben.

8 Bioschau an der Swiss Expo

Einige engagierte Biozüchterinnen und Biozüchter zeigten in Lausanne ihre Biokühe.

10 «Biolauch aus Marokko»

Der «SonntagsBlick» kritisierte, dass in Marokko Knospe-Frühlach angezogen wird. Und übersah prompt, woher der allergrösste Teil der Biojungpflanzen kommt.

11 Gentech:

Nur ein Verbot verhindert das Auskreuzen

Bis 2017 gilt das Gentechnormatorium. Nun will der Bundesrat offenbar die Zeit danach vorbereiten. Ein Hintergrundartikel und ein Interview.

MARKT UND KONSUM

14 Importprodukte mit der Knospe

Teil drei der Serie zur Importfrage.

15 Events gestalten

Teil zwei der Serie über Eventmanagement.

BIO SUISSE

18 Nachhaltigkeitswettbewerb

Wer die Sieger sind und was sie zu sagen haben.

22 Delegiertenversammlung: Traktanden

RUBRIKEN

9 Ratgeber

23 Notizen

25 Agenda

26 Märtestand

27 Das letzte Wort. Leserbrief

27 Impressum

Titelbild: Die Schweizer Firma Addax Bioenergy rodet, plantiert und bewässert in Sierra Leone, Afrika. Für Agrotreibstoff.

Bild: SiLNoRF/Brot für alle

Die Sucht nach Grund und Boden

Immer mehr Menschen bewohnen unseren Planeten. Der Boden als Produktionsgrundlage hingegen ist beschränkt. Um sich Nahrungsmittel und Rentabilität zu sichern, kaufen finanzkräftige Investoren weltweit Ländereien. Zivilgesellschaftliche Organisationen kritisieren Land Grabbing, und gefordert sind klare Richtlinien.

Über die letzten 200 Jahre veränderten sich die Vorzeichen für die Landwirtschaft mehrmals. Noch im 19. Jahrhundert sah sich die Bevölkerung in Europa regelmässig mit Nahrungsmittelknappheit konfrontiert, immer wieder suchten Hungersnöte auch die Schweiz heim. In

der zweiten Hälfte des Jahrhunderts verbesserten Produktionssteigerungen und Lebensmittelimporte die Situation für die Schweizer Bevölkerung massiv. Mit dem wachsenden Angebot entwickelte sich aber der einst von Anbietern beherrschte Lebensmittelmarkt zu einem von Nach-

fragern gesteuerten Markt. Als einziges Differenzierungsmerkmal auf den globalen «Foodmärkten» blieb den Produzenten der Preis: Wer noch günstiger anbieten kann, erhält den Zuschlag. In der Folge mussten sich die Produzenten ständig neue Kostensenkungsmöglich-

«Es braucht Investoren, wie wir es sind»

Theo Häni vermittelt Farmland an ausländische Investoren. Mit seiner Familie bewirtschaftet er einen 1000-Hektaren-Betrieb in Rumänien. bioaktuell hat ihn zum Thema Land Grabbing befragt.

bioaktuell: Sie vermitteln Investoren Farmland unter anderem in Rumänien, was hat Sie dazu bewogen?

Theo Häni: Ich vermittele nicht nur Land an Investoren, sondern wir bewirtschaften die Flächen auch nach biologischen Richtlinien und lassen uns für Bio Suisse zertifizieren. Beweggründe waren die brachliegenden und ungenutzten Agrarflächen in einem riesigen und fruchtbaren Land.

Welche Auswirkungen haben die Investitionen aus Ihrer Sicht auf Land und Leute?

Die Rumänen glaubten nicht mehr an den wirtschaftlichen Erfolg in der Land-

wirtschaft und wandten sich ab. Viele wundern sich nun, dass ausgerechnet Unternehmer aus der Schweiz und Deutschland hier mit viel Enthusiasmus viel Geld in die Biolandwirtschaft investieren. Das macht neugierig und gibt vielen den Glauben an die eigene Landwirtschaft wieder zurück. Zudem braucht es Investoren wie uns: Wir bauen die Infrastruktur wieder auf und machen die Produkte wieder marktfähig.

Sie versprechen ein nachhaltiges Investment, wie können Sie das sicherstellen?

Die biologische Bewirtschaftung ist der sicherste Weg für die rumänischen Landwirte, Einkommen zu erzielen. Inzwischen sind auch unsere Mitarbeiter überzeugte Biofreaks geworden. Diese Bewirtschaftung findet Nachahmer.

Die Rendite fliesst in Form von Kapitalzinsen wieder aus dem Land hinaus. Ist das nicht ein Problem?

Damit Investitionen gemacht werden, muss auch eine gewisse Rendite heraus schauen. Nun, in der Landwirtschaft ist die Cash-Rendite nicht sonderlich hoch. Aber durch die Bewirtschaftung und die steigenden Subventionen wird das Land wertvoller. Damit nimmt auch der Wert des gekauften Aktivums zu. Die meisten Betriebe reinvestieren den Cash-Flow im Land, zum Beispiel in neue Infrastruktur. Solange das Potenzial der Wertsteigerung anhält, wird mehr Gewinn lokal reinvestiert als in Form von Zinsen exportiert.

Wie schätzen Sie das von zivilgesellschaftlichen Organisationen kritisierte Problem des Land Grabblings weltweit ein?

Wenn private Investoren sich an Grund und Boden beteiligen, dann ist das grundsätzlich kein Problem. Schliesslich können sie nur davon profitieren, wenn sie auch etwas Sinnvolles damit machen. Wenn sich hingegen Staaten im grossen Stil an Grund und Boden beteiligen, dann ist dies eine neue Form von Kolonialismus.

Sie selbst besitzen eine Farm in Rumänien, die Ihr Sohn und Ihre Tochter mit Familien biologisch bewirtschaften. Wie wichtig ist Osteuropa für die Versorgung der Schweiz?

In Rumänien können wir etwas verwirklichen, was sonst nur in Argentinien oder Paraguay noch möglich wäre. Ohne einen elterlichen Hof zu erben, kann man in der Schweiz nicht mehr Landwirt werden oder nur zu einem Preis, der fünfzigmal höher liegt – für einen Betrieb, der etwa ein Zwanzigstel so gross ist. Einerseits kann sich die Schweiz aufgrund ihres Reichtums die Nahrungsmittel immer irgendwie beschaffen. Somit ist Osteuropa für die Schweiz nicht wichtig. Andererseits denke ich, dass es klug wäre, wenn die Schweiz von den ohnehin zu importierenden Gütern mehr aus Osteuropa beziehen würde anstatt von Südamerika und China.

Interview: Stephan Jaun



Bilder: zvg

«Wenn sich Staaten im grossen Stil an Grund und Boden beteiligen, dann ist dies eine neue Form von Kolonialismus», findet Investor Theo Häni. Private Investitionen hingegen seien unproblematisch.

keiten einfallen lassen. Dadurch sanken die Ausgaben für Nahrungsmittel von 35 Prozent des Haushaltbudgets im Jahr 1945 auf heute noch rund 7 Prozent. Gleichzeitig stieg der Pro-Kopf-Konsum an Kalorien seit 1961 weltweit um einen Viertel an.

Zunehmender Verschleiss der Ressourcen

Kritische Köpfe – unter ihnen auch die Biopioniere – realisierten schon früh, dass der damit einhergehende Ressourcenverschleiss nicht so weitergehen kann. 1972 zeigte der Club of Rome auf, dass unter anderem die Bodenübernutzung und der Anstieg der Weltbevölkerung in der Mitte des 21. Jahrhunderts zum Kollaps des heutigen Systems führen würden. Die folgenden Verknappungsprognosen der Organisation für Nahrungsmittel und Landwirtschaft (FAO) rückten den Boden als Produktionsgrundlage wieder in den Fokus von industriellen Produzenten und Investoren. Im neu zugänglichen Osteuropa, in Afrika, Asien und Südamerika lockten und locken auf Devisen erpichte Regierungen und Private internationale Käufer und Pächter an, und tiefe Landpreise versprechen hohe Rentabilität. Seit der Explosion der Nahrungsmittelpreise im Jahr 2008 investieren vermehrt auch die Golfstaaten sowie China in Agrarland.

Millionen von Hektaren aufgekauft

Land Grabbing – grabschen nach Land – wird das Problem genannt. Das Ausmass ist gigantisch. Gemäss Schätzungen des International Food Policy Research Institute (IFPRI) kauften ausländische Investoren zwischen 2006 und 2009 bis zu 20 Millionen Hektaren Land in Ländern des Südens, die FAO geht von bis zu 33 Millionen Hektar Land aus und kritische zivilgesellschaftliche Organisationen vermuten noch weit höheren Zahlen. Zum Vergleich: Die landwirtschaftliche Nutzfläche der Schweiz beträgt rund eine Million Hektaren.

Zivilgesellschaftliche Organisationen kritisieren, dass Land Grabbing insbesondere durch fehlende oder mangelhaft durchgesetzte Landrechte zum Problem werde. Oft stehe auch überliefertes Recht in Konflikt mit der offiziellen Rechtsprechung, oder Korruption führe dazu, dass die lokale Bevölkerung in die Verhandlungen über den Verkauf oder die Verpachtung des Landes, das sie seit Generationen bewirtschaftet, nur unzureichend



Angelica, Brasilien, April 2012: Die Firma Adecoagro, die in US-amerikanischem und argentinischem Besitz ist, wird dieses Feld demnächst mit Zuckerrohr bepflanzen. Adecoagro ist eine der grössten Firmen auf dem Gebiet der Nahrungsmittel- und Bioethanolproduktion in Südamerika.

oder gar nicht einbezogen werde. Umsiedelungen oder gar Vertreibungen von ganzen Dörfern seien die Folge. Zudem würden solche Grossprojekte die Nahrungsmittel verteuern und so das Hungerproblem verschärfen.



Eine gerechte Landeigentumsgesetzgebung sei eine wichtige Voraussetzung, um das Recht auf Nahrung durchzusetzen, findet Olivier de Schutter, UNO-Sonderbeauftragter für das Recht auf Nahrung.

Elf Prinzipien für verantwortungsvolle Investitionen

Der UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung, Olivier de Schutter, nennt in einem Bericht an den Menschenrechtsrat von 2010 elf Prinzipien für verantwortungsvolle Investitionen in Agrarland. So müsse zum Beispiel der Landhandel absolut transparent und unter Einbezug der lokalen Bevölkerung abgewickelt werden. Die Regierungen müssten einen gesetzlichen Rahmen schaffen, der die Landtitel der lokalen Gemeinschaften anerkennt und schützt. Und Investoren müssten auf landwirtschaftliche Produktionsweisen setzen, welche die Umwelt schonen.

Investitionen in den Agrarsektor der Entwicklungsländer sind nicht grundsätzlich schlecht – solange die ländliche Bevölkerung vor Ort davon profitiert. Land Grabbing hingegen nützt in den meisten Fällen hauptsächlich den Investoren. Um Land Grabbing einzudämmen, braucht es die öffentliche Diskussion, den Protest gegen bekannt werdende Transaktionen und die rechtliche Unterstützung der betroffenen Bevölkerung durch zivilgesellschaftliche Organisationen.

sja

Bild: Pietro Paolini, Tema Project



Sicherheit mit UFA-Mineralsalz

Gratis 50 kg Viehsalz zu 100 kg
MINEX/UFA-Mineralsalz bis 11.05.13

NEU: MINEX 980 phosphorreich
UFA 295 ausgewogen
UFA 197 calciumreich
UFA 994 magnesiumreich
UFA 995 selenreich,
Startphasenmineralsalz
UFA 999 Leckschale
CAKEBLOC Magnesium

www.ufa.ch

In Ihrer
LANDI

AKTION



enthält: Aureobasidium pullulans

BlossomProtect

Die beste Alternative gegen Feuerbrand

- Gegen Feuerbrand in IP- und Bio-Strategien
- Antagonistische Hefe verhindert Blüteninfektion

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



Andermatt
Biocontrol



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

das tierfreundlichschte Bio-Label

Lüchingen

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 Schlachtresultat
- 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

Neue DVD zum Biobergackerbau

Der Film «Biobergackerbau hat Zukunft» porträtiert im Rahmen der DVD-Reihe «Von Bauern für Bauern» die Bäuerinnen und Bauern von vier Bündner Knospe-Bergbetrieben, die von ihren Erfahrungen mit dem Bergackerbau erzählen. Bio Suisse hat den Film unterstützt.

Knospe-Bauer Christian Bühler betreibt am Heinzenberg in Graubünden Bergackerbau. Er schätzt die Herausforderung, auf knapp 1200 Metern dem Boden und Klima Getreide zu entlocken.

«Da in dieser Höhenlage die neuen Roggensorten nicht die nötige Winterhärte mitbringen, musste ich etwas anderes ausprobieren», blickt er im Film zurück. Er kam auf die alte Roggensorte Cadi und baut nun seit einigen Jahren die bis zu zwei Meter hohe Landsorte an. Mit Walzen zur richtigen Zeit versucht er, die Standfestigkeit dieser Getreidesorte zu sichern.

Vom Skeptiker zum überzeugten Züchter von Biogetreide

Johannes Fallet, der Pächter des Klostergutes im Münstertal, erzählt im Film, wie er dem Bioanbau anfangs skeptisch gegenübergestanden hat. Unterdessen ist er überzeugter Biobauer und als anerkannter Züchter hat er die Weitervermehrung der Roggensorte übernommen, die Christian Bühler anbaut. Zudem deckt er die Nachfrage nach Münstertaler Weizen, Roggen und Nackthafer für beliebte Münstertaler Spezialitäten ab.

Bergackerbau hat Geschichte

Früher war die Region um Ramosch die Kornkammer des Engadins. Davon zeu-

gen die Terrassen oberhalb des Dorfes, die der Film zeigt. Knospe-Bauer Victor Peer ist einer der wenigen Bauern, die hier heute noch Ackerbau betreiben. Er baut Braugerste an, die für ein Bündner Spezialitätenbier verwendet wird. Die Terrassen mit den Hecken bieten ein Plus an Landschaftsqualität, sorgen für Biodiversität und eignen sich für den Biobergackerbau.

Nach drei Porträts von Getreideproduzenten kommt auch Marcel Heinrich zu Wort, der im Albulatal alte Kartoffelsorten anbaut.

Vermarktung der alten Getreidesorten

Ohne Vermarktung kein Ackerbau – das zeigt auch der Abschluss der Dokumentation. Die Genossenschaft Gran Alpin vermarktet seit 25 Jahren Berggetreide aus Graubünden. Inzwischen bauen fast 90 Landwirtinnen und Landwirte in Graubünden Getreide für Gran Alpin an.

Die Vermarktung und Weiterverarbeitung ist eine Herausforderung: Die unterschiedlichen, oft alten Getreidesorten und die unterschiedlichen Mengen fordern anpassungsfähige Partner. Die Genossenschaft Gran Alpin ist auf zuverlässige Grossabnehmer wie Coop beim Brotgetreide und die Brauerei Locher für die Braugerste angewiesen. Aber auch



Bilder: zvg

Spezialitäten statt Hightech – Der Biobergackerbau tickt anders.

die Versorgung von regionalen Kunden, Bäckereien und Läden ist der Genossenschaft ein festes Anliegen.

«Besonders froh sind wir um die innovativen Bäcker, die für die Herstellung ihrer Backwaren Gran-Alpin-Mehl bevorzugen», sagt Geschäftsführerin Maria Egenolf.

Gemeinsam zum Ziel

«Der Bergackerbau war rückläufig», sagt Andi Schmid, Geschäftsführer von Bio Grischun und einer der Initiatoren hinter der Filmidee. «Gegen diese Tendenz wollten wir etwas unternehmen». Mit einem Film könne ein breites Publikum angesprochen werden, Junge und Alte, Bäuerinnen und Konsumenten.

Patricia Fry, die den Film zusammen mit Renata Grünenfelder realisiert hat, meint: «Ein Film gibt authentisch das Wissen der Bauern weiter und kann andere Landwirte dazu motivieren, selber etwas auszuprobieren.»

Bio Suisse hat das Projekt finanziell und ideell unterstützt.

■ Weitere Informationen zur DVD-Reihe gibt es unter www.vonbauernfuerbauern.ch

■ Die DVD kann bezogen werden bei: Plantahof, Kantonsstrasse 17, 7302 Landquart, E-Mail empfang@plantahof.gr.ch, Tel. 081 257 60 00, Fax 081 257 60 27

psh



«Ein Film gibt authentisch das Wissen der Bauern weiter und kann andere Landwirte motivieren.» Patricia Fry, Projektleiterin.

Die feine kleine Bioschau

An der Swiss Expo in Lausanne zeigen jeweils auch einige engagierte Biozüchterinnen und Biozüchter ihre Kühe. Gesund, langlebig und robust soll die Biokuh vor allem sein.

Acht Biobetriebe zeigten im Januar an der Swiss Expo neun hervorragende Kühe. Sieben davon nahmen auch am Concours teil. Das Ziel, mit gesunden, langlebigen Kühen, die nur wenig Kraftfutter brauchen, viel gute Biomilch zu produzieren, haben diese Betriebe weitgehend erreicht. Sie zeigten die Rassen Swiss Fleckvieh, Montbéliarde und Simmental, die sich alle gut für Biobetriebe – besonders im Berggebiet – eignen, weil sie robust und nicht einseitig auf Milch gezüchtet sind. Sie können ihrer Leistung entsprechend genügend Raufutter aufnehmen.

Kuhfamilien, die sich auf den Betrieben seit vielen Jahren bewähren, sind die beste Grundlage für eine angepasste Zucht. Zum Beispiel die jungen SF-Kühe Aloma und Aelpli aus der alten A-Linie von Familie Sumi aus Feutersoey BE und die junge SF-Kuh Zoe aus der besonders

langlebigen Z-Linie von Christian Kropf aus Eriz BE, der seit vielen Jahren nur mit Natursprung züchtet. Michel Chaubert aus Puidoux VD zeigte wieder eine rahmige, robuste Kuh, Salopette, aus seiner 40-jährigen Montbéliarde-Zucht. Seine Tiere bekommen nur ganz wenig Kraftfutter, aber bestes Heu und Emd. Auch David Himmelsbach aus Mollie-Margot VD füttert ganz wenig Kraftfutter und zeigte seine 5-jährige SF-Kuh Grimsel aus Natursprung und aus einer langlebigen Mutterlinie. Die älteste Kuh der Runde zeigte Richard Golay aus Charbonnières VD: die 7-jährige SF-Kuh Alizée, die bei bester Gesundheit und Biofütterung dauernd hohe Milchleistungen erbringt. Michel Progin aus Bulle FR führte seine gut bemuskelte 5-jährige Montbéliarde-Kuh Bretagne vor, die ebenfalls hohe Milchleistungen bei sehr guter Gesundheit erbringt. Familie Siegenthaler aus

Schangnau BE zeigte die junge SF-Kuh Sarina, Familie Thüler aus Cremin VD die junge Simmentaler Kuh Plume.

Alle vorgeführten Biokühe zeichnen sich durch eine sehr gute Eutergesundheit und eine hohe Persistenz (>85 %) aus. Beide Eigenschaften sind wichtige Voraussetzungen für ein langes Kuhleben. Eine gute Persistenz brauchen alle Kühe, die mit wenig Kraftfutter zurechtkommen sollen, denn so geben sie nicht am Anfang der Laktation allzu viel Milch, für die sie nicht genügend Raufutter aufnehmen könnten, sondern kontinuierlich mittlere Mengen. Anet Spengler Nef, FiBL

i Die nächste Swiss Expo findet vom 16. bis 19. Januar 2014 statt. Wer dann seine besten Biokühe zeigen möchte, melde sich bitte bei Anet Spengler, FiBL, Tel. 062 865 72 90, E-Mail anet.spengler@fibl.org



Richard Golay stellt seine SF-Kuh Alizée vor. Sie hat 35 Prozent Montbéliarde-Blut. Die Einkreuzung mit Montbéliarde bringt Robustheit und Anpassungsfähigkeit in Golays Herde, die im Vallée de Joux in der Bergzone 1 zu Hause ist.



Die Tochter von Jean Thüler aus Cremin führt die junge Simmentaler Kuh Plume vor. Die ganze Simmentalerherde der Familie Thüler ist auf hohe Lebensleistung gezüchtet, die im Durchschnitt bei 45'000 kg liegt.



David Himmelsbach zeigt mit seinen Kindern die SF-Kuh Grimsel, deren Mutter Günsel in 12 Laktationen 61'700 kg Milch gab. Grimsel gibt ohne Zusatzfutter kontinuierlich vernünftige Milchmengen. Sie passt in die voralpine Hügellzone.

Die vorgeführten Biokühe

Name	Rasse	Züchter	Geburtsdatum	gekalbt	Mutter	Vater	Milch/J.	Pers. Ø	ZZ Ø *	GZW
Aloma	SF	W. Sumi, Feutersoey	08.09.08	05.10.12	SIMON Albina	BRADSON	1 L 6682	89	30	108
Aelpli	SF	W. Sumi, Feutersoey	01.01.09	11.11.12	PICKEL Alma	BJOERN	1 L 6633	88	22	118
Zoe	SF	C. Kropf, Eriz	14.10.09	07.11.12	JUVELIN Zirpe	NERO	1 L 4964**		14	
Sarina	SF	C. Siegenthaler, Schangnau	26.03.09	02.01.13	STADLER Sambi	VITELLE	1 L 5336	86	59	108
Grimsel	SF	D.Himmelsbach, Mollie-Margot	20.05.07	12.08.12	BURGOS Günsel	DOLKRIT	Ø 3 L 5483	100	95	91
Bretagne	MO	M. Progin, Bulle	16.11.07	20.08.12			Ø 2 L 8413	93	39	109
Salopette	MO	M. Chaubert, Puidoux	06.10.08	08.10.11	GRAFITI Graminee	SANTON	1 L 6245	98	70	
Alizée	SF/MO	R. Golay, Les Charbonnières	24.06.05	27.03.12	SMIRNOV Valseuse	CUPIDON	Ø 4 L 8035	86	47	111
Plume	Si	J. Thüler, Cremin	18.12.09	20.12.12	PILATUS Marquise	CELIO	1L 4225**		28	

* Ø aktuelle Laktation; ** geschätzte 305-Tage-Leistung



Als Beratungskräfte wirken Biobäuerinnen und Biobauern, die vom FiBL für dieses Projekt ausgebildet wurden.

Einzelberatungen: Jetzt anmelden und für Biodiversität sorgen

Betrachten Sie für Ihren Knospe-Betrieb die neuen Biodiversitätsmassnahmen als Herausforderung? Dann sollten Sie sich für eine Einzelberatung im Rahmen des Beratungsprojekts «Knospe-Biodiversität für mehr Lebensqualität» anmelden.

Mit der erneuerten Richtlinie zur Biodiversität fördern alle Knospe-Betriebe die Lebensvielfalt noch stärker. Ab dem 1. Januar 2015 müssen sie mindestens zwölf Massnahmen aus dem Massnahmenkatalog erfüllen.

Frage: Soll ich mich für eine Einzelberatung anmelden?

» Antwort: Das Angebot richtet sich in erster Linie an Knospe-Betriebe, die bei sich noch Handlungsbedarf im Bereich Biodiversitätsförderung sehen oder deren Betriebsstruktur sie diesbezüglich speziell herausfordert. Insgesamt werden 150 Einzelberatungen verteilt auf drei Jahre angeboten.

Was bringt die Beratung?

» Mit der Unterstützung eines Beraters, einer Beraterin können Sie sich auf die Umsetzung der neuen Biodiversitätsrichtlinie von Bio Suisse vorbereiten.

Wie kann ich meinen Handlungsbedarf erheben?

» Schätzen Sie erstens die Situation bezüglich Biodiversitätsförderung auf Ihrem Betrieb selber grob ein. Füllen Sie zweitens die Checkliste zum Massnahmenkatalog Biodiversität aus. Diese finden Sie zum Herausnehmen in der Mitte dieses Heftes. Weitere Informationen über das Thema liefert die Website

www.bio-suisse.ch → Produzenten → Nachhaltigkeit → Biodiversität. Betriebe, die noch keine zwölf Massnahmen erfüllen und Probleme darin sehen, die zwölf Massnahmen bis 2015 umzusetzen, können sich für das Beratungsangebot anmelden.

Wer führt die Beratungen durch?

» Die Beratungen werden nach der Methode «Von Bauer zu Bauer» durchgeführt. Als Beratungsleute wirken Biobauern, welche das FiBL speziell für dieses Projekt ausbildet und begleitet.

Welche Vorbereitungen muss ich treffen?

» Bei der Anmeldung müssen Sie die relevanten Daten zum Betrieb und zu den ökologischen Ausgleichsflächen angeben. Vor der Beratung bittet Sie der Berater um zusätzliche Unterlagen.

Wie muss ich mir die Beratung vorstellen?

» Sie beinhaltet einen gemeinsamen Betriebsrundgang und ein Beratungsgespräch. Bei diesem werden gemeinsam Aufwertungen bestehender und die Anlage neuer ökologischer Ausgleichsflächen besprochen und in einem Plan festgehalten. Der Massnahmenkatalog zur Förderung der Biodiversität von Bio Suisse dient dabei als Richtschnur für ein betriebspezifisches Biodiversitäts-

konzept. Die Beraterin steht während der Projektdauer für die Umsetzung als Ansprechperson zur Verfügung.

Was kostet die Beratung?

» Für das beschriebene Einzelberatungspaket wird eine Kostenbeteiligung von 150 Franken verrechnet, zu überweisen per Einzahlungsschein an Bio Suisse.

Wo kann ich mich anmelden?

» Anmeldungen für die Einzelberatung sind ab sofort unter www.bio-suisse.ch möglich. Berücksichtigt werden nur Betriebe mit Handlungsbedarf. Bei mehr als 150 Anmeldungen werden diese nach Eingang berücksichtigt. Wer keinen Internetzugang hat, kann sich auch telefonisch bei Bio Suisse anmelden unter: 061 204 66 66. Bitte Betriebsdaten und Daten zu Ökoadgleich sowie Anzahl erfüllter Massnahmen bereithalten.

Welche weiteren Angebote gibt es?

» Für alle Knospe-Bauern stehen die sechzehn Vorzeigetriebe als Anlaufstellen und zum Austausch unter Berufskolleginnen und Berufskollegen zur Verfügung. Auf den Vorzeigetrieben finden zudem regelmässig Flurbegleitungen statt. Nähere Informationen in den nächsten Ausgaben von bioaktuell und unter www.bio-suisse.ch.

Thomas Pliska, Bio Suisse

Biogemüsesetzlinge kommen zur Hälfte aus der Schweiz

Gemüsesetzlinge kommen heute in der konventionellen Produktion meist aus dem Ausland. Es sind hochspezialisierte Züchter aus Holland und Deutschland, die den Markt bestimmen. Bio Suisse gibt hier mit ihrer Importpolitik Gegensteuer. Das wirkt: Mehr als die Hälfte der Biojungpflanzen werden in der Schweiz angezogen, der Rest stammt zu 97 Prozent aus Süddeutschland.

Biolauchsetzlinge aus Marokko», titelte der «SonntagsBlick» Anfang März auf seiner Frontseite. Tatsächlich, die ersten Lauchsetzlinge für die heimischen Freilandpflanzungen werden in Marokko auf einem von Bio Suisse anerkannten Betrieb im Freiland angezogen, mit nackten Wurzeln in Kisten verpackt und einer Fuhre in die Schweiz aufgeladen. Ein Verstoß gegen die Bioidee oder ein ökologischer und agronomischer Vernunftentscheid?

«Betrachten wir die Klimabilanz, sind die Setzlinge aus Marokko wahrscheinlich trotz des langen Transportes ökologischer als solche, die man in geheizten Gewächshäusern in der Schweiz produziert», erklärt Martin Koller, Gemüsebauspezialist am FiBL. Klare Vorteile bieten diese Jungpflanzen bezüglich Qualität, da sie, unter günstigen Freilandbedingungen herangewachsen, kräftiger sind als Jungpflanzen aus dem Gewächshaus in der Schweiz und der Lauch so nicht zu blühen beginnt. Verschiedene Medien aber fanden, dass der «afrikanische» Lauchsetzling, der später als Schweizer Biolauch verkauft wird, sehr wohl ein Fleck im Reinheft von Bio Suisse sei.

Vier grosse Schweizer Bioetzlingsproduzenten

Gemäss der Einschätzung von Branchenvertreter keimen und wachsen über 50 Prozent aller Knospe-Gemüsesetzlinge in der Schweiz. Es gibt vier Produzenten, die Knospe-Gemüsesetzlinge im grossen Stil herstellen: Die Firma Bioplants SA in Lonay VD, der Betrieb Etter Gemüse und Jungpflanzen in Ried bei Kerzers FR, die Firma Max Schwarz in Villigen AG und der Betrieb Beat Jud in Tägerwil TG. Zusätzlich ziehen viele Bio Suisse Gemüsebetriebe ihre Jungpflanzen selber an oder beziehen sie von einem Biokollegen aus der Umgebung. Beim konventionellen Gemüse hingegen stammt offenbar nur ein Bruchteil der

Setzlinge aus dem Inland.

Der Rest kommt vor allem aus Süddeutschland

Über die Hälfte der Biojungpflanzen sind also in der Schweiz gekeimt. Der Rest der Gemüsesetzlinge stammt gemäss der Importstatistik von Bio Suisse zu 97 Prozent (bezogen auf die Stückzahl) aus Baden-Württemberg, nämlich vom Betrieb Bärthele auf der Insel Reichenau im Bodensee und vom Betrieb Natterer in Vaihingen an der Enz in der Nähe von Stuttgart. Diese Setzlinge weisen Transportdistanzen auf, wie sie in der Schweiz auch vorkommen.

Warmpflanzen aus Holland und Deutschland

Ein Spezialfall sind die Warmpflanzen wie Tomaten, Gurken oder Peperoni. Hier kommen die Jungpflanzen zu meist aus Holland (etwa zwei Prozent der gesamten Jungpflanzenimporte). Auch Deutschland liefert einiges an Warmpflanzensetzlingen (in den oben genannten 97 Prozent inbegriffen). Die Produktion dieser Setzlinge setzt bedeutende Investitionen voraus und ist technisch anspruchsvoll. Sämtliche Tomaten für den grossflächigen Anbau werden

veredelt, das heisst, die Pflanze wird im Klimaraum mit einer Klammer auf einen neuen Wurzelteil geheftet, der widerstandsfähiger gegen Krankheiten ist.

Die übrigen importierten Knospe-Gemüsesetzlinge stammen hauptsächlich aus Italien (knapp ein Prozent). Und dann bleiben eben die Frühlauchsetzlinge aus Marokko; ihr Anteil liegt im Promillebereich.

Beim Auspflanzen von importierten Knospe-Jungpflanzen ist durch den normalen Kulturablauf gewährleistet, dass bei jeder Gemüseart über 80 Prozent des Zuwachses in der Schweiz erfolgt.

Gemüsesetzlinge nur nach Bio Suisse Richtlinien

Sämtliches Pflanzgut im Gemüse- und Kräuteraanbau muss aus Knospe-konformem Anbau stammen, die Produktionsbetriebe müssen also die Bio Suisse Richtlinien einhalten, welche strenger sind als die EU-Biorichtlinien. Die Betriebe werden darauf an ihrem Standort im Ausland von einer unabhängigen und staatlich anerkannten Kontrollorganisation inspiziert, von Bio Suisse nachgeprüft und stichprobenweise auf den Betrieben im Ausland nachkontrolliert.

Stephan Jaun



Mehr als die Hälfte der Biogemüsesetzlinge stammen von Schweizer Produzenten oder sind aus eigener Anzucht.

Koexistenz? Es gibt kein Recht auf Verunreinigung

Bis 2017 gilt in der Schweiz das Gentechnormatorium: Der kommerzielle Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen (GVO) ist verboten. Offenbar wollen nun der Bundesrat und die Bundesbehörden die Weichen stellen – für den GVO-Anbau nach 2017. Die Regierung legt einen Entwurf für ein neues Gentechnikgesetz samt Koexistenzverordnung vor.

Der Anbau von gentechnisch veränderten Kulturen ist in der Schweiz bis im Jahr 2017 durch das Moratorium im Gentechnikgesetz verboten. Das hat das Parlament am 22. März noch einmal bestätigt. Damit ist auch Koexistenz, das Nebeneinander gentechnisch veränderter (GVO) und herkömmlicher Kulturen, kein Thema.

Nun sollen aber noch vor dem Ablauf des Moratoriums die rechtlichen Grundlagen für den Anbau von gentechnisch veränderten Kulturen in der Schweiz geschaffen werden: Der Bundesrat hat den Entwurf für eine Revision des Gentechnikgesetzes mit einer Koexistenzverordnung und weiteren Regelungen in die Vernehmlassung geschickt. Dies sei notwendig, weil die bisherigen rechtlichen Grundlagen für eine Koexistenz unterschiedlicher Produktionsarten ungenügend seien. Ziel ist es, mit einer Koexistenzverordnung in Zukunft die Zulassung von gentechnisch veränderten Pflanzensorten in der schweizerischen Landwirtschaft zu ermöglichen. Ob die vorliegende Koexistenzverordnung breite Zustimmung erreicht, ist allerdings fraglich.

Bundesrat allein auf weiter Gentechflur?

Sicher ist hingegen, dass nach Ablauf des Gentechnormatoriums der Anbau von transgenen Pflanzen beim Bundesamt für Landwirtschaft beantragt werden kann. Mit der Revision des Gentechnikgesetzes samt Koexistenzverordnung soll die Landwirtschaft auf die Zeit nach 2017 vorbereitet werden.

Dies überrascht, weil das Parlament erst kürzlich im Rahmen der Diskussionen um die Agrarpolitik 2014-17 die Verlängerung des Moratoriums um weitere vier Jahre beschlossen hat. Der politische Rückhalt für eine gentechnikfreie Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion ist auch acht Jahre nach dem Sieg der Gentechfrei-Initiative in der Volksab-



Bild: www.transgen.de

Feldversuch zur Bestimmung von Pollenflug und Auskreuzung. Kernparzelle Bt-Mais, Zwischenfläche Gerste, konventioneller Mais.

stimmung ungebrochen hoch. Das zeigen auch die vier Standesinitiativen, die von den Kantonen Genf, Bern, Jura und Neuenburg zwischen 2008 und 2009 eingereicht wurden.

Offensichtlich wurden die Bundesbehörden aber überrascht vom Entscheid des Parlaments, das Gentechnormatorium zu verlängern. Sie wollen offenbar die Ergebnisse und Empfehlungen aus dem Nationalen Forschungsprogramm zu den Chancen und Risiken von gentechnisch veränderten Pflanzen (NFP 59) rasch umsetzen. Das NFP 59 scheint den Befürwortern der Gentechnik die gewünschten Flügel zu verleihen.

Soll diese Eile davon ablenken, dass bei einem genauen Blick auf die Forschungsergebnisse des NFP 59 dieser ungebrochene Gentechnik-Optimismus doch erstaunt? Ergebnisse aus dem NFP 59 zeigen:

- Bt-Toxine werden im Boden an Partikel angelagert, behalten aber ihre Toxizität (Giftigkeit).
- Die freigesetzten GVO-Weizensorten zeigten im Vergleich zu den konventionell gezüchteten Sorten eine schlechte Resistenz und ungenügende Erträge.

- Die GVO-Weizensorten hatten einen überraschend hohen Mutterkornbefall.
- Die heute zur Verfügung stehenden Gentechpflanzen lösen keine Probleme der Schweizer Landwirtschaft und sie bringen weder ökologische noch ökonomische Vorteile.

Bedenklich ist, dass die Programmleitung des NFP 59 versucht, mit wenig differenziert dargestellten Resultaten jetzt eine Politik zu machen, die viele Bauern und Bäuerinnen in Zukunft direkt betreffen wird.

Kurzfristige Koexistenz

Im Zentrum der Diskussionen stehen die Sicherheitsabstände oder Isolationsdistanzen zwischen Flächen, auf denen GVO-Kulturen angebaut werden, und Feldern, auf denen GVO-freie Kulturen stehen. An diesen Isolationsabständen zeigt sich, wie wichtig den Behörden der Schutz der Produktion ohne Gentechnik ist. Auch hier ist ein Ergebnis aus dem NFP 59 zu beachten: «Die Verschiedenartigkeit der rechtlichen Rahmenbedingungen zur Koexistenz widerspiegelt die stark divergierenden Einstellungen bezüglich des Nutzens der extrahumanen Gentechnologie in den einzelnen Staa-

ten.» (Kohler et al. 2012, S. 309). Steht in der Politik der vermutete Nutzen von GVO-Pflanzen für die Landwirtschaft im Vordergrund, so tendiert die Politik zu einer einfachen Regelung der Koexistenz. – Und umgekehrt: Je geringer der vermutete Nutzen, umso strikter die Koexistenzverordnung. So erklärt sich auch, warum in Spanien bis jetzt, trotz Anbau von GVO-Kulturen, keine Koexistenzverordnung in Kraft ist. In Dänemark oder Holland wird versucht, mit genauen Koexistenzverordnungen einen Ausgleich zwischen den Interessen zu schaffen. Und Österreich, Deutschland, Frankreich, Luxemburg, Ungarn und Griechenland sehen im Anbau von GVO-Pflanzen mehr Probleme als Nutzen. Deswegen ist in diesen Ländern, trotz genauer Koexistenzregeln, der Anbau verboten.

Auch Untersuchungen aus der Schweiz zeigen, dass der Anbau von GVO-Kulturen mit einer Herbizid- und einer Insektentoleranz weder für die Bäuerinnen und Bauern noch für die Umwelt von Vorteil ist (Speiser et al. 2012). Also wäre doch jetzt eine strenge Koexistenzregelung die logische Konsequenz? Der Bundesrat strebt das Gegenteil an.

Für die Festlegung der Distanzen wird auf eine Analyse von Riesgo et al. verwiesen, die im Jahr 2010 publiziert wurde. Es lohnt sich, die Annahmen für diese Arbeit genauer anzuschauen: Die in der Vernehmlassung erwähnten Werte beziehen sich auf eine tolerierte Einkreuzung, das heisst GVO-Verunreinigung, auf dem Feld von 0,9 Prozent. Wird dieser Wert um 0,05 Prozent überschritten, gilt das Erntegut als Gentechware.

Die Zusammenstellung von Riesgo et al. zeigt am Beispiel Mais: Wenn im Feld eine Einkreuzung von 0,3 Prozent toleriert wird, ist bei einer Distanz von mehr als 90 Metern mit einer Wahrscheinlichkeit von 10 Prozent damit zu rechnen,

dass dieser Wert nicht eingehalten wird. Hohe Sicherheit für die Landwirte hört sich anders an.

In den Feldexperimenten, die diesen Auswertungen zugrunde liegen, wird in der Regel mit reinem Saatgut, ohne Anteile von GVO, gearbeitet. In der realen Welt trifft dies nicht zu. Auch in der Koexistenzverordnung wird ein Wert für Verunreinigungen im Saatgut festgelegt, nämlich auf 0,5 Prozent. Auch das überrascht, denn eine Arbeit der ETH Zürich zeigt, dass die Grenzwerte für die GVO-Verunreinigung von Saatgut bei 0,2 oder 0,3 Prozent anzusetzen sind, damit die Limiten für die tolerierten Verunreinigungen im Erntegut nicht überschritten werden – nur aufgrund der Verunreinigung im Saatgut, ohne zusätzliche GVO-Einkreuzungen von Feld zu Feld! (Dietiker et al. 2011)

Vergleicht man die Schweizer Isolationsdistanzen mit Distanzen in Europa, zeigt sich: 100 Meter Isolation, das ist kein Spitzenwert. In Deutschland werden 150 Meter zu konventionellen und 300 Meter zu ökologischen Kulturen verlangt.

GVO-freie Produktionsarten schützen

Und ganz grundsätzlich geht immer wieder vergessen: Es gibt kein «Recht auf Verunreinigung». Es müssen alle Massnahmen ergriffen werden, um Verunreinigungen zu verhindern. Auch diese Forderung ist ein Ergebnis aus dem NFP 59. Denn dort steht: «Allerdings dürfen diese Massnahmen nicht so konzipiert werden, dass die GVO-freien Produktionsarten mittel- oder längerfristig dauerhaft mit GVO vermischt werden.»

Die Verunreinigung von biologischen und konventionellen GVO-freien Kulturen mit transgenen Organismen in der kleinräumigen Schweiz zu verhindern, wäre, wenn überhaupt möglich, enorm aufwendig. Es hilft, dass die Landwirtinnen und Landwirte in der Schweiz Fruchtfolgen einhalten müssen und deswegen nicht überall beispielsweise Mais steht. Dennoch, ein Moratorium ist einfacher, zuverlässiger und billiger als Koexistenz.

Unbestritten ist, dass Koexistenz nicht nur die Landwirtschaft betrifft, sondern die gesamte Kette vom Saatgut bis zum Endprodukt im Laden. Um den Bedenken aus den Kantonen Rechnung zu tragen, haben die Bundesbehörden die Möglichkeit geschaffen, gentechfreie Zonen zu schaffen. Die Entscheidung für solche GVO-freie Gebiete liegt bei

den Kantonen. Was passiert aber, wenn so ein GVO-freies Gebiet umgeben ist von GVO-Anbau? Braucht es Pufferzonen auch um solche Gebiete? Diese Frage wird im Entwurf nicht geklärt.

Von Interesse für die gesamte Lebensmittelkette vom Feld bis ins Regal ist auch die Frage, ob durch den Anbau von GVO-Kulturen die Produktionskosten gesenkt werden können, ob sie gleich bleiben oder ob neue Kosten entstehen. Für den konventionellen Anbau wurde das im Rahmen des NFP 59 ermittelt. Kosten entstehen aufgrund der nötigen Absprachen mit benachbarten Landwirtschaftsbetrieben, zusätzliche Maschinenkosten entstehen bei Saat- und Erntearbeiten von GVO-Produkten (Reinigung von Sämaschine, Drescher, Ladewagen), teurer ist auch das GVO-Saatgut. Zu den Zusatzkosten für GVO-freie Kulturen gibt es im NFP 59 keine Berechnungen.

Die juristischen und ökonomischen Überlegungen betreffen nur zwei der relevanten Themenfelder. Die Gentechnik steht jedoch grundsätzlich quer zur Schweizer Agrarpolitik, die eine multifunktionale Landwirtschaft, welche die Biodiversität erhalten will, ins Zentrum stellt. Der vorgelegte Entwurf für eine Koexistenzverordnung delegiert die Biodiversität an Schutzgebiete. Alle Massnahmen, die in der landwirtschaftlichen Nutzfläche ergriffen werden, um die Vielfalt an Lebensräumen und Arten zu erhalten, werden ignoriert. Warum haben Insekten in Ökoflächen wie Buntbrachen, Rotationsbrachen oder Extensogetreide kein Anrecht auf den Schutz vor dem Eintrag von vermutlich toxischem Pollen?

Bernadette Oehen, FiBL

Bibliografie

Dietiker D.; Oehen B.; Ochsenbein Ch.; Westgate M.E. u.a. (2011): Field simulation of transgenic seed admixture dispersion in maize with a blue kernel color mark. *Crop Science* 51

Kohler S.; Bleuer D.; Errass Ch.; Schweizer R.J. u.a. (2012): Koexistenz der Produktion mit und ohne gentechnisch veränderte Organismen in der Landwirtschaft. Rechtsvergleich sowie Grundlagen und Vorschläge für die künftige Regulierung in der Schweiz. Dike Verlag AG, Zürich; ISBN 978-3-03751-468-9

Riesgo L.; Areal F. J.; Sanvido O.; Rodriguez-Cerezo E. (2010): Distances needed to limit cross-fertilization between GM and conventional maize in Europe. *Nat. Biotechnol.*, 28

Speiser B.; Stolze, M.; Oehen, B.; Gessler C. u.a. (2013): Sustainability assessment of GM crops in a Swiss agricultural context. *Agron. Sus. Dev.* 32

Bio Suisse will Gentechverbot

Für eine Schweiz ohne Gentechnik bleibt das Produktionsverbot das oberste Ziel von Bio Suisse. Das ist der einfachste und günstigste Weg. Das Produktionsverbot ist zudem zentral für die neu im Gesetz verankerte Qualitätsstrategie der Schweizer Landwirtschaft. Zusammen mit Bio Suisse lehnen auch die anderen landwirtschaftlichen Verbände, die Lebensmittelbranche und die Konsumentinnen und Konsumenten der Schweiz Gentechlebensmittel übereinstimmend ab.

Bio Suisse wird sich in der laufenden Vernehmlassung zur Koexistenzverordnung klar und deutlich für die Beibehaltung des Gentechverbots aussprechen.

Martin Bossard, Bio Suisse

Spanien: Genboom mit Folgen

In Europa ist Spanien Spitzenreiter beim Anbau gentechnisch veränderter (GVO) Pflanzen: Auf 116'000 Hektaren wächst transgener Mais. bioaktuell hat mit Rosa Binimelis gesprochen, einer Expertin bezüglich der Folgen des GVO-Anbaus und der Koexistenz zwischen GVO-Kulturen und GVO-freien Kulturen.

bioaktuell: Seit wann werden in Spanien GVO-Kulturen angebaut?

Rosa Binimelis: Seit 1998.

Welche GVO-Kulturen sind das?

Zurzeit wird als einzige GVO-Kultur der Bt-Mais «Mon 810» produziert. Erlaubt wäre auch die Kartoffelsorte Amflora, aber die wird nirgendwo kommerziell angebaut. Abgesehen von Feldversuchen mit verschiedenen Kulturen und Sorten, geht es also in Spanien nur um den Bt-Mais «Mon 810».

Wie gross ist die mit «Mon 810» be-pflanzte Fläche?

Im vergangenen Jahr waren das über 116'000 Hektaren, die vor allem im Nordosten Spaniens liegen, in den Regionen Katalonien und Aragón. Für ganz

In einigen Regionen ist die GVO-freie Produktion fast völlig zusammengebrochen.

Spanien sind das rund 30 Prozent der Maisfläche, in den genannten Regionen aber macht es etwa 55 beziehungsweise 75 Prozent aus. Je nach Quelle schwanken aber die Angaben stark.

Gibt es gentechfreie Gebiete in Spanien?

Ja, die Kanarischen und die Balearischen Inseln, die nördlichen Regionen Baskenland, Asturien und Galicien sowie viele einzelne Gemeinden.

Sind diese Gebiete gesetzlich als GVO-frei definiert und geschützt?

Nein, das ist eher der politische Wille der regionalen Regierungen oder Parlamente. In diesen Teilen des Landes wird ohnehin wenig Mais angebaut.

Was sind die Vorteile für die Landwirte, warum bauen sie GVO-Kulturen an?

Es heisst, Anbau und Kulturmanagement würden vereinfacht. Man müsse keine Pestizide gegen den Maiszünsler und die Maiseule ausbringen. Die Pflanzen bleiben aufrecht stehen und lassen sich leicht ernten. Die Saatgutfirmen versprechen auch höhere Erträge mit ihren GVO-



Rosa Binimelis ist Umweltökonomin. Sie hat sich in Spanien intensiv mit den Auswirkungen des Anbaus von GVO-Mais und der Koexistenzfrage beschäftigt. Inzwischen arbeitet Rosa Binimelis am GenØk-Zentrum für Biosicherheit in Tromsø, Norwegen (www.genok.com).

Saaten, aber das ist sehr umstritten. Bis jetzt ist es nicht erwiesen, ob sich höhere Erträge erzielen lassen oder nicht.

Was wird getan, um die Biokulturen und die andern GVO-freien Kulturen zu schützen?

Man muss wissen, dass es in Spanien keine Koexistenzregelung gibt. Es gibt einzig die Empfehlungen der Saatgutfirmen, also von Monsanto, Syngenta, Pioneer und anderen. Die Firmen raten, entweder einen Sicherheitsabstand von 20 Metern

Die Biobauern und die Imker gehen leer aus.

einzuhalten oder zwischen den Kulturen 12 Reihen konventionellen GVO-freien Mais zu pflanzen. 20 Meter, das ist nicht viel, aber die spanischen Betriebe sind im allgemeinen recht klein, es ist darum manchmal schwierig, auch nur diese 20 Meter einzuhalten.

Müssen GVO in Lebensmitteln deklariert werden?

Ja, es gibt ein EU-weites Gesetz, das eine Deklaration vorschreibt, sobald ein Bestandteil eines Produkts mehr als 0,9 Prozent GVO enthält. Nun geht aber fast die gesamte Maisernte in die tierische Produktion. Wenn GVO-Mais zur Vieh-

fütterung eingesetzt wird, braucht es für die Milchprodukte oder das Fleisch keine Deklaration.

Wer bezahlt für Kontrolle und Zertifizierung?

Bauern, die ihre Ernte als GVO-frei vermarkten wollen, müssen die Zertifizierung bezahlen - nicht die GVO-Bauern oder die Saatgutfirmen.

Gibt es ein Verzeichnis aller GVO-Flächen?

Es gibt keine öffentlichen Register, obwohl man gemäss EU-Vorschrift solche publizieren müsste. So können Bäuerinnen und Bauern nicht in Erfahrung bringen, was ihre Nachbarn produzieren.

Ist es bisher zu Verunreinigungen von GVO-freien Kulturen gekommen?

Ja, natürlich! In den GVO-intensiven Regionen ist die GVO-freie Produktion fast völlig zusammengebrochen. Einige Aktivisten pflanzen noch Mais ohne GVO, einfach um zu zeigen, dass sie auch noch da sind. Wirtschaftlich gesehen, müssten sie aufgeben. In diesen Gegenden muss GVO-freier Mais, sowohl für die menschliche Ernährung wie auch als Viehfutter, importiert werden, zum Beispiel aus Frankreich oder Italien.

Und was ist mit dem Honig?

Es ist so gut wie unmöglich geworden, spanischen Honig zu exportieren. Niemand scheint ihn mehr zu wollen, nicht mal den aus Regionen, wo es keine GVO-Produktion gibt. Die Imker gehen, wie die Biobauern auch, leer aus: Ohne Koexistenzregelung keine Entschädigung.

Ist GVO-freies Saatgut leicht zu finden?

Im konventionellen Bereich ja, obwohl die Anzahl der Sorten rückläufig ist. Biobauern, die kein Biosaatgut finden, kaufen GVO-freies konventionelles Saatgut. Oder sie ziehen ihre alten Landrassen weiter. Wegen der Gefahr einer GVO-Verunreinigung ist es sicherer, jedes Jahr neues Saatgut zu kaufen. Aber das ist natürlich eine Gefahr für die Biodiversität.

Interview: Markus Bär

Importiert wird, was nicht oder zu wenig im Inland wächst

Bio Suisse knüpft die Vergabe der Knospe für Importprodukte an strenge ökologische und marktpolitische Bedingungen. Aber warum werden überhaupt ausländische Produkte mit der Knospe ausgezeichnet? Grundsätzlich wird nur importiert, was die Schweizer Biobauern nicht oder nicht in genügender Menge produzieren.

Importprodukte mit der Knospe sollen prioritär aus dem nahen Ausland kommen. Grundsätzlich dürfen Frischprodukte, die mit der Knospe ausgezeichnet werden, nicht aus Übersee stammen. Davon ausgenommen sind Produkte, die man aus klimatischen Gründen nicht in Europa anbauen kann. Flugtransporte sind bei der Knospe seit jeher ganz verboten, weil sie die Umwelt enorm belasten.

Mehr Absatz für Schweizer Produkten

Ziel des Import ist es, den Absatz der schweizerischen Knospe-Produkte zu fördern. So kann die Joghurt-Produktpalette mithilfe von importierten Produkten erweitert werden. Etwa durch das Beimischen von importiertem Bio Suisse anerkanntem Kaffee für ein Knospe-Mocca-Joghurt.

Ausserdem will Bio Suisse, trotz saisonalen Angebotsschwankungen, eine gleichmässige Versorgung des Marktes erreichen. Auch eine Saisonverlängerung bei Gemüse und Früchten ist durch Importe möglich.

Schutz für inländische Produkte

Produkte, die in der Schweiz nicht angebaut werden dürfen ohne Einschränkungen importiert werden. Bei genü-



Bild: Flavia Müller

Frischgemüse wird nie importiert, wenn es in der Schweiz Saison hat.

gender inländischer Versorgung beispielsweise mit Knospe-Äpfel darf man Knospe-Äpfel nicht importieren, sondern erst dann, wenn es keine Schweizer Knospe-Äpfel mehr gibt.

Zudem muss ein Unternehmen, das Knospe-Äpfel importieren will, bei Bio Suisse eine Einzelimportbewilligung beantragen. Da Bio Suisse keine Importbewilligungen herausgibt, bevor nicht alle inländischen Knospe-Äpfel aufgebraucht sind, besteht keine Konkurrenzgefahr. Im Gegenteil: Bio Suisse schützt so die inländischen Produkte.

Importe für die sichere Versorgung im Inland

Komplizierter wird es bei Knospe-Produkten, die wegen ungenügender Inlandversorgung importiert werden und nicht direkt von der Saison abhängig sind, wie etwa Getreide.

Anhand der Erntemenge legt Bio Suisse zusammen mit Verarbeitern und Händlern einen minimalen Getreide-Inlandanteil fest, der verarbeitet werden muss. Zudem wird mithilfe einer Vermischung von ausländischem und inländischem Getreide ermöglicht, dass die

Müller das ganze Jahr über eine optimale und gleichbleibende Mehlqualität anbieten können. Somit besteht keine Konkurrenz für die Schweizer Produktion, da die Importmenge stets vom verfügbaren Schweizer Knospe-Getreide abhängt und nur ergänzend eingeführt wird.

Konkurrenz zu inländischen Produkten

Wenn im Winter Frischgemüse aus Südeuropa importiert wird, obwohl Schweizer Lagergemüse vorhanden ist, besteht eine gewisse indirekte Konkurrenz.

In diesem Sinne konkurrieren aber auch Produkte, die in der Schweiz nicht angebaut werden können, wie etwa Kaffee oder Bananen, die Schweizer Produkte indirekt. Denn wer eine Banane isst, weist gleichzeitig den inländischen Apfel zurück, wer Kaffee trinkt, lehnt an dessen Stelle den inländischen Kräutertee ab.

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.

Nachtrag zu bioaktuell 2/13, Seite 15

Bio Suisse hat gesamthaft mehr als 16 Betriebe nachkontrolliert und mehr als sechs Kontrollstellen geschult. Total hat Bio Suisse zusammen mit zwölf Kontrollstellen im Jahr 2012 in Spanien, Rumänien, Moldawien, Ecuador und Peru 32 Betriebe nachkontrolliert und sechs Betriebe in Italien.

Zudem schulte Bio Suisse im vergangenen Jahr gesamthaft 15 Kontrollstellen auf die Knospe-Richtlinien, insbesondere in Italien.

psh/as

So planen Sie einen erfolgreichen Event

Ein Event passiert nicht von selbst, und er wird auch nicht einfach so veranstaltet. Er wird immer gezielt geplant, damit die Organisatoren ein vorher festgelegtes Ziel erreichen können. Insbesondere bei grösseren Anlässen empfiehlt es sich, den Weg zum Ziel in einem Konzept festzuhalten.

Wer mit einem Anlass Erfolg haben will, muss nicht nur den Event am Tag X bestmöglich durchführen. Ebenso wichtig ist es, bereits Wochen oder Monate im Voraus die richtigen Überlegungen anzustellen und die erforderlichen Schritte einzuleiten. Während des Events ist ein steuerndes Eingreifen oft nur noch sehr beschränkt möglich.

Die Vorbereitung und Durchführung von Events wird aufgrund der Komplexität häufig als Projekt geplant. Eventmanagement ist also gewissermassen Projektmanagement für Events. Üblicherweise werden im Eventmanagement die folgenden Phasen unterschieden:

- Planung
- Vorbereitung
- Durchführung
- Nachbereitung

Die Ziele müssen klar sein

In der Planungsphase ist das Festlegen von Zielen sowie der zugehörigen Strategie das A und O. Flavio Sartori, Dozent Eventmanagement an der HAFL und Messeleiter bei Bernexpo, empfiehlt

selbst den Organisatoren kleiner Anlässe ein zielorientiertes Vorgehen: «Es ist in jedem Fall wichtig zu wissen, wen man ansprechen will und was man mit dem Anlass erreichen will: viel verkaufen, Werbung machen, ein neues Produkt präsentieren oder neue Kunden gewinnen?» Die Zielsetzung hat entscheidenden Einfluss auf die Art und den Inhalt eines Anlasses, so Eventexperte Sartori.

Für einen Event auf dem Hof mit dem Ziel der Kundenbindung sind zum Beispiel Betriebsführungen, Informationstafeln und Degustationen mögliche Inhalte. Ein Event im Stil einer Bauernhof-Olympiade für Unternehmen verfolgt hingegen vorwiegend Verkaufsinteressen und ist eher auf Spiele und Verpflegung ausgerichtet, welche sich gut vermarkten lassen und sich für die Bäuerinnen und Bauern rechnen. Beide Anlässe finden auf dem Hof statt, haben aber unterschiedliche Ziele und deshalb auch unterschiedliche Strategien.

Das Festlegen von Zielen erleichtert nicht nur die Zusammenstellung der Inhalte eines Anlasses. Auch eine Auswertung lässt sich nur anhand definierter Ziele machen. Wenn nicht klar ist, welche Ziele mit der Durchführung einer Veranstaltung erreicht werden sollen, dann lässt sich hinterher auch nicht beurteilen, ob sie ein Erfolg war.

Qualitative Ziele wie Besucherzufriedenheit oder Stimmung am Anlass sind aber schlecht messbar. Deshalb empfiehlt es sich, immer auch quantitative Ziele wie Anzahl Besucher oder Umsatz

festzulegen. Einfach messbare und klar festgelegte Ziele sind zum Beispiel die folgenden: Pro Tag besuchen mehr als 200 Gäste unser Hoffest. Der Kostenrahmen von 10'000 Franken wird nicht überschritten.

Für die Festlegung von Zielen sind die folgenden Fragen zentral:

- An wen richtet sich die Veranstaltung, wer ist die Zielgruppe?
- Welche Interessen hat die Zielgruppe?
- Welche Botschaft oder Information soll mit dem Event vermittelt werden?
- Was unterscheidet unseren Event von anderen (ähnlichen) Events?

Konzept als Hilfsmittel in der Vorbereitungsphase

Die Ziele eines Events sowie die zugehörige Strategie («der Weg zum Ziel») werden am besten in einem Konzept festgehalten. Das Konzept sollte spätestens zum Abschluss der Planungsphase vorliegen, damit man während der Vorbereitungsphase damit arbeiten kann.



Die letzten Besucher des Marktes Pierre-à-Bot im Schneetreiben.



Grosses Angebot an regionalen Biospezialitäten.

Das Wichtigste in Kürze

- Events als Projekt mit verschiedenen Phasen planen.
- Ziele und Strategie («Weg zum Ziel») festlegen.
- Konzept als Hilfsmittel für die Vorbereitungsphase ausarbeiten.
- Bei Bedarf Planungshilfen beiziehen (siehe Box «Hilfsmittel»).

Bilder: Pascal Olivier

Typischerweise enthält ein Konzept die folgende Grobstruktur:

- Überschrift bzw. Thema: Um welche Art von Anlass handelt es 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 (vgl. bioaktuell 2/13, Seite 16: «Mehr als nur Anlässe organisieren»).

- Absicht: Was ist Vision, Ziel, Zweck und Botschaft?
- Grobe Beschreibung des Inhalts des Events: Was läuft am Event?
- Angaben zu Programm, Ablauf und Zielgruppe: Wie wird es umgesetzt?
- Ort, Zeit und Dauer: Wo, wann und wie lange soll der Event stattfinden?
- Umfang: Welche Grösse, welches Budget, welche Anzahl Besucher?

Kleinere Anlässe können natürlich auch ohne schriftliches Konzept durchgeführt werden. Oftmals genügt es, wenn der Hauptverantwortliche weiss, was er wie erreichen will. Bei grösseren, jährlich

Hilfsmittel

Werkzeugkoffer PR auf dem Bauernhof, erhältlich beim Landwirtschaftlichen Informationsdienst LID: www.lid.ch → Service → PR auf dem Hof

- Tool B1 Anlässe planen
- Tool B2 Projekte planen

stattfindenden Events empfiehlt aber Flavio Sartori ein Konzept samt langfristiger Zielsetzung: «Welche Besuchergruppen will ich bei der nächsten Durchführung verstärkt ansprechen? Welches sind die Trends, die wir aufgreifen wollen?»

Reto Bergmann, Bio Suisse

Marché de Pierre-à-Bot – Fondue mit Nachbereitung

Jeweils Ende November findet oberhalb von Neuenburg der Marché de Pierre-à-Bot statt. Die Association Bio Neuchâtel organisiert seit 2005 einen kleinen, aber feinen Markt bei einem alten Bauernhof mit rund dreissig Ausstellern. Marktstände, Handwerker, Verpflegungsmöglichkeiten und Animationen für Kinder wie Töpfern, Basteln und Kerzen ziehen locken jährlich zwischen dreitausend und viertausend Besucherinnen und Besucher an den vorweihnächtlichen Markt. Gespräch mit Pascal Olivier, Sekretär von Bio Neuchâtel und Mitorganisator des Marché de Pierre-à-Bot.

bioaktuell: Was macht den Marché de Pierre-à-Bot einzigartig?

Pascal Olivier: Die Lage beim alten Bauernhof, gute Handwerker und die ruhige Stimmung unterscheiden den Markt von den klassischen Weihnachtsmärkten. Als Besonderheit findet jeweils die Vertei-

«Die Helfer sind motivierter, wenn sie einen kleinen Gegenwert für ihren Einsatz erhalten.»

lung der Warenkörbe von Lopin Bleu am Markt statt. Alle Leute, welche bei Lopin Bleu einen Korb mit regionalen Produkten bestellt haben, können ihn hier am Markt abholen. Nicht zuletzt werden auch die verschiedenen Aktivitäten für Kinder sehr geschätzt.



Pascal Olivier.

Welche Zielgruppe wollen Sie mit dem Marché de Pierre-à-Bot ansprechen?

Wir richten uns mit unserem Markt an Personen und Familien mit einer Sensibilität für die Themen Ernährungssouveränität, regionale Vertragslandwirtschaft und biologische Landwirtschaft.

Und welchen Nutzen haben die Biolandwirte von diesem Anlass?

Zum einen haben sie einen direkten Nutzen durch den Verkauf von Bioprodukten am Markt. Zum anderen haben sie einen indirekten Nutzen, weil wir uns politisch für die Biobauern einsetzen und ihnen hier eine Plattform bieten. Natürlich sind wir noch mit weiteren Aktionen

politisch aktiv. So haben wir zum Beispiel die «Opération cornichon» durchgeführt und einen Film auf YouTube platziert.

Wie organisieren Sie die Planung und Durchführung des Marktes?

Um die Planung und Durchführung im Stile eines Projekts zu machen, fehlen uns die Ressourcen. Ich als Sekretär von Bio Neuchâtel mache gemeinsam mit dem Präsidenten fast alles, was die Planung betrifft. Wir organisieren den Markt nun schon zum achten Mal. Da wissen die Leute, was zwischen Auf- und Abbau des Marktes zu tun ist.

Und wie beurteilen Sie, ob der Anlass ein Erfolg war oder nicht?

Wir machen jeweils eine Nachbereitung am Fondue-Abend, der für alle Beteiligten organisiert wird. Die Rückmeldungen geben uns Aufschluss darüber, was gut war und was verbessert werden kann.

Welchen Tipp haben Sie für andere Organisatoren von Märkten, für Marktfahrer, für Betreiber von Hofläden?

Leute, Maschinen und gebrauchtes Material sollten immer korrekt entschädigt werden. Nur so kann man auch in Folgejahren auf Unterstützung zählen. Die Helfer sind motivierter und nehmen im nächsten Jahr vielleicht sogar ihre Freunde mit, wenn sie einen kleinen Gegenwert für ihren Einsatz erhalten.

Interview: Reto Bergmann

Morga AG, 9642 Ebnat-Kappel

Der Geschäftsführer Ruedi Lieberherr leitet die Morga AG seit 1996 in dritter Generation. 1930 begann die Firma, Vollwertprodukte für die Reformbranche herzustellen. Mit den Dinkel-Soja-Vollkornteigwaren erhielt Morga im Jahr 2011 die Gourmet-Knospe.

1 Sie verarbeiten Biolebensmittel. Was ist Ihre Motivation dazu?

Mein Grossvater gründete 1930 die Morga und führte Tee, Gewürze und Sojaprodukte in Bioqualität. Damals waren es schon vollwertige Reformprodukte, die wir anboten. Mein Grossvater war zwanzig Jahre in Indien tätig und wollte unter anderem Soja in der Schweiz bekannt machen. Da es schon vegan lebende Menschen gab, nahm er anstelle von Eiern Soja, um den Teigwaren die Vollwertigkeit zu geben.

2 Verarbeiten Sie ausschliesslich Bioprodukte?

Wir führen etwa 55 Prozent Bioprodukte, der Rest ist konventionell. Bei den konventionellen Produkten verwenden wir teilweise 40-jährige Rezepturen mit Bestandteilen, die wir zum Teil nicht in ausreichender Bioqualität oder -quantität erhalten. Da wir Besitzer der Marke «Holle» sind, führen wir auch Demeter-Produkte.

3 Welche Produkte verarbeiten Sie?

Unser Sortiment umfasst etwa 1500 verschiedene Produkte. Als Importeure, Verarbeiter und Warenvertreiber haben wir ein breites Sortiment und führen verschiedene Teigwaren, Suppen, Sirupe, Tees, Öle etc. Wichtig ist uns, dass die Qualität stimmt.

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

Der Trend geht in Richtung Schweizer Produkte. Es ist jedoch je länger desto schwieriger, Teekräuter in ausreichender Menge

aus der Schweiz zu erhalten. Dies liegt meiner Meinung nach an der grossen Hürde der Zertifizierung, die für Kleinproduzenten kaum bezahlbar, für uns jedoch wichtig ist, da wir den Warenfluss deklarieren müssen.

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

Die Verarbeitung unserer Produkte ist eher eine Frage der Rohstoffe denn der Rezepturen. Wir müssen nachweisen, dass die Rohstoffe aus Bioproduktion stammen. Alte Rezepturen mit konventionellen Zutaten können wir aber trotzdem nicht eins zu eins übernehmen und daraus ein Bioprodukt machen.

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

Eine grosse Problematik sehe ich in der Hefe. Die Frage ist: Wie positionieren wir Produkte mit Hefeextrakten? In der

EU-Verordnung darf nichtbiologisches Hefeextrakt nicht mehr eingesetzt werden, die Ersatzprodukte haben jedoch einen anderen Geschmack und sind auch teurer. Diese Fragen beschäftigen uns im Moment sehr.

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

Spezielle Stoffe, die in kleinen Mengen hergestellt werden, reichen manchmal nicht aus bis zur nächsten Ernte. Oder auch, wie erwähnt, Schweizer Teekräuter. Wir arbeiten mit Abnahmeverträgen, und wenn uns ein Produzent nicht die abgemachte Menge liefern kann, können wir unsererseits nicht genügend anbieten.

8 Kennen Sie Ihre Kundschaft?

Es gibt eine grosse Vielfalt an Konsumverhalten, Allergiker mit eingeschlossen, zum Beispiel Menschen mit Zölliakie oder Glutenunverträglichkeit. Prozentual ist das eine kleine Gruppe, sie braucht

jedoch eine komplett spezielle Nahrung. Dies ist eine grosse Herausforderung für den Gesundheitsfachhandel.

9 Was wünschen Sie sich von Bio Suisse oder FiBL?

Die Zusammenarbeit mit Bio Suisse ist grundsätzlich gut. Ich denke, sie sollte in den Schulen mehr Aufklärungsarbeit über Ernährung machen, was ist Bio und wann hat was Saison.

Interview: Irène Böhm



Bild: Morga AG

Ruedi Lieberherr führt den Familienbetrieb Morga AG in dritter Generation.

Die Gewinner des Nachhaltigkeitswettbewerbs sind ...

Produzenten und Verarbeiterinnen von Knospe-Produkten können die Nachhaltigkeit ihres Betriebes anhand eines Onlinekatalogs selbst beurteilen. Wer den Nachhaltigkeitskatalog ausgefüllt hatte, nahm automatisch an einem Wettbewerb teil. Nun stehen die Gewinnerinnen und Gewinner fest.

Seit knapp einem halben Jahr haben Knospe-Produzentinnen und Knospe-Lizenznehmer die Möglichkeit, die Nachhaltigkeitsleistung ihres Betriebes oder ihres Unternehmens anhand eines Kataloges zu beurteilen. Dieser Nachhaltigkeitskatalog wurde von Bio Suisse mit dem Ziel erstellt, die Nachhaltigkeit ihrer Produktions- sowie der Verarbeitungs- und Handelsbetriebe weiterzuentwickeln. In der Tat soll der Katalog den Produzenten und Lizenznehmerinnen die Möglichkeit geben, eventuelle Schwachstellen und Weiterentwicklungspotenzial zu erkennen sowie einen Überblick über die nachhaltigkeitsrelevanten Aktivitäten von Bio Suisse zu gewinnen.

Von den 217 Produzentinnen und Produzenten sowie den 36 Lizenznehmern, welche den Katalog bis Ende Februar ausgefüllt hatten, haben 130 Produzierende und zwölf Lizenznehmende am Wettbewerb teilgenommen, bei welchem es je drei Biobetriebskontrollen oder Nachhaltigkeitsberatungen im Wert von bis zu 1000 Franken zu gewinnen gab.

Lesen Sie hier, wer die glücklichen Gewinner sind und was diese zum Nachhaltigkeitskatalog und der Nachhaltigkeit zu sagen haben.

■ Haben Sie den Katalog noch nicht ausgefüllt und möchten Sie Ihren Betrieb genauer unter die Lupe nehmen? Dann sind Sie herzlich dazu eingeladen, auf www.bio-suisse.ch unter den Menüpunkten «Produzenten» oder «Verarbeiter und Händler» unter «Nachhaltigkeit» den Nachhaltigkeitskatalog anzuschauen und auszufüllen.

Nathalie Stampfli, Bio Suisse

Die Gewinner im Bereich Landwirtschaft

■ **Name des Gewinners:** Samuel und Erika Siegenthaler, Friedberg, Hörhausen TG (Bild 1)

Der Katalog hat dem Betrieb Folgendes gebracht: Einen Überblick über die einzelnen Bereiche der Nachhaltigkeit.

Dieser Bereich der Nachhaltigkeit interessiert unseren Betrieb am meis-

ten: Der ökonomische Bereich. Wie geht es mit der Unterstützung der Landwirtschaft durch die Bevölkerung weiter? Ist Landwirtschaft im kleinen Familienbetrieb möglich, solange wir nicht vom Erlös unserer Produkte leben können?

In diesem Bereich der Nachhaltigkeit möchte sich unser Betrieb verbessern: Wirtschaftlichkeit

■ **Name des Gewinners:** Wieland und Lilian Bärlocher-Hermann, Freidorf TG

Der Katalog hat dem Betrieb Folgendes gebracht: Nachhaltigkeit hat viele Gesichter. Der Katalog bringt uns einen Überblick.

Dieser Bereich der Nachhaltigkeit interessiert unseren Betrieb am meisten: Die wichtigsten Bereiche bilden der Mensch, die Natur und die Ressourcen.

In diesem Bereich der Nachhaltigkeit möchte sich unser Betrieb verbessern: Nachhaltiges Handeln ist Frucht einer ganzheitlichen Betrachtungsweise. Ein Öffnen unseres Horizontes über die Grenzen unserer Tätigkeitsfelder und über die vergangenen und zukünftigen



Bild 1



Bild 3

Generationen hinweg schärft unseren Sinn für Nachhaltigkeit. Die Dogmen und Festlegungen in unseren Köpfen müssen raus und machen Platz der Überzeugung durch Erlebnisse. Die schiere Nachahmung wird hinterfragt und macht Platz dem Denken und Handeln aus Inspiration. Das Lesen der Bibel, als bedeutendster Kulturschatz, ist uns ein wichtiger Beitrag zur Inspiration und dient uns zudem als Referenz zur Nachhaltigkeit.

■ **Name des Gewinners:** Christian und Monika Müller-Roth, Bächli SG (Bild 3)

Der Katalog hat dem Betrieb Folgendes gebracht: In erster Linie hat uns der Katalog aufgezeigt, wo unser Betrieb betreffend Nachhaltigkeit steht. Man sieht, welche Punkte bereits erfüllt sind und wo sich der Betrieb verbessern kann.

Dieser Bereich der Nachhaltigkeit interessiert unseren Betrieb am meisten: Wir interessieren uns für alle Bereiche der Nachhaltigkeit, da es in allen Bereichen Verbesserungspotenzial gibt. Dadurch, dass wir tagtäglich mit der Natur und den Tieren zusammenarbeiten, interessiert die ökologische Nachhaltigkeit schon etwas stärker. Trotzdem sollte man die soziale und die wirtschaftliche Nachhaltigkeit nicht zu sehr vernachlässigen, da diese für eine erfolgreiche Betriebsführung unablässig sind.

In diesem Bereich der Nachhaltigkeit möchte sich unser Betrieb verbessern: Im Bereich ökologische Nachhaltigkeit ganz klar beim Boden. Der Boden ist unser Kapital und soll es auch

für die nächsten Generationen bleiben. Aus diesem Grund beschäftige ich mich momentan stark mit dem Thema oberflächliche Bodenbearbeitung und Pflugverzicht. Ich denke, hier gibt es noch viel Potenzial. Zum andern im Bereich soziale Nachhaltigkeit. Man läuft Gefahr, bei aller Arbeit die Lebensqualität und die zwischenmenschlichen Beziehungen zu vernachlässigen und dass die Familie zu kurz kommt. Bei unserem Doppelbetrieb (Landgasthof und Landwirtschaft) gibt es auch hier noch sehr viel zum Optimieren.

Die Gewinner im Bereich Verarbeitung

■ **Name des Gewinners:**

Chocolats Halba, Wallisellen ZH

Der Katalog hat dem Betrieb Folgendes gebracht: Der Nachhaltigkeitskatalog bestätigte die Verbesserungspotenziale im Nachhaltigkeitsbereich, die wir im Rahmen der Erarbeitung unserer Nachhaltigkeitsstrategie 2013–2015 schon zuvor analysiert hatten. Als Industriebetrieb, der landwirtschaftliche Rohstoffe verarbeitet, ist es zentral, die diversen Herausforderungen im Rohstoffanbau zu kennen, um darauf frühzeitig zu reagieren und nachhaltigkeitskritische Rohstoffe wie Kakao, Palmöl, Haselnüsse oder Soja nach internationalen Standards zu beschaffen. Die von der Nachhaltigkeitsabteilung initiierte Umstellung dieser Rohstoffe ist jeweils ein mehrere Jahre dauernder Prozess, der unser gesamtes Unternehmen umfasst: vom Einkauf über die Entwicklung und Sensorik, die Qualitätssicherung, die Technologie und

die Produktion. Letztlich überzeugen unsere Verkäufer unsere Kunden vom Mehrwert zertifizierter Produkte.

Dieser Bereich der Nachhaltigkeit interessiert unseren Betrieb am meisten: Im Zentrum unseres Nachhaltigkeitsengagements steht die direkte und faire Beschaffung von Kakao. Aufgrund der Armut der Kakaobauern und aufgrund der durch den Klimawandel verursachten Reduktion der Anbauflächen kommt es gemäss Prognosen in Zukunft zu einer Verknappung von Kakao. Ohne den Zugang zu qualitativ hochwertigem Kakao können wir aber keine Schweizer Premiumschokolade produzieren. Zusätzlich dazu, dass wir standardmässig Fairtrade-zertifizierte Kakaobohnen beschaffen, haben wir mit unseren Kakaokooperativen deshalb Aufforstungsprojekte initiiert. Damit machen wir den Kakaobau für zukünftige Generationen wieder attraktiv und sichern langfristig den Zugang zu qualitativ hochwertigem Kakao.

In diesem Bereich der Nachhaltigkeit möchte sich unser Betrieb verbessern: Wir haben uns zum Ziel gesetzt, mit sämtlichen Kakaobohnenkooperativen, von denen wir Kakao beschaffen, Aufforstungsprojekte zu initiieren. Kakao wird dabei zusammen mit Edelhölzern in sogenannten Agroforstsystemen angebaut. 100'000 Edelhölzbäume haben wir bereits gepflanzt. Bis 2015 haben wir uns zum Ziel gesetzt, 500'000 Edelhölzbäume zu pflanzen. Der Kakaobau in Agroforstsystemen bietet diverse Vorteile: Bäume speichern CO₂, verbesserte



Bild 4

Bodenqualität und gesündere Wasserhaushalte führen bereits nach drei Jahren zu einer Verdoppelung der Kakaoproduktmengen, das Einkommen der Kakaobauern wird diversifiziert und vervielfacht sich langfristig durch den Verkauf von Edelhölzern wie Mahagoni.

■ **Name des Gewinners:** BierVision Monstein AG, Carlo Wasescha, Davos Monstein GR (Bild 5)

Der Katalog hat dem Betrieb Folgendes gebracht: Man hinterfragt in Ruhe seine Prozesse bezüglich Nachhaltigkeit. Teilweise wird man sich durch die Fragen im Katalog bewusst, in welchen Bereichen noch Potenzial bezüglich Nachhaltigkeit liegen könnte.

Dieser Bereich der Nachhaltigkeit interessiert unseren Betrieb am meisten: Beschaffung, Energie sowie Logistik. Hier sehen wir für unseren Betrieb noch am meisten Verbesserungspotential.

In diesem Bereich der Nachhaltigkeit möchte sich unser Betrieb verbessern: Im Energiebereich können wir in diesem Jahr mittels Investitionen Verbesserungen bezüglich Effizienz verwirklichen, die mittelfristig auch Kostenersparnisse mit sich bringen werden. Auch im bereits stark verbesserten Logistikbereich möchten wir uns weiterentwickeln.

■ **Name des Gewinners:** Linea Bio Verde, Cadenazzo (Bild 6)

Der Katalog hat dem Betrieb Folgendes gebracht: Unser Betrieb handelt seit über zwanzig Jahren ausschliesslich mit Produkten aus biologischer Landwirtschaft, die Nachhaltigkeit ist daher ein wesentliches und zentrales Element

unserer Arbeit und unserer Betriebsphilosophie. Da wir jedoch in einer nicht nachhaltigen Gesellschaft leben, stehen der vollständigen Nachhaltigkeit zahlreiche Hindernisse im Weg. Dieser Weg erfordert ständige Anstrengungen, nicht nur im Betrieb selbst, sondern auch in den Beziehungen zu den Kunden und den Lieferanten.

Der Nachhaltigkeitskatalog von Bio Suisse ist ein sehr nützliches Instrument, nicht nur weil er uns ein objektives Bild unserer Arbeit verschafft, sondern auch weil er den Begriff der Nachhaltigkeit in viele kleine Grundsätze und Ziele zerlegt, die nach und nach je nach den zur Verfügung stehenden Mitteln in Angriff genommen werden können.

Dieser Bereich der Nachhaltigkeit interessiert unseren Betrieb am meisten: Für uns ist im Moment die Verbesserung der Nachhaltigkeit sämtlicher Aspekte, die den Kauf von biologischen Produkten ausserhalb der Schweiz betreffen, sehr wichtig. Es ist für uns von besonderer Bedeutung, langfristige Zusammenarbeitsbeziehungen zu unseren Lieferanten zu pflegen, und es ist uns ein Anliegen, die Produzentinnen und Produzenten persönlich kennenzulernen. Nur mit dieser Art Beziehung können wir uns vergewissern, ob hinter dem Produkt, das wir kaufen, auch eine Arbeitsmethode steht, die wie wir auf die Verbesserung der Umwelt und der Gesellschaft setzt.

In diesem Bereich der Nachhaltigkeit möchte sich unser Betrieb verbessern: Die grösste Herausforderung im

Bereich der Nachhaltigkeit betrifft sicher den Verbrauch von Energie und anderen Ressourcen. Auch wir sind noch viel zu abhängig von nicht erneuerbaren Energien. Aus diesem Grund verfolgen wir eine Strategie, die uns zuerst helfen soll, diese Abhängigkeit möglichst zu reduzieren und danach sämtliche Fortschritte im Bereich der erneuerbaren Energien zu nutzen, um schrittweise die nicht erneuerbaren Energien zu ersetzen. Es ist sicher ein langer Weg, mit gutem Willen und der richtigen Einstellung lässt sich das Ziel einer umfassenden Nachhaltigkeit langfristig jedoch erreichen.



Bild 5



Bild 6

Gesucht 1-2 Personen mit landwirtschaftlicher Ausbildung für die **Betriebsleitung** eines bio-dynamischen Landwirtschaftsbetriebes und die Betreuung von Jugendlichen in Wetzikon, ZH. Vielseitiger, 27 ha, Milchwirtschaftsbetrieb mit Wald, Gemüsebau und vielen Ökoflächen.

Der Hof ist Bestandteil des Projektes *Jugendhof – Stiftung für anthroposophisch begründete Krisenbegleitung*

coraaschibli@bluewin.ch

Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

für alle Arten von Lebensmitteln.

Marmeladen, eingelegte Früchte und Gemüse, ...

Gläser in verschiedenen Grössen und Formen
von 0,4 dl bis 1 Liter.

Flaschen mit Drahtbügelverschluss 2,5 dl bis 1 Liter.

Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliimballaggi@hotmail.com

Soft und Essig aus Ihren Produkten

Lohnessigproduktion ab 100 Litern
aus Früchten, Saft und Wein

Gesucht: Exklusiv-RegionalverkäuferInnen
für unseren Spezialitäten-Essig. Insbesondere
für Waren-, Handwerker- und Weihnachtsmärkte.
Bestens geeignet als **Nebenerwerb**.

MOSTI
FURER

MOSTI Furer | 5603 Staufeu | 062 891 21 12 | pascal.furer@mosti.ch | www.mosti.ch

PRO BEEF



www.pro-beef.ch

Pro Beef GmbH Mobil: 079 824 44 45

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

Speziell gesucht: Bio Weide – Rinder & Ochsen

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

Wir liefern bestes, *blackenfreies Heu und Emd*, künstl. getrocknete **Luzerne**, sowie **Belüftungsheu, Vollmaiswürfel, Gras- und Maissilageballen** in Bioqualität zu sehr interessanten Konditionen!
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

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. 51.– (Ausland Fr. 58.–)

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

bio

Einsenden an

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

DV: Fairness, Import-AG und Obstsaftkonzentrat

Am 17. April findet die Bio Suisse Delegiertenversammlung (DV) in Olten statt. Erneut steht der Verhaltenskodex zum fairen Handel mit Knospe-Produkten auf der Traktandenliste. Die Delegiertenversammlung soll zudem den Vorstand ermächtigen, die Bio Suisse Importzertifizierung in eine Aktiengesellschaft zu überführen, die zu hundert Prozent Bio Suisse gehört. Diskutiert wird auch die Zulassung der Verwendung von Konzentrat für Mischgetränke.

Die Delegierten entscheiden über die Möglichkeit der Herstellung von Mischgetränken aus Obstsaftkonzentrat. Der Markt für Biomost kämpft regelmässig mit starken Angebotsschwankungen. So wird die Marktentwicklung trotz steigender Nachfrage gebremst. Die Ursache liegt in der Alternanz der Obstbäume, das heisst in ungleichen Ernten von Jahr zu Jahr. Eine biologische Lösung für diese regelmässigen Ertragsschwankungen ist trotz intensiver Forschung nicht in Sicht.

Bisher sind nur Direktsäfte mit der Knospe erlaubt, eine Rückverdünnung aus Konzentraten schliessen die Bio Suisse Richtlinien aus. Sowohl Obstproduzenten wie auch Obstverarbeiterinnen verlangen, dass Mischgetränke künftig aus Konzentrat hergestellt werden können.

In der Tabelle finden Sie eine Übersicht über die DV-Geschäfte. Die Traktandenliste und Unterlagen wurden den Delegierten Mitte März zugestellt. Dele-

gierte können schriftliche Anträge zu den Geschäften bis an der DV einreichen.

Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich an die Verbandskoordination von Bio Suisse, Christian Voegeli, Tel. 061 204 66 23
E-Mail christian.voegeli@bio-suisse.ch.

Die Beilagen zum DV-Versand können auf der Bio Suisse Internetseite eingesehen werden: www.bio-suisse.ch → Über uns → Verbandsintern → Delegiertenversammlung.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Traktandenliste der Bio Suisse Delegiertenversammlung vom 17. April 2013		
1 Statutarische Geschäfte		
1.1	Begrüssung	Traktandenliste, Stimmzähler
1.2	Protokoll	Abnahme des Protokolls der DV vom 21. November 2012
1.3	Jahresbericht 2012	Bericht zum vergangenen Jahr
1.4	Jahresrechnung 2012	Abnahme der Bilanz und Erfolgsrechnung des Kalenderjahres 2012 und Beschluss über den Einnahmenüberschuss, inkl. Bericht Revisionsstelle und Geschäftsprüfungskommission
2 Statutenänderungen und weitere Beschlüsse		
2.1	Importzertifizierung	Der Vorstand will die Zertifizierung von Betrieben im Ausland nach Bio Suisse Richtlinien aus Gründen der Glaubwürdigkeit offiziell akkreditieren lassen. Dazu muss eine Tochtergesellschaft gegründet werden, denn die Importzertifizierung muss formal in einer von Bio Suisse unabhängigen Firma erfolgen. Aufgrund der Auflösung der Bio-Pool AG muss keine neue Firma gegründet werden, sondern kann die bestehende Aktiengesellschaft dem neuen Zweck zugeführt werden.
2.2	Bestätigung der Wahl der Markenkommissionen	Die drei Markenkommissionen wurden vom Vorstand für eine neue Amtszeit von vier Jahren gewählt. Die Wahl muss an der Delegiertenversammlung bestätigt werden. Die Ämter wurden im September 2012 auf der Homepage ausgeschrieben.
3 Grundsätze und Ziele in den Richtlinien		
3.1	Faire Handelsbeziehungen	Die Richtlinie «Fairer Handel» bedarf nach drei Jahren Erfahrung einer Anpassung, ebenso die Bezeichnung: Es soll neu heissen «Faire Handelsbeziehungen». Der sogenannte Verhaltenskodex gibt den Partnern eine Richtung vor. Weil Bio Suisse Fairness nicht kontrollieren und zertifizieren lässt, soll die Formulierung in der Richtlinie abgeschwächt werden von «verpflichten sich» zu «sind angehalten». Anstelle eines Ausschusses fairer Handel soll künftig eine Ombudsstelle eingerichtet werden. In einigen Märkten gibt es keinen, Bedarf Gesprächsrunden durchzuführen (z.B. Wein). Gesprächsrunden sollen inskünftig «nach Bedarf» stattfinden und die Marktpartner «sind angehalten», daran teilzunehmen, nicht «verpflichtet» wie ursprünglich angedacht.
3.2	Mischgetränke aus Obstsaftkonzentrat	Die Knospe-Verarbeitungsrichtlinien verbieten die Rückverdünnung von Konzentrat für Knospe-Säfte. Dadurch fehlt den Mostereien die Möglichkeit, die Angebotsschwankungen auszugleichen. Mit der Zulassung der Verwendung von Konzentrat für Mischgetränke erhalte die Branche ein wirksames Instrument, die Kontinuität des Angebots sicherzustellen. Ein gleichmässiges Rohstoffangebot ist die Voraussetzung für die erfolgreiche Entwicklung des Marktes für Knospe-Mostgetränke. Der Vorstand beantragt darum, die Richtlinien anzupassen.
3.3	Bereinigung Grundsätze und Ziele in Richtlinien	Vor einem Jahr wurden die Richtlinien einer Gesamtrevision unterzogen, aufgeteilt in drei Stufen: 1. Grundsätze und Ziele (in der Kompetenz der Delegiertenversammlung), 2. Weisungen (Erlass durch Vorstand mit Einspracherecht der Mitgliedorganisationen) und 3. Ausführungsbestimmungen der Markenkommissionen. In einem zweiten Reformschritt werden einige Texte in den Hierarchiestufen verschoben.
4 Informationsgeschäfte		
4.1	Folgerungen Zukunfts-Café vom 21.11.2012, Strategie Bio Suisse	Im Anschluss an die Herbst-DV 2012 hatte Bio Suisse zu einem Zukunfts-Café eingeladen. 180 Biobauern, Knospe-Lizenznehmerinnen, Biolandwirtschaftslernende, Marktpartner und Partnerorganisationen diskutierten gemeinsame Anliegen. Der Bio Suisse Vorstand und die Geschäftsleitung haben die Erkenntnisse diskutiert und präsentieren die Folgerungen.
4.2	Zwischenbericht über politische Geschäfte	Neben der Umsetzung der Agrarpolitik 2014–17 laufen weitere wichtige Politgeschäfte, die für den Biolandbau bedeutend sind.
4.3	Referat Joos Sutter, Coop	Vor 20 Jahren ist der Grossverteiler eine Partnerschaft mit Bio Suisse eingegangen. Informationen aus erster Hand vom Vorsitzenden der Geschäftsleitung von Coop über den Naturplan von gestern, heute und morgen.

Neues Lehrmittel für den Biolandbau in Sicht

Dem Biolandbau soll bis im Sommer 2014 ein aktuelles und modernes Berufslehrmittel zur Verfügung stehen. Der Vorstand von Bio Suisse hat dazu den entsprechenden Auftrag erteilt. Bereits haben sich Expertinnen und Experten aus dem landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungsbereich und aus der Biobranche zu einer Startsitung getroffen, um das weitere Vorgehen und den Inhalt des Lehrmittels zu planen.

Bio Suisse will das Lehrmittel in enger Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftlichen Lehrmittelzentrale LMZ und den kantonalen Bildungsverantwortlichen umsetzen. Finanziert wird die Arbeit durch Coop. Nun werden eine Projektgruppe und eine Steuerungsgruppe gegründet sowie ein Konzept erarbeitet. Geschäftsführer Daniel Bärtschi leitet das Projekt, dessen Ergebnis junge Biolandwirtinnen und Biolandwirte auf ihre berufliche Zukunft vorbereiten soll. sja



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

Tiere brauchen sauberes Futter, damit sie nicht krank werden.

Dank Biolandbau aus der Schuldenfalle

Der Biolandbau eröffnet reelle Chancen, wie Herausforderungen im Ernährungsbereich bewältigt werden können. Die aktuelle Kampagne



von Swissaid zeigt, dass unter grosser wirtschaftlicher Not der Biolandbau in kleinbäuerlichen Strukturen den Familien auch aus dem Teufelskreis der Verschuldung hilft. Dies weil die Bauernfamilien keine teuren

chemischen Dünger und Pestizide und auch kein hybrides oder transgenes Saatgut kaufen müssen. So können sie vom Ertrag ihrer Arbeit leben. Mehr unter www.swissaid.ch slu/psh

Unterstützung für weitere Biozüchtungsprojekte

Viele der gängigen Pflanzensorten sind so gezüchtet, dass sie nur mit Kunstdünger und chemisch-synthetischen Pestiziden optimale Erträge liefern. Der Biolandbau ist daher auf Sorten angewiesen, die unter Biobedingungen gezüchtet und selektioniert wurden. Die Delegiertenversammlung von Bio Suisse hat im Jahr 2010 beschlossen, die biologische Pflanzenzüchtung vermehrt zu fördern.

In der Folge hat Bio Suisse verschiedene Projekte finanziell unterstützt, unter anderem fliesst ein Teil der Knospe-Ackerbaubeiträge in die Züchtungsarbeit. Nun hat der Vorstand erneut eine Tranche von 50'000 Franken für die Biozüchtung freigegeben. Unterstützt werden Züchtungsprojekte in den Bereichen Kohlarten, Mahlweizen, Sommererbsen, Sonnenblumen sowie die Suche nach feuerbrandresistenten Apfelsorten. sja

Mehr Information aus dem Bio Suisse Vorstand

Der Vorstand von Bio Suisse wird künftig seine Arbeit und seine Entscheide breiter und detaillierter kommunizieren. Das beschloss er an seiner Sitzung vom 5. März. Mittel zum Zweck ist die Vorstandsinfo, welche an die Präsidenten der Mitgliedorganisationen, an die Gremien und Mitarbeitenden von Bio Suisse verschickt wird. Die Vorstandsinfo wird auf den Websites www.bio-suisse.ch und www.bioaktuell.ch platziert. Ein Teil davon gelangt auch ins bioaktuell – wie diese Nachricht.

■ Mehr Informationen www.bio-suisse.ch → Über uns → Verbandsintern → Vorstandsinfo sja

Gemeinsam gegen Littering

Der Schweizer Bauernverband (SBV) und die IG saubere Umwelt (IGSU) spannen gegen Littering zusammen. Mit einer Kampagne sensibilisieren sie die Bevölkerung und klären auf zum Umgang mit Abfall. Dies wollen sie ohne Drohfinger, sondern humorvoll tun. Die Kampagne soll insbesondere das Littering-Problem im ländlichen Raum, in Wiesen und an Strassenrändern eindämmen.

Denn Futterverunreinigung mit Müll ist in der Landwirtschaft ein grosses Problem. Aufgrund einer zerschrederten Aludose im Futter kann eine Kuh sterben. Bei der mechanisierten Futterkonservierung werden Abfälle schlecht gesehen.

Zudem ist das Einsammeln weggeworfener Abfälle in der Wiese für die Bauern ein ärgerlicher Zusatzaufwand. psh

Biozahlen weltweit



Seit dem Jahr 2000 hat sich die Biofläche weltweit verdreifacht! Das FiBL präsentierte mit dem Weltbioverband IFOAM (*International Federation of Organic Agricultural Movements*) an der BioFach in Nürnberg die neusten Fakten zum weltweiten Biolandbau: 0,9 Mio. Hektaren mehr Bioflächen sind seit 2010 in Asien hinzugekommen. Dort werden inzwischen 3,7 Mio. Hektaren nach Ökocriterien bewirtschaftet. Asien erreicht mit diesem Wachstum eine Spitzenposition. In Europa stieg die Biofläche um 0,6 auf 10,6 Mio. Hektaren. Das grösste «Bioland» ist Europa damit aber nicht. Seit Jahren ist Ozeanien mit 12,2 Mio. stetig ein paar Bionasenlängen voraus.

Noch mehr Spitzenzahlen erwünscht? Mit dem höchsten Bioanteil der Landwirtschaftsfläche können die Falklandinseln (35,9 %), gefolgt von unseren beiden Nachbarländern Liechtenstein (29,3 %) und Österreich (19,7 %) aufwarten. Und die Schweiz? Sie belegt Rang acht. Aber auch sie kommt auf einen Spitzenwert – mit dem höchsten Pro-Kopf-Konsum.

■ Weitere Fakten gibt es auf www.fibl.org → Medien → Archiv Medienmitteilungen → Archiv 2013 → Artikel «Neue Impulse für Wachstum» slu



KATAKULT
Forum für Produktkultur

Agri-Edukation und Schulbuchverlag
des Bundes Landes de Nahrung
und Ernährungswissenschaften



Schnitz & Schwatz für die Schule

«Schnitz & Schwatz» heisst die TV-Sendung für Kinder, die sonntags von 10 bis 11 Uhr auf Star TV zu sehen ist und Ernährung, Bewegung und Freude miteinander verbindet. Dabei geht es um Lebensmittelproduktion, Abenteuer in der Küche und auf dem Bauernhof. Um die wertvollen Inhalte der TV-Sendungen zu nutzen, hat Lea Guidon, Ernährungspädagogin und Moderatorin von Schnitz & Schwatz, ein Lehrmittel für die Mittelstufe verfasst, das im Schulbuchverlag erschienen ist.

- Sendungen, Rezepte, Spiele und Informationen über das neue Lehrmittel gibt es unter www.schnitzundschwatz.ch slu/ps

Wasserbüffel ohne Wasser, Kälbchen in Einzelhaft

Konsumentinnen und Konsumenten schätzen und geniessen den säuerlich-erfrischenden Geschmack von Büffel-Mozzarella. Etwa 400 Tonnen *Mozzarella di bufala* werden jährlich in der Schweiz konsumiert. Tendenz steigend. Bei rund Dreiviertel davon handelt es sich um Importprodukte, vornehmlich aus Italien.

Der hohe Preis von Import-Büffel-Mozzarella suggeriert den Käuferinnen und Käufern eine tadellose Qualität, auch bezüglich Tierhaltung. Dass dies nicht generell zutrifft, zeigt eine Recherche des Schweizer Tierschutz STS.

Schweizer Landwirte, die Wasserbüffelhaltungen zur Mozzarella-Produktion in Italien besichtigt haben, berichten von gravierenden Tierschutzproblemen. Italienische Tierschützer und eine Recherche des Filmemachers Mark M. Rissi stützen die Beobachtungen.

Büffelkühe leben häufig in ständiger Stallhaltung, eingestreute Liegebereiche, Auslauf, Weide und Bade- oder Abkühlmöglichkeiten sind nicht gesetzlich vorgeschrieben. Überzählige männliche Kälber werden oftmals direkt nach der Geburt geschlachtet, während weibliche Kälbchen von der Mutterkuh getrennt in einer Art Metallkäfig aufgezogen werden.

Im Gegensatz zur Schweiz hat die EU bislang keine Tierschutzrichtlinien für Milchkühe und Wasserbüffel erlassen. In der Schweiz muss Wasserbüffeln regelmässiger Auslauf gewährt werden, eingestreute Liegeflächen und Abkühlmöglichkeiten sind Pflicht, Kälber müssen in Gruppen gehalten werden. Das Enthornen und seit 2008 auch der Bau von Anbindeställen sind verboten.

Der Schweizer Tierschutz STS empfiehlt Konsumentinnen und Konsumenten, dem Detailhandel und dem Gastgewerbe, auf Schweizer Büffel-Mozzarella zu setzen. Dieser ist kaum teurer, garantiert aber eine korrekte Tierhaltung. Der STS fordert Importeure von Büffel-Mozzarella auf sicherzustellen, dass künftig Importe mindestens den Minimalanforderungen der Schweizer Tierschutzgesetzgebung entsprechen.

Schweizer Tierschutz STS



Haltung von Wasserbüffeln in Italien.

Büffelkälbchen in Einzelhaft.



Bilder: Mark Rissi/STS

Petition: Für eine vielfältige Schweizer Landwirtschaft

Mit der Petition «Für eine vielfältige Schweizer Landwirtschaft» setzt sich die Kleinbauern-Vereinigung gemeinsam mit Bio Suisse und dem Schweizer Tierschutz dafür ein, dass kleine und mittlere Bauernbetriebe durch die Agrarpolitik 2014–17 nicht benachteiligt werden.

«Wir fordern den Bundesrat auf, kleine und mittlere Betriebe durch die geplante Anpassung der Standardarbeitskraft (SAK) gegenüber den Grossbetrieben nicht schlechter zu stellen», erklärt Barbara Küttel, Geschäftsführerin der Kleinbauern-Vereinigung. Eine Anpassung der SAK sei nur gerechtfertigt, wenn auch die realen Arbeitsaufwände der Bauernfamilien in Zukunft besser erfasst würden. «Dazu gehören insbesondere die Hofverarbeitung, die Direktvermarktung, das Tierwohl und eine biologische oder besonders ökologische Bewirtschaftung.»

- Barbara Küttel fordert die Biobranche auf, die Petition jetzt online auf www.kleinbauern.ch zu unterzeichnen und Petitionskarten zum Weiterverteilen zu bestellen. Bei Fragen wenden Sie sich an E-Mail info@kleinbauern.ch oder Tel. 031 312 64 00.

Frank Rumpe übernimmt Leitung des IMO

Frank Rumpe, von 2002 bis 2007 Geschäftsführer der bio.inspecta, wird CEO des Instituts für Marktökologie (IMO). Der Stiftungsrat der



Biostiftung hat Frank Rumpe an die Spitze des Schweizerischen Instituts für Marktökologie (IMO) berufen. Gleichzeitig übernimmt der 52-jährige Agronom die Leitung der deutschen IMO Institut für Marktökologie GmbH in Konstanz. Der bisherige Geschäftsführer Dr. Peter Schaumberger verlässt das

Unternehmen, um eine neue Herausforderung anzunehmen. Der Präsident des Stiftungsrates, Markus Bächli, dankte Schaumberger für seinen ausserordentlichen Einsatz. Es sei Schaumberger gelungen, «das IMO nach dem plötzlichen Tod des Gründers Rainer Bächli zu stabilisieren».

mgt

WEITERBILDUNG

WWF-Lehrgang Umweltberatung und -kommunikation

Wann
Dienstag 23. April, 18.00–19.30
Wo
Olten
Was
Informationsabend. Am 7. Februar 2014 startet der 17. WWF-Lehrgang Umweltberatung und -kommunikation. In der einjährigen berufsbegleitenden Weiterbildung kombinieren Sie Fachwissen in Umweltthemen mit Grundlagen der Kommunikation. Am Informationsabend erfahren Sie alle Details zum Lehrgang sowie zum eidgenössischen Fachausweis in Umweltberatung. Weitere Informationsabende am 23. Mai in Zürich und am 22. August in Bern.
Weitere Informationen
www.wwf.ch → Aktuell → Kurse & Veranstaltungen → Weiterbildungsangebot. Broschüre zum Lehrgang per E-Mail erhältlich
Kosten
Keine
Auskunft, Anmeldung
Bis 21. April ans Bildungszentrum WWF, Bollwerk 35, 3011 Bern
Tel. 031 312 12 62,
E-Mail bildungszentrum@wwf.ch

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Flurgang Biodiversität

Wann
Donnerstag 16. Mai, 19.30–22.00
Wo
Trolerhof, Ruedi Weber, 5737 Menziken
Was
Der Biolandbau steht für Biodiversität, denn er fördert natürliche Lebensprozesse und unterstützt die Wechselbeziehungen zwischen Ökosystemen, Arten und Genen. Ein lebendiges und gesundes Umfeld ist die Basis für eine erfolgreiche Produktion von Lebensmitteln im Biolandbau. Die Richtlinien von Bio Suisse zur Förderung der Biodiversität wurden ergänzt und angepasst. Ab 2015 müssen alle Knospe-Betriebe definierte Massnahmen zur Förderung der Biodiversität erfüllen. Am Flurgang werden die neuen Anforderungen präsentiert und die Umsetzung an Praxisbeispielen diskutiert.
Referentinnen und Referenten
Véronique Chevillat, FiBL; Peter Suter, Landw. Zentrum Liebegg; Katja Jud, BBZ Natur und Ernährung Hohenrain
Auskunft, Anmeldung
Bis 10. Mai an Kurssekretariat Liebegg 1, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 55, E-Mail kurse@liebegg.ch

AgroCleanTech:

Partner- und Forschertag
Dienstag 28. Mai 9.00–16.00
Wo
Inforama Rütli, 3052 Zollikofen
Was
AgroCleanTech (ACT) ist die Energie- und Klimaschutzplattform der Schweizer Landwirtschaft, getragen vom Schweizerischen Bauernverband, Agidea, Ökostrom Schweiz, Ernst Basler + Partner und Fenaco. Am ersten Partner- und Forschertag werden interessierten Organisationen, Kantonen und Firmen die Möglichkeiten einer Beteiligung an ACT aufgezeigt. Austausch über aktuelle Forschungsarbeiten und -resultate.
Weitere Informationen
www.agridea-lindau.ch → Kurse
Kosten
Fr. 80.– inkl. Verpflegung
Anmeldung
Bis 14. Mai an Agridea, Kurse, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00; oder über www.agridea-lindau.ch → Kurse

ACKERBAU

Flurgang Umstellung Bioackerbau

Wann
Donnerstag 23. Mai, 9.30–12.00
Wo
Betrieb André Meyer, 5512 Wohlenschwil
Was
Umstellung im Bioackerbau. Unkrautregulierung in Hackfrüchten und Feldgemüse. Körnerleguminosen in Mischkulturen (Resultate Praxisversuch). Maschinendemo Schmotzer Hackgerät (bei guter Witterung).
Referentinnen und Referenten
Hansueli Dierauer und Cornelia Kupferschmid, FiBL
Auskunft, Anmeldung
Kurssekretariat Liebegg 1, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 55, E-Mail kurse@liebegg.ch

Flurgang Bioackerbau

Wann
Freitag 31. Mai, ab 18.15
Wo
18.15: Betrieb Generationengemeinschaft Abt, 5624 Bünzen
19.00: Betrieb Murimooos, 5630 Muri
Was
Winterweizen: Sorten, Düngung, Beurteilung Bestände. Mischkulturen: Gerste/ Wintererbsen, Resultate Versuche. Mais: Sorten, Düngung, Unkrautregulierung. Raps: Sorten, Kulturführung. Kartoffeln: Sorten, Anbautechnik. Feldgemüse: div. Kulturen, Anbautechnik. Bodenfruchtbarkeit: Unkrautregulierung, Bodenbearbeitung, Komposteinsatz.

Referentinnen und Referenten
Niklaus Steiner und Hans-Georg Kessler, Biofarm; Hansueli Dierauer, Cornelia Kupferschmid und Daniel Böhler, FiBL; Ueli Zürcher, Fenaco und Agroscope
Auskunft, Anmeldung
Kurssekretariat Liebegg 1, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 55, E-Mail kurse@liebegg.ch

Flurgang Speisehafer und Raps

Wann
Mittwoch 5. Juni, 9.30–12.00
Wo
Betrieb Karl Härrli, 8966 Oberwil-Lieli
Was
Sortenversuch Speisehafer. Anbautechnik Bioraps.
Referentinnen und Referenten
Niklaus Steiner und Hans-Georg Kessler, Biofarm, Claudia Daniel, FiBL
Auskunft, Anmeldung
Hans-Georg Kessler, Biofarm, Tel. 062 957 80 53, E-Mail kessler@biofarm.ch; Niklaus Steiner, Biofarm, Tel. 062 957 80 52, E-Mail steiner@biofarm.ch

Flurgang Bioackerbau

Wann
Freitag 7. Juni, 9.30–12.00
Wo
Betrieb Stefani, Strickhof, 5324 Full-Reuenthal
Was
Winterweizen: Sorten, Düngung, Beurteilung Bestände. Sonnenblumen: Sorten, Kulturführung. Mischkulturen: Gerste/Wintererbsen, Resultate Versuche. Ackerbohnen: Sorten, Kulturführung. Kartoffeln: Sortenversuche Fenaco.
Referentinnen und Referenten
Hansueli Dierauer und Daniel Böhler, FiBL; Ueli Zürcher, Fenaco
Auskunft, Anmeldung
Kurssekretariat Liebegg 1, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 55, E-Mail kurse@liebegg.ch

2. Schweizer Bioackerbautag

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

Flurgang Biogetreideanbau mit Qualität

Wann
Donnerstag 20. Juni, 9.30–12.00
Wo
Schlossgut Wildegg, Silvia und Alois Huber, 5103 Wildegg
Was
Sortenversuch Winterweizen: Möglichkeiten und Grenzen zur Verbesserung der Weizenqualität unter Biobedingungen.
Referentinnen und Referenten
Hansueli Dierauer und Cornelia Kupferschmid, FiBL; Albert Lehmann, Mühle Albert Lehmann; Stefan Mühlebach, Mühle Mühlebach
Auskunft, Anmeldung
Kurssekretariat Liebegg 1, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 55, E-Mail kurse@liebegg.ch

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,



Vorfürhungen 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

Bild: Claudia Daniel

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 Unterlagenwahl.

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

Low Input Biomilchproduktion

Wann

Mittwoch 19. Juni

Wo

Noch offen

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

MÄRKTE, FESTE, MESSEN

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 Vadianendenkmal 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

Tag der offenen Tür am FiBL

Wann

Sonntag 25. August

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Das FiBL besuchen, mit seinen Forscherinnen und Beratern diskutieren, Einblick in die FiBL-Projekte erhalten und Gutes aus der Bio-küche geniessen.

Weitere Informationen

www.fibl.org → Termine;
Anne Merz, FiBL, Tel. 062 865 72 04,
E-Mail anne.merz@fibl.org

MÄRITSTAND

Suche

Biol. Kleinlandwirtschaft mit Agrotourismus im franz. Jura sucht **motivierter Nachfolger**. Verarbeitung von Getreide zu Brot. Früchte-Beeren-Garten. www.lesplaines.eu, Tel. 0033 381 86 31 65

Wir suchen ab sofort eine(n) **Biolandwirt(in)** auf unseren 15 ha kleinen Mutterkuh-Schweine-Acker-Gemüsebau-Direktvermarktungs-Hof in Kölliken. Allrounder-Begabung für Tiere, Pflanzen, Technik, fürs Schaffe und Danke erwünscht. Wohnung im Umbau. Wir freuen uns auf eine Bewerbung: Tel. 062 723 77 21, E-Mail gamvo@bluewin.ch

Wir brauchen Verstärkung! Vielseitiger Demeter-Hof im Zürcher Weinland mit Milchkühen, Gemüsebau, Ackerbau und Obst/Rebbau mit Direktvermarktung am Wochenmarkt Schaffhausen sucht **selbstständige(n) Landwirt(in) oder Gemüsegärtner(in)**, ab 70 %, evtl. Paar bis 120 %. Gerne ab Juli oder nach Vereinbarung. Walti Schneller und Bernadette Graf, Ruppenhof, 8465 Rudolfinen, Tel. 052 319 20 91, E-Mail bernadette.graf@bluewin.ch

Vielfältiger bio-dyn. Hof im Zürcher Oberland sucht **MitarbeiterIn/PraktikantIn** für Gemüsebau, Kühe, Vertragslandwirtschaft, Märkte etc. 2 Personen, evtl. Paar. Kost, Logis und Lohn. Tel. 043 277 01 39

Gesucht: **Kälber abgetränkt**, ca. 4–6 Monate alt, im Aufzuchtvertrag, Nordwestschweiz. Tel. 079 598 71 31

Wir suchen noch einige **Jungkühe zur Alpung** (Bio seit 1979). Tel. 032 935 12 91

Angebote

Zu verkaufen: gut eingeführter **Biobereenbetrieb** im Südtessin. Tel. 078 790 05 51, E-Mail hekrawe@gmx.ch

Zu verkaufen: 23 wandständige **Liegeboxenbügel**, Fr.110–/Stk. **Klimastall B+M**, inkl. Dach und Boxenbügel, für 16 Plätze, Fr.500.–/Platz. Huber **Kunststoffsilo** 80 m³, 4 Aussenluken, Füllleitung. **Steilförderband** Blaser 12 m, Fr. 500.–. 2-Schar-Pflug, Fr. 500.–. A.+ S. Jegge, Kaisten, Tel. 079 258 85 84

Zu vermieten ab sofort: **4-1/2-Zimmer-Hausteil** auf Biohof im Zürcher Oberland, mit Holzheizung, Garten und evtl. Mitarbeit auf dem Hof. Tel. 043 277 01 39.

Zu verkaufen **Siloballen 2./3./4.** Schnitt 2013 in Demeter-Qualität. Raum Ostschweiz. Tel. 078 663 15 08

Sehr gutes **Heu und Emd** zu verkaufen. Tel. 079 634 45 17

Hoher Glutengehalt = gute Qualität?

Zum Artikel «Schweizer Bioweizen: Qualität gut, aber schwankend», von Hansueli Dierauer, bioaktuell 1, Februar 2013

» Ich bin nicht nur erfreut über den Artikel zur «Weizenqualität» von Hansueli Dierauer in der letzten Ausgabe des bioaktuell. Agronomisch habe ich daran nichts auszusetzen, aber an der Formulierung. Es ist unterdessen auch in Biokreisen normal geworden, hemmungslos Weizen mit hohem Feuchtglutenanteil als «Qualität» zu bezeichnen. Konventionelle Kreise sind schon nahe daran, mit Harnstoff-Blattdüngung im letzten Moment auf Biegen und Brechen den Proteingehalt (oder zumindest den Stickstoffgehalt) anzuheben – es fehlt dazu nur noch die Bezahlung nach Proteingehalt.

Ich habe persönlich schon einige Mühe mit dem Entscheid, nur noch Topsorten für den Biomarkt zu listen. Ich kann ihn nachvollziehen, unter dem Druck der Grossverarbeiter, die einheitlichen und «maschinentauglichen» Weizen wollen.

Unter Qualität eines Getreides verstehe ich etwas anderes. Unter anderem, dass er unserer Gesundheit förderlich ist. Und das ist eben nicht deckungsgleich mit hohem Feuchtglutengehalt. Im Gegenteil. Immer mehr Leute haben Probleme mit Weizenallergie. Nach meiner Kenntnis unter anderem eine Frage des Glutens im Weizen, das eben gar nicht so uneingeschränkt gut ist. Glutenfreie Produkte haben daneben Hochkonjunktur, und die

müssen dann aber reiner als rein sein. Eigentlich eine widersinnige Sache.

Mit hohem Glutengehalt ist also der Weizen mehr der Verarbeitungsindustrie als unserer Gesundheit förderlich – wir Bauern verschenken aber gleichzeitig einen schönen Teil unseres Ertrages, indem ein hoher Glutenanteil in der Weizenzüchtung mit einer Senkung des Ertragspotenzials einhergeht. Es liesse sich doch sehr wohl gutes Brot backen mit 1.- oder 2.-Klass-Weizen. Aber es geht eben nicht so gut industriell.

Ich habe auf meinem Betrieb die Voraussetzungen, um dem Wunsch nach hohem Feuchtglutengehalt zu entsprechen –, aber ich wehre mich dagegen, dass sich sogar schon unsere – und des FiBL – Sprachgewohnheiten dem Gewinn der maschinellen Brotherstellung unterordnen.

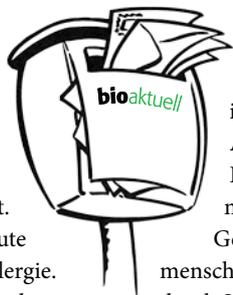
Christoph Meili, Pfyn TG

Viehzucht wohin?

» Mancher mag sich in der abgelaufenen Wintersaison gewünscht haben, dass unsere Skirennfahrer international auch nur halbwegs so erfolgreich unterwegs gewesen wären wie die Milchviehzüchter, die reihenweise Titel absahnten.

So sehr ich den Züchtern ihre Erfolge gönnen mag, beim Anblick der gestylten Barbie-Rieseneuter-Kühe stellten sich mir doch kritische Fragen.

Gerne prangern Bauern das Vermenscheln von Hunden und Katzen durch Städter an. Sie sollten gescheiter das kindische Herumgeputzele und -gezupfe an den geföhnten und shampooierten Ausstellungskühen hinterfragen; ganz abgesehen von den – trotz



INSERAT



Bestandesspezifisches Parasitenmonitoring gemäss Vetsuisse-Konzept Weniger häufig, dafür gezielt entwurmen

- Kotuntersuchung
- Befundabhängige Entwurmung
- Vermeidung von Resistenzen
- Beratung zu Präventions- und Weidemanagement

Health Balance

Weitere Informationen:
www.healthbalance.ch
Tel. +41 (0)71 955 60 60

13. April 2013
Info-Nachmittag

«Ehrenkodex»-betriebenen tierschutzwidrigen Praktiken an Ausstellungen

Hier wird eine Scheinwelt aufgebaut, die im scharfen Kontrast zu den Realitäten in den Ställen steht, wo wegen Kostendruck und Preiszerfall die Mensch-Tier-Beziehung laufend abnimmt und kaum einer mehr freiwillig zu Bürste und Striegel greift. Die Ausstellungs-Traumwelten verdrängen den Blick einerseits auf die ökonomischen und tierschützerischen Probleme der intensiven Milchproduktion und andererseits auf die klingelnden Kassen der Kraftfutterimporteure.

Die Remontierungsrate der Kühe steigt drastisch und die Nutzungsdauer sinkt im freien Fall; längst hat die Wegwerfmentalität die Viehzucht- und Milchverbände infiziert. Ein Umdenken ist nötig. Statt dem vermenschelnden Kuh-Styling zu huldigen und die Hochleistungsideologie anzubeten, gälte es, die Würde und das Wesen der Kuh wieder ins Zentrum der Viehzucht zu rücken.

Hansuli Huber, Geschäftsführer Schweizer Tierschutz STS

IMPRESSUM

bioaktuell 
BIO SUISSE
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. 51.–, Ausland Fr. 58.–

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**



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

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

»Elementarer Schwefel«
 ertragreiche,
 fruchtbare,
 gesunde Böden

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

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

»Sulfogüll® plus«
 (Gülfeschwefel) 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



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



Unsere Alternativen zu Soja

BIO Luzernepellets: das kräftige Raufutter mit 16% RP als Pellets, mit 20% RP als Power Pellets, mit analysierten 23.5% RP als High Power Pellets

BIO Eiweisserbsen: konzentriertes Futter mit ausgeglichenem Eiweiss- und Energiegehalt, analysierte 23% RP mit hoher Abbaurate im Pansen, passt zu energiereichen Rationen mit Heu, Maissilage, ZR-Schnitzel

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

BIO Heu/Emd in allen Varianten

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

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

BIO Maisprodukte: Silage, Vollmaisswürfel, Körnermais

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

BIO Melasse: Energie aus dem Tank

Stroh BIO und konventionell

**ZERTIFIZIERTER
 BIO-HANDELSBETRIEB**

9217 Neukirch an der Thur
info@agrobio-schoenholzer.ch

☎ 071 642 45 90