



Bio-Ackerbautag, die Zweite: das Treffen für Profis und Umstellwillige Seite 4

Feuchtkleber: Gesinnungswandel bei der Industrie Seite 8

Biokirschen: gesucht und produzierbar Seite 12

«Die Philosophie der ABS passt gut zu Bio. Und bei der ABS habe ich eine Kundenberaterin gefunden, die sich sehr gut in der Landwirtschaft auskennt.»

Bio-Landwirt Andreas Ballif, Twannberg, Kreditkunde bei der ABS seit 2009



Andreas Ballif aus Twannberg setzt auf seinem Bio-Hof auf Ackerbau, Gemüsebau, Kräuteraanbau sowie Milchvieh und Schweinehaltung. Dank der Unterstützung der ABS produziert er nun auch erneuerbare Energie.



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




UFA

Bio-Lohnmischfutter

UFA übernimmt jedes Kilogramm Inlandgetreide

- Der beste Getreidepreis
- Tausch gegen Futter Ihrer Wahl
- Höchste Qualität und Sicherheit
- Kompetenz in Tierhaltung

In Ihrer **LANDI** ufa.ch

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



RICOTER

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

EINE WOHLTAT FÜRS LAND

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

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

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

Aktuell für Stoppealkaliung

Getreidemarkt floriert, aber es bleibt viel zu tun

Die Schweiz ist ein Grasland. Das habe ich – von Haus aus Viehzüchter aus dem Berggebiet – früher auch behauptet. Aber die Bioackerbäuerinnen, die Biomüller und die Biobäcker haben mich eines Besseren belehrt: Die Schweiz ist auch ein Land, auf dessen Böden hochwertige Biogetreide wachsen, in dessen Mühlen hervorragendes Mehl gemahlen wird und dessen Öfen die besten Biobrote hervorbringen.



Dies finden auch die Konsumenten: Brot ist nach Eiern das Bioprodukt mit dem höchsten Marktanteil (18,8 Prozent, Tendenz steigend). Nur leider verfügen die Biobäcker nicht über genügend Schweizer Knospe-Mehl, um ihren Bedarf decken zu können.

Statt heute 10 000 Tonnen könnten sie über 30 000 Tonnen Biobrotgetreide vermahlen und verbacken.

An der Nachfrage mangelt es also nicht. Auch die Arbeitsverdienste im Biogetreideanbau stimmen. Kein Wunder, stellen immer mehr grosse Ackerbaubetriebe auf Bio um. Gerade in der Westschweiz ist das Potenzial dafür gross. Die Branche will dies unter anderem mit dem 2. Schweizer Bio-Ackerbautag nutzen und die Umstellung fördern. Der Kanton Waadt etwa als Mitorganisator will den Anteil der Biobetriebe bis ins Jahr 2015 verdoppeln. Das gibt Aussicht auf mehr feines Biobrot aus Schweizer Biogetreide.

Doch ein florierender Brotgetreidemarkt macht noch kein Ackerbauparadies. Gerade weil der Schutz des Bodens und die Verminderung des Krankheitsdruckes eine breite Fruchtfolge verlangen, müssen und wollen Bioackerbauern weitere Ackerfrüchte anbauen: etwa Ölsaaten, Kartoffeln oder Eiweisssträger. Nur sind diese Sektoren nicht so attraktiv wie Getreide. Zum Teil liegt das an ungelösten Problemen in der Anbautechnik, zum Teil am Markt, der dem Absatz Grenzen setzt. Hier gibt es noch viel zu tun: für die Forschung, für die Beratung, für die Verarbeitung, für die Vermarktung, für den Verband – packen wir es an.

Stephan Jaun,
Leiter Unternehmenskommunikation
Bio Suisse

bioaktuell



8



12



17



24



26

HIER UND JETZT

4 Auf zum Bio-Ackerbautag

Bei der zweiten Auflage des Bio-Ackerbautages am 12. Juni in Moudon VD erwartet Praktiker und sonstige Interessierte viel Sehenswertes.

VERARBEITUNG

8 Feuchtkleber: Alles halb so wild?

Die Bäcker und Müller sind laut neuesten Aussagen grösstenteils zufrieden mit der Backqualität des inländischen Biobrotweizens.

PRODUKTION

12 Biokirschen: Kein Ding der Unmöglichkeit

Biotafelkirschen sind gesucht, beim Grossverteiler und in der Direktvermarktung. Wichtige Anbauprobleme im Bioanbau sind heute gelöst.

14 Marssonina: Verfrühter Blattfall verhindern

So beugen Sie dem neuen Apfelpilz vor.

18 Seit 25 Jahren im Nützlinge-Business

Andermatt Biocontrol lancierte 1987 das erste Viruspräparat für die Nahrungsmittelproduktion. Heute ist das Unternehmen aus dem Biolandbau nicht mehr wegzudenken.

FORSCHUNG

16 Sparpotenzial beim Krafffutter

Die Erkenntnisse von «Feed no Food» sollen in weiterführenden Projekten Anwendung finden.

MARKT UND KONSUM

24 Migros und Alnatura ziehen erste Bilanz

Der Start der deutschen Bio-Supermarktkette Alnatura in der Schweiz blieb unter den Erwartungen der beiden Partner.

26 Ist mein Event auf Kurs?

Bei der Organisation von Veranstaltungen sollte man regelmässig das Einhalten der Planung überprüfen.

BIO SUISSE

22 Vernehmlassung zur Koexistenz

RUBRIKEN

17 Ratgeber

28 Notizen

29 Impressum

30 Agenda

31 Märifestand

Maschinenvorführung für den Bioackerbau in Oftringen AG 2008.

Bild: Archiv FiBL

(Bild: Hansueli Dierauer)



Eiweisserbsen sollten nur noch in Mischkultur mit Stützfrucht angebaut werden.

Mischkulturen sind im Aufwind

Seit die Mühlen und Handelsbetriebe die Ernte von Mischkulturen annehmen, nimmt der Anbau im Biolandbau massiv zu.

Einen Schub für Ackerbohnen oder Eiweisserbsen in Mischkultur brachten die beiden Mühlen Rytz und Lehmann, als sie sich bereit erklärten, den Ertrag auch als Körner ausgereift zu übernehmen und ins Hühnerfutter zu mischen. Gleichzeitig hat Bio Suisse die Preise um

Fr. 15.–/dt erhöht. Seit auch die Fenaco GOF Winterthur Mischkulturen übernimmt hat sich die Anbaufläche auf rund 350 Hektaren erhöht.

Vor allem Herbstsaaten

Insbesondere die Herbstsaat hat an Bedeutung gewonnen. Gegenüber der Frühljahrsaussaat hat sie den Vorteil, dass die Blütenbildung vor den Trockenperioden erfolgt und die Pflanzen genug stark gegen Blattlausbefall sind. Allerdings kann es in tiefen Lagen wie im Winter 2011/2012 an Orten mit lang

anhaltenden Kahlfrösten zu grösseren Auswinterungsschäden kommen. In höheren Lagen um 600 m ist deshalb eine Frühljahrsaar angezeigt. Diese kann ab Ende Februar erfolgen, wenn der Boden gut abgetrocknet ist.

Spätfröste bis minus 4 °C

Im Frühjahr ertragen Erbsen oder Bohnen Spätfröste bis minus 4 °C. Für den Anbau ungeeignet sind flachgründige, zur Trockenheit neigende Böden. Ackerbohnen können auch auf schweren, kalkreichen Böden angebaut werden, wäh-

Vorteile und Nachteile von Mischkulturen

- + Geringes Anbaurisiko und geringe Ertragsschwankungen (falls eine Komponente misslingt, bleibt der Ertrag der zweiten Komponente)
- + Effizientere Ressourcennutzung (Nährstoffe, Wasser, Licht)
- + Brauchen keine Stickstoffdüngung
- + Unkrautunterdrückung dank schneller Bodenbedeckung durch das Getreide
- + Abwehr oder Ablenkung von potenziellen Schaderregern
- + Einfachere Ernte dank Stützwirkung des Getreides
- Keine beliebigen Kombinationen möglich, gleichzeitige Reife der Mischungspartner erforderlich
- Mehraufwand für die Erhebung der Nährwerte oder die Trennung der Komponenten

Mischungsverhältnis			
Mischung	Saadichte (in Prozent der Reinkultur)	Saattermin bzw. Winter- oder Sommermischung	Bemerkung
Eiweisserbsen Gerste	80 Prozent 40 Prozent	Herbst oder Frühjahr	Beste Variante, verbreitetste Mischung
Eiweisserbsen Gerste	100 Prozent 20 Prozent	Herbst oder Frühjahr	Hoher Leguminosenteil, höheres Lagerungsrisiko
Futtererbsen Triticale	80 Prozent 40 Prozent	Herbst	Triticale ist für Eiweisserbse zu konkurrenzstark
Ackerbohne Hafer	80 Prozent 40 Prozent	Herbst oder Frühjahr	
Ackerbohne Triticale	80 Prozent 40 Prozent	Herbst	

rend Eiweisserbsen eher mittelschwere Böden mit pH über 6 bevorzugt. Ackerbohnen sind im Anbau robuster und eignen sich für niederschlagsreichere Gegenden. Dank dem kräftigen Wuchs unterdrücken sie nach dem Reihenschluss das Unkraut. Zur Ertragssicherung können Ackerbohnen zusammen mit Hafer angebaut werden.

Saatgut separat vormischen

Es empfiehlt sich, das Saatgut in einem separaten Behälter zu mischen, bevor es in die Sämaschine gefüllt wird. Danach sollte die Homogenität der Mischung überprüft werden. Im Handel sind auch Fertigmischungen erhältlich. Die Mischungen können mit einer normalen Getreidesämaschine ausgesät werden. Die Saattiefe beträgt zwischen drei und vier Zentimeter. Es ist auch möglich, die Erbsen und Ackerbohnen als Einzelkorn tiefer zu säen und das Getreide in drei Zentimeter zu drillen. Der Reihenabstand beträgt wie beim Getreide normalerweise 12 Zentimeter.

Ernte: Maximal 13,5 Prozent Feuchtigkeit

Die Ernte von Eiweisserbsen in Mischkultur muss auf die Erbse ausgerichtet sein. Mit zu viel Wind wird das Getreide sauber gedroschen, die Erbsen werden aber zerschlagen und es gibt viel Bruch. Die Ernte erfolgt mit einem normalen Mähdröschler mit speziellem Sieb für Eiweisserbsen. Der Zeitpunkt richtet sich nach der Abreife der Erbsen und einem möglichst tiefen Feuchtigkeitsgehalt. Das Erntegut wird in Bigbags oder auf Kippern in der Sammelstelle angeliefert. Die Erbsen sollten bei der Ernte möglichst trocken sein, damit es keine oder nur geringe Trocknungskosten gibt. Die maximale Feuchtigkeit ist 13,5 Prozent. Der Toleranzwert für Schwarzbesatz liegt bei 0,5 Prozent.

Hansueli Dierauer



Bild: Maurice Clerc

Frontanbauhacke im Mais: eine der demonstrierten Maschinen am 2. Schweizer Bio-Ackerbautag

Es bewegt sich was im Mais

Zwei zentrale Erfolgsfaktoren für den Maisanbau sind Düngung und Unkrautregulierung. In beiden Bereichen wurden in den letzten Jahren technische Fortschritte gemacht.

Für Mais selber Stickstoff erzeugen

Keine andere Ackerkultur verwertet den Stickstoff von Hofdünger so gut wie Mais. Nötig sind 30 bis 50 Kubikmeter Gülle oder 15 bis 25 Tonnen Mist. Für den Mais können auch etwa 100 Stickstoffeinheiten pro Hektare selber hergestellt werden. Dafür wird eine Gründüngung mit Winterleguminosen, etwa Erbsen oder Wicke, angebaut und einige

Wochen vor der Maisaussaat in den Boden eingearbeitet.

Vorsprung auf das Unkraut

Die junge Maispflanze ist sehr empfindlich auf die Konkurrenz durch Unkraut. Der Erfolg der Maiskultur beginnt im Sommer des Vorjahres mit einer guten Stoppelbearbeitung. Im Saatjahr muss der Mais einen Vorsprung auf die Unkrautkonkurrenz erhalten. Das ist dank folgenden Techniken möglich:

- Ein- oder zweimal blind striegeln.
- Sorte mit kräftiger Jugendentwicklung wählen.
- Sich in Geduld üben und Aussaat nicht übereilen. Mais muss unbedingt in genug warmen Boden ausgesät werden, damit er sich rasch entwickeln und den Wettlauf mit den Unkräutern gewinnen kann.
- Regelmässig aussäen, um die frühe Unkrautbekämpfung zu erleichtern.

Seit einigen Jahren sind verschiedene neue Maschinen auf den Markt gekommen. Zu den Neuheiten zählen die Unkrautbekämpfung in der Reihe und Führungssysteme. Am 2. Schweizer Bio-Ackerbautag vom 12. Juni in Granges-Verney (Moudon) werden mehrere Maschinentypen für die Unkrautregulierung demonstriert.

Josy Taramarcz

Demonstrierte Maschinen für die Unkrautregulierung im Mais

Maschine	zwischen den Reihen	in den Reihen	Führungssystem
Scharhacke und Fingerhacke	Gerade Scharen (Winkelmesser) an Parallelogrammen	Kress-Finger	Kamera / Sensoren
Scharhacke und Rollstriegel	Gänsefusscharen an Parallelogrammen	Rollstriegel	Manuell (Heck)
Scharhacke	Gänsefusscharen auf Federzinken an Parallelogrammen	–	Frontanbau
Sternhacke	Sternrollen	–	Manuell (Heck)
Rollhacke	Rollen mit Löffeln	Rollen mit Löffeln	Keine



Für den Bio-Ackerbautag.

Als Schweizer Bio-Pionierin fördert Coop die Bio-Landwirtschaft seit 20 Jahren. Ein grosses Dankeschön gilt den Bio-Bauernfamilien und Bio-Suisse. Für all die feinen Bio-Produkte und für eine gute Partnerschaft mit Zukunft. Auf weitere 20 Jahre Naturaplan. www.naturaplan.ch



naturaplan



Für die Liebe zur Natur.

coop

Für mich und dich.



Getreide · Oelsaaten · Futtermittel

GOF

fenaco-gof.ch

Eine Geschäftsbereichsgruppe der fenaco

Ihre Ernte in guten Händen

Wir übernehmen

- Brot- und Futtergetreide
- Ölsaaten
- Körnerleguminosen

Sie profitieren

- Sammelstelle in Ihrer Nähe
- Gesicherte Abnahme Ihrer Ernte
- Attraktive Auszahlungsbedingungen

2. Bio-Ackerbautag
 12. Juni 2013
 Landwirtschaftliches Bildungszentrum
 Agrilogie, Grange-Verney in Moudon (VD)

Ihr Ansprechpartner im Getreide- und Ölsaatenhandel

- Ihre regionale LANDI/Maxi-Sammelstelle

andreas.rohner@fenaco.com Tel. 058 433 64 91
www.fenaco-gof.ch

AEBI SUISSE
Handels- und Serviceorganisation

**Gewinnen sie jetzt...
...Im Kampf gegen Unkraut**

Mehr Ertrag mit Gepflegten Reihenkulturen...
 Unsere mechanischen Hackgeräte schützen die Saat und ziehen gleichzeitig das Unkraut aus dem Boden ohne chemischen Zusatz.



Einböck

GASPARDO

Permanente Ausstellungen in Gampelen und Andelfingen
 Dauertiefstpreis-Tankstelle mit Shop und Restaurant in Gampelen
 Tel. 032 312 70 30
www.aebisuisse.ch
 Occasions-Markt

Eier, Poulet und Weidefleisch als Ergänzung zum Bioackerbau

Nicht alle Tierhaltungsbereiche eignen sich für Umsteller zur Ergänzung des Bioackerbaus gleich gut. Bei Milch und Schweinefleisch stocken die Märkte.

Biogetreide ist gesucht, Bioölsaaten sind Mangelware. Doch auf welchen Tierhaltungsbereich sollen Landwirte setzen, die auf Bio umstellen? Klar ist, dass die Kuhmilchproduktion für Umsteller zurzeit weniger empfehlenswert ist. Wer Biomilch vermarkten will, muss bei einer von Bio Suisse anerkannten Biomilchorganisation Mitglied sein, etwa bei der Prokana oder beim Biomilchpool. Diese führen zurzeit Wartelisten mit Umstellern, welche das Angebot weiter erhöhen werden. Chancen ergeben sich für Nischen wie etwa regionale Bioprodukte. Auch die Nischen Schaf- und Ziegenmilch wachsen und Produzenten sind gesucht.

Bei den Schlachtkühen schwankt das Angebot leicht saisonal. Kühe von Zweinutzungsrassen sind gesucht. X-Kühe werden nicht zum Knospe-Preis übernommen. Für A-Kühe zahlt der Markt einen Biozuschlag von maximal 50 Rappen.

Knospe-Eier: Produzenten gesucht

Erfreulich sieht der Markt für Eierproduzenten aus. Knospe-Eier sind nach wie

vor stark gesucht, und die Marktlage für Umstellwillige ist günstig, da die Nachfrage weiter steigt. Die Richtpreise betragen aktuell 44,5 Rappen. Wie bei allen Produktionssektoren ist es auch in der Bioeierproduktion notwendig, dass Interessierte vor der Umstellung einen Abnehmer finden und sich vertraglich absichern. Die vollständige Kalkulation und die Abnehmerangaben finden sich auf www.bioaktuell.ch. Die Eierproduktion eignet sich auch für Direktvermarkter.

Bei den Biokälbern gibt es grosse saisonale Angebots- und Preisschwankungen. Um die Biozuschläge zu erreichen, ist ein Mastrassenausweis unabdingbar. Auf dem Biomarkt gibt es viele unterdurchschnittlich gedeckte Kälber; für Kälber der Fettklasse 1 wird kein Biopreis ausbezahlt. Beim Biokalbfleisch besteht kaum Ausbaupotenzial. Der Einstieg ist nicht zu empfehlen. Remonten sind hingegen gesucht.

Auch bei den Lämmern schwankt das Angebot saisonal stark. Im Sommer ist die Nachfrage nach Lammfleisch gross, bei entsprechenden Abnahmeverträgen sind Zuschläge möglich. Der Einstieg ist momentan nicht zu empfehlen.

Biopoulets sind zwar auch ein Nischenmarkt, aber einer der stark wächst. Das Marktwachstum beträgt jährlich 10 bis 15 Prozent. Vertragsproduktion ist Voraussetzung. Der Einstieg kann je nach Betrieb und Region attraktiv sein, auch zur Verwendung der eigenen Futtergetreide.

Label-Weidefleisch: Die Nachfrage steigt

Eine rasant steigende Nachfrage gibt es beim Bio-Weide-Beef und eine gute Nachfrage herrscht beim Natura-Beef Bio. Bio Suisse vermittelt interessierten Produzenten die richtigen Ansprechpartner. Auf www.bioaktuell.ch → Markt → Fleisch finden sich Adressen und weitere Infos zum Thema.

Sinkend ist die Nachfrage für klassisches Knospe-Bankvieh.

Auf dem Bioschweinemarkt herrschte in den letzten Jahren ein Unterangebot. Das starke Wachstum der Produktion vermag die Nachfrage inzwischen abzudecken. Es zeichnet sich eher ein Überangebot ab. Neue Verträge werden zurzeit nicht abgeschlossen.

Stephan Jaun, Michèle Hürner, Bio Suisse



Bild: Thomas Alfeldt

Umstellbetriebe finden im Bereich Eier oder Labelfleisch Marktchancen für die Ergänzung zum Ackerbau.

Die Industrie ist zufrieden mit der Biobrotweizenqualität

Bäcker und Müller der Grossverteiler geben sich überrascht vom Feuchtkleber-Antrag der Biofarm-Genossenschaft an der letzten Bio Suisse Delegiertenversammlung. Die Qualität des Schweizer Bioweizens sei im Grossen und Ganzen gut. Es liessen sich damit sämtliche gewünschten Mehle und Backwaren herstellen.

Die Anforderung der Verarbeitungsindustrie an die Feuchtklebergehalte und -zusammensetzung des Biobrotweizens sorgte an der letzten Bio Suisse DV für hitzige Diskussionen. Es gehe darum, dass sich die Technologie der Backstrassen nach den Gegebenheiten des biologischen Getreideanbaus zu richten habe und nicht umgekehrt, hiess es im entsprechenden Antrag von Biofarm. Die Delegierten stimmten diesem zu (siehe bioaktuell vom Mai 2013). Der Bio Suisse Vorstand und die Markenkommission Verarbeitung sind nun gefordert, die gesundheitlichen Aspekte von höheren Feuchtklebergehalten zu durchleuchten und entsprechende Schlussfolgerungen in die Richtlinien aufzunehmen.

Auch Biobrote müssen optisch und geschmacklich überzeugen

Andreas Dossenbach, Leiter des QS-Labors im Richemont-Kompetenzzentrum für Bäckerei, Konditorei, Confiserie, stellt sich auf einen klaren Standpunkt: «Wenn der Konsument die Wahl hat zwischen einem Biobrot und einem konventionellen, dann müssen sie optisch und geschmacklich von vergleichbarer Qualität sein, sonst wird er das konventionelle Brot kaufen.» Traditionell geführte Handwerksbetriebe würden bei der Brotherstellung Langzeitführung

und backmittelfreie Mehle einsetzen, um ihren Qualitätsansprüchen und den heutigen Konsumentenbedürfnissen gerecht zu werden. «Damit dies möglich ist, muss der Hauptrohstoff Mehl in einer bereits sehr guten Qualität vorhanden sein. Dabei ist der Feuchtglutengehalt ein wichtiges Qualitätsmerkmal bei der Verarbeitung von Mehl zu Brot.» Es sei deshalb richtig, so Dossenbach, dass die Ansprüche an die Feuchtklebergehalte in der letzten Zeit gestiegen seien (siehe Kasten).

Auch bei den Bäckereien der Grossverteiler ist man der Ansicht, dass sich ein Biobrot auf dem Markt nur durchsetzt, wenn es dieselben optischen und geschmacklichen Eigenschaften aufweist wie das konventionelle Konkurrenzprodukt. Um den genauen Feuchtkleber-Prozentanteil werde derzeit aber viel zu viel Polemik betrieben, sagt etwa Christoph Stalder, Leiter Fachbereich Bäckereien bei Coop. «Viel wichtiger als ein fixer Mindestwert ist die Konstanz in der Qualität», findet Stalder. Die Mehle, die bei den Coop-Bäckereien derzeit verwendet würden, lägen im Schnitt rund zwei Prozentpunkte unter dem Feuchtklebergehalt der konventionellen Mehle. Das sei aber in der Regel kein Problem. Wünschenswert wäre ein Durchschnitt von 28 bis 29 Prozent. «Wenn die Enzymaktivi-

tät aber so tief ist wie in der Ernte 2012, können wir auch mit 27 Prozent sehr gut arbeiten.» Ungünstig sei es hingegen, wenn die Qualität innerhalb eines Mehlpостens kurzfristig stark absacke. «Das ist manchmal der Fall, wenn Weizen von verschiedenen Betrieben im selben Posten ungemischt vermahlen werden, zum Beispiel bei Bioregiobrotten mit lokalen Mehlen.» Dieses Problem liesse sich mit angepasster Logistik auf der Stufe der Sammelstellen und Mühlen beheben. «Zudem beobachten wir, dass die Qualität auch innerhalb der Sorten viel zu stark variiert.» Man wisse noch viel zu wenig über die Reaktionen der einzelnen Sorten auf die Standortbedingungen. «Wir haben im konventionellen Weizen schon Klasse-II-Posten gefunden, die eine bessere Verarbeitungsqualität aufwiesen als schlechte Top-Posten», sagt Stalder und stellt damit auch die Beschränkung der Biosortenliste auf ausschliesslich Top-Sorten infrage. Er möchte auch mit dem Vorurteil aufräumen, dass industrielle Backstrassen keine individuellen Anpassungen an die Mehlqualität erlauben würden. Das Gegenteil sei der Fall: «Es gibt bereits Anlagen, die dank modernster Mess- und Steuerungstechnik optimal auf Schwankungen bei der Mehlqualität reagieren können, solange diese planbar sind.»

Teiglinge, Backstrassen und Langzeitführung

Andreas Dossenbach vom Richemont-Kompetenzzentrum für Bäckerei, Konditorei, Confiserie nennt drei Trends welche für die gesteigerten Anforderungen bezüglich Feuchtglutenanteil und -zusammensetzung verantwortlich sind. Einerseits werden immer mehr Backwaren als Tiefkühl-Teiglinge vorfabriziert. Diese werden teilweise mehrere Wochen gelagert und brauchen deshalb mehr und besseres Feuchtgluten, damit sie danach beim Backen immer noch das gewünschte Resultat aufweisen. Andererseits würden vermehrt maschinelle Backstrassen

eingesetzt, welche weniger individuelle Anpassungen der Prozesse an die Mehlqualität erlaubten, sondern konstante Teigeigenschaften fordern. Knackpunkt sei hier die maschinelle Portionierung des Teiges. Dabei ist dieser starken physikalischen Belastungen ausgesetzt, was eine erhöhte Formstabilität des Teiges erfordert. Zudem auch in industriellen Bäckereien wieder eine Tendenz hin zu Langzeitteigführungen festzustellen, welche ebenfalls höhere Anforderungen an Feuchtklebergehalt und -zusammensetzung stellen. So werden beispielsweise

bei der Langzeitteigführung «Kältetechnologie» die bereits geformten Teiglinge 12 bis 24 Stunden bei -2°C gelagert und anschliessend nach Bedarf frisch gebacken. Diese lange Teigruhe verbessert die Haltbarkeit und den Geschmack der Gebäcke. Dossenbach legt Wert darauf zu betonen, dass die Anforderungen an den Feuchtklebergehalt in erster Linie vom gewünschten Produkt definiert würden. «Deshalb unterscheiden sich auch die Anforderungen der gewerblichen Bäckereien kaum von denen der Industrie.»

spu



Bilder: Markus Spuhler

Swissmill überprüft die Qualität ihrer Mehle regelmässig in der eigenen Testbäckerei. Hier findet gerade ein direkter Vergleich zwischen einem konventionellen und einem Biomehl statt.

Feuchtkleber nicht überbewerten

Bei den Migros-Bäckereien Jowa AG will man die Feuchtklebergehalte ebenfalls nicht überbewerten, sie seien nur einer – wenn auch ein sehr wichtiger – von 17 Qualitätsparametern, die bei der Bewertung der Mehlnqualität herbeigezogen würden. «Ich frage mich, wie diese ganze Diskussion in Gang gekommen ist», sagt Christian Städeli, Leiter der Fachstelle Getreide und Mehl bei Jowa. «Wir fordern keine höheren Feuchtklebergehalte als früher.» Es sei aber richtig, dass die Feuchtkleber wichtiger geworden seien. Gewisse neue Sorten hätten teilweise grössere Probleme mit den Feuchtklebergehalten als die alten. «Die Qualität des inländischen Biobrotweizens war in den letzten Jahren aber zufriedenstellend, wir konnten das gewünschte Brotsortiment damit herstellen.» Gemäss einer dreijährigen Untersuchung des FiBL erreichen jeweils rund 80 Prozent der Bioweizenposten Feuchtklebergehalte über 25 Prozent, im Schnitt lagen 55 der untersuchten Posten sogar über 29 Prozent. Der Gesamtdurchschnitt liegt bei etwa 27 Prozent Feuchtkleberanteil.

Viel wichtiger als die Feuchtklebergehalte sei es für Jowa aber, den Inlandanteil des Biomehls zu steigern. «Er liegt heute bei rund 30 Prozent, unser Ziel sind 100 Prozent.» Jowa hat kürzlich bereits ein Brot aus 100 Prozent Schweizer Bioumstellungsmehl lanciert. Es ist das Resultat eines Gemeinschaftsprojektes von Jowa, der Mühlen Rytz und Mühlebach sowie der Fachhochschule Zollikofen (HAFL), welches von der Kommission für Technologie und Innovation (KTI) des Bundes finanziert wird. «In diesem Projekt hat sich gezeigt, dass eine enge Zusammenarbeit und gutes gegenseitiges Verständnis entlang der Wertschöpfungskette entscheidend sind, wenn man den Bereich Biobackwaren weiterentwickeln will.»

Importware ist qualitativ nicht immer besser

Matthias Stähelin, Leiter Beschaffung und Qualitätsmanagement bei der Coop-Tochter Swissmill, ist ebenfalls erstaunt über den Antrag von Biofarm. «Solche Anliegen sollte man jeweils zuerst branchenintern diskutieren», findet er. Aus seiner Sicht sind die Feuchtkleberwerte

im Grossen und Ganzen in Ordnung, hingegen fehle ein Signal in der Vermarktung, welches diesem Qualitätsaspekt Rechnung trägt. «Die Backqualität des Schweizer Bioweizens ist gut. Sie ist der des konventionellen Weizens ebenbürtig», findet er. «Wir sind uns bewusst, dass Bioweizen ein Naturprodukt ist.» Mit Qualitätsschwankungen, besonders von einem Jahr zum nächsten, müsse man umgehen. «Es ist die Kernkompetenz der Mühlen, unter diesen Umständen den Bäckern Mehl zu liefern, das ihren Bedürfnissen gerecht wird.» Der richtige Mix von verschiedenen Posten sei dabei entscheidend. Aufgrund der unzureichenden Inlandmenge, sei man dabei natürlich auch auf Importware angewiesen. «Wir beschaffen unterschiedliche Qualitäten. Sowohl solche, die noch höhere Backqualitäten aufweisen, aber auch solche, die schwächere Eigenschaften haben», betont Stähelin. Auch Trockenkleber zur Korrektur des Klebergehaltes würden nur in seltenen Fällen zum Einsatz kommen. «Seitens der Produzenten sollte man insbesondere die Ausreisser nach unten in den Griff bekommen», fordert Stähelin. «Sollten die Inlandanteile

Qualität für Profis



APV Kulturhackstriegel

- ▶ Ertragsfähigkeit des Bodens intensivieren
- ▶ Unkraut vernichten
- ▶ Bestockung anregen
- ▶ Wiesen durchlüften

Vorteile:

- ▶ Verwindbares Striegelfeld
- ▶ Führung des Striegelfeldes durch den Rahmen
- ▶ Einfache Zinkenverstellung
- ▶ Kombinierbar mit den pneumatischen Sägeräten PS 120 M1 - PS 300 M1



Rufen Sie uns an,
wir beraten Sie gerne.
Bernhard Jenzer 058 434 07 04

Serco Landtechnik AG
Niedermattstrasse 25
4538 Oberbipp
Telefon 058 434 07 07
info@sercolandtechnik.ch
www.sercolandtechnik.ch

topcat

Die Wühlmausfalle.

Tipps und weitere Informationen
zu topcat finden Sie unter
www.topcat.ch



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



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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Biogetreide

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

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

Übernahmestellen:

- 3206 Biberen, Mühle Rytz AG
- 3144 Gasel, Mühle Rytz AG
- 4573 Lohn, Lagerhaus Lohn AG
- 2805 Soyhières, Entrepôt de Bellerive

Wir beraten Sie gerne.

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



Im Qualitätslabor der Jowa AG werden die Mehle bezüglich 17 verschiedener Qualitätsparameter geprüft. Neben dem Feuchtklebergehalt sind etwa die Feuchtkleberqualität, die Enzymaktivität oder die Dehnbarkeit des Teiges von grosser Bedeutung.

steigen, könnte beispielsweise die Klasse 1 wieder eingeführt werden, damit würden sich für die Produzenten neue Optionen ergeben. Dies müsste aber auch auf Stufe Sammelstelle umgesetzt werden.»

Bezahlungssystem nach Proteingehalt gefordert

Corinne Mühlebach, Geschäftsführerin der Mühle Mühlebach und Mitinitiantin des erwähnten KTI-Projekts, plädiert für ein nach Proteingehalt abgestuftes Qualitätsbezahlungssystem. «Der Proteingehalt lässt sich auf Stufe Sammelstelle erheben und bildet die Backqualität, welche auch stark sortenabhängig ist, relativ gut ab», sagt sie. Nur so würden echte Qualitätsanreize für die Produzenten geschaffen, was unumgänglich sei, wenn man den Inlandanteil am Biobrotweizen weiter ausdehnen wolle. Anders als ihre Kollegen von Swissmill ist sie nämlich nicht rundum zufrieden mit dessen Qualität. «Wir haben beobachtet, dass der Feuchtklebergehalt in den letzten Jahren tendenziell zurückgegangen ist». Nur dank Aufmischen mit qualitativ hochstehendem ausländischem Bioweizen und Biotrockenkleber aus Importweizen ist es möglich, die von den Bäckereien

geforderte konstant hohe Mehqualität herzustellen.» «Optimal wäre es, wenn alle Schweizer Brotweizen einen durchschnittlichen Feuchtkleberanteil von über 29 Prozent aufweisen würden», so Mühlebach.

Schwache Posten ausscheiden

Hansueli Dierauer, Ackerbauberater am FiBL, hat im Auftrag von Bio Suisse das oben erwähnte Qualitätsmonitoring und drei Qualitätsworkshops mit Produzenten und Verarbeitern durchgeführt. Anlass dazu waren einzelne Jahre, in denen die Feuchtkleberwerte allgemein sehr tief waren und zu entsprechenden Beanstandungen seitens der Industrie geführt hatten. «Hauptgrund war die ausgeprägte Frühsommertrockenheit, welche zu Stockungen bei der N-Mineralisierung führte.» Davon betroffen war insbesondere die Westschweiz. Der Jahres-Witterungsverlauf und die Bodeneigenschaften seien neben der Sortenwahl und dem Nährstoffniveau auf dem Betrieb die wichtigsten Faktoren für den Feuchtklebergehalt. «Mit den Sorten der Klasse Top sind wir schon auf einem sehr hohen Niveau. Aber auf flachgründigen, schwach versorgten Böden erbringen wir

auch mit den besten Top-Sorten nicht die gewünschte Qualität.» Kopfdüngung mit leicht löslichen organischen Düngern kommt für Dierauer nicht infrage. «Das ist nicht im Sinne des Biogedankens und würde an der Glaubwürdigkeit des Naturproduktes Bioweizen kratzen.» Es sind vor allem einzelne Weizenposten mit sehr tiefen Feuchtklebergehalten, die den Gesamtdurchschnitt stark nach unten ziehen und für die Qualitätsschwankungen verantwortlich sind. «Wenn wir diese ausscheiden könnten, liesse sich die Qualität insgesamt wesentlich verbessern und stabilisieren», ist Dierauer überzeugt. In Deutschland liegt die Grenze etwa bei der Spielberger Mühle, die einen grossen Teil des Demetermehls herstellt, bei 25 Prozent Feuchtkleber. «Die Frage stellt sich im Qualitätsprojekt in den nächsten Jahren, wie und was realisiert wird.» Voraussetzung dazu sei, dass die Landwirte zuerst einmal ihre «Qualität» kennen müssen. «Auch über Beratung alleine lässt sich der Produzent nicht motivieren, auf leichten, flachgründigen Böden Dinkel, Roggen oder Futtergetreide anstelle von Weizen anzubauen.»

Markus Spuhler

Biokirschen sind gesucht, der Anbau ist möglich

Das noch geringe Angebot an inländischen Biokirschen kann die heutige Nachfrage bei weitem nicht decken. Vor allem Pflanzenschutzprobleme haben lange Zeit eine Ausdehnung der Produktion verhindert. Anbauversuche der letzten Jahre in Forschung und Praxis zeigen jedoch: Unter Regenschutz und mit Totaleinnetzung lassen sich Biokirschen ertragssicher und wirtschaftlich produzieren. Auch mit den heute gefragten grossfruchtigen Sorten.

Auf dem Kirschenmarkt sind zunehmend grossfruchtige Sorten gefragt. Die Klasse 1 (> 21 mm) wird je länger je mehr von Kirschen der Klasse Extra (> 24 mm) und Premium (> 28 mm) verdrängt. In den Biokirschenmarkt gelangen bisher erst geringe Mengen dieser Sorten. Der Biodachverband Bio Suisse sieht noch grosses Marktpotenzial: Allein für den Detailhandel rechnet man mittelfristig mit einer möglichen Absatzmenge von bis zu 100 Tonnen. Noch nicht berücksichtigt ist hierbei die Direktvermarktung, für die Tafelkirschen sehr gut geeignet sind. Legt man den aktuellen Marktanteil von gut 8 Prozent bei Biofrüchten zugrunde, ergibt sich sogar ein Marktpotenzial von rund 200 Tonnen. Auch bei den Industriekirschen vermag das stark schwankende Angebot von knapp 10 Tonnen die Nachfrage von mindestens 90 Tonnen bei weitem nicht zu decken. Die Produzentenpreise sind derzeit sehr attraktiv, mit Fr. 7.80/kg für die Biohandelsklassensortierung > 22 mm und Fr. 4.–/kg für Industriekirschen.

Industriekirschen können zukünftig wohl nur noch mit schüttelbaren, robusten Sorten wirtschaftlich produziert werden. Zurzeit ragen Dolleseppler und Benjaminler aufgrund ihrer Robustheit, Fruchtqualität und Ertragsleistung aus diesem Sortiment heraus. Mit solchen Sorten sind auch für den Hochstammanbau bessere Perspektiven möglich.

Witterungsschutz ist unerlässlich

Die grossfruchtigen Tafelkirschen lassen sich auch im biologischen Anbau nur im Niederstammanbau produzieren. Im ungedeckten Biokirschenanbau ist die Ertragssicherheit wegen der stark limitierten Möglichkeiten im Pflanzenschutz kritisch. Insbesondere Monilia (*Monilia laxa*, *Monilia fructigena*), Kirschenfliege (*Rhagoletis cerasi*) und Kirschenblattlaus (*Myzus cerasi*) haben in der Vergangenheit regelmässig bis zu Totalausfällen geführt. Aber auch die Krankheiten Bitterfäule (*Glomerella cingulata*), Schrotschuss (*Clasterosporium carpophilum*) und Sprühflecken (*Blumeriella jaapii*)

sowie der Frostspanner (*Operophtera brumata*) können zu hohen Ertragsausfällen führen. In den letzten Jahren konnten dank vermehrter Forschungstätigkeit einige Schlüsselprobleme entschärft werden.

Blütenmoniliabefall kann man mit bereits zur Blüte installiertem Witterungsschutz in der Regel deutlich unter der Schadensschwelle halten. Auch die Schrotschuss- und Sprühfleckenkrankheit verhindert eine solche Abdeckung vollständig. Zudem bietet sie einen gewissen Schutz vor Blütenfrost. Eine zusätzliche Einnetzung mit einem feinmaschigen Netz verunmöglicht einen Befall mit der Kirschenfliege. Die Maschenweite darf dabei höchstens zwei Millimeter betragen.

Knacknuss Monilia

Als grösstes Ertragsrisiko bleibt unter der Abdeckung der Fruchtmoniliabefall und bei Jungbäumen die Regulierung der Kirschenblattlaus. Zur Regulierung der Fruchtmonilia stehen derzeit keine wirksamen Biomittel zur Verfügung. In langjährigen Erhebungen auf zwei Praxisbetrieben im Drapeau-Marchand-System und im Spindelssystem präsentierten sich die drei Sorten Kordia, Regina und Merchant als sehr robust gegen Monilia. Die Sorten Kristin und Burlat zeigten etwas höhere Anfälligkeit, während Techlovan relativ stark befallen war. Ebenfalls als sehr robust zeigten sich in einer anderen Bioanlage die Sorten Giorgia sowie etwas weniger ausgeprägt Coralise und Badacsony. Hingegen trotz Überdachung stark befallen waren die Sorten New Star und Sweetheart, bei denen der grösste Teil der Früchte Rissbildung mit nachfolgender Fäulnis aufwiesen.

Mit dem seit drei Jahren biobewilligten Präparat NeemAzal T/S mit Wirkstoff Azadirachtin konnten in den Praxisanlagen weitere Erfahrungen gegen die Kirschenblattlaus gesammelt werden.



Totaleinnetzung schützt unter anderem vor Neueinflug der Kirschenfliege.



Für die Produktion von Industriekirschen sollte man auch im Bioanbau nur auf gut schüttelbare Sorten setzen.

Da NeemAzal T/S aber nur eine sehr langsam eintretende Wirkung besitzt, muss in stark wachsenden Junganlagen die Blattlausregulierung mit weiteren Behandlungen ergänzt werden. So sind etwa Austriebsbehandlungen mit Mineralöl oder Vorblütebehandlungen mit Pyrethrum/Seife nötig.

Hauptsorten sind auch biofähig

In beiden Praxisbetrieben konnten gute Durchschnittserträge an vermarktungsfähigen Früchten erzielt werden. In einer Anlage erreichte die Sorte Merchant mit durchschnittlich 15 t/ha den höchsten Ertrag. Ebenfalls einen guten und betriebswirtschaftlich interessanten Ertrag erzielten Kristin und Kordia mit 14, respektive 13 t/ha sowie Regina und Burlat mit durchschnittlich 11 und 10 t/ha. Einzig die Sorte Techlovan mit bloss 6 t/ha wies einen deutlich geringeren Ertrag auf. In einer anderen Anlage zeigte sich Kordia mit durchschnittlich 27 t/ha deutlich am ertragreichsten. Aber auch Regina mit 17 t/ha sowie Merchant und Burlat mit 13 und 12 t/ha erreichten ebenfalls sehr gute Erträge an marktfähigen Früchten. Bei der Sorte Kordia zeigten sich jedoch Auswirkungen der sehr hohen Fruchterträge auf die Fruchtgrösse. Nur dank der Einheitskalibrierung im Biohandel von > 22 mm konnten

dort alle Früchte als Tafelware verkauft werden.

Aufgrund der bisherigen Erfahrungen auf Biobetrieben unter Witterungsschutz eignen sich die Hauptsorten im Kirschenanbau Merchant, Kordia, Regina und Burlat, mit denen fünf Kirschenwochen abgedeckt werden kön-

Produzenten gesucht

Die erste Bioanlage zur Produktion von grossfruchtigen Tafelkirschenorten unter Witterungsschutz wurde 2001 erstellt. Vor allem in den letzten sechs Jahren hat sich die Fläche auf heute 12 Hektaren auf 17 Betrieben ausgedehnt. Beim Sortiment überwiegen die Sorten Kordia, Merchant und Regina. Im Rahmen des Biosteinobstprojektes von Bio Suisse und Coop werden weiterhin Produzenten gesucht, die sich für den Anbau von Tafelkirschen und Tafelzweitschgen in modernen Niederstammanlagen interessieren. Interessierte können sich für detailliertere Informationen und betriebliche Beratung beim FiBL-Berater Andreas Häseli melden.

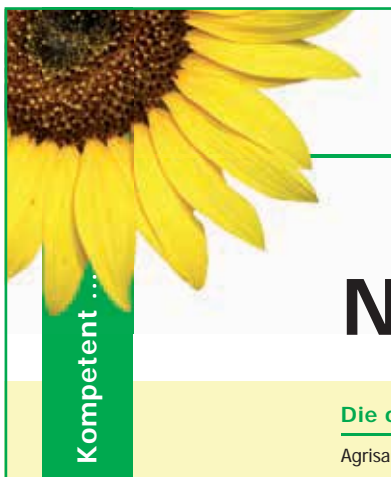
Am Donnerstag, 20. Juni findet unter der Leitung von Andreas Häseli in Jenins GR und Schaan FL eine Exkursion zum Thema Biokirschenanbau statt. Genauere Infos finden Sie in der Agenda auf Seite 31 oder auf www.bioaktuell.ch bd/spu

nen, sehr gut für einen Bioanbau. Als robust zeigten sich in vier Prüfjahren auch die Sorten Giorgia und Coralise. Erfahrungen über die Bioeignung von weiteren mehr als 25 Sorten werden seit vier Jahren im Sorten-, Unterlagen- und Düngungsversuch am FiBL in Frick gesammelt. Eine Liste mit der momentanen Einschätzung der Bioeignung von zahlreichen Tafelkirschenorten ist auf www.bioaktuell.ch enthalten.

Ein paar offene Fragen

Mit einer angepassten Anbautechnik und der Wahl von robusten Sorten ist eine wirtschaftliche Produktion von Biotafelkirschen heute durchaus möglich und dank den guten Marktaussichten auch interessant. Als Herausforderungen bleiben die Regulierung der Kirschenblattlaus, die Suche nach weiteren biokompatiblen Sorten und eine der hohen Pflanzenleistung angepasste biologische Pflanzenernährung. Ein wirtschaftlicher Anbau ist auch bei den Industriekirschen möglich. Neue Erkenntnisse zur Regulierung der Blütenmonilia und Bitterfäule helfen die Ertragssicherheit zu erhöhen. Ein Anbaurisiko bleibt trotz Hygiene- und Regulierungsmassnahmen durch Fruchtmonilia und vor allem die Kirschenfliege bestehen.

Andreas Häseli und Franco Weibel, FiBL



AGRISANO

In Zusammenarbeit mit



Natürlich Gut Versichert

Die optimale Lösung für Bauernfamilien!

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

agrobio schönholzer ag
 BIOSUISSE www.agrobio-schönholzer.ch BIO

Ergänzungsfutter zur Weide

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

BIO Maisprodukte: Silage, Körnermais

BIO «Misto» Luzerneheu mit Raigrasanteil: durch die natürlichen Vergrasung von mehrjährigen Luzernebeständen entsteht ein ausgewogenes rohfaserreiches Heu, Quaderballen mit Grasanteil 30-50-70% wählbar

BIO Heu/Emd bodengetrocknet

BIO Luzerneheu-Quaderballen: hochverdauliche Rohfaser zur Aufwertung strukturarmer Rationen

BIO Luzernepellets: nun bei agrobio erhältlich Pellets mit 16% RP, Power Pellets mit 20% RP, High Power Pellets mit analysierten 23.5% RP - ein kräftiges Raufutter

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

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

Stroh BIO und konventionell

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

www.viegut.ch

Ganz natürlich. Voller Vertrauen.

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

BIOSUISSE
 MUTTERKUH SCHWEIZ
 VACHE MÈRE SUISSE
 VACCA MADRE SVIZZERA
 VIZGA MAMMA SVETRA

ISO 9001
 BUREAU VERITAS
 Zertifiziert

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

»Elementarer Schwefel«
 ertragreiche, fruchtbare, gesunde Böden

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

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

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

Grundlage für konstante Qualität im Weizenanbau.

Ihr Boden lebt, dank
25 JAHRE

BvG Bodenverbesserungs-GmbH
 Albrechtstraße 22 · D-86641 Rain am Lech
 Tel.: 00 49 (0) 9090/4006 · Fax: 00 49 (0) 9090/47 44
 E-Mail: info@bvgrain.de · Internet: www.bvgrain.de

**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

Marssonina: Strategien gegen den neuen Apfelpilz

Der Pilz *Marssonina coronaria* kann bei Apfelbäumen bereits vor der Ernte zu starkem Blattfall führen. Das Resultat sind unzureichend ausgereifte Früchte und eine Baumschwächung mit geringerem Fruchtertrag im Folgejahr. Nebst Niederstammanlagen sind besonders auch extensiv gepflegte Hochstammbäume betroffen. Da die Infektion vom letztjährigen Laub aus geschieht, sollten Produzenten in gefährdeten Anlagen im Herbst jeweils unbedingt den Blattabbau fördern oder das Laub aus der Anlage entfernen. Für die direkte Bekämpfung kommen derzeit vor allem Tonerdepräparate infrage.

Etwas hilflos mussten letztes Jahr einige Biokernobst-Produzenten und Hochstamm-Baumbesitzer zusehen, wie die Blätter an ihren Apfelbäumen schon vor der Fruchtreife abfielen. Einige Bäume waren schon Ende August kahl. Verantwortlich dafür ist eine Pilzkrankheit mit dem Namen *Marssonina coronaria*. Sie trat 2010 erstmals in der Schweiz auf und hat sich seither vor allem in der Nordostschweiz ausgebreitet. Weil die gängigen Fungizidbehandlungen in den konventionellen Apfelanlagen die Krankheit in der Regel gut erfassen, fällt sie dort jeweils kaum auf. Betroffen sind in erster Linie Biobetriebe oder Streuobstbestände mit wenig oder gar keinem Pflanzenschutz. Daher sind insbesondere auch schorfresistente Sorten wie Topaz, Rubinola oder Otava betroffen.

Sporen kommen aus dem Falllaub

Der Pilz überwintert in den Blättern. Im Frühjahr werden bereits die ersten Sporen ausgeschleudert. Sie verbreiten sich über Wind und Regen. Die Massenvermehrung erfolgt aber im Juni und Juli. Ideale Infektionsbedingungen herrschen bei warmer und feuchter Witterung: bei langer Blattnässe von drei Tagen und Temperaturen zwischen 20 und 25 °C. «Infektionen können von der Blüte bis im September stattfinden», sagt Andreas Häseli, Obstbauberater am FiBL. «Untersuchungen deuten aber darauf hin, dass für den Epidemieaufbau vor allem Infektionen ab Mitte Juni entscheidend sind.»

«Die Symptome treten sehr rasch auf», sagt Häseli. Aus zunächst kleinen nekrotischen, dunklen Flecken auf der Blattoberseite entwickeln sich grössere grauschwarze, diffuse Blattflecken, die mit der Zeit ineinanderlaufen. Die Krankheit kann sich aber auch mit vielen nekrotischen Sprenkeln auf den Blättern

präsentieren. Bereits zwei Wochen nach dem Auftreten der ersten Symptome kann es zum Blattfall kommen. Gemäss den Erfahrungen der letzten Jahre beginnt dieser jeweils ab Mitte August.

Um die Neuinfektion zu vermeiden ist es wichtig, im Herbst den Blattabbau zu fördern oder das Laub aus der Anlage zu entfernen. «Mulchen und Hacken nach dem Blattfall sind geeignete Methoden dazu», rät Häseli. Auch gut ausgereifter Kompost fördert den Blattabbau stark. Man kann die Blätter aber auch von Hand aus dem Baumstreifen herausrechen und anschliessend mulchen.

Feuchtigkeit fördert die Ausbreitung der Krankheit. «Es ist deshalb wichtig, bei Schnitтарbeiten für eine gute Durchlüftung der Bäume zu sorgen», sagt Häseli. Bei Neupflanzungen sollte man gut durchlüftete Standorte wählen.

Tonerdepräparate wirken am besten

Erste Versuche in den letzten beiden Jahren im In- und Ausland mit biokompatiblen Mitteln haben gezeigt, dass die sauren Tonerdepräparate wie Myco-Sin oder Myco-San eine gute Teilwirkung gegen *Marssonina* aufweisen. Auch Schwefelkalk und Kupfer wirken gut, kommen aber in der Schweiz weniger infrage. Schwefelkalk ist nicht zugelassen und die geringe erlaubte Menge an Kupfer wird vor allem für die Schorfregulierung in der Austriebsperiode benötigt. Keine oder nur eine unbedeutende Wirkung scheinen Kaliumbicarbonat (Armicarb) und Schwefel zu haben. So bleibt zurzeit der Einsatz von Tonerdepräparaten die einzige Möglichkeit, um eine Epidemie im Sommer einzugrenzen. Die Behandlungen sollten jeweils vor bedeutenden Niederschlagsereignissen bei gleichzeitig warmen Temperaturen erfolgen. Häseli rechnet mit etwa vier bis fünf Behand-

lungen, je nach Witterung, ab Mitte Juni bis drei Wochen vor der Ernte.

Tonerdebehandlungen lassen sich mit Schwefel kombinieren. So wirken sie gleichzeitig auch gegen Schorf, Mehltau, *Pseudomonas* und *Gloeosporium*-Lagerkrankheiten. Man sollte sie hingegen nicht mit Kaliumbicarbonat (Armicarb), Kokosseife (Cocana) und Granulosevirus-Präparaten für die Apfelwicklerbekämpfung mischen. Um die Tafelobstproduktion auch gegen die Regenfleckenkrankheit ausreichend zu schützen, empfiehlt sich deshalb eine alternierende Anwendung mit Armicarb + Schwefel oder eventuell Cocana.

Verschiedene Forschungsinstitutionen im In- und Ausland werden 2013 weitere Beobachtungen der Krankheitsentwicklung und Versuche zu Regulierungsmöglichkeiten durchführen, darunter auch des FiBL. Häseli ruft die Biokernobst-Produzenten und Hochstamm-Besitzer zu eigenen Beobachtungen auf: «Um das Wissen im Umgang mit dieser Krankheit zu verbessern, sind wir auch dankbar für Rückmeldungen zu Erfahrungen aus der Praxis.» Markus Spuhler



Marssonina erkennt man gut an den sich ausbreitenden schwarzen Flecken und den Blattvergilbungen.

Bild: Andreas Häseli, FiBL

Tiere reagierten unterschiedlich auf Kraftfutterreduktion

Im Projekt «Feed no Food», oder auf Deutsch «Verfütterer keine Lebensmittel», konnte das FiBL zeigen, dass eine standortangepasste Milchproduktion ohne oder nur mit sehr wenig Kraftfutter möglich ist. Trotz bereits tiefem Kraftfutтереinsatz konnten die 69 beteiligten Biobetriebe rund einen Viertel des Kraftfutters einsparen. Würden alle Schweizer Milchviehbetriebe ihren Kraftfutterverbrauch um einen Viertel verringern, könnten rein kalorienmässig eine halbe Million Menschen ernährt werden. Projektleiter Christophe Notz zieht Bilanz.

bioaktuell: Welche Reaktionen haben die Ergebnisse aus dem Projekt «Feed no Food» ausgelöst?

Christophe Notz: Unsere Ergebnisse sind bei den Bauern und Bioberatungsstellen, bäuerlichen Organisationen im In- und Ausland, aber auch beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) auf grosses Interesse gestossen. Dies vor allem im Zusammenhang mit den vorgesehenen Beiträgen für graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion im Rahmen der AP 2014–2017. Erwartungsgemäss mussten wir von der Futtermittelindustrie Kritik einstecken.

Was wurde kritisiert?

Die Studie sei wissenschaftlich zu wenig fundiert und wir hätten die Ergebnisse zu optimistisch interpretiert. Sobald wir die Ergebnisse im Detail präsentierten, konnten wir die Kritik entkräften. Klar ist jedoch, dass Untersuchungen auf Praxisbetrieben immer mit einer gewissen Unschärfe behaftet sind. So haben die Tiere auf den verschiedenen Betrieben zum Teil sehr unterschiedlich auf die Kraftfutterreduktion reagiert. Bei der Mehrheit der Betriebe ging die durchschnittliche Milchleistung erwartungsgemäss zurück. Im Schnitt um 0,7 kg Milch pro Kilo eingespartem Kraftfutter. Einige Betriebe konnten hingegen trotz deutlich weniger Kraftfutтереinsatz die Milchleistung steigern. Und dann gab es natürlich auch die Betriebe, die den Kraftfuttereinsatz erhöhten und trotzdem eine sinkende Milchleistung feststellen mussten.

Das Projekt ist nun abgeschlossen. Wie geht es weiter?



Arbeitet an der Reduktion von Kraftfutter und Antibiotika in der Milchviehhaltung: FiBL-Tierarzt Christophe Notz.

Mit Unterstützung der kantonalen Bioberatungsstellen können wir die Entwicklung auf den beteiligten Betrieben weiterverfolgen. Das ist wichtig. Denn wir hatten ja nur eine Laktation beobachtet und da kann eine Kuh allfällige Mängel auch kurzfristig ausgleichen.

Vor «Feed no Food» hatte der Coop-Fonds für Nachhaltigkeit bereits «Pro-Q», ein mehrjähriges Projekt zur Antibiotikaminimierung, unterstützt. Die Erfahrungen aus diesen beiden Projekten kommen uns jetzt in der praktischen Umsetzung zugute. In der Juraregion schulen wir zusammen mit der Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) Berater und Beraterinnen. Sie sollen Milchviehbetriebe dabei unterstützen, Antibiotika und auch Kraftfutter zu reduzieren. Momentan machen 12 Biobetriebe mit, ab 2014 können sich weitere Betriebe beteiligen. Ermöglicht wird dieses Projekt von der Stiftung Sur-La-Croix.

Im Waadtland ist soeben ein weiteres Projekt mit dem Namen «Progrès Herbe» angelaufen. Worum geht es hier?

Im Vordergrund steht der Aufbau einer Milch- und Käseproduktion auf regionaler Futterbasis. Neben ökologischen und ethischen Aspekten, geht es hier auch um Vermarktung und Wirtschaftlichkeit. Agroscope kümmert sich um Verbesserungen im Futterbau, die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) und Prométtere untersuchen Fütterungsmanagement und wirtschaftliche Aspekte. Das FiBL nimmt das Tiergesundheitsmanagement auf den

einzelnen Betrieben unter die Lupe und koordiniert das Projekt. Die Mehrheit der Betriebe sind übrigens ÖLN-Betriebe. Das zeigt, dass das Thema lokale Fütterung nicht nur Biobetriebe beschäftigt.

Wesentlich ist auch die Zucht. Was läuft hier?

Wir vermuten, dass auf den Schweizer Milchviehbetrieben bereits gute Grundfutterkühe vorhanden sind. Das Problem ist nur, dass diese Kühe nicht gezielt weiter gezüchtet werden können, da die züchterischen Merkmale für eine gute Raufutterkuh nicht bekannt sind. In einem neuen Forschungsprojekt wollen wir solche Merkmale finden. Dazu arbeiten wir mit dem neuen RumiWatch-System. Ein an der Kuh angebrachtes Halfter misst über einen Sensor die Fress- und Wiederkauaktivität der Kuh. Ziel ist es, das System zukünftig in der Beratung einsetzen zu können.

Videostill: Giorgio Zehnder

Interview: ta



Bild: Petra Schwinghammer

Am besten ist es, wenn Qualität und Herkunft am Produkt oder Regal angeschrieben sind. Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann man auch mündlich Auskunft geben.

Produkte im Hofladen richtig deklarieren

Mit der Direktvermarktung schaffen die Bauernfamilien Vertrauen in die Produkte und geben ihnen eine Identität. Die Konsumenten wissen, woher etwas stammt und unter welchen Bedingungen es hergestellt worden ist. Dies gilt auch, wenn man Produkte für den Hofladen zukauf. Dennoch ist es wichtig, die Verkaufsprodukte richtig anzuschreiben, damit man die gesetzlichen Vorschriften erfüllt und es bei der Lebensmittel- und Biokontrolle nichts zu beanstanden gibt.

Frage: In unserem Hofladen verkaufen wir neben den eigenen Knospe-Produkten auch Milchprodukte vom Nachbarn, der einen IP-Suisse-Betrieb führt. Ist das erlaubt?

» Antwort: Ein Knospe-Betrieb darf im Hofladen auch nicht biologische Produkte anbieten. Die zugekauften konventionellen Produkte des Nachbarn müssen aber fertig verpackt sein. Zudem müssen der Name des Nachbarn sowie die nicht-biologische Qualität auf dem Produkt klar ersichtlich sein. Für offen angebotene Lebensmittel ist das gleichzeitige Anbieten eines Produktes in Knospe-Qualität und in nicht biologischer Qualität jedoch nicht gestattet. Dies um Täuschungen zu verhindern.

Frage: Ich verkaufe unsere Knospe-Eier im Dorfladen. Wie muss ich sie kennzeichnen? Gibt es Unterschiede zum Verkauf im Hofladen?

» Antwort: Wenn Sie die Eier nicht direkt an die Endkonsumenten, sondern über Dritte, etwa einen Dorfladen, verkaufen, müssen Sie die Eier mit

der Knospe und der Betriebsnummer stempeln. Zudem müssen Sie das Legedatum und die Zertifizierungsstelle auf der Eierschachtel oder Banderole angeben. Eierstempel können Sie im Bio Suisse Shop bestellen.

Verkaufen Sie die Eier direkt an die Endkonsumenten, etwa im Hofladen, müssen Sie sie nicht stempeln. Die Angabe der Betriebsnummer respektive Ihr Knospe-Betrieb, das Legedatum und die Zertifizierungsstelle können Sie auf der Eierschachtel oder Banderole oder beim Offenverkauf mittels eines Stellschildes angeben.

Frage: Neben den eigenen Produkten verkaufen wir in unserem Hofladen zugekaufte Bioprodukte. Müssen wir dafür einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse abschliessen?

» Antwort: Wenn Sie Knospe-Produkte im Ankaufswert von über 150 000 Franken zukaufen, müssen Sie einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse abschliessen. Es gilt das Gebührenreglement für Produzenten mit Direktver-

marktung. Das heisst, es sind Lizenzgebühren an Bio Suisse fällig von 0,2 Prozent auf dem Ankaufswert der zugekauften Knospe-Produkte. Bei einem Zukauf von 200 000 Franken im Jahr sind das Lizenzgebühren in der Höhe von 400 Franken.

Frage: Meine Eltern bewirtschaften einen Knospe-Betrieb. In ihrem Verarbeitungsraum braue ich zusammen mit ein paar Kollegen ab und zu Bier. Gerne würden wir die «Überschüsse» verkaufen. Da alle Zutaten biologisch sind, möchten wir das Bier mit der Knospe drauf verkaufen. Geht das?

» Antwort: Das geht, sofern alle Zutaten Knospe-Qualität aufweisen und Sie das Bier gemäss den Bio Suisse Richtlinien, Kapitel Bier, herstellen. Wenn Sie die Produkte unter dem Namen des elterlichen Knospe-Betriebes verkaufen, gilt die Herstellung als Hofverarbeitung und ist nicht lizenzpflichtig.

Petra Schwinghammer

Insekten aus dem Luzerner Hinterland für Biobauern in aller Welt

Die Firma Andermatt Biocontrol ist zusammen mit dem Biolandbau gross geworden. Ihre Produkte haben schon viele Anbauprobleme gelöst und werden längst nicht nur in der Schweiz und längst nicht nur von Biobauern geschätzt. Dieses Jahr feiert die Firma ihr 25-jähriges Bestehen.

Daniel Zingg geht zügig mit seinen langen Beinen und in grossen Schritten voran. Ihm muss man erst mal folgen können. Zingg ist Geschäftsführer von Andermatt Biocontrol in Grossdietwil. Unterwegs ruft ihm ein Mitarbeiter zu: «Dani, hast du die Box unten schon gesehen, die ich dir hingestellt habe?» Zingg ist auf dem Weg genau dorthin.

Er geht zur Tür hinaus. Die Treppe hinunter. Eine Tür hinein. Noch eine Tür hinein. Dann durch die Vertriebshalle. Hier türmen sich biologische Pflanzenschutzmittel in Säcken und Kanistern auf Paletten, ebenso Verpackungsmaterial auf riesigen Gestellen. Zingg geht zügig vorbei. Zur Tür hinaus. Noch eine Treppe hinunter. In einen Flur voller technischer Geräte. «Abfüllmaschinen», erklärt Zingg, «alles Eigenbau.» Leitungen, Schläuche, Verschlüsse, Abfülltrichter, noch mehr Leitungen. Es sieht aus wie bei Daniel Düsentrieb. Zur nächsten Tür

links hinein. Hier steht sie, die Box. Weiss und aus Styropor. Auf dem Deckel zwei Blätter mit der Aufschrift «Biotest» und vielen Daten.

Zingg bleibt stehen und öffnet den Deckel. In der Box: mehrere Plastikdosen, gestapelt. Zwei davon nimmt er heraus. Jede Dose ist unterteilt in fünfzig kleine Einheiten von vielleicht einem Kubikzentimeter. Darin ein trockener Brei. Erst beim genaueren Hinschauen bewegt sich auch ein Würmchen. «Eine Apfelwickler-Larve», präzisiert Zingg. Der Apfelwickler ist ein unscheinbarer Schmetterling, der seine Eier jeweils ab Mai an den Blättern und Früchten von Obstbäumen ablegt. In der zweiten Dose, die Zingg in der Hand hält, bewegt sich nichts. «Die hier sind alle an Grippe gestorben», meint er mit einem Augenzwinkern. Denn der Futterbrei für die Apfelwickler-Larve ist mit einem Virus versehen, das sie krank macht. In den Plastikdosen testen die Forschungsleute von Andermatt Biocontrol verschiedene Virenarten. Und unterschiedliche Dosierungen. Je nach Überlebensrate der Larven ziehen sie Rückschlüsse auf die Wirksamkeit des Virus zur Apfelwickler-Bekämpfung. Das Virus komme in der Natur vor, wirke selektiv, mache also nur den Apfelwickler krank, schon alle anderen Insekten wie Bienen und Schmetterlinge, besitze keinerlei Toxizität für Säugetiere und den Menschen, sei gänzlich ohne Rückstände und ohne Nebenwirkungen und deshalb besonders für den Einsatz im biologischen Anbau geeignet, erklärt Daniel Zingg.

Das Virus kann bei allen Kulturen, die vom Apfelwickler betroffen sind, also auch bei Birnen, Quitten und Baumnüssen, eingesetzt werden. Seit 25 Jahren wird es in professionellen Landwirtschaftsbetrieben und privaten Gärten erfolgreich eingesetzt. Erhältlich ist es in verschiedenen Varianten, auch gegen virusresistente Apfelwickler. Es wird als flüssiges Mittel geliefert und muss vor der Anwendung mit Wasser verdünnt

werden. Sobald die Apfelwickler-Larve schlüpft, je nach Temperaturverlauf und Höhenlage zwischen Mitte Mai und Ende Juni, wird das Virus auf die Obstbäume gespritzt. Andermatt Biocontrol stellt diverse Präparate als natürliche Pflanzenschutzmittel her. Aber nicht nur das. Die Forschungsleute züchten auch Nützlinge, um Schädlinge den Garaus zu machen.

Zingg schliesst die weisse Styroporbox. Und geht wieder zur Tür hinaus. Und zur nächsten hinein. Im Raum nebenan ist vor dem halboffenen Fenster ein Insektenschutznetz montiert. Ein Hochsicherheitstrakt für Insekten. Eine Frau in einer blauen Bluse mit vielen weissen Punkten sitzt an einem Tisch und streut Hobelspäne und mit einem Minimasslöffel Mehlmotteneier – als Nahrung für die Nützlinge – in flache Plastikbehälter. Rechts daneben stehen grössere Plastikgefässe. Das ist das Zuhause von *Adalia bipunctata*. Ziemlich trist. Für diese interessiert sich die Frau mit der weiss gepunkteten Bluse aber nicht. Sie nimmt lediglich das rosarote Papier aus dem Gefäss heraus, schneidet es in Stücke und legt diese zu den Hobelspänen. Dann verschliesst sie die flachen Plastikbehälter und stellt sie auf ein lichtdurchflutetes Gestell. Innerhalb einiger Tage schlüpfen in den flachen Behältern Larven. Denn an dem rosaroten Papier sind ganz unscheinbar Eier angebracht. Diese Larven fressen die Mehlmotteneier, welche sie ebenso gerne wie Blattläuse verspeisen. Die kleinen schwarzen Larven mit gelben Streifen und Stacheln sehen aus wie Minidrachen. Kaum vorstellbar, dass aus ihnen einmal die allseits beliebten Zweipunkt-Marienkäfer werden – auf Lateinisch eben *Adalia bipunctata*, wie Zingg fachmännisch festhält. Dank den Mehlmotteneiern können die Larven so lange im Behälter leben, bis sie etwa fünf Millimeter gross sind. In diesem Stadium kommen sie in die Vertriebshalle, werden dort in einen Umschlag gesteckt und dann in die weite Welt hinaus verschickt. Denn erst, wenn sie gross genug



Bild: Petra Schwinghammer

Daniel Zingg zeigt den Biotest an den Apfelwickler-Larven.

Andermatt Biocontrol feiert dieses Jahr sein 25-Jahr-Jubiläum

Angefangen hatte alles 1987 mit der provisorischen Zulassung des Produktes Madex® gegen Apfelwickler. Es war weltweit die erste Zulassung eines Granulosevirus in der Nahrungsmittelproduktion. 1988 fand dann die eigentliche Firmengründung von Andermatt Biocontrol statt.

Bald ergänzte das Unternehmen das eigene Sortiment mit Handelsprodukten. 2003 gliederte Andermatt Biocontrol den Bereich Haus und Garten in die neu gegründete Schwesterfirma Andermatt Biogarten AG und den Imkereibereich in die neu gegründete Schwesterfirma Andermatt BioVet AG aus. 2010 kam dann die Ausgliederung des Insekten-Bereiches in die neu gegründete Schwesterfirma Entomos AG sowie die Übernahme der Firma Topcat GmbH dazu.

2011 erhielt Andermatt Biocontrol den Zentralschweizer Innovationspreis für ihr Engagement zur Überwindung von Resistenzen bei Schädlingen im biologischen Obstbau. psh

sind, können sie sich gegen die Ameisen zur Wehr setzen, die die Blattlauskolonien pflegen und schützen.

Die Larve des einheimischen Zweipunkt-Marienkäfers *Adalia bipunctata* verzehrt bis zu 100 Läuse pro Tag. Marienkäfer-Larven können ab April im Freiland auf Rosen, Obstbäumen oder in Gewächshäusern platziert werden. Dort erwartet sie dann endlich die Freiheit und ein Blattlaus-Paradies für das grosse Fressen.

Zingg geht wieder zur Tür hinaus und begegnet Urs Fanger, dem Geschäftsführer der Entomos AG, einer weiteren Firma der Andermatt Holding. Sie arbeiten alle unter dem gleichen Dach, nicht nur juristisch.

Fanger ist ganz begeistert von der Zucht seiner «Wundfliegen», wie er sie nennt. Seine Zuchttiere in den grossen Plastikboxen füttert er wie Raubtiere: mit geschnetzelter Rindsleber. Ein Geruch wie im Schlachthof. Fanger stört das nicht. Munter greift er durch die Damenstrumpf-Schleuse und nimmt sich die von seinen Zuchttieren gelegten Eier. Diese Eier macht er keimfrei und setzt sie dann portionenweise auf sterile Nährplatten. Aus den Eiern schlüpfen je nach Temperatur nach wenigen Stunden kleine weisse Fliegenmaden. Diese sterilen Fliegenmaden verkauft Fanger an



Marienkäfer-Larven vertilgen bis zu 100 Blattläuse am Tag.

Spitäler. Die Ärzte setzen sie für die Reinigung von chronischen Wunden in der Humanmedizin ein – Biochirurgie heisst das im Fachjargon. Auch die Tierärzte entdecken die Methode immer mehr, weiss Fanger. Und fügt an, wenn man wisse, wie die Tiere funktionieren, brauche man sich nicht vor ihnen zu fürchten. Denn: «Die Fliegenmaden arbeiten hochpräzise. Sie fressen kein lebendes Gewebe, sondern lösen dank Enzymen in ihrem Speichel nur totes Gewebe auf und schlürfen dann diese Nährlösung», erklärt Biotechnologe Fanger.

Zingg geht wieder zügig voran. Zur Tür hinaus. Die Treppe hinauf. Jetzt nimmt er zwei Stufen auf einmal. Und nochmals zu einer Tür hinaus. Durchatmen. Draussen an der frischen Luft in der Gewerbezone in Grossdietwil im Luzerner Hinterland, wo Andermatt Biocontrol den Sitz hat. Seit einem Vierteljahrhundert behauptet sich das Unternehmen mit seinen Innovationen am Markt, weltweit. Wer hätte gedacht, dass Fliegen, Käfer und Co. aus einem kleinen Schweizer Dorf so weit kommen könnten.

Petra Schwinghammer



Für Urs Fanger sind Wundfliegen nichts «Gruseliges». Er verkauft sie an Spitäler für die sogenannte Biochirurgie.

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!

Achtung: - Spezialkonditionen für Heu, Emd und Silage ab Ernte 13!
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



Bio Schlachtviehvermittlung

Pro Beef GmbH, Einsiedeln:
Mobile 079 824 44 45 (Franz J. Steiner)
Fidelio-Biofreiland AG, Aarau:
Telefon 062 824 21 23 (Beat Kohli)

Wir suchen:

neue Produzenten für Bio Weide-Beef

**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

IMPRESSUM

bioaktuell



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),
Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel,
Tel. +41 (0)61 204 66 66, Fax +41 (0)61 204 66 11,
www.bio-suisse.ch

FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau,
Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick,
Tel. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73
www.fibl.org

Redaktion Markus Spuhler (Chefredaktor),
Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Thomas Alföldi,
Lukas Kilcher (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, Peter
Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel,
Tel. +41 (0)61 204 66 66,
E-Mail verlag@bioaktuell.ch

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

Einsenden an

Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Fax +41 (0)61 204 66 66, E-Mail verlag@bioaktuell.ch

bio

Bio Suisse verfolgt die Knospe-Produkte auf ihrer Reise

Die Importpolitik von Bio Suisse ist an strikte Warenflusskontrollen geknüpft. Das bedeutet, dass Bio Suisse jedes Importprodukt zurückverfolgt, vom Schweizer Detailhändler über den Verarbeiter und Importeur bis zum Landwirtschaftsbetrieb im Ausland.

Bio Suisse stellt sicher, dass der Weg eines importierten Knospe-Produktes bis aufs Feld zurückverfolgt werden kann. Damit dies möglich ist, verlangt Bio Suisse für jede Produktcharge, welche importiert und mit der Knospe vermarktet werden soll, eine Kontroll- oder eine Bio Suisse Bescheinigung. Darauf muss der Exporteur den ganzen Weg der Ware aufzeigen. Die Mitarbeitenden im Bereich Import von Bio Suisse überprüfen dann, ob sämtliche angegebenen Betriebe von Bio Suisse anerkannt sind. Wenn alles in Ordnung ist, erhält der Importeur eine Bestätigung mit dem Knospe-Stempel und ist berechtigt, das betreffende Produkt in angegebener Menge mit der Knospe zu vermarkten.

Quervergleiche bringen mehr Sicherheit

Immer wieder taucht die Frage auf, ob Bio Suisse noch anderes als nur die Warenbescheinigungen überprüfen soll. So gäbe es beispielsweise die Isotopenanalyse, mit welcher die regionale Herkunft von Lebensmitteln oder auch Umweltbedingungen nachgewiesen werden können. Zurzeit nutzt Bio Suisse die Isotopenanalyse nicht.

Bei Verdacht auf Ungereimtheiten führen die Mitarbeitenden von Bio Suisse sogenannte Cross Checks durch. «Dabei vergleichen wir von den betroffenen Chargen die Papiere bei den Lieferanten mit den entsprechenden Papieren beim Abnehmer. Oder anders gesagt, wir überprüfen, ob der Bauer so viel Weizen an den Händler geliefert, wie dieser in die Schweiz weiterverkauft hat», sagt Andrea Seiberth, die Leiterin des Importbereichs von Bio Suisse.

Weil alle Betriebe und Händler, die mit von Bio Suisse anerkannten Produkten handeln, eine Anerkennung von Bio Suisse haben müssen, kann Bio Suisse jederzeit weitere Daten anfordern, um diese Cross Checks durchzuführen.

Erzeuger, Händler und Verarbeiter kontrollieren

Um zu verhindern, dass Knospe-Ware mit konventioneller Ware gestreckt wird, vergleicht Bio Suisse bei Kontrollen auf allen Betrieben Ein- und Ausgänge und macht auf Landwirtschaftsbetrieben Ernteschätzungen. Eine strikte Trennung von konventioneller und biologischer Ware müssen alle Erzeuger, Händler und Verarbeiter jederzeit sicherstellen.

Bis jetzt macht Bio Suisse keine Vorschriften, wie viele Male ein Produkt gehandelt werden darf, bis es in die Schweiz kommt. «Es ist schwierig, in den Markt einzugreifen», meint Seiberth. Man müsse sich vorstellen, ein bestimmtes Produkt wäre knapp und würde gesucht. «Dann müssen die Händler die Möglichkeit haben, von allen anerkannten Firmen zuzukaufen, sonst fehlt die Ware in unseren Regalen.»

Für Risikoprodukte gelten Extraauflagen

Seit vielen Jahren verlangt Bio Suisse in gewissen Ländern Risikoanalysen bezüglich Rückstände. Dies betrifft ins-

besondere Obst- und Gemüsebetriebe, Kräuter sowie den Wein. Die Risikoanalyse besteht aus einem Fragebogen, die der Betriebsleiter als Selbstdeklaration ausfüllt. So erkennt er, wo Risiken bestehen: etwa, wenn er Maschinen gemeinsam mit einem konventionellen Betrieb einsetzt oder Mehrweggebinde verwendet. Besonders im Ausland besteht die Gefahr, dass gentechnisch veränderte Organismen in Knospe-Produkte gelangen. Bio Suisse verlangt deshalb von ausländischen Bauern, die Knospe-Qualität produzieren, dass sie nur zertifiziertes Biosaatgut verwenden. Diese Regelung gilt für alle Pflanzen, von denen es gentechnisch hergestelltes Saatgut gibt. So darf ein Produzent in einem Land, in dem GVO-Mais angebaut wird, wie etwa in Brasilien, nur zertifiziertes Biosaatgut verwenden, wenn er Mais für Knospe-Produkte anbaut.

Weiter verlangt Bio Suisse immer und zu jeder importierten Charge von Soja, Mais, Raps und Senf eine Analyse auf GVO-Freiheit – und für weitere Produkte stichprobenweise.

Petra Schwinghammer



Bild: Petra Schwinghammer

Bio Suisse weiss von welchem Betrieb aus welchem Land importierte Knospe-Ware stammt und trifft verschiedene Massnahmen, um mögliche Verunreinigungen mit GVO und Pestiziden zu vermeiden.

Bio wächst weiter – trotz gesättigtem Markt

Im Jahr 2012 hat der Biomarkt weiter zugelegt und erreicht mit einem Wachstum von 5,3 Prozent einen Gesamtumsatz von 1,83 Milliarden Franken. Am gesamten Lebensmittelmarkt beträgt der Bioanteil 6,3 Prozent und erzielt damit einen neuen Rekord. Biofleisch und -fisch sind mit einem Wachstum von 13,8 Prozent die Spitzenreiter unter den Produktgruppen. Mit 186 Millionen Franken erweisen sie sich – ebenso wie Biomilchprodukte – als die stärksten Umsatzträger.

Die konstante Entwicklung im Biomarkt der letzten Jahre setzte sich 2012 fort. Somit punkten Bioprodukte in einem insgesamt gesättigten Lebensmittelmarkt mit kontinuierlichen Wachstumsraten. Die Steigerung des Gesamtumsatzes um 100 Millionen Franken auf 1,83 Milliarden Franken zeigt, dass Bio den Erfolgskurs fortsetzt. Insgesamt hat sich das Wachstum im Schweizer Biomarkt in den Jahren 2001 bis 2012 verdoppelt. Viele Trendbeobachtungen zeigen auf, dass heute Bio bei den Konsumentinnen und Konsumenten breite Akzeptanz erreicht. Einerseits haben die regelmässigen Biokäuferinnen und -käufer zugenommen, andererseits aber vor allem auch diejenigen, die mehrmals pro Woche Bioprodukte in ihren Einkaufskorb legen.

Erfreulich ist, dass die Direktvermarktung ihren Anteil am Handelsvolumen ausdehnen konnte. Dies unterstreicht das Bewusstsein der Konsumenten für «Swissness», «Authentizität» und «Sicherheit». Bei den Grossverteilern kann Migros in Vergleich zu Coop bei

den Bioprodukten etwas aufholen, Coop bleibt jedoch klarer Leader. Der Fachhandel verliert etwas an Anteil, kann aber den Umsatz halten.

Grösste Umsatzträger: Fleisch und Milch

Der Marktanteil von Bioprodukten ist im vergangenen Jahr in allen Landesteilen gewachsen, am stärksten in der Deutschschweiz. Insgesamt ist der Marktanteil von 6 auf 6,3 Prozent gestiegen.

Alle Produktgruppen – mit Ausnahme von Käse, Brot- und Backwaren – verzeichnen Marktanteilsgewinne, wobei die Frischprodukte mit einem Marktanteil von 8,5 Prozent überdurchschnittlich zugelegt haben.

Leader sind nach wie vor die Eier mit einem Marktanteil von über 20,5 Prozent. Auch Frischbrot mit einem Marktanteil von 18,8 Prozent wächst kontinuierlich weiter. Und mit einem Marktanteil von 12,9 Prozent belegen Gemüse, Salate und Kartoffeln Platz drei unter allen Produktkategorien. Dies unterstreicht den Stellenwert der Frisch-

produkte, die mit 949 Millionen Franken das wichtigste Produktesegment bleiben. Besonders markant ist die Zunahme bei Fleisch und bei Fisch, die mit 13,8 Prozent Wachstum alle anderen Produktgruppen hinter sich lassen. Auch wenn ihr Marktanteil mit 4,4 Prozent weiterhin auf einem tieferen Niveau liegt, sind sie doch mit 186 Millionen Franken Umsatz – ebenso wie die Milchprodukte (ohne Käse) – die grössten Umsatzträger im Biomarkt.

In der Kategorie der Frischprodukte haben sich auch die Früchte mit einem Wachstum von 12,1 Prozent positiv entwickelt. Ihr Marktanteil von 8,6 Prozent ist weiter ausbaufähig, zumal Saisonfrüchte wie Kirschen, Zwetschgen und Beeren zunehmend gefragt sind.

Die vorliegenden Zahlen spiegeln den Wertewandel der Konsumenten. Dies bestätigen auch Forschung und Marktanalysen. Unter diesen Voraussetzungen dürfte der Biomarkt Schweiz seinen Erfolgskurs fortsetzen und in diesem Jahr die 2-Milliarden-Grenze knacken.

Jürg Schenkel

Für eine Qualitätsstrategie ohne Gentechnik

Bio Suisse lehnt die Änderungen des Gentechnikgesetzes und die vom Bundesrat vorgeschlagene Koexistenzverordnung ab.

Bio Suisse hat im Rahmen der Vernehmlassung zur Änderung des Gentechnikgesetzes und der Koexistenzverordnung beim Bundesamt für Umwelt Bafu und beim Bundesamt für Landwirtschaft BLW Stellung genommen. Darin äussert man sein Erstaunen darüber, dass die Änderung des Gentechnikgesetzes sowie die Koexistenzverordnung vorgelegt werden, noch bevor die vom Parlament im Rahmen der Verlängerung des Anbaumoratoriums beschlossene Kosten-Nutzen-Abwägung vorliegt. Bio

Suisse fordert eine Rückweisung sowohl der Änderung des Gentechnikgesetzes als auch der Koexistenzverordnung. Bei einer allfälligen Neuauflage seien die Qualitätsstrategie und die Ernährungssouveränität einzubeziehen. Vor der erneuten Auflage sei zudem der Bericht der Bundesrates abzuwarten. Weiter fordert Bio Suisse, dass die gesetzlichen Voraussetzungen erarbeitet würden, welche die Verlängerung des Moratoriums und/oder das Verbot von GVO in der Schweiz ermöglichen.

Allenfalls sei eine Koexistenzregelung zu prüfen, welche die Ausscheidung von GVO-Zonen anstelle von GVO-freien Zonen ermöglicht, und nicht umgekehrt. Alle Beteiligten seien frühzeitig einzubeziehen. Bio Suisse fordert zudem, dass die geplante Strategie Pflanzenzüchtung auch unter dem Gesichtspunkt auszuarbeiten sei, dass die Schweiz längerfristig im eigenen Anbau auf GVO und andere problematische Zuchttechniken verzichtet. Analoge Überlegungen seien auch für den Tierbereich zu machen. spu

Veranstaltungstipps Juni 2013

2013 wird der Juni zum Bio-Juni. Ein ganzer Reigen bunter Anlässe mit Bio-Beteiligung wartet darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.

21.–23. Juni – Bio Marché Zofingen

Die grösste Schweizer Biomasse wird noch grösser: Der Bio Marché wird um zwei Altstadt-Gassenzüge vergrössert. Die Besucherinnen und Besucher dürfen sich unter den rund 180 Ausstellern vor allem auf viele Kleinbetriebe und Start-up-Unternehmen freuen, die 2013 erstmals am Bio Marché teilnehmen.

Bio Suisse ist seit der ersten Austragung ein fester Bestandteil des Marktes und bietet an ihrem Gemeinschaftsstand mit Demeter feine Bioprodukte an. So werden auch 2013 am Stand von Bio Suisse wieder die besten Bioprodukte des Jahres, die sogenannten Bio-Gourmet-Produkte der Öffentlichkeit präsentiert und zum Probieren angeboten.

Dieses Jahr, passend zum Sonderthema Tierwohl und zu den Kategorien der prämierten Produkte (Milchprodukte, Glaces und Backwaren) können Sie Ihr Geschick an unserer Melkkuh unter Beweis stellen oder Sie versuchen sich an unserem Wettbewerb.

Mehr: www.biomarche.ch

18.–28. Juni – 350 Jahre Hauert

Seit 1663 produziert die Firma Hauert in Grossaffoltern BE Dünger für die Landwirtschaft. 2013 darf deshalb das 350-Jahr-Jubiläum gefeiert werden. Deshalb organisiert Hauert gemeinsam mit den Fachorganisationen Tagungen zu aktuellen Themen. Schon seit den 30er-Jahren setzt Hauert auf biologische Dünger – inzwischen trägt eine ganze Reihe Hauert-Produkte das Schweizer Biolabel, und mit Biorga steht dem biologischen Landbau eine eigene Produktlinie zur Verfügung.

Am 18. Juni startet das Jubiläumsprogramm mit der Fachtagung zum Thema Biolandbau. Am Samstag, 22. Juni findet in der Spedition der Firma Hauert in Suberg der Bevölkerungstag statt, an dem sich Anwohner und Interessierte informieren können.

Mehr: www.hauert.com/de/profilbereich/fachtagungen-jubilaeum/bio-landbau.html

13.–23. Juni – Eidgenössisches Turnfest Biel/Bienne

Die diesjährige Austragung des Eidgenössischen Turnfestes steht ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Jürg Schenkel, Leiter Marketing von Bio Suisse, sagt: «Sport und Bio passen sehr gut zusammen, und wir wollen einen Beitrag leisten, um Sportlern und auch Besuchern sowohl die Nachhaltigkeit als auch den Genuss und den Geschmack von Biospezialitäten mit unserer Marke Knospe näherzubringen.» Knospe-Produzenten der regionalen Mitgliedorganisation von Bio Suisse werden vom 13. bis 23. Juni in Biel mit vier Bioinseln auf dem Gelände in Biel, Ipsach und Gurzelen anwesend sein. Sie werden einerseits als fachkundige Ansprechpartner, andererseits mit einer vielseitigen Palette an schmackhaften Biospezialitäten für ihre Produkte und deren Herstellungsweise werben.

Zudem geht Coop bei der Turner-Verpflegung keine Kompromisse ein und setzt das Frühstück konsequent als Naturaplan-Frühstück um. Und am Samstag, 22. Juni 2013 werden über 10 000 Turnende den ganzen Tag über mit Mahlzeiten in Bioqualität verpflegt.

Mehr: www.etf-ffg2013.ch

BBQ Masters

Die «Bell BBQ Series»-Grillmeisterschaften finden auf einer grossen Bühne statt, im speziell errichteten Barbecue Village

im Herzen des Eidgenössischen Turnfestes an den Wochenenden vom 15./16. und 21./22. Juni 2013. Die Vorausscheidungen finden Anfang Juni in diversen Einkaufszentren der Schweiz statt.

Immer mit am Start und stets ein Sieger: Biofleisch. An der gesamten Meisterschaft setzen die BBQ Masters beim Poulet auf Schweizer Biopoulet. So wird jeder zum Grillmeister!

Mehr: www.bell.ch/bell-geniessen/bbqmasters.aspx

Ab 16. Juli – Bio Suisse Filmnacht Open-Air-Kino Luna

An der Bio Suisse Filmnacht erwarten Sie viele spannende Aktivitäten im Rahmen des Open-Air-Kinos Luna. Vor dem Film geniessen Sie im Restaurantbereich feine Biomenus und können sich am Bio Suisse Stand zum Thema Bio informieren oder an unseren Aktivitäten mitmachen und feine Bioprodukte gewinnen. Danach sehen Sie den preisgekrönten Dokumentarfilm «More than Honey» vom Schweizer Regisseur Markus Imhoof («Das Boot ist voll»). Geniessen Sie spektakuläre Aufnahmen und erfahren Sie die Hintergründe zur aktuellen Situation der Bienen.

Die Bio Suisse Filmnacht findet an folgenden Standorten statt: 24. Juni: Lugano; 16. Juli: Luzern; 17. Juli Aarau; 18. Juli: Arbon; 22. Juli: Vevey.

Infos zum Film: www.morethanhoney.ch

Mehr: www.open-air-kino.ch



15./16. Juni – Leimentaler Open-Air

Das Leimentaler Open-Air setzt seit einigen Jahren voll auf Nachhaltigkeit und Bio. Nicht nur findet das Open-Air auf dem Gelände eines Biohofs statt, auch die Verpflegung ist fast ausschliesslich in Bioqualität vorhanden, von regionalen Produzenten. Ebenfalls

verfolgt das Open-Air ein konsequentes Litteringkonzept und setzt auf Nutzung des öffentlichen Verkehrs. Feiern mit einem guten Gewissen? Am Leimentaler Open-Air steht das im Zentrum.

Mehr: www.leimentaler-openair.ch

Kooperation Migros-Alnatura: Nach Höngg kommt Regensdorf

Acht Monate nach der Eröffnung der ersten Migros-Kooperation mit Alnatura in Zürich Höngg fällt die Bilanz verhalten optimistisch aus. Nach Sortimentsanpassungen folgt Ende 2013 eine weitere Filiale in Regensdorf. Mittelfristig soll es mit dem Biokonstrukt auch über den Röstigraben gehen.

Zwar kann man sich an der Kasse Cumulus-Punkte gutschreiben lassen, und die Arbeitsverträge der Beschäftigten stammen von der Genossenschaft Migros Zürich. Doch im Alnatura-Laden am Kappenhühlweg in Zürich Höngg hält sich der orange Gigant für einmal vornehm zurück: In einer Schrift nur einen Viertel so gross wie das Logo von Alnatura weist das Schaufenster darauf hin, dass das Geschäft zur Migros gehört. Die Inneneinrichtung, die grüne Schürze der neun Teil- und Vollzeitmitarbeitenden, die zahlreichen Degustationspunkte und die Kundenkommunikation wurden fast unverändert vom deutschen Partner Alnatura übernommen. Nur zum Teil werden sie mit Schweizer Elementen adaptiert, indem etwa die hiesigen Produzenten auf überlebensgrossen Tafeln abgebildet werden. «Wir wollen bewusst Alnatura in den Vordergrund stellen», so Markus Baumann, Projektleiter Alnatura bei der Genossenschaft Migros Zürich. Denn dominiere die Migros, könnte das die Kundschaft verwirren.

Enormes Sortiment, kein Direktimport

Die beabsichtigte Distanz zum Mutterhaus hat auch eine Kehrseite: Es fehlt die Werbemaschine einer Migros, was sich prompt auf den Umsatz auswirkt. Während der Durchschnittseinkauf deutlich über den Vorstellungen liege, habe man

beim Monatsumsatz die Erwartungen «noch nicht ganz erfüllt». Man hat Geduld: «Alnatura ist in der Schweiz ein komplett neues Format, das erst eingeführt und erklärt werden muss», erklärt Baumann den Start unter Plan. Drei Jahre müsse man schon rechnen, damit ein solcher Newcomer schwarze Zahlen schreibe.

Selbstbedienung spart Personal

Darüber hinaus hat das erste Kind der Kooperation von Migros mit Alnatura auch den Status eines Versuchskaninchens: Vorbilder, wie hierzulande ein Biosortiment in dieser Konstellation zusammengestellt sein soll, gibt es keine. Weder Reform- noch Bioläden und schon gar nicht die Biosortimente der Grossverteiler konnten als Muster dienen; am Kappenhühlweg muss der richtige Mix erst erprobt werden, wobei 5000 Artikel gelistet sind. Fast alle in Migros-Verkaufsstellen vorhandenen Bioprodukte gibt es auch im Sortiment von Alnatura Höngg. Vor allem Artikel aus den Bereichen Frische, Joghurt und Trockensortiment stammen von der Migros und sind mit dem Logo M-Bio versehen. Alnatura steuert insbesondere Kolonialwaren bei. Und Marken wie Sonnentor, Claro, Farfalla oder Weleda bezieht Alnatura-Migros bei Bio Partner Schweiz. Direktimporte machen aufgrund der kleinen Mengen derzeit keinen Sinn.

Natürlich kann bei den Lieferungen aus dem Mutterhaus auf die Migros-Logistik zurückgegriffen werden. Doch weil der Höngger Supermarkt punkto Obst und Gemüse ein Vollsortiment anbieten will und wenn immer möglich auf regionale Ware zurückgreift, wird es kompliziert: Neben abgepacktem M-Bio-Gemüse liegt in der Frische-Insel vor allem offenes Gemüse zum Selbstabwägen, beispielsweise sieben verschiedene Salatsorten. «Aus Konsumentensicht ist die offene Marktstand-Präsentation natürlich attraktiv», so Baumann. Aber die kleinen Mengen, die ausserhalb des Migros-Kanals bezogen werden, lassen beim Gemüse die Marge schmelzen. Mit mehr Filialen, so hofft man, steigen die Mengen und werden die Bezugskonditionen attraktiver. Auf eine personalintensive Bedienung wird übrigens mit Ausnahme des Take-away-Bereichs verzichtet.

Schmales Fleischregal

Einfacher ist das Handling des Trockensortiments. Hier lockt etwa eine Auswahl von über 70 verschiedenen Sorten Schokoladentafeln – überwiegend von Alnatura. Ebenfalls aus Deutschland stammt das Prinzip, wonach pro Warengruppe ein Basisprodukt zu besonders günstigen Dauerkonditionen angeboten wird. Das Brot hingegen stammt von drei regionalen Lieferanten: von der Zürcher Demeter-Traditionsbäckerei Vier

«Mit Atmosphäre punkten»

Der Effekt von Alnatura auf den bestehenden Biofachhandel im Höngg-Quartier ist uneinheitlich. Edith Fontolliet von der Drogerie Hönggermarkt etwa räumt ein, man registriere seit der Eröffnung der Alnatura-Filiale eine Umsatzeinbusse. Zahlen will sie aber keine nennen. «Wir können halt keine 20 Regalmeter Birchermüesli bieten», so Fontolliet. Allerdings habe ein Vergleich gezeigt, dass Alnatura nicht bei allen Produkten günstiger als der Fachhandel sei und wenn,

dann häufig nur 10 oder 20 Rappen. Anders als bei Alnatura werde in ihrem Fachgeschäft Beratung zudem gross geschrieben, fügt Fontolliet an. Auch Ljuba Malik, Geschäftsführerin von «Canto Verde bio & fair» ein paar Häuser weiter, betont, man berate auf Wunsch intensiv. Zudem führe man neben Lebensmitteln auch Bücher, Geschenkpapier, Kleider und Schuhe. «Für viele Leute, die am Meierhofplatz umsteigen, sind wir erste Wahl», freut sich Malik. Man habe an

Alnatura zwar ein paar Kundinnen und Kunden verloren. Insgesamt sei der Umsatz des vom Verein Weltladen Höngg geführten Ladens aber stabil. Dazu beigetragen hat wohl auch die Renovation des Ladenlokals vor zwei Jahren – laut einigen Kunden ist «Canto Verde bio & fair» seither der schönste Laden Hönggs. Malik: «Während Alnatura ein Supermarkt ist, verströmt unser Geschäft eine persönliche Atmosphäre.»

Pieter Poldervaart



Bilder: Pieter Poldervaart

Für einmal wird Migros klein geschrieben: Im gemeinsamen Konzept dominiert optisch Alnatura.

Linden, der Migros-Bäckerei Jowa und Fredy's, der Neugründung von Hiestand. Schnittkäse, vorkonfektioniert in der sogenannten Selbstwahl, gibts gleich in zwei je 1,5 Meter breiten Kühltheken. Etwas bescheiden ist hingegen die Auswahl an Fleisch und Charcuterie. Limitierend sei einerseits, dass man für nur einen Verkaufspunkt beschaffe, entsprechend klein seien die Mengen, heisst es bei der Migros. Zum andern sei beispielsweise Biopoulet schweizweit knapp. Neben dem vorverpackten M-Bio-Fleisch fallen vor allem Trockenfleischspezialitäten italienischer Provenienz auf.

Aus dem Vollen schöpft der Supermarkt mit 460 Quadratmeter Ladenfläche – was die obere Grenze für dieses Format sein soll – insbesondere bei den Milchprodukten. Joghurts etwa gibt es aus der M-Bio-Linie, von Biedermann, Bachtel oder Biomilk, dazu die via Alnatura importierte deutsche Andechser-Linie. Sämtliche Kühlregale sind übrigens aus Energiespargründen konsequent mit Plexiglastüren verschlossen. Eher gestrafft werden soll der Bereich Tee und Kaffee, während gemäss den Erfahrungen das Sortiment an Soja- und Mandelmilchgetränken noch zu knapp ist. Ebenso soll der Bereich Babypflege ausgebaut werden: «Familien mit kleinen Kindern sind für das Thema Ernährung besonders sensibel», so Baumanns Erfahrung. Insofern ist das Quartier Höngg noch nicht ideal, denn die klassischen Bewohner sind Paare, deren Kinder schon ausgeflogen sind. Doch kommt es in einigen Jahren zum Generationenwechsel, darf sich der Zürcher Alnatura auf zusätzliche Kundschaft freuen.

Zuerst Regensdorf, dann die Romandie

Zwar ist das neue Format nicht fulminant gestartet, dennoch scheint es der Migros Mehrumsatz zu beschieren. Denn zumindest die Migros-Filiale in 50 Meter Entfernung will keinen Dämpfer erlitten haben. Die neue Alnatura-Filiale in Regensdorf soll in einem Einkaufszentrum eröffnen, wo bereits eine Migros geschäftet. «Wir gehen auch in Regensdorf nicht von einer Kannibalisierung aus», so Projektleiter Baumann. Verlaufe die Entwicklung zufriedenstellend, soll das Modell in der ganzen Deutschschweiz und

mittelfristig auch in der Romandie Schule machen. Das Alnatura-Stammhaus in Deutschland sei ebenfalls zufrieden mit der Kooperation, bestätigt Stefanie Neumann, Sprecherin von Alnatura. Warum die Zusammenarbeit so gut funktioniert, erklärt Baumann damit, dass Alnatura und Migros eine sehr ähnliche Philosophie hätten. Beide seien nicht rein gewinnorientiert, meint der Migros-Mitarbeiter. «Zudem profitiert die Zusammenarbeit von der Tatsache, dass die Nachfrage nach Bio allgemein zunimmt.»

Pieter Poldervaart



Markus Baumann, Projektleiter der Kooperation von Alnatura und Migros, präsentiert in Zürich Höngg 5000 Bioprodukte.



Bild: Irene Humi

Marktbesucher gestalten ein farbenfrohes Mandala aus Samen, Moos, Tannzapfen, Steinen, Blumen und Holz.

Hilfsmittel aus dem Projektmanagement nutzen

Veranstaltungen und Projekte haben viele Gemeinsamkeiten. Sie orientieren sich an einem eindeutigen Ziel, haben begrenzte zeitliche, finanzielle und personelle Ressourcen und sind häufig organisatorisch komplex. Deshalb wird bei der Organisation von Events oft auf die Grundlagen des Projektmanagements zurückgegriffen.

Um die Planung und Durchführung einer Veranstaltung besser bewältigen zu können, empfiehlt sich eine Aufteilung der Aufgaben. «Je grösser der Anlass, desto mehr drängt sich eine Gliederung auf», erklärt Martin Jucker von Jucker Farmart. «Bei Anlässen, welche nicht von Profis organisiert werden, können so Aufgaben und Kompetenzen klar verteilt werden.» Zudem ist die zeitliche Belastung für die einzelnen Personen weniger gross. Mit der Gliederung werden die Aufgaben und Tätigkeiten zu Arbeitsbereichen zusammengefasst und der Verantwortung einer Person unterstellt. Beim «Marché Bio et artisanat» in Saignelégier hat sich zum Beispiel eine

Aufteilung der Aufgaben und Kompetenzen auf die Bereiche Administration, Finanzen, Marketing, Restauration, Infrastruktur und Animation bewährt.

Die organisatorische Gliederung ist unter anderem für die Ressourcenplanung hilfreich. Dabei bestimmt jeder Teilverantwortliche die in seinem Bereich benötigten Arbeitskräfte, Materialien, Geldmittel und die Infrastruktur. Die Konzentration auf bestimmte Bereiche ermöglicht es den Teilverantwortlichen, möglichst alle Eventualitäten in der Planung zu berücksichtigen. Fehlt die Erfahrung für die Ressourcenplanung, so lohnt sich ein Austausch mit Organisatoren einer anderen, ähnlichen Veranstaltung.

zusammen. Oftmals übernehmen OK-Sitzungen eine Controlling-Funktion. Controlling hat nichts mit fehlendem Vertrauen gegenüber den Verantwortlichen zu tun, sondern ist als Frühwarnsystem zu verstehen. Ist zum Beispiel das Budget für einen Event am Tag X noch immer nur zur Hälfte gedeckt, dann müssen Korrekturmassnahmen eingeleitet werden. Andernfalls endet der geplante Anlass im Desaster.

Checklisten zur Kontrolle und Delegation der Arbeit

Checklisten haben sich im Eventmanagement als sehr nützliche Hilfsmittel erwiesen. Sie gewährleisten, dass alle wichtigen Punkte bedacht und bearbeitet werden. Darüber hinaus können mithilfe von Checklisten Verantwortungsbereiche definiert und Entscheidungen dokumentiert werden. Bei den Events von Jucker Farmart in Seegraben ZH sind Checklisten ein zentrales Element: «Sie stellen bei wiederkehrenden Veranstaltungen sicher, dass die gemachten Erfahrungen bei der nächsten Veranstaltung positive Wirkung erzielen.»

Artikelserie Eventmanagement

bioaktuell greift in einer Folge von fünf Artikeln das Thema Eventmanagement auf. Dabei wird jeweils ein Themenfeld behandelt und ein von Bio Suisse unterstützter regionaler Markt vorgestellt. Ziel dieser Artikelserie ist es, die wichtigsten Informationen und praktische Tipps zum Thema Eventmanagement zu vermitteln. Siehe auch bioaktuell vom März, April und Mai.

Stetiges Controlling verhindert unliebsame Überraschungen

Die beste Planung bringt wenig, wenn der aktuelle Stand nicht laufend überprüft wird. Ziele, Ressourcen und Termine müssen einem laufenden Soll-Ist-Vergleich unterzogen werden. Diese überwachenden und steuernden Massnahmen innerhalb eines Events fasst man unter dem Begriff Projekt-Controlling

In Fachliteratur sowie im Internet finden sich für unzählige Bereiche und Aspekte des Eventmanagements Checklisten. Die Schwierigkeit besteht darin, Checklisten zu finden, die weder zu detailliert und unübersichtlich noch zu ungenau und unspezifisch sind. Mit wenig Aufwand lassen sich jedoch halbwegs passende Checklisten anpassen und vervollständigen.

Hauptverantwortliche müssen führen können

Vielfältige Ideen und eine durchdachte Planung sind gute Voraussetzungen für einen erfolgreichen Event. Da Events aber immer im Team geplant und durchgeführt werden, sind Führungsqualitäten der Hauptverantwortlichen zentral für den Erfolg. Zu den Aufgaben der oder des Hauptverantwortlichen gehören die folgenden Punkte:



Bild: Irene Hurni

Lina Dubied ist gemeinsam mit Peter Hurni Hauptverantwortliche des Marché Bio et artisanat.

Hilfsmaterial:

- Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID: Werkzeugkoffer PR auf dem Bauernhof; www.lid.ch
- Checklisten: Google-Suche mit den Stichworten «checkliste eventorganisation»

- Klare Ziele definieren
- Entscheidungen treffen
- Mit dem Team kommunizieren
- Das Team motivieren
- Veränderungen berücksichtigen und Konflikte überwinden

Reto Bergmann

Das Wichtigste in Kürze

- Verantwortungsbereiche definieren
- Controlling als Frühwarnsystem
- Checklisten einsetzen

«Oft muss man auch improvisieren.»

Der Marché Bio et artisanat in Saignelégier findet 2013 zum 26. Mal statt. Er ist einer der grössten Biomärkte der Schweiz. In den vergangenen Jahren lockten die gut hundert Aussteller jeweils über 25 000 Besucher an. Neben Verkaufsständen und Restauration wechseln die Inhalte jährlich. 2012 waren die Hühner das Schwerpunktthema. Daneben gibt es Musikdarbietungen, Suppe für alle, ein «grand petit-déjeuner» und vieles mehr. Organisiert wird der Markt von Bio Jura.

bioaktuell: Welches Ziel verfolgen Sie mit der Organisation des Marché Bio et artisanat?

Peter Hurni: Wir wollen den Austausch zwischen Konsumenten und Produzenten fördern und die Direktvermarktung unterstützen. Zudem ist es unser

Ziel, Werbung für den Biolandbau und die Knospe zu machen.

Was macht Ihren Anlass einzigartig, was lockt die Besucher an?

Unser Markt hat sich in den über 25 Jahren zu dem entwickelt, was er heute ist: ein Anlass mit Ambiente, vielfältigen und qualitativ hochwertigen Produkten sowie vielen Animationen, gerade auch für Kinder. Das schätzen die Besucher.

Das Besucherinteresse ist manchmal schwierig abzuschätzen. Wie organisieren Sie die Verpflegung, damit die Menge mehr oder weniger passt?

Im Grossen und Ganzen ist es bisher immer aufgegangen. Es kam vor, dass wir zu wenig Kaffeeahm hatten oder dass das Bier ausging. Für solche Fälle ist es wichtig, dass man einen Lieferanten hat, der auch kurzfristig am Sonntag liefern kann. Getränke nimmt der Lieferant zurück. Die Verpflegung wird durch zahlreiche Produzenten an ihren Ständen angeboten. Das Risiko von nicht verkauften Waren ist so auf viele aufgeteilt.

Wie stellen Sie in der Planungs- und Vorbereitungsphase fest, ob Sie auf Kurs sind?

In monatlichen Sitzungen findet ein Austausch über den Stand der Vorbereitungen unter den Bereichsleitern statt. Bei grösseren Problemen muss das Orga-

nisationskomitee entscheiden, wie vorgegangen wird. Man muss sich aber immer im Klaren darüber sein, dass man nicht alles planen kann. Oft muss man auch improvisieren.

Über welche Eigenschaften muss der Gesamtverantwortliche eines grösseren Anlasses verfügen, damit die Organisation und Durchführung erfolgreich sind?

Er muss konstruktive Lösungsansätze bringen, gute kommunikative Fähigkeiten haben, authentisch und belastbar sein. Mit etwas Humor geht es zudem oftmals einfacher!

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

Wenn man sich selber bleibt und etwas gerne macht, dann kommt es fast immer gut!
Interview: Reto Bergmann



Bild: Irene Hurni

Peter Hurni: Wir tauschen uns regelmässig über den Stand der Vorbereitungen aus.

Kurzporträt Jucker Farmart

Im innovativen Gespann haben die Brüder Martin und Beat Jucker die 1997 als «Jucker Obstbau» gegründete Betriebsgemeinschaft stetig weiterentwickelt. Der Aufschwung, initiiert durch die Entdeckung des Kürbisses Ende der 90er-Jahre, hält bis heute an. Jucker Farmart produziert Kürbisse, Spargeln, Obst und Beeren und organisiert neben der Kürbisausstellung zahlreiche professionelle Anlässe für Firmen sowie Hochzeiten.



Bild: Doris Grossenbacher, Schweizer Bauer

Christian Schütz (links) übergab nach 15 Jahren sein Amt als Präsident der Bio Test Agro AG an Paul Wüthrich.

Die Bio Test Agro AG hat einen neuen Präsidenten gewählt

Nach 15 Jahren tritt Christian Schütz als Präsident der Biotest Agro AG (BTA) zurück. Schütz hatte das Amt seit der Gründung der Kontrollorganisation im Jahr 1998 inne. Es seien zwar «zähe Jahre» gewesen, aber er habe dabei sehr viel gelernt, insbesondere, was Konfliktlösungen anbelange, zitiert ihn die Zeitung Schweizer Bauer. Als Kontrolleur sei man häufig ein Ventil für jegliche Art von Emotionen, so Schütz. Einstimmig als neuer Präsident gewählt wurde Paul Wüthrich aus Oberthal BE. Auch er ein Gründungsmitglied. Priorität in seinem neuen Amt haben für ihn die Glaubwürdigkeit des Biolandbaus und die gute Zusammenarbeit mit den rund 30 Mitarbeitern der BTA. Am 1. Juni 2012 habe die BTA ihre Geschäftsführung durch eine Geschäftsleitung ersetzt, schreibt der Schweizer Bauer weiter. Hans-Ulrich Held, Stefan Bühler und Heinz Minder übernahmen die Leitung zu dritt. Nach der Kündigung von Minder per Ende März 2013 werden die Geschäfte im Zweierteam geführt. Im Verwaltungsrat wird Minder ersetzt durch Stefan Knutti aus Hittnau ZH. Er ist seit 2001 Kontrolleur bei der BTA und wie die übrigen Kontrolleure auch selber Biolandwirt. Nachdem in den letzten zwei Jahren ein Verlust verzeichnet wurde, kann die BTA für das Jahr 2012 einen Gewinn von 36 455 Franken ausweisen. Dieser kam vor allem dadurch zustande, dass die BTA letztes Jahr etwa 70 Landwirtschaftsbetriebe mehr kontrollieren konnte. Aber auch der Bereich Verarbeitung und Handel ist im Wachstum. Nachdem 2011 keine Dividende ausbezahlt werden konnte, beschlossen die anwesenden Aktionäre für 2012 eine Dividendenausschüttung von fünf Prozent. In einem Ausblick informierte Stefan Bühler darüber, dass die BTA vermehrt Kontrollen in der Primärproduktion wie etwa bei der Milchhygiene oder dem Tierschutz anbieten wolle. Ebenfalls werde die elektronische Datenerfassung zunehmend wichtiger. In Zukunft könnten also die Kontrolleure mit einem Laptop anstatt einem Stapel Papier auf den Betrieben stehen.

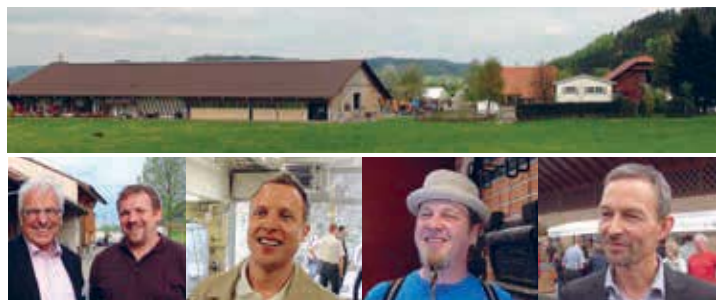
Doris Grossenbacher/spu

Kometian nimmt neu alle vier Monate Betriebe auf

Wie die Verantwortlichen des Projektes Kometian mitteilen, können ab sofort alle vier Monate neue Betriebe am Projekt teilnehmen. Kometian berät im 2. Jahr mittlerweile 170 Betriebe aus 16 Kantonen zu komplementärmedizinischen Tierheilpraktiken. Die fachliche Beratung wird von sieben Tierärzten und 13 Tierheilpraktikern und -praktikerinnen gewährleistet. Eine telefonische Beratung kostet aktuell 30 Franken. Beratungen vor Ort werden zu üblichen Ansätzen in Rechnung gestellt. Die Qualitätsüberprüfung wird durch das FiBL durchgeführt. Dieses kann bestätigen, dass bisher rund 50 Prozent der Fälle erfolgreich ohne Antibiotika behandelt wurden. Die teilnehmenden Pilotbetriebe schätzen auch, dass durch die alternative Behandlung keine Wartezeiten entstehen. Dies zeigt, dass Kometian einen wichtigen Beitrag leistet, um Antibiotika-Resistenzen vorzubeugen. Gegen Ende Jahr werden für die teilnehmenden Betriebe Erfahrungsaustausche organisiert. Auf www.kometian.ch finden Sie weitere Infos. Dort kann der Fragebogen für die Anmeldung elektronisch ausgefüllt werden unter der Rubrik: Tierhalter /Anmeldung.

mgt/spu

«Erlebnis Agrovision»: Ein neuer Leuchtturm für die Biolandwirtschaft



Protagonisten von «Erlebnis Agrovision» (von links): Hans Wey, Präsident der Stiftung Agrovision; Andi Lieberherr, Geschäftsführer Agrovision Burgrain AG; Simon Schütz, Betriebsleiter Bio-Käserei Burgrain; Daniel «Eigenbrötler» Amrein, Pächter Holzofenbäckerei; Festredner Urs Brändli, Präsident Bio Suisse.

Auf dem Gutsbetrieb Burgrain der ehemaligen landwirtschaftlichen Schule Willisau LU ist ein Bio-Modellbetrieb entstanden, der Landwirte und Konsumenten gleichermaßen ansprechen will. Rund 10 000 Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Schweiz nahmen Anfang Mai 2013 an der Eröffnung teil. «Erlebnis Agrovision zeigt Biolandwirtschaft vom Gras bis zum Teller», so Andi Lieberherr, Geschäftsführer der Agrovision Burgrain AG. Die Besucher erhalten Einblicke in Produktion, Verarbeitung und Handel. Zum Betrieb gehören Biomilchviehhaltung, Hühnerhaltung, Bienenlehrstand, Biokäserei, Holzofenbäckerei sowie ein Biomarkt. Ein Biorestaurant, Räume für Veranstaltungen sowie ein grosser Kinderspielplatz runden das Angebot ab. Anlässlich der Eröffnung bezeichnete Bio Suisse Präsident Urs Brändli «Erlebnis Agrovision» als neuen Leuchtturm der Schweizer Biolandwirtschaft. Bioaktuell hat mit der Videokamera einen Rundgang gemacht und mit Geschäftsführer Andi Lieberherr, Käser Simon Schütz, Bäcker Daniel

Amrein und Genusstainer Freddy Christandl gesprochen.

ta

Weitere Infos www.agrovision.ch

Video auf bioaktuell.ch Rubrik «Filme»



Feuerbrand: Kühler Frühling hat auch gute Seiten

Die kühlen Temperaturen während der Kernobstblüte dürften sich dieses Jahr positiv auf das Feuerbrandinfektionsrisiko ausgewirkt haben. «Anhand des Prognosemodells Maryblyt haben wir dieses Jahr lediglich für die Wetterstationen Remigen und Wallbach im Kanton Aargau einzelne Infektionstage berechnet», sagt Eduard Holliger von Agroscope. «Es gab zwar in vielen Gebieten mit Feuerbrandvorkommen verschiedentlich Perioden mit erhöhtem Infektionsrisiko, meist fehlte jedoch die notwendige Tagesdurchschnittstemperatur von 15,6 °C.» Zwar hätte das Feuerbrandbakterium auch dieses Jahr bei Stichproben in verschiedenen Kernobstanlagen nachgewiesen werden können, jedoch nur in sehr tiefen Konzentrationen. «Für eine Vermehrung in der offenen Blüte war es zu kühl», erklärt Holliger. Nötig seien in der Regel drei bis vier warme Tage in Folge. Die Feuerbrandinfektionsgefahr sei in den letzten Jahren noch nie so tief gewesen wie dieses Jahr, meint Holliger. «Das heisst aber nicht, dass wir uns nun zurücklehnen können. Es kann trotzdem zu Befall kommen, etwa auf unvollständig sanierten Bäumen, auf neugepflanzten Jungbäumen, bei Nachzüglerblüten oder bei spät blühenden Zierpflanzen.» spu

Bioladen-Kette Vital Punkt schrumpft

Anfang 2012 übernahm Carlo Magnano von der Bioladenkette Vital Punkt den serbelnden Bioladen Yardo in St.Gallen. Etwa gleichzeitig schloss Vital Punkt, die auf Gesundheits- und Bioprodukte spezialisiert ist, ihre Filiale am Bahnhof Wil SG. Per Ende Juni kommt es nun zu einer weiteren Schliessung: Die Vital Punkt-Filiale an der Sattelgasse in Basel, wo seit Jahrzehnten ein Naturkostladen eingemietet war, gibt auf. Ins Lokal zieht die Accessoires-Kette Cachet ein. Damit reduziert sich die Zahl der Biofachgeschäfte in Basel weiter. Magnano, dem auch die Tirggel-Fabrik Biscuits-Suter in Schönenberg ZH gehört, war für eine Stellungnahme nicht zu erreichen. Neben Yardo laufen Geschäfte in Zürich, Baden und Brugg unter der Dachmarke Vital Punkt. pld

Verdünnte Biofruchtsäfte dürfen neu aus Konzentrat hergestellt werden.

Zur Herstellung von mit mehr als 25 Prozent Wasser verdünnten Fruchtsäften, wie zum Beispiel Schorle, darf neu auch Kernobstkonzentrat verwendet werden. Dies haben die Bio Suisse Delegierten an der letzten Delegiertenversammlung im April beschlossen. Diese Richtlinienänderung gilt ab sofort. spu

DLG zeichnet Biotta-Säfte aus

Bereits zum zweiten Mal zeichnete die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) die Schweizer Biotta Säfte für Ihre hohe Qualität aus. In diesem Jahr wurden die Sorten Powerberry und Holunder mit Gold bewertet, die Sorte Digest Pflaume mit Silber. Im vergangenen Jahr konnte sich die Thurgauer Traditions-Manufaktur über Auszeichnungen für die Säfte Preiselbeere, Breuss und Granatapfel freuen. mgt



Foto: Thomas Alfeld

Noch mehr Biosonnenblumen gesucht

Der Bio-Ölsaaten-Markt steht vor einem weiteren Wachstumsschub. Da Knospe-Sonnenblumen im Anbau weniger problematisch sind als Raps konnten in den vergangenen Monaten vermehrt Produzenten gewonnen werden. Sabine Haller, Produktmanagerin Ölsaaten, Kartoffeln und Wein bei Bio Suisse schätzt, dass die Anbaufläche von Bio-Sonnenblumen dieses Jahr um 30 ha auf 100 ha ansteigen dürfte. Mit einem zu erwartenden Ertrag von 20 bis 30 dt/ha und Produzentenpreise von 165 Franken pro Dezitonne für Knospe (resp. 155 für Umstellung) für 2013 sind Bio-Sonnenblumen eine wirtschaftlich durchwegs interessante Kultur. Die Richtpreise für Knospe-Sonnenblumenkerne sind in den letzten Jahren stetig angestiegen und sind mittlerweile doppelt so hoch wie im konventionellen Bereich). Die Vermarktung läuft über Biofarm (Hans-Georg Kessler, kessler@biofarm.ch, 062 957 80 50) oder Fenaco (Bernhard Graf, bernhard.graf@fenaco.com, Tel. 058 433 64 92). Besonders Neu-Umsteller sollten bereits im Vorfeld Kontakt mit dem Abnehmer suchen. spu

Entwurf der EU-Saatgutverordnung ist in der Vernehmlassung

Derzeit wird in der EU über eine Revision der Saatgutgesetzgebung verhandelt. Dabei geht es um die Anpassung der seit den 1960-er Jahren bestehenden Vorschriften mit dem Ziel, die zwölf bestehenden Richtlinien durch eine einzige Verordnung zu ersetzen. Am 6. Mai hat die EU-Kommission den offiziellen Entwurf zur Saatgutverordnung den EU-Parlamentariern zu Vernehmlassung vorgelegt. Viele Verbände und Interessenvertreter sind skeptisch gegenüber der neuen Vorlage und fürchten weitere bürokratische Hürden für die Erhaltung der Sortenvielfalt. «Diese hohen Auflagen an die Vermarktung von Saat- und Pflanzgut dienen nicht dem öffentlichen Interesse, sondern bringen nur den Agrar-Konzernen Marktvorteile», heisst es etwa von Seiten der österreichischen Organisation zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt Arche Noah. In der jetzigen Vorlage sind gegenüber dem letzten Vorschlag gewisse Lockerungen für Erhaltungssorten, «Amateursorten» oder Material das für «Nischenmärkte» bestimmt ist, vorgesehen. Für viele Organisation sind diese Lockerungen aber zu wenig umfassend. Sie sind derzeit dabei, ihre Standpunkte in die Verhandlungen im EU-Parlament und im Rat der Agrarminister einzubringen. Wichtige Anliegen seien dabei, dass nicht nur Erhaltungssorten sondern auch neue Sorten eine vereinfachte Zulassung erhalten können, sagt Monika Messmer, die beim FiBL für Pflanzenzüchtungsthemen zuständig ist. Die Schweiz hat dazu kürzlich eine Regelung für sogenannte Nischensorten eingeführt. «Das Zulassungsverfahren sollte nicht nur auf die industriellen Hochleistungssorten ausgerichtet sein, sondern auch Sorteneigenschaften berücksichtigen, die unter Biobedingungen eine wichtige Rolle spielen», meint Messmer. Prinzipiell sollte bei der Sortenzulassung eine gewisse Variabilität innerhalb der Sorten toleriert werden, damit offenabblühende Populationssorten gegenüber den sehr homogenen Hybridsorten nicht benachteiligt werden.» Die definitive Abstimmung über die neue EU-Saatgutgesetzgebung ist für den November vorgesehen. spu

WEITERBILDUNG

Labelkennnerin/ Labelkennner

Wann

Freitag, 8. Nov. 2013, 9.00 bis ca. 17.00 Uhr

Wo

Räume der bio.inspecta AG und des FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick

Was

Inhalt der Verordnungen und deren Unterschiede; Bedeutung und Umsetzung für die Unternehmen; Voraussetzungen für ein Unternehmen zur Herstellung von Bio-Produkten

Hinweise zur Produktentwicklung und Produktion; Vorgaben zur Zertifizierung von Produkten; Zusätzliche Vorgaben beim Import/Export.

Veranstalter

Roland Bitzi, bio.inspecta; Regula Bickel, FiBL; Julia Winter, FiBL.

Auskunft, Anmeldung

Anmeldungen unter Angabe des gewünschten Moduls, Name und Adresse nehmen wir gerne per E-Mail oder Telefon entgegen: service@bio-inspecta.ch Tel. 062 865 63 11

ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ

Lehrgang Umweltberatung und -kommunikation

Wann

Donnerstag, 22. August 2013, 18.00 bis 19.30 Uhr

Wo

Bern

Was

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.

Kosten

Keine

Auskunft, Anmeldung

Bildungszentrum WWF Bollwerk 35, 3011 Bern Tel. 031 312 12 62 bildungszentrum@wwf.ch www.wwf.ch

Zukunft nachhaltige Landwirtschaft

Wann

Dienstag, 10. September 2013, 8.45 bis 17.45 Uhr

Wo

Bern

Was

Welche Bedeutung hat die Landwirtschaft für eine nachhaltige Entwicklung? Welche agrarpolitischen

Massnahmen beeinflussen die Nachhaltigkeit der Schweizer Landwirtschaft? Welche internationalen Trend sind zu beobachten?

Kosten

CHF 650.–

Auskunft, Anmeldung

www.ikaoe.unibe.ch/weiterbildung

ACKERBAU

2. Schweizer Bio-Ackerbautag

Wann

Mittwoch, 12. Juni 2013, 9.00 – 17.00 Uhr

Wo

Landw. Bildungszentrum Agrilogie, Grange-Verney VD

Was

Am 12. Juni 2013 der 2. Schweizer Bio-Ackerbautag am Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Agrilogie in Grange-Verney VD statt. Veranstaltungssprache ist dieses Jahr Französisch.

Weitere Informationen

www.bio-ackerbautag.ch

Auskunft, Tagungsleitung

Lisa Pagani, Prometerre

Flurgang Biogetreideanbau mit Qualität

Wann

Donnerstag, 20. Juni 2013, 9.30–12.00 Uhr

Wo

Schlossgut Wildegg, Silvia und Alois Huber, Wildegg

Themenschwerpunkte

Sortenversuch Winterweizen-Möglichkeiten und Grenzen zur Verbesserung der Weizenqualität unter Biobedingungen

Referenten

Hansueli Dierauer, FiBL; Cornelia Kupferschmid, FiBL; Albert Lehmann, Mühle Albert Lehmann; Stefan Mühlebach, Mühle Mühlebach.

Auskunft

Kurssekretariat, Liebegg 1 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 55, Fax 062 855 86 90 E-Mail: kurse@liebegg.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN

Tag der «Offenen Gärten 2013»

Wann

Samstag, 8. Juni 2013 und einige auch am Sonntag, 9. Juni 2013

Wo

Ganze Schweiz

Was

Gartenbesitzer öffnen ihre Privatgärten für Interessierte. Bioterra organisiert zusammen mit vier weiteren Vereinen den freien Besuch von privaten Gärten in der ganzen Schweiz. Während der ganzen Gartensaison bieten sich hunderte von Gelegenheiten zum Besuch von Gärten unterschiedlichen Charaktere. Adressen und Öffnungszeiten siehe www.offenergarten.ch

Auskunft

Daniel Gürber, Geschäftsführer Bioterra Tel. 044 454 48 40 (direkt) daniel.guerber@bioterra.ch

Fachtagung für den Biolandbau

Wann

Dienstag, 18. Juni 2013

Wo

Suberg, Schweiz

Was

Fachtagung für den Biolandbau anlässlich des 350-Jahre-Jubiläums



der Firma Hauert Dünger HBG AG, organisiert zusammen mit dem FiBL zu ausgewählten Themen zum biologischen Gemüse-, Kräuter- und Kartoffelanbau am Vormittag und Besichtigung der Düngerefabrik am Nachmittag

Auskunft

Martin Koller, FiBL; Martin Lichtenhahn, FiBL.

Anmeldung

FiBL, Kurswesens, Ackerstrasse 113, 5070 Frick, kurse@fi-bl.org

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Wann

Mittwoch, 10. Juli 2013

Wo

noch offen

Was

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

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL.

Auskunft, Anmeldung

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

OBSTBAU, BEEREN

Bio-Beerenrundgang

Wann

Dienstag, 18. Juni 2013, 19.30 Uhr

Wo

Natur-Manufaktur Frei & Sohn, Unterdorfstr. 8, 5445 Eggenwil

Was

Die Nachfrage nach regional produzierten Bio-Beeren ist gross. Mit Unterstützung von Bio Suisse lanciert Bio NWCH und Bio Aargau das Projekt «Einstieg in den Bio-Beerenanbau». Neben Einstiegskursen soll auch der Erfahrungsaustausch und das Netzwerk in der Praxis gefördert werden. Mit Fachleuten aus Beratung und Forschung sollen aktuelle Fragen rund um den Bio-Beerenanbau bearbeitet und professionell weiterentwickelt werden.

Themenschwerpunkte Bio-Beerenrundgang: mobiler Witterungsschutz/Wandertunnel; Möglichkeiten der Sortenwahl und Sortendegustation Erdbeeren; Terminus-kulturen im Biolandbau; Beerenkulturen in der Fruchtfolge; Aktuelles zum Bio-Beerenmarkt; diverse Resultate von angelegten Praxisversuchen; Umsetzung der neuen Biodiversitätsrichtlinien in Spezialkulturen.

Auskunft, Organisation

Peter Suter, Liebegg; Andi Häseli, FiBL.



Biosteinobsttagung

Wann

Donnerstag, 20. Juni. 2013,
9.30 bis ca. 16.30 Uhr

Wo

Walter und Sebastian Federspiel.
Donnerstag, 20. Juni. 2013,
9.30 bis ca. 16.30 Uhr

Was

Besichtigung zweier Betriebe mit einer modernen Biosteinobstproduktion; Erfahrungen und Entwicklungen im modernen Biosteinobstbau bezüglich Sorten- und Unterlageneignung, Anbausysteme, Pflanzenschutz, Pflanzenernährung, Bodenpflege, Witterungsschutzsysteme sowie Marktentwicklungen. Zusätzlich stellt Walter Federspiel das selbst entwickelte Witterungsschutzsystem «Fruprotec» vor.

Tagungsleitung, Auskunft

Andi Häseli, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat, Ackerstrasse 113, 5070 Frick; Fax 062 865 72 73 oder Anmeldung online über www.anmeldeservice.fibl.org

TIERHALTUNG

Bienengemässe Bioimkerei im Jahreslauf

Wann

Samstag, 7. September 2013,
9.00–16.30 Uhr

Wo

Auf der Wissifluh, Vitznau

Was

Der Kurs Bioimkerei richtet sich an alle interessierten Imkerinnen und Imker sowie an Personen, welche die Grundgedanken der Bioimkerei und das Imkerhandwerk kennenlernen möchten. Einführung in die

theoretischen Grundlagen sowie die Philosophie der Demeter-Imkerei, und deren praktische Umsetzung in der eigenen Imkerei. Grundlagenkurs mit Günter Friedmann, seit vielen Jahren Demeter-Berufsimker, an 4 Terminen im Laufe des Jahres auf der Wissifluh (1000 m.ü.M.). In diesem Kurs wollen wir die Grundlagen der Demeter-Bienenhaltung miteinander erarbeiten und diskutieren. Am Nachmittag folgen jeweils praktische Übungen entsprechend dem Entwicklungsstand der Völker auf der Wissifluh.

Tagungsleitung

Salvador Garibay, FiBL,
Tel. 062 865 72 82,
E-Mail: salvador.garibay@fibl.org

Auskunft, Anmeldungen

Kurssekretariat FiBL

TIERGESUNDHEIT

Low-Input-Biomilchproduktion

Wann

Mittwoch, 19. Juni 2013

Bild: Thomas Alftöldi



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

Tage der offenen Tür bei Agroscope in Wädenswil

Wann

Freitag, 7. Juni 2013 und Samstag
8. Juni 2013

Wo

Agroscope Wädenswil

Was

Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler von Agroscope informieren Sie an 18 Infoständen über ihre Forschungsarbeiten, die der Schweizer Landwirtschaft und den Konsumentinnen und Konsumenten zugutekommen.

Freitagnachmittag 7. Juni 2013 von 13 bis 17 Uhr sowie am Samstag 8. Juni 2013 von 9 bis 17 Uhr.

Auskunft

www.agroscope-forschung-erleben.ch

Bio Marché

Wann

Freitag, 21. Juni bis Sonntag
23. Juni 2013

Wo

4800 Zofingen, Altstadt

Was

Das grösste Biofestival im Herzen der Schweiz.

Weitere Informationen

www.biomarche.ch



DIVERSES

Tag der offenen Tür 2013

Wann

Sonntag, 25. August 2013

Wo

FiBL Frick

Was

Am 25. August 2013 findet am FiBL in Frick der Tag der offenen Tür statt. Die beste Gelegenheit, das FiBL zu besuchen, mit seinen Forscherinnen und Beratern zu diskutieren, Einblick in die FiBL-Projekte zu erhalten und Gutes aus der Bioküche zu geniessen.

Der Tag der offenen Tür von FiBL und bio.inspecta in Frick zog 2009 so viele Gäste an wie noch nie.

3800 Personen wollten bei strahlendem Wetter – trotz Hitze – etwas über den Biolandbau erfahren. Ein Teil von ihnen reiste aus der ganzen Schweiz und dem nahegelegenen Ausland an.

Auskunft

Anne Merz, Tel. 062 865 72 72

Bild: Thomas Alftöldi

MÄRITSTAND

Suche

Junge Familie mit zwei Kindern (6 Monate, 2½ Jahre), in den Freibergen im Jura, sucht für ein Jahr ein **Au-pair**-Mädchen ab August 2013. In einem dynamischen Umfeld mit Bioladen, Farm und Garten hast du die Möglichkeit, Französisch und kochen zu lernen und am Haushalt und Familienleben teilzuhaben.

Angebote

30 ostfriesische **Biomilchschafe** im Alter zwischen 1 und 5 Jahren mit Lamm ab Hof im Engadin zu verkaufen. 081 854 07 94



Bild: zVg

Biofutter ist Vertrauenssache

Wir kaufen gerne Ihr Bio Getreide. Seit Jahren setzen wir uns für einen fairen Bio Getreidepreis ein

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



Alb. Lehmann
BIOFUTTER

BIO Exklusiv® Alb. Lehmann
BIOFUTTER
5413 Birnenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch

Melden Sie Ihre Ablieferungen direkt an bei:
Maja Lehmann Tel. 0800 201 200 (gratis Tel. Nr.)

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



Wollen Sie sich im Verband für den Biolandbau einsetzen?

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter und innovativer Wissenschaftler und Technologen, die gewillt sind, den Biolandbau, die Knospe und den Biomarkt weiter zu entwickeln. Für die Mitarbeit ab Herbst 2013 suchen wir aufgrund von Rücktritten

einen neuen Präsidenten/eine neue Präsidentin und ein neues Mitglied in der Markenkommission Verarbeitung und Handel (MKV).

Die MKV behandelt Fragen bezüglich der Auslegung und Weiterentwicklung der Bio Suisse Richtlinien im Bereich Verarbeitung und Handel. Sie entscheidet über die Vergabe und den Entzug der Knospe und schliesst entsprechende Lizenzverträge ab. Sie arbeitet Weisungen aus und verabschiedet diese, bearbeitet Präzedenzfälle und erlässt Vorgaben und das Sanktionsreglement für die Zertifizierung. Sie überwacht den Zertifizierungsprozess und ist ein Organ der Qualitätssicherung. Zudem berät sie den Vorstand von Bio Suisse in technischen und strategischen Fragen. Die Sitzungssprache ist Deutsch.

Der Vorstand wählt den Präsidenten/die Präsidentin und das neue Mitglied. Die Wahl muss an der Bio Suisse Delegiertenversammlung im Herbst 2013 bestätigt werden.

Auf der Bio Suisse Internetseite <http://www.bio-suisse.ch/de/jobs.php> finden Sie weitere Informationen.

Haben Sie Interesse?

Dann senden Sie Ihre Kandidatur mit Lebenslauf bitte bis 12. Juli 2013 an Bio Suisse, Verbandskoordination, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel oder an natalie.delannoy@bio-suisse.ch



LINUS SILVESTRI AG
Nutztier-Systempartner
9450 Lüchingen
Tel. 071 757 11 00, Fax 071 757 11 01
E-Mail: kundendienst@lsag.ch
homepage: www.lsag.ch
homepage: www.bioweidebeef.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27

Ihre Chance im Bio Weide-Beef Programm

Wir suchen laufend

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

Sie gewinnen:

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

Wir vermitteln:

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

