



Eine Biozukunft für das Biokalb? Seite 4

Der Biodiversität auf die Sprünge helfen Seite 9

Objektivität für die Nachhaltigkeitsbewertung Seite 20





## 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

**40** Jahr mitenand **Ekkharthof**  
Leben aus anderer Perspektive.

Der Ekkharthof ist eine anthroposophisch ausgerichtete Institution im Kanton Thurgau, welche Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen Bildungs-, Lebens-, Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten bietet.

Für unseren **biologisch-dynamischen Landwirtschaftsbetrieb** suchen wir auf Januar 2015 oder nach Vereinbarung einen/eine

### Pächter/Pächterin

Der Betrieb liegt auf dem Nordhang des Seerückens auf einer Höhe von 550m über dem Meer und bewirtschaftet 19 Hektaren. Ausgerichtet ist der Betrieb derzeit auf Milchproduktion, Acker und Gemüsebau sowie Obst. Seit 1977 wird nach biologisch-dynamischen Grundsätzen gearbeitet, seit 1973 mit integriertem Sozialauftrag. Der Hof wird auf Januar 2015 in eine Pacht überführt.

#### Wir suchen:

Ein innovatives Pächterpaar welches den Hof nach biologisch-dynamischer Anbauweise bewirtschaftet, Ausbildungs- und Arbeitsplätze für unsere Lehrlinge, Bewohner und Bewohnerinnen zur Verfügung stellt und ein zu vereinbarendes Kontingent an Milch und anderen Erzeugnissen zu einem guten Marktpreis an unser Heim liefert.

#### Sie bieten:

- BetriebsleiterIn Landwirtschaft mit eidg. Fachausweis, MeisterlandwirtIn oder vergleichbarer Ausbildung
- Sicherer Umgang in der biologisch-dynamischen Anbauweise
- Freude am Umgang mit Tieren inklusive Melken, sowie Kenntnisse im Gemüse- und Obstbau.
- Hohe Sozialkompetenz, Selbständigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit.
- Freude am Umgang mit Menschen mit Beeinträchtigungen. Eine Ausbildung im agogischen Bereich wäre von Vorteil.

#### Wir bieten:

- Einen gut aufgestellten vielseitigen Betrieb welcher einer Pächterfamilie nachhaltig ein Einkommen bietet
- Garantierte Abnahme von Produkten durch das Heim und Verarbeitungsbetriebe
- Einbettung in eine kulturell aktive Heimgemeinschaft
- „Handfeste“ Unterstützung durch Sozialauftrag

#### Bewerbung und weitere Informationen:

Ekkharthof, Stephan Lauinger, Fon 071 686 66 14, [www.ekkarthof.ch](http://www.ekkarthof.ch)



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

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



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



**VIEGUT AG** - Gewerbering 5 - 6105 Schachen LU - T 041 360 45 45 - [info@viegut.ch](mailto:info@viegut.ch)

**AEBI SUISSE**  
Handels- und Serviceorganisation

**Einböck**  
from Austria

## Präzise Striegeltechnik

Hydr. Zinkenverstellung

**Bricht effektiv die Kruste, Intensive Unkrautbekämpfung,  
600 mm lange Zinken für optimale Boden Anpassung**

365 Tage, permanente Ausstellungen in Gampelen und Andelfingen Dauer-Tiefpreis-Tankstelle mit Shop und Restaurant in Gampelen

Tel. 032 312 70 30  
[www.aebisuisse.ch](http://www.aebisuisse.ch)  
Occasions-Markt

## Das Biokalb darf uns nicht egal sein

Die Zahlen sind unerspriesslich: Von den 50'000 Kälbern, die auf den Biomilchbetrieben alljährlich das Licht der Welt erblicken, bleibt nur ein gutes Drittel im Biokanal. Die restlichen Tiere werden in konventionellen Betrieben gemästet – oft nicht biokonform gehalten und mit Antibiotika eingestallt. Es ist wohl nur eine Frage der Zeit, bis sich die öffentliche



Diskussion noch intensiver mit diesem Thema auseinandersetzt und damit indirekt auch die Biobauern in die Pflicht nehmen wird. Zudem kann es den BiobäuerInnen aus ethischer Sicht nicht einfach egal sein, was in Sachen Haltung auf ihre Nachzucht

wartet, wenn sie den Hof verlässt.

Das ist aber nur ein Teil des Problems. Der andere ist, dass mit dem Verkauf dieser Kälber ein valabler Teil der Bioproduktion deklassiert und auf viel zusätzliche Wertschöpfung verzichtet wird, obwohl man im Bio Weide-Beef-Kanal dringend nach zusätzlichen Remonten sucht. Dafür gibt es Gründe: Vielen Biomilchbauern mangelt es an Milch, Platz und Zeit, um die Kälber abzutränken. Zudem ist die Biokalbfleischnachfrage bescheiden: die Zahlen stagnieren bei 50 Tieren pro Woche. Die Frage ist, ob man auf allen Stufen genug getan hat, um den Absatz des Produkts Biokalbfleisch zu fördern. Hier gäbe es wohl noch Potenzial. Voraussetzung ist allerdings, dass die Biobauern ihre Kälber selber mästen oder abtränken, damit sie nicht in die gleichen (Antibiotika-)Probleme geraten wie konventionelle Betriebe.

Entscheidend ist auch, dass bei der Anpaarung stärkeres Augenmerk auf die Fleischigkeit der für die Milch-Remontierung nicht benötigten Kälber gelegt wird. Die ganz scharfen Milchtypen sind mit Biologischen Mitteln kaum in die nötige Form zu bringen. Mit der Auswahl von Milchstieren, die Fleisch vererben, kann hier vorgesorgt werden, wie die Ergebnisse eines laufenden Versuchs zeigen. Im Weiteren könnte eine Abtränkprämie nötige ökonomische Anreize liefern. Die Konsumentinnen und Konsumenten von Milchprodukten schliesslich sollten zur Kenntnis nehmen, dass Fleisch ein Nebenprodukt der Biomilchproduktion ist. Wie für die Eierkonsumenten ein Suppenhuhn sollten für sie ein paar Kilo Biokalb- oder Weidefleisch jährlich Pflichtkonsum sein.

# bioaktuell



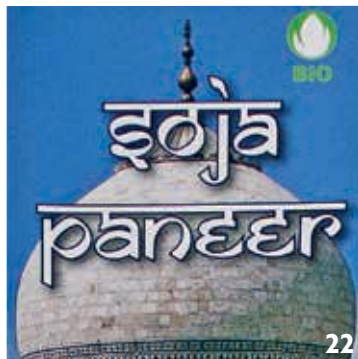
4



9



19



22



25

## HIER UND JETZT

### 4 Die ungeliebten Biokalber

Knapp zwei Drittel der Biomilchkälber landen im konventionellen Kanal. Nun versuchen erste Produzenten, eine Trendwende einzuleiten.

### 6 Viehwirtschaft im Kreislauf

### 7 Raufutterkühe aufziehen

## BIODIVERSITÄT

### 9 Biodiversität fällt nicht vom Himmel

Wer Schwierigkeiten hat, genügend Biodiversitätsmassnahmen umzusetzen, kann am Beratungsprogramm teilnehmen.

### 12 Über 1000 Besucher am Bio-Ackerbautag

Die Bio-Ackerbauszene traf sich in Münsingen.

## BIO SUISSE

### 14 Bio Suisse überarbeitet die Statuten

### 15 «Web2Print» und Shop fusionieren

### 16 Mastpoulets auf dem Vormarsch

### 18 Die Kontrollstellen kontrollierten emsig

## FIBL

### 19 Mit praxisnaher Züchtung für nachhaltigen Baumwollanbau

## VERARBEITUNG UND HANDEL

### 20 Greenwashing unterbinden

Ein Bewertungstool vom FiBL soll Objektivität in die Nachhaltigkeitsbewertung bringen.

### 22 62 Produkte prämiert

Mit der Gourmet-Knospe zeichnet Bio Suisse geschmacklich besondere Produkte aus.

### 25 Puro Gelato: Ein Hauch Italianità im Genfer Vorort

## RUBRIKEN

### 15 Impressum

### 26 Notizen

### 28 Agenda

### 29 Märktstand

### 31 Ausgesprochen

Titelbild: Milchtypen in der Bioweidemast bei Daniel Böhler in Mellikon AG.

Bild: Marion Nitsch

*Adrian Krebs*  
Adrian Krebs



# Die verschmähten Biokälber

Auf den Schweizer Biomilchbetrieben werden jährlich 50 000 Kälber geboren, zwei Drittel davon gehen in die Mast, grossmehrheitlich aber in konventionelle Betriebe. Nun sucht man nach Wegen, um einen grösseren Anteil dieser Tiere im Biokanal zu vermarkten, zum Beispiel als Bio Weide-Beef. Dafür braucht es mehr Milchbetriebe, die bereit sind, die Kälber im eigenen Stall abzutränken. Damit könnte auch der Antibiotikaeinsatz reduziert werden.

Die Milchbüchleinrechnung für den Biokälbermarkt ist einfach: etwa ein Drittel, also knapp 17 000 Kälber werden für die Remontierung der Milchviehbestände benötigt, weitere rund 4000 Stück tränken die Biobauern für die Kälber- oder Weidemast selber ab, derweil rund

30 000 Biokälber – meist im Alter von wenigen Wochen – in konventionelle Betriebe verkauft werden.

Damit nehmen die Biobauern für ihre abgehenden Tiere nicht nur Haltungformen in Kauf, die den Biostandards bei weitem nicht genügen, sondern sie

exportieren gleichzeitig das akute Antibiotikaproblem, das entsteht, weil die Tränker auf Grossbetrieben aus allen Himmelsrichtungen zusammengeführt und dort zur Prävention oder Behandlung von Infektionen aller Art zunächst flächendeckend mit Antibiotika behandelt werden. Sie erhalten hier im Schnitt 20 Tagesdosen.

## Milchlieferrückdruck und fehlender Platz

Die Hauptursache für die Abwanderung der Kälber in den konventionellen Kanal sieht Franz Steiner von der Pro Beef im hohen Produktions- und Lieferdruck, dem sich viele Milchbauern selbst aussetzen: «Oft wird dem Abnehmer zuviel Milch angemeldet, und es fehlt dann die nötige Menge, um Kälber abzutränken», so Steiner, «deshalb wollen viele Biomilchbauern die Kälber so schnell wie möglich loswerden», sagt der Geschäftsführer der auf Biotiere spezialisierten Vermittlungsfirma in Produzentenhand. Dazu kommen Platzprobleme im Stall und auf der Weide sowie die Scheu vor dem Risiko, die das Abtränken mit sich bringt; vor allem für scharfe Milchtypen, die mit den limitierten Mitteln

Bild: Thomas Alfvöci



Daniel Böhler macht auf seinem Betrieb einen Versuch mit Remonten aus der Milchproduktion. Die ersten Resultate sind ermutigend.

## Milchtypen in der Bioweidemast – positive Überraschungen im Versuch

Wenn man die Versuchstiere von Dani Böhler sieht, glaubt man sofort an einen möglichen Erfolg des Unterfangens. Die aus Kreuzung mit fleischbetonten Milchrassestieren hervorgegangenen Bio Weide-Beef-Tiere auf Böhlers Weiden in Mellikon sind fleischig und die Metzgergriffe rufen bei ihm ein anerkennendes Lächeln hervor.

Seit gut zwei Jahren mästet er Milchtypen, man findet hier Swiss Fleckvieh ebenso wie Brown-Swiss-Tiere. Dass diese so stämmig sind, obwohl Böhler gemäss den Vorschriften von BWB am Programm GMF teilnimmt und weniger als die zugelassenen 25 Prozent Mais und kein Krafftutter verwendet, ist auf die verwendete Genetik zurückzuführen. Die Resultate der ersten Schlachtungen haben Böhlers Beobachtungen bestätigt.

Sämtliche Tiere, die im von der Migros unterstützten Versuch bisher geschlachtet worden sind, wiesen eine gute T3-Taxierung auf. Gespannt wartet man auf die weiteren Schlachtungen. Die Beurteilung der inneren Fleischqualität erfolgt nun bei Agroscope in Posieux. Untersucht werden der Gehalt an Omega-3-Fettsäure, die Scherkraft (Zartheit) und das intramuskuläre Fett.

Bei der Micarna war man positiv überrascht. Ernst Graber, der den Vieheinkauf leitet, rühmt namentlich den hohen Anteil an Edelstücken, dieser liege höher als bei den besser taxierten C- und H-Tieren, so Graber. Von Produzentenseite her verlangt man nun mehr Bewertungsgoodwill bei den T-Tieren. Diese werden schon ab 290 Kilo Schlachtgewicht mit Abzügen bestraft, während C- und

H-klassifizierte 10 Kilo mehr aufweisen dürfen. Für Böhler ist der Hauptgrund für dieses Ansinnen, dass die Milchtypen erst in der Ausmast die gewünschte Fleischigkeit erreichen, und dafür brauche man die 300 Kilo Schlachtgewicht unbedingt. Zudem braucht es laut Böhler dringend Anpassungen bei den Annahmebedingungen. Er könne nämlich nicht davon ausgehen, dass sämtliche Tiere ein T erreichten, weil es bei den Milchtypen je nach Mutter- und oder Vateigenschaften sehr grosse Unterschiede gibt. Wenn aber ein Tier das T nicht erreicht, verliert es den Platz im BWB-Programm und wird zu konventionellen Marktpreisen abgerechnet. Böhler fordert deshalb, dass auch punkto Schlachtkörperqualität tiefer klassierte Tiere im Programm verbleiben. akr

der Biofütterung – begrenzter Einsatz von Milchpulver und Kraftfutter – nur schwerlich die nötige Fleischigkeit und Fettabdeckung entwickeln.

In der Branche erwacht langsam das Bewusstsein, dass man damit ein Reputationsrisiko eingeht und dass die Auslagerung des Kälberüberschusses kein zukunftsträchtiges Modell ist. Besonders intensiv sucht man in Kreisen der Bio Weide-Beef-(BWB)-Produzenten nach Lösungen. Das ist nicht weiter erstaunlich, denn für den Ausbau des Programms, das man gemeinsam mit der Migros betreibt, fehlt aufgrund der Situation ein Teil des nötigen Mastremontenangebots. Ein Teil des Problems ist hausgemacht, weil das BWB-Programm den Einsatz von Remonten verlangt, die einen Mindestblutanteil von 50 Prozent Mastrasse aufweisen. Gerade diese Tiere – Kälber von mit Masttieren belegten Milchkühen – sind aber auch im konventionellen Kanal sehr begehrt, und deshalb fällt es den Biomilchproduzenten leicht, diese früh und zu einem guten Preis in den konventionellen Kanal zu verkaufen. Franz Steiner schätzt, dass rund drei Viertel, aber mindestens 50 Prozent dieser sogenannten F1-Tiere in nicht-biologischen Ställen ausgemästet werden.

### Forderung nach Spermsexing

Noch einseitiger sind die Verhältnisse bei den bereits erwähnten zur Remontierung nicht benötigten weniger fleischigen Milchtypen aus Biobetrieben, die laut Steiner praktisch vollumfänglich konventionell vermarktet werden. Deshalb hat das FiBL unter Ägide der Berater Eric Meili und Daniel Böhler aus Melikon AG ein Projekt lanciert, das dem Absatz in diesem Bereich auf die Sprünge helfen soll (siehe Kasten). Dass aller Anfang schwer ist, zeigte die erfolglose Suche Böhlers nach einem Produzenten, der Bereitschaft zeigte, das Experiment Milchtymast im Biobetrieb auf sich zu nehmen. Aufgrund des mangelnden Interesses hat er die Sache auf dem eigenen Betrieb selber an die Hand genommen.

Unterstützt wurde er dabei von Roland Nussbaum aus Densbüren AG, der in einer Betriebsgemeinschaft gemeinsam mit Kollegen eine 150-köpfige Milchviehherde melkt. Er belegte einen Teil seiner Kühe mit einem fleischbetonten Milchrassestier des renommierten Biofleckviehzüchters Hans Braun aus Rothrist und tränkte die 20 so entstandenen Stierkälber für Böhler zu Remonten ab. Aber, so betont Nussbaum, das



Bild: Adrian Krebs

Wenn man mit dem richtigen Stier arbeitet, können auch Remonten aus der Milchproduktion mit raufutterbetonter Fütterung gute Taxierungen erreichen.

sei für ihn kein Geschäftsmodell. «Ich bin ein kühler Rechner», sagt er und bei seinem gegenwärtigen Milchpreis von 82 Rappen resultiere aus dem Abtränken von Mastremonten keine genügende Rendite. Das Problem bestehe darin, dass ein konventioneller Produzent mit etwa einem Drittel geringeren Kosten eine Mastremonte abtränken könne und dafür praktisch den identischen Preis löse wie ein Bioproduzent. Deshalb wird er seine Kälber auch künftig schnellstmöglich verkaufen, um die maximale Milchmenge einliefern zu können. Eine mögliche Lösung sieht er im Spermsexing. Das entsprechende Verbot in den Biorichtlinien sähe er gerne aufgehoben. Mit geschlechtsspezifischen Besamungen würde er die Zahl der Kälber mit schlechten Fleischeigenschaften stark reduzieren, erklärt Nussbaum.

### «Wir müssen unbedingt etwas machen»

Grossen Handlungsbedarf sieht auch Züchter und Biomilchproduzent Hans Braun: «Wir müssen unbedingt etwas

machen», sagt er mit Blick auf die Marktsituation. Seine Ausgangslage betrachtet er relativ optimistisch. Die genetischen Voraussetzungen seien in seinem Bestand gut, schon heute züchtet er Milchkühe, bei denen die Fleischigkeit nicht vernachlässigt wird. Den Beweis lieferte ihm kürzlich ein 25-monatiges Rind, das Braun wegen Ausbleibens der Trächtigkeit schlachten liess. Ohne bezüglich Fütterung etwas unternommen zu haben, sei dieses im CH-TAX-System mit einem guten T3 bewertet worden. Statt wie bisher alle Kälber im Alter von fünf Wochen in den konventionellen Kanal zu verkaufen, kann er sich vorstellen, im nächsten Winter auch die männlichen Tiere abzutränken, um diese dann in die Bioweidemast zu verkaufen, sofern der Preis stimmt. Mithelfen würde dabei bestimmt die auch schon diskutierte Abtränkeprämie. Allerdings würde Braun die Tiere gerne bereits nach vier Monaten und nicht erst nach sechs, so wie bei BWB vorgeschrieben, weitergeben. Mit Dani Böhler stünde bereits ein interessierter Kunde bereit.

Adrian Krebs





Bild: Adrian Krebs

Simmental und Angus ergibt kräftige Nachzucht, wie dieses Jungtier in der Mutterkuhherde von Schreibers in Wegenstetten AG zeigt.

## Geschlossenes System mit Komplettangebot

Familie Schreiber in Wegenstetten AG praktiziert im Viehbereich ein geschlossenes System. Man arbeitet ausschliesslich mit der eigenen Nachzucht und hält diese bis zur Schlachtreife. Dies bringt diverse Einsparungen und gesundheitliche Vorteile, handkehrum stellt die umfassende Herde hohe Ansprüche an die Vielseitigkeit des Betreuungspersonals.

**W**enn ein Kalb auf dem Gründelmattthof in Wegenstetten geboren wird, dann bleibt es dort bis zum letzten Lebensstag, sei es als ausgemästetes Bio Weide-Beef oder als Kuh, von Ausflügen auf die Alp in Bergün oder sonstiger Sömmerung einmal abgesehen. Stefan und Helen Schreiber setzen auf ein geschlossenes System ohne Zukäufe und Verkäufe zur Ausmast oder Zucht auf anderen Betrieben. Dieses System besteht aus einer Milchherde mit 30 Kühen und einer Mutterkuhherde mit 20 Tieren, allesamt reine Simmentalerinnen. Inklusiv Nachzucht sind es immer zwischen 120 und 140 Stück Vieh, die auf der «Stone Ranch» heimisch sind, darunter auch ein Angusstier, der im Bio Weide-Beef für den nötigen Heterosiseffekt sorgt. Die Vorteile sind für Stefan Schreiber klar: weniger Gesundheitsprobleme, keine Margenverluste, keine Transportkosten und keine stressreichen Anpassungsphasen von neuen Tieren.

### Geringer Antibiotikabedarf

Der Antibiotikabedarf ist bei Schreiber sehr gering: Da die Tiere stationär bleiben, gibt es keine externe Einschlep-

pung von Krankheiten. Deshalb haben sie weniger Verdauungs- und Atemwegsprobleme. Das erlaubt es, den Einsatz von Antibiotika bei den Kälbern auf rare Notfälle zu beschränken. Bei den Kühen hat Schreiber seit vier Jahren keine Antibiotika mehr eingesetzt, einzige Ausnahme war ein konventionell behandelter Kaiserschnitt. Die Eutergesundheit sei im Schnitt sehr gut, wobei die Mutterkuhherde eher noch besser abschneidet, weil die «Melkarbeit» durch die Kälber besser auf den Tag verteilt ist und damit naturnaher ausfällt.

### «Sanierung» in Mutterkuhherde

Auch bei den Milchkühen hat Schreiber wenig Probleme. Dies habe damit zu tun, dass sie mit einem Stalldurchschnitt von 5300 Litern pro Jahr in einem Bereich produzieren, der dem genetischen Potenzial entspricht, ohne dass die Kuh ständig am Limit läuft. Bei steigenden Zellzahlen kommt mit Nosoden Homöopathie zum Einsatz. «Gibt es trotzdem einmal Probleme, so besteht die Möglichkeit zur «Sanierung» in der Mutterkuhherde», sagt Schreiber, der dieses Verfahren auch von anderen Betrieben kennt.

Dass man mit 30 Kühen lediglich 150 000 Kilo Verkehrsmilch produziert, fänden Kollegen vielleicht lächerlich, so Schreiber. Aber gesamtbetrieblich gehe bei ihm die Rechnung dank geschlossenen Tierkreisläufen auf. Dazu tragen nicht nur die tiefen Tierarztkosten bei, sondern auch geringe Margenverluste und der Verzicht auf Kraftfutter. Während in arbeitsteiligen Mastsystemen der Handel bis zu dreimal Marge beansprucht, kann Schreiber diese vollumfänglich für den Betrieb erhalten. Ausserdem bietet ihm die grosse und durchmischte Herde ideale Voraussetzungen für eine Direktvermarktung, die die spezifischen Kundenwünsche berücksichtigt. «Wenn ich Sied- und Wurstfleisch brauche, kann ich eine alte Kuh Metzgen», sagt er. Ein andermal ist es bei höherem Edelstückbedarf ein Kalb oder ein ausgemästetes Rind.

Ganz ohne Nachteile ist auch das System Schreiber nicht. «Es stellt hohe Ansprüche an die Vielseitigkeit», sagt der Betriebsleiter, «du musst immer überall à jour sein.» Dieser Aufwand werde aber durch den Erfolg mehr als abgegolten, bilanziert Schreiber. Adrian Krebs

# Kraftfutter macht aus Kälbern keine Raufutterkuh

Nachzuchtälber auf Biobetrieben sollen zu langlebigen Kühen mit gutem Raufutterverwertungsvermögen entwickeln. Die Verabreichung von viel Kraftfutter in den ersten Monaten nach der Geburt ist diesem Ziel eher abträglich.

Vor einigen Monaten wurde in der UFA-Revue (Artikel von Ignaz Hutter, Ausgabe 12/2013) eine Empfehlung zur Aufzucht von Nachzuchtälbern auf Biobetrieben veröffentlicht. Das im Artikel formulierte Ziel ist eine möglichst kurze Aufzuchtzeit (erste Kalbung mit 24 Monaten) mittels einer möglichst intensiven Fütterung mit hohen Kraftfuttermengen. Durch die frühe Kalbung sei der Punkt, an dem sich die Investitionen in das Tier zurückzahlen, früher erreicht, schrieb der Autor.

## Futterkosten und Lebensleistung sind entscheidend

Diese Argumentation ignoriert die Einsparungen, die ein Kraftfuttermengendeckel bei der Aufzucht bringt. Ein späteres Abkalben bringt zwar erst eine spätere Rendite, aber je nach Betrieb können die Futterkosten viel geringer gewesen sein, insbesondere, wenn extensive Flächen oder Alpweiden zur Verfügung stehen. Die Alping wirkt sich zudem positiv auf die spätere Konstitution der Tiere aus, was die verlängerte Aufzucht in vielfacher Hinsicht wettmachen kann.

Ausserdem ist die Dauer nicht der einzige Faktor, der die Aufzuchtskosten bestimmt, sondern sehr wesentlich auch die Nutzungsdauer, welche die Remon-

tierungsrate definiert. In einer breiten Untersuchung in der deutschen Holstein-Population zeigten sich von der ersten bis zur fünften Laktation Leistungsanstiege zwischen 36 und 44 Prozent. Das bedeutet, dass eine Kuh mit jeder zusätzlichen Laktation im doppelten Sinne ihre AufzuchtKosten zurückzahlt, weil die Milchleistung pro produktivem Lebenstag steigt. Ökonomisch gesehen ist die intensive Milchviehwirtschaft mit oft unter drei Laktationen also alles andere als überzeugend.

## Wie schnell muss ein junges Tier wachsen?

Ein Argument für hohe Kraftfuttermengen in der Aufzucht ist, dass ein stetiger Anstieg der täglichen Zunahmen in den ersten Lebensmonaten wichtig sei und hier keine Stagnation eintreten dürfe. Die Wachstumsraten bei wilden Wiederkäuern verlangsamten sich aber von Geburt an mit jeder Lebenswoche (siehe Grafik). Das bedeutet, dass sich evolutionär ein Wachstumsprinzip entwickelt hat, das dem der intensiven Kälberaufzucht entgegengesetzt ist. Moderne Milchkühe sind keine wilden Wiederkäuer mehr, aber man kann sich immerhin bewusst machen, dass es nicht nur ideal sein dürfte, wenn man die Kälber viel stärker ins

Wachstum treibt als es ihrer Veranlagung entspricht.

Eine wichtige Frage ist auch, wie sehr die Fütterung die Ausbildung des Pansens und damit die spätere Verdauungsleistung beeinflusst. Es ist richtig, dass eine frühe und reichliche Versorgung mit Konzentraten zu einer starken Ausbildung der Pansenzotten führt. Das Problem dabei ist aber, dass stark ausgebildete Pansenzotten ein Merkmal der Konzentratselktierer unter den Wiederkäuern sind (z. B. Damwild oder Ziegen), wohingegen Raufutterelktierer wie das Rind im Pansen nur sehr spärlich ausgebildete Zotten haben. Wenn also ein Kalb mit viel Kraftfutter aufgezogen wird, zieht man hier einen prima Konzentratselktierer heran.

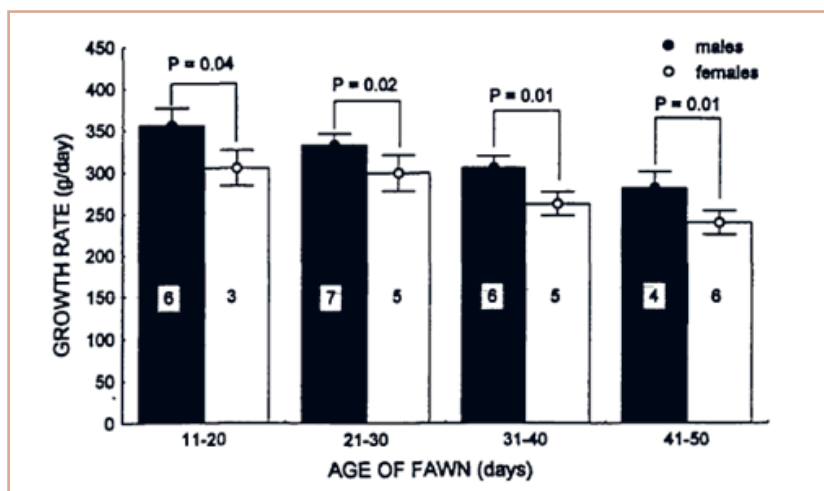
## Gute Raufutterverwertung als Ziel

Das Ziel müsste aber eine gute Raufutterverwertung sein. Hier sind Rinder nämlich wesentlich effizienter als Monogastrier; wogegen sie beim Kraftfutter ineffizienter sind als Huhn und Schwein. Angesichts des enormen Produktionsdrucks auf das weltweite Ackerland, sollte die Raufutternutzung bei allen Wiederkäuersystemen vor allem im Biolandbau im Vordergrund stehen.

Wie erwähnt, sind positive Effekte auf die Konstitution der Milchkühe zu erwarten, wenn diese als Rinder gesömmert wurden. Hier jedoch kommt das gegenteilige Prinzip zu einer intensiven Fütterung mit Konzentraten zur Anwendung: Die Tiere ernähren sich – zeitweise – von strukturreichem, langsam verdaulichem Weidefutter. Das verzögert zwar ihr Erstkalbealter, tut ihnen aber offenbar gut. Hier können sie ihre Fress- und Verdauungsfunktionen so ausbilden, wie sie beim Rind eigentlich angelegt sind: für die optimale Verwertung von Raufutter.

Florian Leiber, FiBL

Link zum Artikel in der UFA-Revue: [http://issuu.com/landi/docs/d\\_ur1213\\_composit/82](http://issuu.com/landi/docs/d_ur1213_composit/82)



Wachstumsraten von Damwildkitzen in Abhängigkeit vom Lebenstag.

Quelle: Modifiziert nach Birgesson et al. 1997.

Ihr Partner  
für  
Bio-Saatgut



## Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioproducte

### Für Ansaaten nach der Ernte

- Bio 1000:** 1-jährige Zwischenfuttermischung
- Bio 2000:** 2-jährige Rotklee-Raigrasmischung
- Bio 3000:** 3-jährige Gras-Weisskleemischung
- BIOLUZ:** 3-jährige Luzerne-Grasmischung mit Bastard-Raigras
- Bio 4000:** Mehrjährige Gras-Weisskleemischung
- Bio 4400 Turbo:** Mehrjährige Gras-Weisskleemischung
- NEU: Bio Allround:** Mischung für nicht raigrasfähige Standorte
- Turbo Wintergrün Bio:** Raigrasmischung für Spätsaaten
- Winter-Klee grün Bio:** Speziell für Spätsaaten

#### Grosse Auswahl an:

Bio-Zwischenfuttersaatgut und  
Bio-Gründungen wie ALEXPP bio,  
N-Plus bio, Raps, Rübsen, Ölrettich, Senf,  
Phacelia, Terra-FIT Mischungen

#### Verlangen Sie unseren Saatgutkatalog.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioproducte  
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, [www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch)

#### Regional-Berater, Abhollager:

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



## 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](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)

## TARITRAL BIO natürlicher TROCKENSTELLER

- Eine neue natürliche Methode zum sofortigen Trockenstellen!
- Regenerierung und Erneuerung des Eutergewebes ☎ 026 913 79 84
- mit Brennessel, Salbei und Ackerschachtelhalm [www.lgc-sa.ch](http://www.lgc-sa.ch)



### 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**

**Ein echter Gewinn für Gourmets: die Sieger der Bio Gourmet Knospe 2014. Herzliche Gratulation.**

Auch in diesem Jahr wurden wieder ausgewählte Bio Knospe-Produkte von einer unabhängigen Fachjury mit der Bio Gourmet Knospe prämiert. Damit werden nur Produkte ausgezeichnet, welche den höchsten Anforderungen entsprechen und für ein besonders feines Genusserlebnis sorgen. Mehr Infos: [bio-suisse.ch](http://bio-suisse.ch)

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





Im Rahmen des Projektes «Knospe-Biodiversität für mehr Lebensqualität» können die Bauern Beratungen anfordern.

## «Die Beratung hat mir gezeigt, was ich noch ändern muss»

Mit der Unterstützung von Bio Suisse beraten ausgewählte Landwirte ihre Berufskollegen in Sachen Biodiversität. Ab 2015 wird nämlich kontrolliert, ob die Betriebe mindestens 12 Massnahmen vom Biodiversitätsmassnahmenkatalog von Bio Suisse umsetzen.

**M**al sehen, ob wir den Weg finden, es ist verwinkelt hier», sagt André Windlin, während er an einem heissen Vormittag im Juni mit seinem Auto den Hang nordwestlich von Giswil OW ansteuert. Der Knospe-Landwirt aus Melchtal OW ist auf dem Weg zum Hof von Emil Keller. Dieser hat eine Biodiversitätsberatung angefordert, um für seinen Betrieb herauszufinden, welche Massnahmen er umsetzen soll, um die neuen Biodiversitätsanforderungen in den Knospe-Richtlinien zu erfüllen. Windlin kennt sich aus, er ist – anders als die meisten Bio-Suisse-Biodiversitätsberater – auch als kantonaler Bioberater tätig und war schon zweimal in dieser Funktion auf Kellers Betrieb. Diesmal ist er aber im Mandat für Bio Suisse unterwegs. Er findet den etwas abseits gelegenen Hof auf Anhieb. Hier auf der Hoflitage, fast vollständig umgeben von Wald, hält Emil Keller auf etwa 6 Hektaren rund 60 Schafe. Das Land ist teils sehr steil und eher nass. Die Schafhaltung eignet sich aus-

gezeichnet für dessen Bewirtschaftung. Für die Umstellung auf Bio im Jahr 1996 musste Keller lediglich einen befestigten Mistplatz betonieren, an der Bewirtschaftung musste er nichts ändern.

«Gerne würde ich mich erst mal mit dir zusammensetzen, um die möglichen Massnahmen vorzustellen und um zu diskutieren, welche davon auf deinem Betrieb Sinn machen könnten», erläutert Windlin nach der Begrüssung das Vorgehen. «Danach würden wir die infrage kommenden Massnahmen im Land etwas genauer anschauen.»

### BFF und Ökoqualität sind anrechenbar

Die Richtlinien von Bio Suisse stellen Anforderungen an die Biodiversität. Aus einem Katalog von über hundert verschiedenen Massnahmen müssen die Betriebe mindestens zwölf umsetzen. 2015 müssen sie diese anhand einer Selbstdeklaration ausweisen. Diese Deklaration stellt die Grundlage für die Kontrolle im

Jahr 2016 dar. Bio Suisse arbeitet zur Zeit an einem Onlinetool, welches die Selbstdeklaration erleichtern soll.

Im Abschnitt «Grundanforderungen» des Massnahmenkatalogs können die Betriebe bereits mit ihren Biodiversitätsförderflächen (BFF) gemäss Direktzahlungsverordnung des Bundes (DZV) punkten. Keller kommt dies dank der relativ kleinen Fläche und der extensiven Bewirtschaftung entgegen. Sein BFF-Anteil ist mit 10 Prozent schon heute relativ hoch. «Mein Land ist wenig getrieben», erklärt Keller. «Ich setze kaum Gülle ein, fast nur Mist, und auch von dem nicht viel.» Weil er aus Gründen der Tiergesundheit die Weideintervalle und die Bestossungsdauer eher lange hält, kann

### Betrieb Keller, Giswil OW

6 ha LN, 1,5 ha Wald. Bergzone II auf 850 m ü. M. 60 Schafe, Direktvermarktung von Lammfleisch und Brennholz. Einmannbetrieb, 0,45 SAK. 80-Prozent-Pensum im Nebenerwerb.





André Windlin bespricht mit Emil Keller mögliche Massnahmen für dessen Betrieb ...

er mit der Tierzahl nicht ans Limit gehen. «Gesündere, dafür etwas weniger Tiere sind wirtschaftlicher», ist er überzeugt.

### Steinhaufen, Scheiterbeigen, schonende Mahd

Windlin hat sich vorgängig anhand der Betriebsinformationen und der Parzellenpläne erste Überlegungen gemacht. «Vielleicht liesse sich für einen Teil der extensiven Wiese Qualitätsstufe 2 gemäss DZV anmelden», schlägt er Keller vor. «Ob sie diese erreicht, können wir nachher vor Ort überprüfen.» Auch spätere Schnitzeitpunkte auf an Bäche und offene Gräben grenzende Wiesen würden als Biodiversitätsmassnahme gelten. Das kommt aber nicht infrage, wie sich herausstellt: «Die Bäche, die meine March abgrenzen, sind allesamt im Wald und nicht in der landwirtschaftlichen Nutzfläche», meint Keller. Hingegen liessen sich Kleinstrukturen wie vorhandene Ast-, Steinhaufen und Scheiterbeigen als Biodiversitätselement ausweisen. Diese

dienen auch als Lebensraum für Nützlinge. Auch die Tatsache, dass Keller keine Mähauflbereiter oder rotierende Mähwerke benützt, lässt sich anrechnen. Keller kann sich auch vorstellen, 20 Vogelnistkästen aufzuhängen, wie Windlin es ihm vorschlägt. Auch die Bienenhaltung, welche eine Besitzerin eines der vier Ferienhäuschen betreibt, kommt für eine Anmeldung in Betracht.

«Du machst nur Bodenheu, oder? In Kombination mit dem Verzicht auf Silobereitung vor September liesse sich dies ebenfalls als Massnahme anrechnen», schlägt Windlin vor. Keller kann sich das vorstellen: «Ja, die 14 Siloballen die ich jährlich mache, könnte ich allenfalls auch zukaufen, das würde auch von der Nährstoffbilanz her drin liegen.»

### Ein Obstgarten der Qualitätsstufe 2

«Auf dem GIS-Luftbild habe ich gesehen, dass auf dem Pachtland im Schwendli Obstbäume stehen», sagt Windlin. «Die-

se liessen sich allenfalls als Obstgarten der Qualitätsstufe 2 gemäss DZV ausweisen.» Das würde weitere Biodiversitätsmassnahmen für Bio Suisse bedeuten und gleichzeitig 30 Franken pro Baum gemäss DZV anstatt 15. Bedingung ist eine zurechenbare Ökofläche von mindestens 0,5 Aren pro Baum. Für Keller scheint das machbar: «Da ist eine Weide, wo ich höchstens alle zwei Jahre Mist ausbringe, darauf könnte ich auch ganz verzichten.» Windlin wendet ein: «Extensive Weiden sind aber nur zurechenbar, wenn sie die Qualitätsstufe 2 erreichen. Ob das der Fall ist, können wir nachher vor Ort klären.»

### Anforderungen relativ leicht umsetzbar

Bei der anschliessenden Besichtigung der fraglichen Parzellen stellt sich schnell heraus, welche Ideen sich in der Praxis umsetzen lassen und welche nicht. So kann Keller tatsächlich einen Drittel der Ökowiase für Qualitätsstufe 2 anmelden. «Ich





## Von Bauer zu Bauer

Mit dem Projekt «Knospe-Biodiversität für mehr Lebensqualität» begleitet Bio Suisse die Einführung neuer Biodiversitäts-Richtlinien und unterstützt die Knospe-Bäuerinnen und -Bauern bei der gezielten Förderung der Biodiversität. Das dreijährige Projekt dauert von 2013 bis 2015 und wird vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit und Bio Suisse finanziert. Partner sind das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der Schweizer Vogelschutz SVS/Bird-Life Schweiz. Im Zentrum des Projekts steht die Beratungsmethode «Von Bauer zu Bauer». Für wen die neue Richtlinie Bio-diversität eine besondere Herausforderung darstellt, der kann sich für eine der 150 einzelbetrieblichen Beratungen anmelden. Die Anmeldung erfolgt unter [www.bio-suisse.ch/de/einzelbera-](http://www.bio-suisse.ch/de/einzelbera-)

tungen.php Bei der Registrierung müssen Betriebsdaten und Informationen zum Ökoausgleich angegeben werden. Die Berater sind erfahrene Biobauern aus der jeweiligen Region, die im Vorfeld speziell für dieses Projekt vom FiBL ausgebildet wurden. Der gemeinsame Betriebsrundgang und das persönliche Beratungsgespräch dauern etwa einen halben Tag. Dabei werden Aufwertungen bestehender und die Anlage neuer ökologischer Ausgleichsflächen besprochen und geplant. Für das Einzelberatungspaket wird eine Kostenbeteiligung von 150 Franken verrechnet. Bio Suisse kann nur Betriebe mit Handlungsbedarf berücksichtigen. sg

Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt dieses Projekt.



Prozent und dem hohen Anteil BFF der Qualitätsstufe 2 von sieben Prozent. «Mit den Steinhaufen, den Nistkästen und dem Obstgarten erreichst du locker 14 Massnahmen», meint Windlin. «So viel empfehle ich jeweils mindestens. Dann hat man in Bezug auf die geforderten zwölf Massnahmen etwas spatzig.» Keller freut sich: «Dann kann ich weiterhin meine Siloballen selber machen.»

## Nicht auf allen Betrieben so einfach

Windlin wird Keller nun eine bereinigte Checkliste mit dem Ist-Zustand und den besprochenen Massnahmen schicken, zusammen mit detaillierteren Informationen zu einzelnen Massnahmen. Keller bezahlt für die Beratung 150 Franken. In diesem Fall hat er auch gleich noch eine

Direktzahlungsberatung erhalten. Das ist zwar nicht so vorgesehen, aber Windlin meint: «Wenn sich eine Biodiversitätsmassnahme mit einer Direktzahlungs-optimierung verbinden lässt, will ich das dem Landwirt natürlich nicht vorenthalten.» Keller ist zufrieden mit der Beratung. «Das Gespräch hat mir Klarheit darüber verschafft, was schon da ist und was es noch braucht», meint er. «So habe ich ein gutes Gefühl, weiterhin nach den Bio Suisse Standards wirtschaften zu können.»

Nach der Verabschiedung gibt Windlin zu bedenken, dass wohl nicht alle Betriebe die Anforderungen so leicht erfüllen können wie Emil Keller. «Gerade auf grösseren Betrieben ist es schwieriger, so viele Massnahmen mit dem BFF-Anteil und dessen Qualität zu erreichen.»

Markus Spuhler

werde dir dies in den Betriebsdaten beim Kanton gleich nachtragen», verspricht Windlin, der dank seiner Tätigkeit beim kantonalen Landwirtschaftsamt über die nötigen Kompetenzen verfügt.

Auch der besagte Obstgarten lässt sich als solcher deklarieren, die zugehörige extensive Weide weist auf der Hälfte der Fläche die für Qualitätsstufe 2 nötige Biodiversität auf. Eine weitere Ansammlung von Obstbäumen will Keller hingegen nicht als Obstgarten für Qualitätsstufe 2 anmelden. Dazu müsste er die angrenzende Wiese in eine BFF-Wiese überführen. «Ich möchte diese im Sommer aber weiterhin beweiden. Und auf dieser Parzelle auch Qualitätsstufe 2 zu erreichen, ist aufgrund der schattigen Lage schwierig.»

Mit den im Land gewonnenen Erkenntnissen rechnet Windlin die umsetzbaren Biodiversitätsmassnahmen nach. Bei den Grundanforderungen kommt er somit bereits auf elf Massnahmen. Dies dank dem hohen BFF-Anteil von 15,5



Bilder: Markus Spuhler

... die Umsetzbarkeit der Massnahmen prüfen die zwei dann gleich vor Ort.





Hans-Georg Kessler von der Biofarm-Genossenschaft informiert über Anbau und Marktaussichten von Ölsaaten.

## Der Bio-Ackerbautag lockte über 1000 Besucher an

Am 12. Juni fand zum dritten Mal der Bioackerbautag statt. Der Anlass erreichte dieses Jahr auf dem Schwand in Münsingen BE den bisher grössten Umfang. Auf einem Ausstellungsgelände von rund 15 Hektaren informierten sich Praktiker und die Branche über die neusten Entwicklungen im Bereich Bioackerbau.

**D**ie Gesellschaft hat als Nutzniesserin einer intakten Umwelt Interesse an einem schonenden Umgang mit der Natur; den können wir bieten», erklärte Urs Brändli, Präsident von Bio Suisse bei der Begrüssung. Auf dem seit 2009 biologisch

geführten Betrieb Schwand in Münsingen BE konnten sich die Besucher aus allen Landesregionen über verschiedene Kulturen und Sorten sowie über Pflege- und Bodenschutzmassnahmen informieren. Erstmals waren am Bio-Ackerbautag

auch Kartoffeln, Mais, Weiderotklee und Kompost ein Thema. Zum Einsatz kam auch neuste Technik, so etwa GPS- und Kamera-gesteuerte Hackgeräte zur Unkrautregulierung sowie Multicopter beim Verteilen von Trichogramma-Kugeln



Wie viel kann von dieser Raps-Versuchsparzelle der Sorte Sherlock gedroschen werden? Das war die Frage im bioaktuell-Schätzwettbewerb.



Peter Weisskopf von Agroscope hat Wasser mit Lebensmittelfarbe eingefärbt, um die Sickerwege in einem Maisfeld sichtbar zu machen. In den Reihen nimmt der Boden das Wasser besser auf.



## Direkter Austausch mit den Leserinnen und Lesern



Bioaktuell war dieses Jahr zum ersten Mal mit einem eigenen Stand am Bio-Ackerbautag präsent, mit dem Ziel für einmal mit den Leserinnen und Lesern direkt in Kontakt treten zu können. In zahlreichen Gesprächen fand ein wertvoller Austausch statt. Auch der Ertrags-Schätzwettbewerb und die bioaktuell-Regenmesser stiessen auf grosses Interesse. Sobald die Versuchsparzelle der

Sorte Sherlock geerntet ist, wird ermittelt, wer mit seinem Tipp am nächsten an den tatsächlichen Ertrag herangekommen ist. Die drei besten gewinnen je einen Gutschein für Feldsamen der Firmen OH Samen, Mühle Rytz und Sativa im Wert von 300 Franken. Die Gewinner oder Gewinnerinnen werden in der Septemberausgabe von bioaktuell bekannt gegeben. spu

gegen den Maiszünsler. Weiter bot der 3. Berner Bodentag eine Vielfalt an Informationen über den praktischen Bodenschutz. Mit 32 Ständen war auch die Anzahl Aussteller so hoch wie noch nie. Vor allem die Informationen über den Bio-

markt und dessen Produktionsmittel sowie der grosse Landtechnikpark fanden Anklang beim interessierten Publikum.

Der Biomarkt und der Bodenschutz sind zwei hochaktuelle Themen. Um die Produzenten in ihrer Arbeit zu fördern

Die Maschinendemos waren einmal mehr ein Publikumsmagnet.



Bilder: Markus Spühler

In einem Versuch testet das FiBL eine Hafer-Soja-Mischkultur. «Der Hafer soll das Unkraut unterdrücken. Weil es sich um Winterhafer handelt, schosst er nicht und konkurrenziert die Soja weniger», erklärt FiBL-Mitarbeiter Daniel Böhler.

und die Suche nach neuen Bioackerbauern zu unterstützen, haben die Organisationen Agroscope, Bodenschutzfachstelle des Kantons Bern, Bärner Biobure, Berner Fachhochschule HAFL, Bio Suisse, Biofarm, Inforama, Delley Samen und Pflanzen AG, Sativa, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau und Swiss No-Till den Fachtag organisiert. «Mit diesem Anlass zeigen wir, dass sich im Biolandbau und Bodenschutz innovative Techniken, Wirtschaftlichkeit und Umweltsanliegen kombinieren lassen – das interessiert die Bäuerinnen und Bauern ganz offensichtlich», freute sich OK-Präsident Simon Jöhr. mgt/spu

Bild: Thomas Alftödi



# Drei neue Gremien sollen den Vorstand entlasten

Bio Suisse plant eine umfassende Anpassung der Statuten. Eine Projektgruppe hat einen Vorschlag zum genauen Wortlaut erarbeitet. Nun muss ihn der Vorstand noch absegnen, bevor er zur Abstimmung an der nächsten Delegiertenversammlung kommen kann.

Die seit längerem angekündigte Statutenanpassung bei Bio Suisse nimmt Form an. Neben verschiedenen Detailänderungen (siehe Kasten), die sich im Laufe der letzten zehn Jahre Verbandsarbeit aufgedrängt haben, soll es auch zu einer Anpassung der Strukturen kommen. Eine Projektgruppe hat sich intensiv mit dem Thema befasst und sich mit allen betroffenen Gremien ausgetauscht. Ihr gehören neben Präsident Urs Brändli und Geschäftsführer Daniel Bärtschi die Vorstandsmitglieder Danielle Rouiller, Josef Stutz (neu Claudio Gregori) und Monika Rytz an sowie Hans Ramseier, Jürg Schenkel und Christian Voegeli von der Geschäftsstelle. Verbandskoordinator Christian Voegeli leitet die Projektgruppe. Ihr Vorschlag sieht vor, dass der Vorstand in seiner Arbeit von drei neuen Fachgremien unterstützt werden soll, nämlich von einem Qualitätsgremium, einem Wissensgremium und einem Marktgeremium. Sie sollen die Vorstandsgeschäfte vorbereiten, so kann sich der Vorstand verstärkt auf die strategische Arbeit konzentrieren. Die Fach-

gremien sollen fünf bis zwölf Mitglieder zählen, welche vom Vorstand gewählt werden. Ein Vorstandsmitglied soll jeweils das Präsidium des Fachgremiums übernehmen und die Geschäftsstelle soll mit einem führenden Mitarbeiter oder einer Mitarbeiterin vertreten sein.

## Fachkommissionen näher ans operative Geschäft bringen

Mit dem Vorschlag soll auch den Bedürfnissen der Fachkommissionen Rechnung getragen werden. «Wir haben von den FK-Mitgliedern immer wieder gehört, dass sie sich etwas abgeschottet fühlen und der Vorstand für sie wenig greifbar sei, obwohl sie diesem eigentlich direkt angegliedert sind», sagt Voegeli. «Wir haben Gespräche geführt, um zu erfahren, wie man die Situation verbessern könnte.» Die Bedürfnisse seien je nach Produktgruppe sehr unterschiedlich. «So haben zum Beispiel die Milchproduzenten ein viel grösseres Bedürfnis nach Organisation und Vertretung im Dachverband als etwa die Winzer.» Alles in allem habe sich aber gezeigt, dass die

Analyse und Bearbeitung der Agrarmärkte seitens Bio Suisse intensiviert werden muss. «Unser Vorschlag sieht deshalb vor, die Fachkommissionen in Fachgruppen umzuwandeln, die seitens der Geschäftsstelle eng von Agrarmarktspezialisten betreut werden sollen.» So werde die Marktkoordination in den einzelnen Produktgruppen professionalisiert. «Ich bin überzeugt, dass die Praktikersicht so direkter in die operativen Entscheidungen einfließen kann, weil der Austausch mit der Geschäftsstelle verstärkt wird», sagt Christian Voegeli. Die Anbindung der Fachgruppen an den Vorstand würde gemäss dem Vorschlag der Projektgruppe über das neu zu schaffende Marktgeremium sichergestellt.

## Auch Konsequenzen für die Geschäftsstelle?

Welche Konsequenzen die Umstrukturierung der Fachkommissionen für die Organisation in der Geschäftsstelle hat, ist noch nicht abschliessend geklärt. Die Fachkommissionen wünschen, eine eigene Abteilung Märkte zu schaffen, welche einerseits die produktmarktrelevanten Aktivitäten auf der Geschäftsstelle koordiniert und andererseits den Kontakt zu den Produzenten in den einzelnen Produktgruppen sicherstellt, also zu den Winzern, Obstbauern, Gemüsegeärtnern, Kräuterproduzenten, Biogärtnereien, Betrieben mit Ackerkulturen, Milch-, Eier- und Fleischproduzenten.

Der genaue Wortlaut zu den Änderungen in den Statuten steht bereits. Nun wird der Vorstand diesen genehmigen und einen Antrag an die nächste Delegiertenversammlung im Herbst verfassen. Falls die Delegierten diesen gut heissen, dürften die Änderungen ab Herbst 2015 zum tragen kommen.

Markus Spuhler

## Die Statutenänderungen im Überblick

- Drei neue Gremien: Ein Qualitäts-, ein Markt- und ein Wissensgremium sollen den Vorstand entlasten. Sie bereiten die Vorstandsgeschäfte vor. Das Qualitätsgremium verabschiedet Weisungen und bearbeitet Einsprachen gegen Vollzugsentscheide zu Richtlinien. Das Marktgeremium berät den Vorstand bezüglich Markt- und Marketingstrategie und hat ein Mitspracherecht bei der Entwicklung und Auslegung gewisser Richtlinienkategorien. Das Wissensgremium macht Vorschläge zu den Themen Bildungsstrategie, Forschungsschwerpunkte, und Wissenstransfer.
- Die Frist für die Aufnahme von Geschäften auf die DV-Traktandenliste wird zwei Wochen vorgezogen. So können die Bio Suisse Organe zu den Anträgen Stellung nehmen.
- Der Präsident soll neu vor den Vorstandsmitgliedern gewählt werden. So erhält das Amt eine höhere Attraktivität.
- Die Amtsdauer soll im Vorstand und den neuen Gremien auf 16 Jahre oder 20 Jahre inklusive Präsidium beschränkt werden.
- Die Geschäftsstelle soll in den Statuten als Organ von Bio Suisse verankert werden.
- Der Name von Bio Suisse wird auf Rätoromanisch geändert. Statt Associazione wird neu das Wort Uniun verwendet.
- Der Begriff Label wird in den Statuten gestrichen. Die Markenstrategie wurde bereits an der Frühlings-DV 2008 beschlossen.

cv/spu



# Bio Suisse Onlineshop und «Web2Print» fusionieren

Bio Suisse hat den Onlineshop komplett überarbeitet. Für den Benutzer bringt das viele Vorteile. Neu sind alle editierbaren Artikel aus dem «Web2Print»-System in den Shop integriert, so sind alle Verkaufsförderungsartikel an einem einzigen Ort und mit nur einem Login bestellbar.

Im neuen Onlineshop von Bio Suisse findet man alle bewährten Artikel des bisherigen Shops, von Fruchtekörbchen über Bekleidung bis hin zu Dekomaterial – zu unveränderten Preisen. Neu finden sich jetzt ebenfalls die individuell editierbaren Werbemittel aus dem «Web2Print»-System im Shop, seien dies Blachen, individuelle Hofbroschüren oder individualisierbare Etiketten. Zusätzlich gibt es neue Artikel wie etwa die Etikette für Siloballen oder die 3-Liter-Bag-in-Box.

Der Shop wurde funktionell optimiert und vereinfacht, sodass eine Bestel-

lung ganz intuitiv wie bei einem normalen Onlineshop funktioniert. Dank der Fusion von Shop und Web2Print benötigt man nur noch ein Login und nur noch einen Ort für die Bestellung. Das Login hat Bio Suisse vorgängig für alle erfasst.

## Wie funktioniert?

Gehen Sie direkt auf [shop.bio-suisse.ch](http://shop.bio-suisse.ch) und loggen Sie sich ein. Benutzername ist Ihre Bio Suisse Adress-/Betriebsnummer, das Passwort ist standardmässig auf bioshop gesetzt (bitte nach dem Login anpassen). fm

Sie sind also bereits mit Ihrer Adresse im System bekannt und müssen sich nur noch einloggen und bestellen. Wie das Login funktioniert, sehen Sie im Kasten links.

Flavia Müller

Alle Informationen zum neuen Onlineshop finden Sie unter [www.bio-suisse.ch/de/werbematerial.php](http://www.bio-suisse.ch/de/werbematerial.php).

Direktlink zum Shop:

[shop.bio-suisse.ch](http://shop.bio-suisse.ch).

Bei Fragen helfen gerne

Flavia Müller (Tel. Nr. 061 204 66 51,

[flavia.mueller@bio-suisse.ch](mailto:flavia.mueller@bio-suisse.ch)) oder

Sylvia Gysin (Tel. Nr. 061 204 66 26

[sylvia.gysin@bio-suisse.ch](mailto:sylvia.gysin@bio-suisse.ch))



## «Grand Prix Bio Suisse 2014» läuft

Auch dieses Jahr schreibt Bio Suisse den «Grand Prix Bio Suisse» aus. Der Verband will mit diesem Förderpreis Menschen unterstützen, die sich mit innovativer und nachhaltiger Leistung für die Entwicklung des Biolandbaus sowie die Bioverarbeitung in der Schweiz einsetzen. Der Preis ist mit 10 000 Franken dotiert.

Die besten Chancen haben Projekte, die zur weiteren Verankerung der biologischen Landwirtschaft und Verarbeitung in unserer Gesellschaft dienen – Projekte also, die fachliche Leistungen in Anbautechnik, Zucht, Grundlagenforschung oder auch in der Entwicklung oder der Verarbeitung von Bioprodukten sowie deren Vermarktung erbringen. Auch Projekte, die Tourismus und Biolandbau zusammenführen und weiter

vorantreiben, können für den Grand Prix eingereicht werden.

Die Jury, bestehend aus dem letztjährigen Preisträger, dem Präsidenten von Bio Suisse sowie Persönlichkeiten aus Politik und Medien, wird das Gewinnerprojekt ermitteln. Der «Grand Prix Bio Suisse» ist eine Weiterentwicklung des im Jahr 2006 eingeführten «Bio Suisse Förderpreises». Er wird jährlich an der Herbst-Delegiertenversammlung von

Bio Suisse an Personen oder Institutionen verliehen. akb

Die Anmeldefrist läuft noch bis 31. August 2014. Eine kurze Beschreibung auf ein bis zwei A4-Seiten genügt; Fotos helfen, das eingereichte Projekt zu veranschaulichen. Projekte können eingereicht werden bei Bio Suisse, Andreas Käsermann, Leiter Medienstelle, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel, [andreas.kaesermann@bio-suisse.ch](mailto:andreas.kaesermann@bio-suisse.ch)

# agrisano

Mit uns haben Sie  
das richtige Taggeld:  
**AGRI-revenu!**

## Für die Bauernfamilien!

Alle Versicherungen aus einer Hand.

Agrisano | Laurstrasse 10 | 5201 Brugg  
Tel. 056 461 71 11 | [www.agrisano.ch](http://www.agrisano.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!

KAG freiland  
das tierfreundlichere Bio-Label

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

BIO SUISSE

agrobio **schönholzer ag**  
BIO SUISSE [www.agrobio-schönholzer.ch](http://www.agrobio-schönholzer.ch) BIO

### Raufutter

*... als ideale Ergänzung zu jungem Gras/Weide*

**BIO Getreideheu-Pellets:** bewährter Maiswürfelersatz - konstanter, ausgeglichener Gehalt, schnelle Energie

**BIO Luzerneheu-Quaderballen:** Kauf nach Schnitt und Rohproteingehalt, hochverdauliche Rohfaser zur Aufwertung strukturarmer Rationen

**BIO «Misto»:** Luzerneheu mit Raigrasanteil, Quaderballen

**BIO Heu/Emd:** belüftet, heissluft-oder sonnengetrocknet

*... bewährt, mit Qualitätsgarantie «reine Luzerne»*

**BIO Luzernepellets:** Pellets mit 16% RP oder *nur bei uns* Power Pellets mind. 20% RP - ein kräftiges Raufutter

### Kraftfutter

*“Nebenprodukte schliessen den ökologischen Kreislauf nachhaltig sinnvoll-wertvoll-preiswert”*

**BIO Ölkuchen (Lein, Sonnenblumen, Raps):** Eiweissquelle aus Schweizer Speiseöl-Kaltpressung, schmackhaft, hochverdaulich, energie- und mineralstoffreich

**BIO Körnermais:** beständige Stärke – pansenschonende Energie für hohe Milchleistungen

**BIO Projunior Kälber-Aufzuchtfutter ohne Soja:** hochwertige Inhaltsstoffe und strukturierte Luzerne sorgen für frohes Wachstum und optimale Pansenentwicklung

**BIO Melasse:** Energie aus dem Tank

**Stroh BIO** und **konventionell**-bereits aus neuer Ernte

☎ 071 642 45 90  
[info@agrobio-schönholzer.ch](mailto:info@agrobio-schönholzer.ch)

## bioaktuell

BIO SUISSE

FiBL

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

# abo

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](mailto:verlag@bioaktuell.ch)



# Schafft es das Biopoulet aus der Nische?

Der Biofleisch- und Fischmarkt ist 2013 umsatzmässig um 16 Prozent gewachsen. Die Detailhändler sehen im Biopouletfleisch einen der Haupttreiber für das gute Wachstum.

**C**hristoph Schatzmann, Leiter der Geschäftseinheit Geflügel von Bell, führt die Vertragsproduktion umsichtig: Man wachse kontinuierlich über das Jahr verteilt, sagt er. Bis Mitte 2013 konnte Bell die Beschaffung mit Vollknospe-Betrieben abdecken. Seither hat man auch Umstellbetriebe aufgenommen, was natürlich einen Mehraufwand bei der Warenflusstrennung und Etikettierung bedeutet. Heute machen die Poulets mit Umstellknospe einen Anteil von rund 15 Prozent der Biopouletproduktion aus. In Zukunft können noch einige Betriebe in die Vertragsproduktion aufgenommen werden, aber auch das Pouletfleisch soll möglichst vollständig mit der Knospe vermarktet werden. Verbesserungsvorschläge im Bereich der Haltung werden direkt mit den Produzenten diskutiert und bei positiver Einschätzung anschliessend umgesetzt. Diese Zusammenarbeit führt zu einer permanenten Optimierung in der Haltung von Biopoulets, erklärt Schatzmann.

## Migros sucht auch Umstellbetriebe

Unter der Marke «Sélection» verkauft Migros schon seit Jahren Biogeflügel-



Bild: Micarna SA

Die Zahl der Biomastküken ist 2013 auf über 700 000 angestiegen.

fleisch. Seit Beginn dieses Jahres führt der Grossverteiler nun auch Geflügelfleisch unter der Marke «Migros-Bio». Micarna sucht seit einiger Zeit nach geeigneten Betrieben. «Wir möchten das Angebot in den nächsten Jahren stark ausbauen», bestätigt Vincent Genoud, Bereichsleiter Geflügelproduktion. Um dieses Ziel zu erreichen, ist er auch an Umstell-Betrieben interessiert.

Geflügelmäster Laurent Godel ist langjähriger Vertragspartner von Micarna und sehr zufrieden: «Obwohl das Biofutter teurer ist und in der Produk-

tion nach Bio Suisse Richtlinien deutlich mehr Arbeitsstunden anfallen, verdiene ich an den Poulets gleich viel pro Stunde wie andere Geflügelmäster.» Die Arbeit mit den kleinen Herden und draussen auf der Weide mache ihm gleichzeitig aber mehr Freude. Ein Problem stellen allerdings Raubtiere dar.

Dank der Vertragsproduktion ist der noch immer kleine Markt gut regulierbar. Ein allfälliges Überangebot an Flügeln und Schenkeln wird so verhindert. Poulet-Brüstli könnten jedoch weit mehr verkauft werden. Michèle Hüerner

## Ethikthema Zweinutzungshuhn

Coop hat einen ersten Praxisversuch mit der Zweinutzungsrasse «Lohmann Dual» gestartet. Die Güggele wurden auf zwei Knospe-Betrieben parallel zur üblichen Rasse eingestallt, gehalten und geschlachtet. Das exakte Ergebnis betreffend Futterverbrauch und Fleischansatz steht zwar noch aus.

Basil Mörikofer, strategischer Einkäufer Fleisch & Fisch bei Coop stellt aber fest: «Nur, weil ich einige verarbeitungstechnische Unterschiede kannte, konnte ich im direkten Vergleich auf dem Teller das Poulet der Zweinutzungsrasse vom anderen unterscheiden». Die Poulets wurden im Laden mit einem Sticker gekennzeichnet und haben sich gut verkauft. Da die Legehennen-Schwester erst kürzlich begonnen haben Eier zu legen, sind

noch keine Erfahrungen bezüglich Legeleistung, Schalenstabilität, Farbe, Grösse und Form vorhanden. Seit Ende Juni stehen Eier von Zweinutzungshühnern versuchsweise in grösseren Coopfilialen im Raum Zürich zum Verkauf.

Die Fragen der Vertreter der Fachkommissionen Eier und Fleisch beantwortet Coop an einem gemeinsamen Treffen. Mörikofer's Vision ist, das Pouletfleisch vom Zweinutzungshuhn so viel teurer verkaufen zu können, dass die Mehrkosten bei dessen Beschaffung über das Poulet gedeckt werden. Weil der zusätzliche Futterbedarf eine Einbusse bezüglich Ökologie bedeute, beobachtet Coop auch die Fortschritte bei der In-Ovo-Geschlechtbestimmung genau.

mh

## Micarna sucht Biogeflügelmäster

Micarna sucht Produzenten, die in die Geflügelmast einsteigen wollen. Idealerweise Betriebe, die bereits über einen Stall für die Aufzucht verfügen, mit grösseren Transportern erreichbar sind und nicht mehr als 120 km vom Schlachtbetrieb in Courtepin FR entfernt liegen. Im Mäster-Vertrag werden die Entschädigung für die Arbeit des Produzenten und die Amortisation der Ställe separat geregelt. mh

*Interessenten melden sich bei Renato Feyer, Technischer Berater Geflügel: Tel. 026 684 88 77, Mobile: 079 479 52 59, E-Mail: renato.feyer@micarna.ch*

# Leicht mehr Beanstandungen als in den drei Vorjahren

Auf der Geschäftsstelle von Bio Suisse ist man der Ansicht, dass die Kontroll- und Zertifizierungsstellen den Schweizer Biosektor letztes Jahr verlässlich und gründlich kontrolliert haben. Wichtige Ergebnisse aus den Jahresberichten der Kontrollstellen können jetzt über die letzten fünf Jahre verglichen werden.

Insgesamt haben die Kontroll- und Zertifizierungsstellen nach eigenen Angaben letztes Jahr 5996 Knospe-Betriebe kontrolliert und zertifiziert. Bio Test Agro (BTA) leistete ungefähr 21 Prozent davon, bio.inspecta den Rest.

## 361 Zusatzkontrollen in der Landwirtschaft

Neben der jährlichen Hauptkontrolle wurden 361 Betriebe zusätzlich kontrolliert. Zudem erteilten die Zertifizierungsstellen 245 Ausnahmegewilligungen, praktisch ausschliesslich für konventionelle Tier- oder Futterzukaufe.

Die Kontrolleure haben an 1018 Betriebe Anmerkungen oder kostenlose Sanktionsschreiben verfasst. 219 Betriebe (3,7 Prozent) erhielten eine kostenpflichtige Sanktion, meistens auch mit Auswirkungen auf die Direktzahlungen. Sechs Betriebe mussten wegen schwerer Verstössen aberkannt werden (siehe Abbildung).

## Die Hälfte der Lizenznehmer erhielt Auflagen

Von den 1237 Handels- und Verarbeitungsbetrieben, die auf die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien kontrolliert wurden, hatten über 800 einen Lizenz- oder Markennutzungsvertrag mit Bio Suisse. Lohnverarbeiter sind meistens keine Lizenznehmer, werden aber trotzdem auf die Einhaltung der Knospe-

### Über die Jahresberichte

Die von Bio Suisse zugelassenen Zertifizierungsstellen müssen jährlich Rechenschaft über ihre Tätigkeit ablegen. Diese Daten ermöglichen eine Übersicht und einen Vergleich über ausgestellte Ausnahmegewilligungen, Kontrollen und Sanktionen und unterstützen damit die Qualitätssicherung und Harmonisierung.

Einen ausführlichen Jahresbericht mit weiteren Zahlen finden Sie auf der Bio Suisse Internetseite [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Über uns → Zahlen und Fakten.

## Die häufigsten Sanktionsgründe

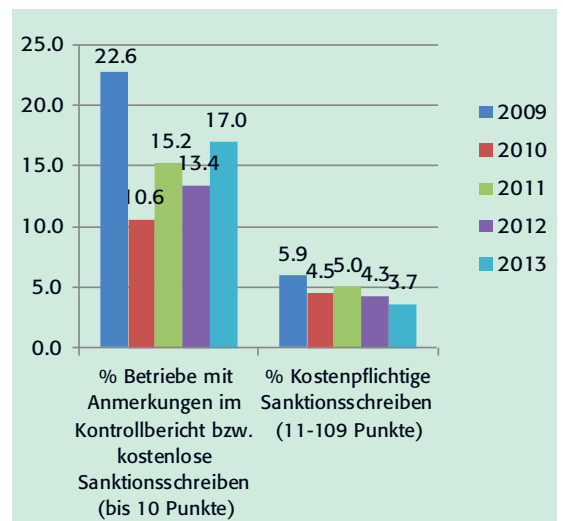
Die häufigsten Abweichungen im Jahr 2013 betrafen in der Landwirtschaft die folgenden Bereiche/Themen:

1. Veraltete oder fehlende Bodenanalysen (3,3 % der Betriebe)
2. Hobbytiere: Anforderungen der Bioverordnung oder der Bio Suisse Richtlinien nicht in allen Bereichen eingehalten (3,3 %)
3. Qualitative Tierschutz-Mängel / Auslaufvorschriften nicht vollständig erfüllt (2,4 %)
4. Bauliche Tierschutz-Mängel (1,7 %)
5. Abweichungen betr. Hofdüngerlagerung (Lagerkapazität, Sickersaft) (1,5 %)
6. Zukauf von Tieren aus nicht-biologischer Haltung (1,2 %)
7. Fehlender Ausbildungsnachweis bei neuen Betriebsleitern (1,0 %)
8. Fehlende Selbstdeklaration soziale Anforderungen (0,9 %)
9. Fehlende aktuelle Tierschutz-Atteste (0,8 %)
10. Unsaubere Kennzeichnung der Produkte (0,8 %)

Die häufigsten Abweichungen in Verarbeitungs- und Handelsunternehmen betrafen im Jahr 2013 die folgenden Bereiche/Themen:

1. Mängel bei der Kennzeichnung der Produkte (13,3 % der Betriebe)
2. Betriebsbeschreibung nicht aktuell (10,7 % der Betriebe)
3. Unvollständige/nicht aktuelle Produktliste (Knospe-Produkte) (8,4 % der Betriebe)
4. Mangelhafte Deklaration des Knospe-Status auf Lieferscheinen und Rechnungen (7,3 % der Betriebe)
5. Mängel in der Warenflussdokumentation (6,8 % der Betriebe)
6. Importe zum Zeitpunkt der Kontrolle noch nicht von Bio Suisse anerkannt (6,7 % der Betriebe)
7. Etiketten zum Zeitpunkt der Kontrolle noch nicht von Bio Suisse freigegeben (5,9 % der Betriebe)
8. Unvollständige oder fehlende Risikoanalyse in Bezug auf die Kontamination durch unzulässige Erzeugnisse (5,6 % der Betriebe)
9. Umsatz mit Knospe-Produkten nicht korrekt deklariert (4,8 % der Betriebe)
10. Unvollständige Lieferantenlisten/mangelhafte Zertifikatsprüfung der Lieferanten (4,7 % der Betriebe)

Richtlinien kontrolliert. Der Marktanteil von bio.inspecta beträgt 90 Prozent. Neben den jährlichen Hauptkontrollen erhielten 41 Betriebe eine Zusatzkontrolle. Über die Hälfte der Lizenznehmer bekamen Auflagen von den Zertifizierungsstellen. Rund 30 Prozent der Betriebe erhielten zertifizierungsrelevante Auflagen. Die Kontrolleure stellten ausserdem 18 kostenpflichtige Verstösse fest und mussten in einem Betrieb ein Fabrikationslot aberkennen.



Anteil Sanktionierungen auf Knospe-Landwirtschaftsbetrieben\*

\* Datengrundlage: Jahresberichte der Kontroll- und Zertifizierungsstellen, 2013.

Hans Ramseier und Jörg Schumacher





Anhäufeln der Baumwollpflanzen im Langzeitsystemversuch («SysCom»).

Erstes Treffen zum Auftakt des «Green Cotton Projektes».

Bilder: FiBL

# Gentechnikfreies Saatgut für indischen Biobaumwollanbau

Neben seinen zahlreichen Forschungsaktivitäten für die heimische Biolandwirtschaft ist das FiBL auch international tätig. In Indien laufen derzeit unter anderem Forschungsprojekte mit Baumwollsaatgut und ein Langzeitsystemversuch zu unterschiedlichen Bewirtschaftungsmethoden.

**D**er Schweizer DOK-Versuch wurde weltbekannt. Seit 2007 führt das FiBL ähnliche Langzeitversuche auch in Kenia, Bolivien und Indien durch. In Indien vergleichen die Forscher in Zusammenarbeit mit der «bioRe-Association» eine Fruchtfolge aus Baumwolle, Soja und Weizen unter konventionellen, biologischen und biodynamischen Anbaubedingungen, bei Baumwolle ergänzt um eine Variante mit gentechnisch verändertem Saatgut. Laut Gurbir Bhullar, Projektleiter des indischen Versuches, ist das bisher wichtigste Forschungsergebnis, dass der Anbau von biologischer Baumwolle trotz tieferem Ertrag rentabel sein kann. Grund dafür seien die deutlich niedrigeren Produktionskosten. «Die Höhe der Erträge hängt jedoch stark von den Umweltbedingungen ab und es sind weitere Untersuchungen nötig, um diese Erkenntnis zu untermauern», so Bhullar.

## Partizipative Forschung

Zudem sind lokale Kleinbauern über partizipative Innovationsplattformen fest in das Projekt eingebunden. So werden Praxiswissen und -fragen der indischen Bauern in die Forschungsarbeit mit einbezogen. Begleitet vom Forschungsteam untersuchen sie auf ihren eigenen Betrieben, wie sie zum Beispiel phosphatreiche Gesteinsmehle auf den stark alkalischen Böden besser nutzen oder biologische Pflanzenschutzmittel aus heimischen Pflanzen herstellen können.

## Saatgutverfügbarkeit sichern

In zwei weiteren FiBL-Projekten geht es um die Grundlage der indischen Biobaumwollproduktion. Denn infolge der Dominanz von gentechnisch veränderter Bt-Baumwolle – solche wächst auf mehr als 95 Prozent der Anbaufläche – ist herkömmliches Baumwollsaatgut nahezu vom Markt verschwunden. 2011 führte das FiBL zusammen mit Projektpartnern einen Workshop durch, um auf den Verlust genetischer Ressourcen hinzuweisen und neue Wege zur Sicherung von gentechnikfreiem Saatgut aufzuzeigen. Daraus ging die Deklaration von Dharwad hervor, in der sich Forschungsinstitute, Anbauorganisationen und Vertreter der Saatgut- und Textilindustrie verpflichten, gemeinsam die Saatgutproduktion und die Züchtung für den biologischen und extensiven Anbau zu fördern. Seit 2011 unterstützt das FiBL zusammen mit Baumwollzüchter Shreekant S. Patil, Professor an der Universität Dharwad, die «bioRe Association» bei der Suche nach geeigneten Sorten für den Bioanbau. «Aus über 200 bestehenden Sorten, die wir auf ihre Eignung für den Biolandbau geprüft haben, konnten wir zehn aussichtsreiche Sortenkandidaten identifizieren», so Projektleiterin Monika Messmer. Diese werden nun an verschiedenen Standorten für eine Sortenzulassung geprüft und parallel dazu vermehrt, damit nach der Zulassung direkt Saatgut für den Anbau zur Verfügung steht.

«Da wir für verschiedene Anbaubedingungen eine Vielfalt an Sorten benötigen, haben wir 2013 zusammen mit indischen Biobaumwollorganisationen und der Universität Dharwad das «Green-Cotton-Projekt» initiiert, um ergänzend zur Sortenprüfung neue Sorten für den biologischen Baumwollanbau zu entwickeln», berichtet Messmer. Dabei sind Kleinbauern, Züchter, Forscher, Anbauberater, Spinnereien und der Textilhandel von Beginn an aktiv involviert. Die Züchtung einer neuen Sorte dauert acht bis zehn Jahre, doch kann laut Messmer bereits früher mit neuen Sorten gerechnet werden, da auch mit bereits fortgeschrittenen Zuchtstämmen gearbeitet wird.

Theresa Rebholz

[www.systems-comparison.fibl.org](http://www.systems-comparison.fibl.org),  
[www.greencotton.org](http://www.greencotton.org)

Der Langzeitsystemvergleich «SysCom» wird von der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (DEZA), dem Liechtensteinischen Entwicklungsdienst (LED), dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit und der Biovision Stiftung für ökologische Entwicklung finanziert. Das Sortenprüfungsprojekt wurde teilweise im Rahmen des «SysCom» durchgeführt, weitere Förderer sind die Stiftung Corymbo Schweiz, die bioRe Stiftung und der Coop Fonds für Nachhaltigkeit. Das «Green-Cotton-Projekt» wird unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz. tre

# Bio Suisse und Lizenznehmer entwickeln Nachhaltigkeit gemeinsam

Bio Suisse möchte die Nachhaltigkeit in der Bioverarbeitung und im Handel weiter verbessern. Welcher Ansatz dafür zielführend ist, wurde kürzlich an einem Workshop diskutiert.

**W**ie kann die Bioverarbeitung nachhaltiger werden? Welche Anforderungen sind für alle umsetzbar, und wie kann man dabei der Vielfalt der Lizenznehmer gerecht werden? Eine Projektgruppe mit Mitgliedern von Bio Suisse und FiBL befasst sich derzeit mit diesen Fragen. Um die Meinungen der Praktiker einzubeziehen, lud Bio Suisse die Lizenznehmer Ende Mai zu einem Workshop in Olten ein.

## Noch kaum ökologische Anforderungen

Bereits heute erfüllen Bio Suisse Lizenznehmer hohe Anforderungen an Qualität und Nachhaltigkeit. In den Knospenrichtlinien, Teil Verarbeitung, sind viele

Anforderungen zu erlaubten Zutaten und Verarbeitungsmethoden festgehalten. Es gilt ein generelles Flugverbot. Verpackungen müssen möglichst umweltverträglich sein. Bio Suisse hat einen Codex für Faire Handelsbeziehungen festgelegt. Noch keine Anforderungen bestehen bezüglich der ökologischen Nachhaltigkeit in Verarbeitung und Handel, zum Beispiel Wasserverbrauch, Energieverbrauch und Energieträger, Transport und Materialverbrauch. Die sozialen Anforderungen entsprechen den Schweizer Gesetzen.

## Verschiedene Ansätze diskutiert

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Anforderungen für die Nachhaltigkeits-

entwicklung festzulegen. Man kann auf bestehende Nachhaltigkeitstools zurückgreifen. Diese reichen von Selbsteinschätzungen über Nachhaltigkeitsberichte bis zu externer Beurteilung durch Fachleute. Die umfassendste Nachhaltigkeitsanalyse mit externer Bewertung bietet zurzeit das Instrument «Smart» des FiBL (siehe Interview mit Christian Schader). Eine andere Möglichkeit sind Umweltmanagementsysteme ISO 14001 oder EMAS, die von externen Stellen überprüft und zertifiziert werden können. Solche Umweltmanagementsysteme werden in der neuen EU-Bioverordnung für die Bioverarbeiter vorgeschlagen.

Die Vertreterinnen von Bio Suisse präsentierten am Workshop zwei An-

## «Smart soll das Greenwashing unterbinden»

Das FiBL hat ein neutrales Bewertungsschema für Nachhaltigkeit bei Herstellung, Verarbeitung und Handel von Nahrungsmitteln entwickelt. Christian Schader erklärt, worum es geht.

### bioaktuell: Was ist «Smart»?

**Christian Schader:** Smart ist eine Nachhaltigkeitsbewertung von Unternehmen im Lebensmittelbereich. Es ist auf Landwirtschaftsbetrieben anwendbar, aber auch in Verarbeitungs- und Handelsunternehmen. Der Name steht für «Sustainability Monitoring and Assessment Routine», was etwa soviel heisst wie Nachhaltigkeitsüberwachungs- und bewertungsschema.

### Warum braucht es so etwas?

In den letzten Jahren konnte man beobachten, dass im Lebensmittelbereich viel «Greenwashing» betrieben wird. Jede Firma macht einen eigenen Nachhaltigkeitsbericht und kommuniziert dann, wie toll sie ist. Diese internen Nachhaltigkeitsbewertungen sind aber nicht unter-

einander vergleichbar und zeigen oftmals ein verzerrtes Bild. Das ist ein Problem. Die FAO hat deshalb letztes Jahr Richtlinien veröffentlicht, nach denen Unternehmen im Lebensmittelbereich objektiv bewertet werden sollen, die sogenannten SAFA-Leitlinien, Sustainability Assessment of Food- and Agriculture systems.

### Und wo kommt Smart ins Spiel?

Es hat sich herausgestellt, dass die SAFA-Leitlinien in der Praxis kaum anwendbar sind. Smart ist quasi die Übersetzung für die Praxis.

### Und diese Übersetzung bewährt sich?

Ja. Im letzten Jahr haben wir drei Firmen bewertet und etwa 60 Landwirtschaftsbetriebe. Dieses Jahr planen wir, rund 100 Landwirtschaftsbetriebe mit Smart zu

untersuchen und zwei weitere Lebensmittelunternehmen.

### Was für Rückmeldungen haben Sie erhalten?

Die Unternehmen schätzen, dass Smart sehr umfangreich und objektiv ist. Viele sagen, sie hätten deshalb im Vergleich zu einer Eigeneinschätzung viel mehr gelernt.

### Mit welchem Aufwand müssen die Betriebe rechnen?

Der Arbeitsaufwand für die Betriebe hält sich in Grenzen. Für einen Landwirtschaftsbetrieb beispielsweise rechnen wir mit einem Dreiviertel-Tag. Das Interview selber dauert rund zwei bis drei Stunden. Bei Verarbeitungsbetrieben hängt der Aufwand stark von der Grösse und



sätze zur Änderung der Richtlinien als Diskussionsgrundlage. Der erste Vorschlag sieht vor, dass ein Lizenznehmer im Betrieb, in dem er Knospe-Produkte verarbeitet, wahlweise ein Umweltmanagementsystem etablieren oder einen Umweltbericht beziehungsweise eine Nachhaltigkeitsanalyse durchführen muss. Der zweite Ansatz schlägt konkrete ökologische Anforderungen vor: zum Beispiel, dass die Betriebe den Energiebedarf kontinuierlich senken, Energieträger aus erneuerbaren Energien verwenden oder den Transport möglichst ökologisch gestalten.

## Aufwändige Kontrollen vermeiden

Am Workshop wurde intensiv und engagiert diskutiert. Eine Mehrheit der anwesenden Lizenznehmer kann zwar die Zielsetzung von Bio Suisse nachvollziehen, wünscht aber keine Anforderungen, die weitere aufwändige Kontrollen nach sich ziehen. Viele Lizenznehmer haben zudem nur einen kleinen Anteil an Knospe-Produkten im Sortiment. Für diese könnte eine weitere Anforderung eventuell Anlass dazu sein, aus der

der Komplexität des Unternehmens ab. Deshalb können auch die Kosten stark variieren. Für Lebensmittelunternehmen bewegen sie sich etwa im Bereich von 20 000 bis 40 000 Franken. Das muss man aber im Vergleich mit dem allfälligen Aufwand für interne Nachhaltigkeitsanalysen sehen.

### Und was ist der Nutzen für die Unternehmen?

Sie erhalten eine hieb- und stichfeste Grundlage für ihre Kommunikation im Bereich Nachhaltigkeit und erkennen, in welchen Bereichen sie noch Handlungsbedarf haben.

### Welche Kriterien werden von Smart berücksichtigt?

Die Bewertung erfolgt anhand der drei Dimensionen Nachhaltigkeit, Ökologie, Ökonomie und Soziales. Als vierte Dimension kommt die so genannte Governance dazu, das heisst die Art und Weise der Betriebsführung. Diese vier Dimensionen werden in 20 Themenbereiche wie zum Beispiel «Biodiversität» oder «Arbeitsverhältnisse» eingeteilt. Im Einzelnen werden 58 Kriterien bewertet. Zum Beispiel «CO<sub>2</sub>-Emissionen». Das Ziel wird mit 100 Prozent bezeichnet, in



Bild: Karin Nowack

Mitarbeiterinnen von Bio Suisse und Lizenznehmer diskutieren über Nachhaltigkeitsstandards

Knospe-Verarbeitung auszustiegen. Die vorgeschlagenen ökologischen Anforderungen sollten konkret und einfach kontrollierbar sein. Zudem sollten sie nicht schon mit anderen Normen oder Gesetzen abgedeckt sein, damit sie nicht doppelt kontrolliert werden. Einige Lizenznehmer wünschten auch, dass man zunächst eine Bestandesaufnahme der bisherigen Nachhaltigkeitsleistungen macht.

Die Projektgruppe nimmt die wertvollen Rückmeldungen auf und wird zusammen mit der Geschäftsleitung und dem Vorstand über das weitere Vorgehen entscheiden. Die Lizenznehmer sollen weiter in das Projekt involviert werden. Über den Stand des Projektes wird laufend über die Homepage (<http://www.bio-suisse.ch/de/verarbeiter/nachhaltigkeit/>), über die Zeitschrift bioaktuell und Mailings informiert.

Karin Nowack, externe Mitarbeiterin Bio Suisse

diesem Fall würde dies einer absoluten CO<sub>2</sub>-Neutralität entsprechen. Die Unternehmen erhalten Grafiken, wo sie auf den ersten Blick Stärken und Defizite erkennen können. Zudem erhalten sie zu jedem Punkt schriftliche Bewertungen, aus denen sie direkt Massnahmen ableiten können.

### Wie schnitten die bisher untersuchten Betriebe ab?

Die meisten Betriebe schaffen es nur in wenigen Kriterien in den grünen Bereich.

### Sind die Biobetriebe besser?

Einen solchen Vergleich können wir erst anstellen, wenn wir mehr Betriebe beurteilt haben. Smart ist eine einheitliche Messlatte, mit der Bio- und Nicht-Biobetriebe beurteilt und verglichen werden können.

Interview: Markus Spuhler



Bild: Thomas Alfeldt

Christian Schader arbeitet am FiBL im Departement Sozioökonomie als Leiter des Themenbereichs Nachhaltigkeit.

# Bio Suisse zeichnet neue Qualitätsprodukte aus

Zum 9. Mal hat die Vereinigung der Schweizer Biolandbau-Organisationen qualitativ herausragende Produkte ihrer Marke Knospe ausgezeichnet. 62 von 127 eingereichten Produkten erhielten das Zusatzlabel «Gourmet-Knospe»; drei davon wurden überdies mit einem Sonderpreis ausgezeichnet.

**P**rodukte der Marke Knospe bringen laut Markenversprechen von Bio Suisse nicht nur «den Geschmack zurück», sie genügen auch einem Produktionsstandard, der weltweit zu den anspruchsvollsten gehört. Dies gilt nicht nur für die Rohstoffe, sondern ebenso für eine möglichst schonende Verarbeitung mit Verzicht auf unnötige Zusatz- und Färbstoffe.

## Sensoriker Patrick Zbinden leitete die Jury

Dass Knospe-Verarbeiter und -Verarbeiterinnen einerseits die strengen Auflagen einhalten und andererseits auch innovativ sind, beweist die diesjährige Auslese

erneut. 62 von 127 Produkten haben die besonders hohen Qualitätskriterien einer Gourmet-Knospe erfüllt.

Drei besonders vorzügliche Produkte erhielten zudem einen Sonderpreis (siehe Kasten). Eine unabhängige Fachjury unter der Leitung von Sensoriker Patrick Zbinden hatte im Vorfeld die zum Wettbewerb eingereichten Biospezialitäten aus den Kategorien Verarbeitete Obst-, Gemüse-, Getreide- und Kartoffelprodukte jeder Art; Honig, Essig, Bier, Schokoladeprodukte, Teigwarenprodukte; Flocken und Müesli, Senf, Mayonnaise, Tofu, Saucen (Tomatensauce, Salatdressings usw.); Getreide- und Fruchtriegel, Trockenfrüchte und Speiseöle.

## Preisverleihung im Zürcher Volkshaus

Hinsichtlich der Merkmalsgruppen «Aussehen», «Geruch/Aroma», «Geschmack», «Textur», «Harmonie» und «Abgang» werden die Rohstoffauswahl, die optimale stoffliche Zusammensetzung (Rezeptur) und die Verarbeitung geprüft. An der Preisverleihung im Zürcher Volkshaus nahmen Persönlichkeiten aus dem Gebiet der Verarbeitung und Gastronomie teil.

Alle neuen Gourmet-Knospe-Produkte wurden wenig später am Bio Marché in Zofingen zum ersten Mal einem breiten Publikum angeboten.

Andreas Käsermann

## Sonderauszeichnungen

**BioManufaktur Grünboden**, [www.gruenboden.ch](http://www.gruenboden.ch), 6264 Pfaffnau: Dörrbohnen luftgetrocknet.  
**Genossenschaft Tofurei Engel**, [www.engel-tofu.ch](http://www.engel-tofu.ch), 8909 Zwillikon: Soja-Paneer. **Gugger-Guillod SA**, [www.gugger-guillod.ch](http://www.gugger-guillod.ch), 1786 Nant: Tomatenpüree mit grünen Oliven.

## Weiter mit der Gourmet Knospe ausgezeichnet

**ArboVitis**, [www.arbovitis.ch](http://www.arbovitis.ch), 5070 Frick: Fricktaler Kirschsafte und Wildobstsafte.  
**«Arco» Glace**, [www.arcoglace.ch](http://www.arcoglace.ch), 3110 Münsingen: Branchli dunkel und Branchli Milch. **«BierVision» Monstein AG**, [www.biervision-monstein.ch](http://www.biervision-monstein.ch), 7278 Davos Monstein: Steinbock-Bier.  
**Bio Partner Schweiz AG**, [www.biopartner.ch](http://www.biopartner.ch), 5703 Seon: Bergfeigen. **Biofarm-Genossenschaft**, [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch), 4936 Kleindietwil: Baumnussöl, Dinkel-Hafer-Müesli, Hirseflocken, Kürbiskernöl, Olivenöl mit Basilikum, Olivenöl mit Zitrone, Rapsöl, Schweizer Müesli classic und Sonnenblumen-Bratöl. **Biohof Hobiel**, [biohof-kehrsitzen.ch](http://biohof-kehrsitzen.ch), 6365 Kehrsiten: Fruchtsafte (Kirschen/Apfel/Birnen). **Biohof Obereichi**, [www.obereichi.ch](http://www.obereichi.ch),

3148 Lanzenhäusern: Bärner Getreide-Risotto mit Gemüse, Birnen getrocknet und Erdbeeren getrocknet. **Biotta AG**, [www.biotta.ch](http://www.biotta.ch), 8274 Tägerwilten: Veggie Schwarze Rüebli & Himbeere und Vita 7 (7-Früchte-Gemüse-Direktsäfte mit Molke). **Brauerei Unser Bier AG**, [www.unser-bier.ch](http://www.unser-bier.ch), 4053 Basel: Amber-Bier, Blond-Bier und Weizen-Bier. **Chocolats Halba**, [www.halba.ch](http://www.halba.ch), 8304 Wallisellen: Milchsokolade mit karamellisierten, gerösteten Haselnüssen. **Dondrin Naturkost**, [www.dondrin-naturkost.ch](http://www.dondrin-naturkost.ch), 8630 Rütli: Kokosnussmilch. **Genossenschaft VEBO**, [www.vebo.ch](http://www.vebo.ch), 4702 Oensingen: Cœur à l'orange. **Gion Grischott**, Haus Kwango, 7443 Pignia: Bienenhonig. **Gugger-Guillod SA**, [www.gugger-guillod.ch](http://www.gugger-guillod.ch), 1786 Nant: Bärlauchsenf, Feigensenf, Honigsenf, Orangensenf, Rucolasenf, Tomatenpüree mit schwarzen Oliven, Weissweinessig Bärlauch, Weissweinessig Basilikum und Weissweinessig Estragon. **Haldihof**, [www.haldihof.ch](http://www.haldihof.ch), 6353 Weggis: Blütenhonigbalsam und getrocknete Erdbeeren. **Labiora GmbH**, [www.labiora.ch](http://www.labiora.ch), 3132 Riggisberg: Marmellata di cipolle rosse (Zwiebelaufstrich). **Landgut Weitsicht**, 5637 Beinwil: Chutney von Kornelkirsche. **Reto Lutz**,

[www.bio-senf.ch](http://www.bio-senf.ch), 4800 Zofingen: Scharfer Zofiger Aprikosensenf. **Jean-Claude Meier**, Miels de rêve / Beccs à miel, 2300 La Chaux-de-Fonds: Lindenblütenhonig, Honigttau Lindenblüte aus der Stadt Honig Sommerflora aus der Stadt und Honigttau aus der Stadt. **Pierantonio Nodari**, 6514 Sementina: Aceto di giuggiole (Chinesische Datteln od. Brustbeere Essig). **Nutrex Division der Coop**, [www.nutrex.ch](http://www.nutrex.ch), 3292 Busswil: Apfelmarmelade, Essigzubereitung mit Fruchtmark Himbeere, Essigzubereitung mit Fruchtmark Sauerkirsche und Essigzubereitung mit Fruchtmark Sanddorn. **Pasta Monica GmbH**, [www.pastamonica.ch](http://www.pastamonica.ch), 6317 Oberwil b. Zug: Ravioli mit Zitronen. **Jean-Marc Pittet**, [www.gourmandise-de-fribourg.ch](http://www.gourmandise-de-fribourg.ch), 1696 Villarod: Camelineöl. **Reismühle Brunnen**, Division der Coop Basel, [www.reismuehle.ch](http://www.reismuehle.ch), 6440 Brunnen: Basmatireis. **Sonnenkorn GmbH**, [www.sonnenkorn.ch](http://www.sonnenkorn.ch), 3600 Thun: Leinsamen braun dextriniert. **Vallait SA**, [www.valait.ch](http://www.valait.ch), 3960 Sierre: Alp Tea Classic. **Valnature**, [www.verjusbio.ch](http://www.verjusbio.ch), 3952 Susten: Verjus-Sirup. **«Wädi-Brau-Huus» AG**, [www.waedenswiler.ch](http://www.waedenswiler.ch), 8820 Wädenswil: Urpilsbier und Urweizenbier





Stolze SiegerInnen (von links): Die Sonderauszeichnungen gingen an Eric und Catherine Gugger von der Gugger-Guillod SA (für ihr Tomatenpüree mit grünen Oliven), an Paul Rippstein, Geschäftsführer der Tofurei Engel (für Soja Paneer) sowie an Christine und Urs Frühauf von der BioManufaktur Grünboden in Pfaffnau LU (für ihre Dörrbohnen luftgetrocknet).

## Diese drei Produkte erhielten einen Sonderpreis

### Luftgetrocknete Dörrbohnen

**Jurykommentar:** Gleichmässige Farbe und Form, sehr intensives Dörrbohnenaroma, butterweiche Textur.

**Das Produkt:** Sechs Biobauern der Region Pfaffnau bauen alte Bohnensorten an. Die Bohnen werden frisch ab Feld zur Verarbeitung gebracht. So sind die Transportwege kurz. Die Bohnen werden bei 35° schonend luftgetrocknet und nicht gedörrt. Damit haben sie ähnliche Nährwerte wie frische grüne Bohnen.

**Der Hersteller:** Die «BioManufaktur Grünboden» ist ein Verarbeitungsbetrieb von regionalen und saisonalen Früchten und Gemüse und befindet sich auf einem kleinen Bauernhof im Grünboden in Pfaffnau LU.

Auf der Suche nach einem Nischenprodukt begann die BioManufaktur 2005 mit dem Trocknen von Bohnen. Im Laufe der Zeit wurde das Sortiment der Trockenprodukte erweitert.

BioManufaktur Grünboden,  
www.gruenboden.ch, 6264 Pfaffnau LU

### Tomatenpüree mit grünen Oliven

**Jurykommentar:** Schmeckt intensiv und harmonisch nach Oliven und Tomaten.

**Das Produkt:** Ein feines Püree aus sonnengetrockneten Tomaten. Aromatisiert mit grünen Oliven aus Griechenland. Passt hervorragend zu Pasta, Pizza oder als Brotaufstrich für den Aperitif.

**Der Hersteller:** Gugger-Guillod SA ist ein Familienbetrieb, der im Jahr 1920 gegründet wurde. Heute arbeitet die dritte und vierte Generation in drei verschiedenen Sektoren: Samen/Pflanzen/Garten, Gemüse «en gros» und Feinkost. Der Feinkost-Bereich existiert seit zehn Jahren und ist damit der jüngste Zweig. Produziert werden biologische und traditionelle Spezialitäten wie Senf, aromatisiertes Öl und aromatisierter Essig, Saucen, Paniermehl, Konfitüre, Tomaten- und Kräuterpaste, Tomaten-spezialitäten, Hausgemachtes.

Gugger-Guillod SA,  
www.gugger-guillod.ch,  
1786 Nant-Vully FR



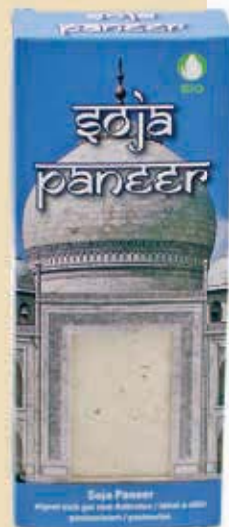
### Soja-Paneer

**Jurykommentar:** Frisches und sehr gutes Aroma, schmeckt leicht nussig und würzig, sehr gute Konsistenz: aussen dünne Haut, innen zarte Textur, ausgewogener Geschmack.

**Das Produkt:** Am Anfang war die Idee, eine Variante des klassischen Paneers aus Sojamilch herzustellen. Anstelle des üblichen Gerinnungsmittels Nigari kommt Zitronensaft dazu; zur geschmacklichen Abrundung etwas Meersalz und Sonnenblumenöl. Der Zitronensaft gibt dem Soja-Paneer eine äusserst angenehme geschmackliche Note.

**Der Hersteller:** Als erste Produktion in der Schweiz stellt die Genossenschaft Engel seit 1981 Tofu her. Mit dem Ziel, den qualitativ besten Tofu herzustellen. Engel-Tofu wird auf traditionell handwerkliche Art produziert und zeichnet sich durch seine feine Struktur aus.

Die zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind am Betrieb beteiligt. Genossenschaft Tofurei Engel,  
www.engel-tofu.ch, 8909 Zwillikon ZH



# Sechs Chefs hievten drei Produkte in den Gourmet-Olymp

Erstmals wurden die Sonderauszeichnungen der Bio-Gourmet-Knospe in diesem Jahr nicht von der Sensorik-Jury direkt bestimmt, sondern von sechs Schweizer Spitzenköchen. Sie erklären bioaktuell, was sie von den degustierten Produkten halten und wie sie die Biobranche sehen.

**D**ie Sonderauszeichnungen der Bio-Gourmet-Knospe wurden dieses Jahr neu ähnlich wie die Film-Oscars bestimmt: Die Sensorik-Jury der Bio-Gourmet Knospe nominiert die besten der eingereichten Produkte für den Hauptpreis und eine Jury von sechs Spitzen-gastronomen verleiht dann den Besten dieser Besten die höheren Weihen (siehe Seite 23). Was sie bei der Verkostung besonders überrascht hat und welche Prioritäten bei ihnen gelten, sagen die sechs Küchenchefs im Gespräch mit bioaktuell.

## Absolut tolle Produkte, aber bitte mehr Innovation!

Die Jury hat sehr schöne Produkte nominiert, davon habe ich drei absolut toll gefunden, die ich auch jederzeit in meiner Küche einsetzen würde. Insgesamt

Bilder: Marion Nitsch



habe ich mir aber noch etwas mehr Innovationen erhofft. Noch vor zehn Jahren haben Bioprodukte punk-

to Qualität nicht immer dem Mainstream entsprochen, heute sind sie top. Als Koch habe ich mir langjährige Partnerschaften mit Biobauern aufgebaut. Die konstante Lieferbereitschaft ist dabei die grösste Herausforderung.

*Vreni Giger ist Chefin und Besitzerin des «Jägerhof» St.Gallen, eines der renommiertesten Restaurants der Schweiz mit Bioküche. 2003 wurde sie als Köchin des Jahres ausgezeichnet und seit über zehn Jahren hält sie 17 Gault-Millau-Punkte.*

## Je grösser die Liebe, desto besser die Qualität

Einen Teil der nominierten Produkte habe ich auch schon eingesetzt. Bei ei-



nigen war aus meiner Sicht der Geschmack nicht ganz ausgewogen; ein Bärlauchprodukt etwa darf nicht

zu stark nach Knoblauch riechen. Die

Qualität eines Produkts wächst, je mehr Liebe bei der Herstellung dabei ist. Wir verzichten ganz auf Treibhausprodukte. Deshalb sucht man im Winter Salat vergebens auf der Speisekarte. Stattdessen bereiten wir das im Herbst eingemachte, leicht angekochte Gemüse und Obst zu.

*Jan Gassen ist Küchenchef im Restaurant Stüvas Rosatsch in Celerina GR, dem ersten Slow-Food-Restaurant der Schweiz. Er serviert regionale und eingemachte Speisen aus dem Engadin und dem Veltlin. Gassen hält 15 Gault-Millau-Punkte.*

## Ein gutes Produkt hat keinen Schnickschnack

Ein gutes Produkt muss puristisch sein, ohne Schnickschnack. Unter den nomi-



nierten Produkten hat es mir der Soja-Paneer sehr angetan – ein schönes Erlebnis und ein Fortschritt aus

Sicht der Produkteentwicklung. Diesen werde ich in unserer Küche verwenden können. Ich gehe auch direkt zu den Produzenten, um gezielt Produkte auszuwählen.

*Fabian Fuchs ist Küchenchef im «Equi-Table» im «St.Meinrad» Zürich. Das Restaurant verfolgt seit 2012 eine Philosophie, die auf bio, fair und regional ausgelegt ist. Jungtalent Fuchs erhielt dafür 13 Gault-Millau-Punkte.*

## Mir ist persönliche Beziehung zu den Produzenten wichtig

Mich haben die Dörrbohnen echt überrascht, eine Entdeckung. Wir beziehen unsere Produkte von sehr vielen regionalen Produzenten und ich kenne alle persönlich. Die Auswahl ist gross, aber schliesslich



steht bei der Entscheidung, ein Produkt zu verwenden oder nicht, immer wieder der Geschmack im Vordergrund.

*Marco Böhler kocht bei Tanja Grandits im «Stucki» in Basel, einer Topadresse mit 18 Gault-Millau-Punkten. Marco Böhler wurde zum Marmite-Jungkoch des Jahres 2013 gewählt.*

## Ideen mit den Gastronomen zusammen entwickeln

Die nominierten Produkte weisen einen sehr hohen Standard auf. Einzig beim Essig gibt es noch ein unausgeschöpftes Potenzial. Das Highlight waren für mich die Dörrbohnen. Die Branche bewegt sich, das



zeigen die Innovationen, die es auch unter den nominierten Produkten hat. Was sollte ein Produzent machen, wenn er mit der Gastronomie ins Geschäft kommen will? Mit einem Gastronomen zusammen gute Ideen entwickeln.

*Freddy Christandl ist Genusstrainer und vernetzt Bauern, Gastronomen und Konsumenten. Er war zehn Jahre Küchenchef, Hotel Restaurant Chrueg in Wollerau und erhielt dort 16 Punkte im Gault Millau.*

## Der Geschmack steht im Vordergrund, das ist gut

Ich finde es sehr gut, wenn Bio Suisse in der Kommunikation den Geschmack der Produkte betont. Denn Nachhaltigkeit ist



ein wichtiger Teil, aber Genuss und Geschmack sind im Markt genauso wichtig. Auch die Preisverleihung der

Bio-Gourmet-Knospe hilft, dieses Produkt zu stärken. Die nominierten Produkte haben mich bis auf zwei sehr überzeugt, sie waren überdurchschnittlich.

*Albi von Felten leitet in fünfter Generation das Landhotel Hirschen in Erlinsbach/Aarau. 2009 wurde er mit dem Premio Slow Food ausgezeichnet. Nebenamtlich unterrichtet er bei Gastrosuisse und Hotelleriesuisse.*

Stephan Jaun



# Italianità in der Genfer Banlieue

Seit einem Jahr stellt Giuliana Citton in Thônex GE frische Glacen ohne Zusatzstoffe her und verkauft sie in ihrer Boulangerie-Pâtisserie Puro Gelato. Dabei setzt sie auf Knospe-Produkte-Küche. Wo sie für die Herstellung Bioprodukte verwendet, kann sie diese ausloben.

## 1 bioaktuell: Wie würden Sie das Gastrokonzept von Puro Gelato beschreiben.

Ich liebe Glacen. Die Idee war daher, Glacen anzubieten, die vor Ort und nur mit frischen Zutaten hergestellt sind. Auch bei sogenannten artisanalen Glacen kommen nämlich meiner Meinung nach zum Teil viel zu viele chemische Zusatzstoffe zum Einsatz. Unser zweites Standbein sind Pâtisserieprodukte, auch hier arbeiten wir ohne Zusatzstoffe und fast ohne Halbfabrikate. Im Grunde sind wir eine Boulangerie-Pâtisserie mit einer kleinen Buvette. Wir bieten aber auch kleine Mittagsspeisen an.

## 2 Wie viele Personen arbeiten hier?

Wir stellen nur kleine Mengen aufs Mal her. Das ist viel Arbeit. Deshalb sind wir zu dritt. Zudem kümmert sich mein Mann in seiner Freizeit noch ums Administrative.

## 3 Können Sie davon leben?

Es beginnt zu rentieren. Aber es braucht Zeit.

## 4 Wie ist die Resonanz hier im Quartier?

Wir haben viele lokale Kunden. Diese freuen sich sehr, dass es nun auch in Thônex ein Geschäft gibt wie unseres.

## 5 Wie planen Sie Ihr Angebot?

Wir richten das Angebot vor allem nach der Saison, im Sommer stellen wir nicht dieselben Glacesorten her wie im Winter. Während wir gegenwärtig viele Sorbets mit leichten Aromen mit Sommerfrüchten wie Erdbeeren, Rhabarber, Melone oder Aprikose im Angebot haben, sind es im Herbst und Winter eher Birne, Quitte und Kastanie oder mehr schwerere Glacen auf Milchbasis. Auch die Lasagne ändert ihre Füllung mit den Jahreszeiten: Im Winter zum Beispiel ist es eine Soja-Bolognese und im Sommer sind es lokale Gemüse. Das Gute ist, dass wir sehr spontan entscheiden können, weil wir keine riesigen Mengen herstellen.

## 6 Wie haben Sie sich das Wissen angeeignet?

Ich war früher Sprachwissenschaftlerin, aber irgendwann hatte ich genug von der Arbeit vor dem Computer. Also habe ich eine Ausbildung als Pâtissière gemacht. Für die Glaceherstellung habe ich einen speziellen Kurs in Italien besucht. Aber auch da haben sie einem vor allem erklärt, wie man Glacen aus industriellen Halbfabrikaten herstellt. Immerhin hat

der Kurs mir ein gewisses Grundwissen vermittelt. Darauf habe ich dann aufgebaut, und selbst die Rezepturen mit frischen Zutaten und ohne Zusatzstoffe entwickelt.

## 7 Sie achten auf Regionalität und Saisonalität, welchen Stellenwert haben Biozutaten?

Alles, was wir nicht lokal kaufen können, kaufen wir in Bioqualität. Vielleicht bin ich etwas treuherzig, aber bei den lokalen Produkten habe ich genug Vertrauen. Ich ziehe einen kleinen Produzenten aus der Nähe dem Biogrosshandel vor. Zudem spielt für mich der Geschmack eine grosse Rolle. Die Biokarotten zum Beispiel sind oftmals sehr gross und haben deshalb weniger Geschmack.

## 8 Wie sieht es aus bei der Milch?

Wir kaufen alle Milch von den Laiteries réunies de Genève. Das ist für mich qualitativ einfach die beste.

## 9 Gibt es keine lokalen Biomilchproduzenten?

Hm, das weiss ich nicht. Die Frage habe ich mir nie gestellt, weil die Qualität für mich stimmt und ich dem Lieferanten vertraue.

## 10 Haben Sie manchmal Lieferengpässe?

Nein, weil wir so kleine Mengen herstellen, hatte ich noch nie Probleme.

## 11 Welche Vorteile bringen Ihnen die Knospe?

Meine Kundschaft ist sehr auf Regionalität bedacht, darüber hinaus will man natürliche keine Schweinereien essen. Hier hilft die Bio-Knospe. Da ich aber viele Nicht-Bio-Regionalprodukte verarbeite, kann ich nur ein Minimum mit der Knospe ausloben.

## 12 Haben Sie Wünsche an Bio Suisse?

Es gibt zu wenige Bioprodukte, die auch Fair-Trade-Standards erfüllen und entsprechend ausgelobt sind.

Interview: Adrian Krebs, Markus Spuhler



Bild: Markus Spuhler

Giuliana Citton setzt auf frische Verarbeitung ohne Zusatzstoffe.

## Getreidezüchtung Peter Kunz feierte Jubiläum

Ende Juni feierte die Getreidezüchtung Peter Kunz ihr 30-jähriges Jubiläum. Etwa 200 Personen aus der Bioackerbauszene kamen nach Feldbach am Zürichsee,

Bild: Daniel Corba



um den beharrlichen Einsatz von Peter Kunz und seinem Team für zeitgemässe, dem Biolandbau angepasste Kulturpflanzensorten zu würdigen. Als Festredner und -rednerinnen traten unter anderem Nationalrätin Maya Graf (Grüne) und Urs Brändli, Präsident von Bio Suisse, auf.

Neben einem musikalischen und kulinarischen Rahmenprogramm konnten sich die Besucher und Besucherinnen im Rahmen des alljährlichen Tages der offenen Zuchtgärten über den Stand der laufenden Projekte informieren. Zudem weihte das Team von Peter Kunz ihre neuen Arbeitsräume in Feldbach ein. spu

## Biogetreideproduzenten beteiligen sich neu an der Absatzförderung von Schweizer Brot

Getreideproduzenten entrichten mit dem Brotgetreide einen Beitrag von 50 Rappen pro Tonne an den Promotionsfonds Getreide. Dieser wird via Sammelstellen in Abzug gebracht und von Swiss Granum ein-kassiert. Die Beiträge werden zur Absatzförderung und für Kommunikationsmassnahmen von «Schweizer Brot» der Schweizerischen Brotinformation eingesetzt. Bioproduzenten hatten diesen Beitrag bisher nicht geleistet. Nach Gesprächen mit den Getreideproduzentenverband (SGPV) hat sich die Fachkommission Ackerkulturen bereit erklärt, die Beiträge auch für die Biogetreideproduzenten einzuführen. Damit will die FK dazu beitragen, dass die zunehmenden Biogetreidemengen gut auf dem Markt aufgenommen werden und der Fokus auf dem Schweizer Biogetreide verstärkt wird. Es ist aber auch ein klares Signal, die Zusammenarbeit mit der übrigen Getreidebranche zu verstärken und sich an den Aktivitäten zu beteiligen. Um spezifische Aktivitäten mit Biobrot zu realisieren, stellt der SGPV Bio Suisse einen Teil der von Bioproduzenten einbezahlten Mittel zur Verfügung.

Eine Übersicht zu allen Beiträgen finden Sie hier: [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) → Markt → Ackerkulturen → Brotgetreide → Dokumente Martin Roth

Weitere Informationen: [www.schweizerbrot.ch](http://www.schweizerbrot.ch)

<http://www.swissgranum.ch/113-0-Schweizer-Brot.html>

## Der VS GP will keine eigene Sektion für Biogemüseproduzenten führen

Die neu gegründete Biogemüseproduzentvereinigung (bGPV) möchte dem Biogemüsebau im Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) mehr Gewicht geben. Dazu haben sie beantragt, als eigene Sektion geführt zu werden (bioaktuell berichtete). An der Delegiertenversammlung des VSGP vom 24. Mai führte dieser Antrag zu intensiven Diskussionen. Nach einer geheimen Abstimmung entschieden sich die Delegierten gegen eine Annahme des Antrages, aber für den Gegenvorschlag des Leitenden Ausschusses. Dieser sieht vor, dass die aus dem VSGP ausgetretenen bGPV-Produzenten für die nächsten zwei Jahre vorübergehend als Einzelmitglieder aufgenommen werden. So lange gibt sich der VSGP Zeit, sowohl auf nationaler als auch regionaler Ebene die Verbands- und Sektionsstrukturen zu überprüfen und eine ausreichende Vertretung der Biogemüseproduzenten zu erarbeiten. Bis heute sind 25 Bioproduzenten aus verschiedenen Sektionen ausgetreten und werden nun für zwei Jahre Einzelmitglieder beim VSGP sein. Der VSGP wird mit den betroffenen Parteien das Gespräch suchen und die weiteren Schritte definieren. Laut Martin Lichtenhahn, Geschäftsführer der bGPV, kann die Vereinigung mit dieser Entscheidung leben. Allerdings bleibe die Mitgliedschaft der neuen Vereinigung als eigenständige Sektion des VSGP das strategische Ziel. «Wir sind aber bereit, bei Projekten mit gemeinsamer Zielsetzung in den regionalen Sektionen finanziell mitzuhelfen.» spu

## Wechsel im Produktmanagement Ackerkulturen


Produktmanager Martin Roth verlässt Bio Suisse per Ende Juli. Anfang September tritt er eine Stelle als Bioberater in seinem Heimat-kanton Graubünden an. Seine Nachfolge bei Bio Suisse übernimmt Andreas Messerli. Messerli ist 33-jährig und hat 2007 das Studium als Ingenieur Agronom mit Schwerpunkt Agrarwirtschaft an der ETH Zürich abgeschlossen. Seither arbeitet er als Customer Marketing Manager bei einem internationalen Unternehmen für verschiedene Produktkategorien im Foodbereich und bringt somit fundierte Kenntnisse im Produkt- und Projektmanagement mit. spu

Bild: Markus Spuhler



Martin Roth.

INSERAT



**Getreidezüchtung Peter Kunz**  
Verein für Kulturpflanzenentwicklung

Hof Breiten 5 | CH-8634 Hornbrechtikon  
Tel. +41 55 204 17 85  
[www.getreidezuechtung.ch](http://www.getreidezuechtung.ch) | [office@gzpk.ch](mailto:office@gzpk.ch)

Die **Getreidezüchtung Peter Kunz** ist führend in der biodynamischen Züchtung von Weizen, Dinkel, Triticale, Mais, Sonnenblumen und Futtererbsen in Europa. Im Sinne einer sukzessiven Nachfolgeregelung für Peter Kunz suchen wir per 1. November 2014 oder nach Vereinbarung eine

**Geschäftsleitung (70% – 100%)**

Sie übernehmen schrittweise die operative Verantwortung über den gesamten Betrieb mit 10 - 15 Mitarbeitenden.

Informationen finden Sie unter: [www.gzpk.ch/ueber-uns/offene-stellen](http://www.gzpk.ch/ueber-uns/offene-stellen)  
Bewerbungen bevorzugt per Mail an: [bewerbung@gzpk.ch](mailto:bewerbung@gzpk.ch)



## Dietrich Bögli folgt auf Niklaus Steiner bei Biofarm

Niklaus Steiner, langjähriger Anbauberater und Produktmanager bei der Biofarm-Genossenschaft geht Anfang 2015 altershalber in Pension. Steiner arbeitet seit 1991 bei Biofarm. Als markante Persönlichkeit hinterlässt er in der Bioszene nachhaltige Spuren. Im Rahmen der Liberalisierungen auf dem Getreidemarkt um



Bild: Thomas Allföldi

2000 setzte er sich stark für faire Biogetreidepreise ein. Auch die Diversifizierung des Biogetreide- und Ölsaatenmarktes ist zu einem grossen Teil Steiners Verdienst. In jüngster Zeit setzte er sich im Rahmen der Qualitätsdiskussion stark für einen glaubwürdigen Biobrotgetreideanbau ein. Mit Dietrich Bögli hat Biofarm einen vielversprechenden Nachfolger für Steiner gefunden. Der 38-Jährige arbeitet derzeit am Bildungs- und Beratungszentrum Inforama des Kantons Bern als Bereichsleiter Beratung und bringt daher einen guten Draht zu den Produzenten mit.

spu

## MKA will gehandelte Siloballen kennzeichnen

Die Markenkommission Anbau (MKA) will die Verkäufer von Gras- oder Maissiloballen ab 1.1.2015 verpflichten, Siloballen zu kennzeichnen, die für den Verkauf bestimmt sind. Ein Kontrolleur soll bei zugekauften Siloballen auf einen Blick sehen, ob diese von einem Knospe-Betrieb stammen. Die MKA empfiehlt die Etikettierung der Siloballen für den Verkauf aber schon ab sofort. Dies bringe mehr Sicherheit für Käufer von Siloballen, denn letztlich seien diese verantwortlich dafür, dass das eingesetzte Futter den Vorgaben entspreche, findet die MKA. Bio Suisse bietet ab Mitte Juli im neuen Onlineshop Etiketten für die Kennzeichnung von Siloballen an. Das Angebot wird etwa ab August 2014 verfügbar sein. Auf [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) wird informiert, sobald die Etiketten bestellt werden können.

mgt

## Initiative für einheitliche Anstellungsbedingungen in der Landwirtschaft

An der letzten DV beantragten die Genfer Biobauern, dass Bio Suisse einheitliche Anstellungsbedingungen für familienfremde Arbeitskräfte erlässt. Die Delegierten schickten den Antrag bachab. Der Kanton Genf seinerseits versucht, diesen Ausgleich auf Bundesebene zu erwirken. Mit einer Standesinitiative fordert er einerseits einen nationalen Mindestlohn für die Landwirtschaft und andererseits einen nationalen Normalarbeitsvertrag nach dem Modell des Normalarbeitsvertrags für die Landwirtschaft des Kantons Genf. Weil dieser die maximale Arbeitszeit im Vergleich zu anderen Kantonen höher ansetzt, haben die Genfer Landwirte höhere Lohnkosten als ihre Kollegen in anderen Kantonen. Als Erstes wird der Ständerat diese Initiative behandeln. «Wir wollen die Diskussion über einheitliche Rahmenbedingungen neu lancieren», sagt François Lefort, Genfer Kantonsrat der Grünen und Mitinitiant. «Der Erfolg hängt nun von der Überzeugungsarbeit der Genfer und der landwirtschaftlichen Parlamentarier in Bern ab.»

spu

## Das Schwein wieder zum Schwein machen

Die moderne Hochleistungsgenetik ist nur bedingt geeignet für die Bioschweinehalter, namentlich in Sachen Fütterungsintensität und Wurfgrössen. Deshalb sucht man in der Branche nach Alternativen. «Ich brauche eine Sau für die Direktvermarktung, die ich mit den auf dem Betrieb anfallenden Futtermitteln mästen kann», sagte etwa Cyril Nietlisbach, Leiter des Gutsbetriebs Wauwilermoos im Luzernischen. Passende Genetik müsste importiert werden, da sie in der Schweiz nicht vorhanden ist. «Wir erhalten immer wieder Anfragen von Schweinehaltern», sagte Barbara Früh vom FiBL vor Kurzem an einem Workshop unter dem Titel «Alternative Schweinerassen für



Bild: Baden-Württemberg Marketing

Schwäbisch-Hällische Muttersau mit ihrer Nachzucht.

Biobetriebe» in Frick. Auf eigene Faust zu importieren sei aber schwierig, weiss FiBL-Forscherin Mirjam Holinger. Die Kosten seien hoch, zudem haftet der Importeur im Falle der Einschleppung einer Krankheit. Deshalb hat man sich auf Anregung von mehreren Schweinehaltern vor Kurzem am FiBL zusammengesetzt, um die Aufgabe gemeinsam anzupacken. Das Schwäbisch-Hällische und das Bunte Bentheimer Schwein stiessen bei den Workshopteilnehmern am meisten auf Interesse. Um diese Tiere etwas genauer unter die Lupe nehmen zu können, ist für den Herbst eine Exkursion nach Deutschland geplant. Wer sich für das Thema interessiert, kann sich bei Barbara Früh oder Mirjam Holinger melden ([barbara.frueh@fibl.org](mailto:barbara.frueh@fibl.org), [mirjam.holinger@fibl.org](mailto:mirjam.holinger@fibl.org)).

akr/spu

## Louis Liesch wird erster «Schweizer Biowinzer des Jahres»

Rund 30 Schweizer Winzer nahmen an dem vom Weinmagazin «Vinum» erstmals organisierten Concours «Top-Biowein 2014» teil. Der 80-jährige Louis Liesch aus Malans GR wurde als «Schweizer Biowinzer des Jahres 2014» ausgezeichnet. Er hatte am Concours mit seinem im Stahltank ausgebauten Malanser Chardonnay 2012 und der Malanser Blauburgunder Spätlese 2011 die höchste Durchschnittsbewertung erzielt. Als «Bio-Weisswein des Jahres» wurde der Petite Arvine Non Filtré 2012 der Domaine de Beudon in Fully VS ausgezeichnet. Zum besten Rotwein des Wettbewerbs wurde der Küng Pinot Noir Barrique 2011 der Familie Clavadetscher aus Malans gekürt. Der Concours «Top-Biowein» soll nächstes Jahr in erweiterter Form erneut stattfinden.

spu



Bild: Linda Pollari

**BODEN, DÜNGUNG,  
KOMPOSTIERUNG**

**Umsetzung Massnahmenkatalog  
Biodiversität im Biolandbau**

**Wann**

Mittwoch, 29. Oktober 2014,  
9 bis 12 Uhr

**Wo**

Strickhof, Lindau

**Was**

Ab 1.1.2015 gilt die Weisung Biodiversität für alle Bio-Knospe-Betriebe. Aus einem Katalog mit über 100 Fördermassnahmen müssen 12 ausgewählt und umgesetzt werden. Wie viele Massnahmen erfülle ich bereits und welche sind auf meinem Betrieb sinnvoll? Auf diese Fragen erhalten Sie im Kurs Antworten und lernen die Checkliste zur Selbsteinschätzung kennen.

**Veranstalter**

Strickhof

**Kursleitung**

Tatjana Hans, Strickhof  
Dr. Barbara Stäheli

**Kosten**

Fr. 40.– exkl. Unterlagen,  
inkl. Verpflegung

**Auskunft**

Tatjana Hans, Strickhof

**Anmeldung**

bis 22.10.2014  
Strickhof, Kurssekretariat, Postfach,  
8315 Lindau  
Tel. 058 105 98 22, <http://www.strickhof.ch/index.php?id=226518>

**ACKERBAU**

**Regionaler Flurgang Bioackerbau**

**Wann**

Dienstag, 9. Juli 2014,  
19 bis 20 Uhr

**Wo**

Betrieb GG Abt, Rütihof,  
5634 Bünzen

**Was**

Die Nachfrage nach Bioackerfrüchten ist gross. Der Bioackerbau ist aber herausfordernd, ökonomisch risikoreich und produktionstechnisch anspruchsvoll. Durch den Erfahrungsaustausch unter Berufskollegen können Ansätze zur Optimierung des Bioackerbaus weiterentwickelt werden. An Flurgängen und Praxistagen zum Bioackerbau erhalten Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter Einblicke in verschiedene Anbauverfahren und Strategien sowie neue Erkenntnisse zum erfolgreichen Bioackerbau.

**Themenschwerpunkte:**

Rundgang Acker- und Gemüsekulturen  
Besichtigung Sortenversuch Weizen  
Informationen zur aktuellen Marktentwicklung  
Massnahmen zur Förderung der Biodiversität

(Richtlinien Bio Suisse)

Erfahrungsaustausch

**Veranstalter**

Biofarm, Agroscope, LZ Liebegg

**Information**

Niklaus Steiner, Biofarm  
Peter Suter, LZ Liebegg

**Praxistag Biokartoffeln**

**Wann**

Mittwoch, 6. August 2014,  
9.30 bis 12.00 Uhr

**Wo**

Betrieb Rathgeb, Unterstammheim

**Was**

Die Nachfrage nach Bioackerfrüchten ist gross. Der Bioackerbau ist aber herausfordernd, ökonomisch risikoreich und produktionstechnisch anspruchsvoll. Durch den Erfahrungsaustausch unter Berufskollegen können Ansätze zur Optimierung des Bioackerbaus weiterentwickelt werden. An Flurgängen und Praxistagen zum Bioackerbau erhalten Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter Einblicke in verschiedene Anbauverfahren und Strategien sowie neue Erkenntnisse zum erfolgreichen Bioackerbau.

**Themenschwerpunkte:**

Besichtigung Sortenversuch (Exaktversuch)  
Optimierung der Qualität im Biokartoffelanbau

**Veranstalter**

Rathgeb, Agroscope, FiBL, Strickhof

**Information**

Hansueli Dierauer, FiBL

**Praxistag reduzierte  
Bodenbearbeitung mit dem  
System WecoDyn**

**Wann**

Mittwoch, 20. August 2014,  
9 bis 12 Uhr

**Wo**

Betrieb Sidler, Eiholz 3,  
6022 Grosswangen

**Was**

Die Bodenfruchtbarkeit nimmt im Biolandbau eine sehr wichtige Funktion ein und steht an diesem Anlass im Zentrum. Mit der reduzierten Bodenbearbeitung werden Möglichkeiten angesprochen, die Bodenfruchtbarkeit zu fördern und zu erhalten. Mit der AP 14–17 wird die reduzierte Bodenbearbeitung mit Beiträgen gefördert. Es werden Möglichkeiten gezeigt, wie dies im Biolandbau umgesetzt werden kann.

**Themenschwerpunkte:**

Erkenntnisse und Erfahrungen zur reduzierten Bodenbearbeitung mit Friedrich Wenz. Vorstellung der neuen WecoDyn-Informationen zum Förderprogramm «reduzierte Bodenbearbeitung» der AP 14–17

**Veranstalter**

Friedrich Wenz, Wenz GmbH,  
Bärtschi Agrartecnis AG, Bio Luzern,  
Bio Aargau, BBZN Hohenrain, LZ

Liebegg

**Information**

Peter Suter, LZ Liebegg  
Katja Jud, BBZN Hohenrain

**Anmeldung**

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung, Kurssekretariat Hohenrain, Sennweidstrasse, 6276 Hohenrain  
[landwirtschaft-hohenrain.bbzn@edulu.ch](mailto:landwirtschaft-hohenrain.bbzn@edulu.ch), Tel. 041 914 30 70  
Kurssekretariat, Liebegg 1, 5722 Gränichen  
Tel. 062 855 86 55,  
Fax 062 855 86 90  
E-mail: [kurse@liebegg.ch](mailto:kurse@liebegg.ch)

**GEMÜSEBAU, GARTEN**

**Erfahrungsaustausch Biogemüse**

**Wann**

Donnerstag, 10. Juli 2014, 8.45 bis 17.00 Uhr

**Wo**

Treffpunkt am Morgen:  
Sativa-Rheinau, Klosterplatz 1,  
8462 Rheinau,  
Tel: 052 304 91 60  
[www.sativa-rheinau.ch](http://www.sativa-rheinau.ch)

**Was**

Blumen im und um das Kohlfeld reduzieren den Raupenbefall und



sind ab 2015 als Biodiversitätsmassnahmen anerkannt. Daneben erhöht auch der Anbau alter Sorten die Biodiversität. Welche rare Gemüsearten und -sorten sind aber für den Anbau heutzutage geeignet? Eine Bedrohung der Biodiversität ist die Bodenerosion. Die neuen Vorschriften des Bundes geben zu reden, was gilt für den Biogemüsebau und wie sind sie umzusetzen? Antworten auf diese und weitere Fragen werden wir an der diesjährigen ERFA-Sommertagung suchen.

**Kursleitung**

Martin Koller, FiBL Frick  
Auskunft und Anmeldung  
FiBL Kurssekretariat, Postfach,  
5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,  
Fax 062 865 72 73,  
E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.anmeldeservice.fibl.org](http://www.anmeldeservice.fibl.org)

**Neophyten in Dorf und Stadt**

**Wann**

Mittwoch, 20. August 2014,  
18.30 bis 20.30 Uhr

**Wo**

Aarau

**Was**

Neophyten («Neue Pflanzen») werden Pflanzen genannt, die meist durch den Menschen nach 1500 in unserer Gegend ansässig wurden. Die meisten sogenannten Neophyten sind unauffällige Gewächse oder sie sind sogar ein Segen wie z. B. die Kartoffel. Daneben gibt es aber einige Dutzend invasive Neophyten. Diese Pflanzenarten breiten sich in unseren Ökosystemen unbegrenzt aus und verursachen Schäden in Millionenhöhe. Nach dem Kurs kennen die Teilnehmenden die wichtigsten gebietsfremden, invasiven Pflanzenarten im Kanton Aargau und deren Bekämpfungsmöglichkeiten. Wir beschäftigen uns mit folgenden Arten: Ambrosia, Riesenbärenklau, Sommerflieder, Nordamerikanische Goldruten, Drüsiges Springkraut, Japan-Knöterich und Einjähriges Berufskraut.

**Auskunft, Anmeldung**

Thomas Baumann,  
Tel. 062 832 72 87,  
[t.baumann@naturama.ch](mailto:t.baumann@naturama.ch)

**Regionaler Flurgang Biogemüse**

**Wann**

Dienstag, 28 August 2014,  
19.30 bis 20.00 Uhr

**Wo**

Betrieb Hilfiker, Jöndliweg 11,  
4852 Rothrist

**Was**

Aktualitäten aus dem Biogemüsebau, Rundgang durch die Kulturen, Einschätzungen zu Markt und Handel, Erfahrungsaustausch

**Veranstalter**

FiBL, LZ Liebegg, BBZ Hohenrain

**Information**

Peter Suter, Liebegg  
Martin Koller, FiBL

**1001 Gemüse & Co**

**Wann**

6. und 7. September 2014

**Wo**

8462 Rheinau

**Veranstalter**

Bio ZH/SH; GenAuRheinau; Paneco.

**Was**

Der bäuerliche Vielfaltenmarkt. Entdecken Sie an den Degustationsständen unseres Bauernmarktes Neues, Schmackhaftes oder noch nie Gesehenes aus Gemüse und anderen Naturprodukten. Genuss und Vielfalt der Natur werden erneut im Zentrum stehen. Wie jedes Jahr wird ein wissenschaftliches Rahmenprogramm das Fest ergänzen, und an diversen Referaten können Sie sich über aktuelle Themen informieren.



## Informationen

www.1001gemuese.ch

### Heckenpflege mit Maschinendem

#### Wann

Mittwoch, 12. November 2014, 13.30 bis 16.00 Uhr

#### Wo

Muri

#### Was

Am Anfang steht ein kurzer Theorieblock mit folgendem Inhalt: Was ist eine Hecke?, Gesetzliche Vorgaben der Heckenpflege. Direktzahlungen für Hecken. Sicherheitshinweise. Danach werden rationale Pflegemethoden mit dem Schlegelmäher, mit Fräsblättern und dem Fällgreifer an einem Bagger vorgeführt. Die KursteilnehmerInnen lernen die verschiedenen Heckentypen und die dazu geeignete Mechanisierung kennen. Aber auch zur herkömmlichen Heckenpflege mit der Motorsäge werden neue Verfahren gezeigt.

#### Auskunft, Anmeldung

Thomas Baumann, Tel. 062 832 72 87, t.baumann@naturama.ch

## OBSTBAU, BEEREN

### Bio-Spezialkulturentag:

#### Apfel- und Tafeltraubenanbau

#### Wann

Donnerstag, 4. September 2014

#### Wo

Obstanlage Bogigenhof Seewen, SZ

#### Was

In Seewen bei Schwyz sind zwei Biobetriebe in den letzten Jahren in den Anbau von Tafeläpfeln auf Niederstamm resp. von Tafeltrauben eingestiegen. Die Betriebsgemeinschaft Bogigenhof bewirtschaftet auf 1 ha insgesamt 10 krankheitsresistente Sorten im 3. und 4. Standjahr unter Hagelschutznetz. Der Biohof Betschart-Bloch hat 2012 eine 12 Aren grosse Tafeltraubenanlage mit 8 Sorten unter Witterungsschutz erstellt, welche dieses Jahr bereits ersten relevanten Ertrag liefert. Nebst einer ausgedehnten Besichtigung der Anlagen mit Praxisberichten sowie Fruchtdegustationen informieren wir über die Chancen und Risiken im Anbau dieser beiden Kulturen inkl. der notwendigen Investitionen sowie der speziellen Ansprüche bezüglich Sorten, Unterlagen, Pflanzenschutz, Bodenpflege und Pflanzenernährung.

#### Veranstalter und Kursleitung

Martin Hirschi, AFL ABW

Andi Häseli, FiBL

#### Information, Anmeldung

Einsenden bis 29.8.2014 an: Amt für Landwirtschaft

Beratung und Weiterbildung  
Römerrain 9, Postfach 76  
8808 Pfäffikon SZ  
martin.hirschi@sz.ch

## REBBAU

### Einstieg in den Biorebba

#### Wann

Freitag, 29. August 2014, 9 bis 16 Uhr

#### Wo

FiBL Frick

#### Was

Dieser Fachkurs vermittelt die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen der Biorebba. Der Kurs richtet sich an alle interessierten Personen, die sich über den biologischen Rebba informieren oder in den Biorebba einsteigen wollen.

#### Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Frick

Auskunft und 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

### Kelterkurs 2014/2015

#### Wann

Donnerstag, 2. Oktober 2014, 13.30

Freitag, 3. Oktober 2014, 8.30

Donnerstag, 23. Oktober 2014, 13.30

Donnerstag, 13. November 2014, 13.30

Donnerstag, 8.1.2015, 13.30

Donnerstag, 19.2.2015, 13.30

Donnerstag, 16.4.2015, 13.30

#### Wo

FiBL, Frick

#### Was

Der Kelterkurs soll es interessierten Hobby-Kellermeistern ermöglichen, selbstständig einen Weiss- und Rotwein zu keltern. Es werden folgende Themen behandelt:

Weinlese und Kelterung von weissem und blauem Traubengut, Alkoholische Gärung und Gärführung, Jungweinpflanze (biologischer Säureabbau, Umzüge), Filtration, Schönungen, Fehler und Krankheiten (Ursachen und Bekämpfung), Abfüllung

#### Kursleitung

Peter Rey, Fachstellen Landwirtschaft Liebegg

Andi Tuchschnid, Weingut FiBL, Frick

#### Organisation und Auskunft

Andi Häseli, FiBL

#### Anmeldungen

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74,

Fax 062 865 72 73,

E-Mail kurse@fibl.org

www.anmeldeservice.fibl.org

## TIERHALTUNG

### Misteltherapie in der klinischen Veterinärnarkologie

#### Wann

Donnerstag, 27. November 2014, 9 bis 17 Uhr

#### Wo

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick

#### Was

Die Therapie mit Mistelextrakten ist seit fast 100 Jahren in der Humanmedizin bekannt. International gesammelte Erfahrungen und Forschungsergebnisse zeigen, dass diese komplementäre Therapieform auch bei Pferd, Hund und Katze erfolgreich eingesetzt wird. Dieser Kurs ist an Tierärzte gerichtet, die die Misteltherapie in ihrer Praxis bereits anwenden oder in Zukunft anwenden möchten. Darüber hinaus werden immunologische Grundlagen der Therapie dargelegt. Eigene Fälle können besprochen werden.

#### Kursleitung

Ulrike Biegel und Ophélie Christen, FiBL, Tel. 062 865 04 07

#### 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

## VERARBEITUNG, HANDEL

### Bioverarbeitertagung 2014

#### Wann

Freitag, 24. Oktober 2014, 9 bis 17 Uhr

#### Wo

FiBL Frick

#### Was

Wie werden Marktbedürfnisse sichtbar? Und wie können daraus innovative Produkte entwickelt und erfolgreich vermarktet werden?

Mit diesen Fragen beschäftigen wir uns anlässlich der diesjährigen Verarbeitertagung. Wir haben für Sie ein interessantes Programm mit namhaften Referenten aus dem In-

und Ausland zusammengestellt. Der Nachmittag ist dem Austausch unter- und miteinander gewidmet. Zudem haben Sie die Möglichkeit, auch hinter die Kulissen des FiBL zu blicken und bei einem Glas FiBL-Wein den Tag ausklingen zu lassen.

#### Auskunft

Regula Bickel, FiBL

#### 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

### O SOLE BIO

#### Wann

Samstag, 30. August 2014, 8 bis 19  
Sonntag, 31. August 2014, 10 bis 17

#### Wo

Auf der Seepromenade in Zug

#### Was

Einkaufen und Geniessen, Staunen und Erleben sowie der spielerische Umgang mit allen Sinnen gehören untrennbar zum Zentralschweizer Biomarkt vom 30./31. August auf der Zuger Seepromenade.

#### Weitere Informationen

www.osolebio.ch

## DIVERSES

### 1. Schweizer Meisterschaft im Jäten

#### Wann

Samstag, 5. Juli 2014

#### Wo

Familie Maag, Hof Wiesengrund, Oberglatt ZH

#### Veranstalter

Bio Suisse

#### Was

Wer ist der tüchtigste Jäter in der Schweiz?

#### Auskunft und Information

Andreas Käsermann,

andreas.kaesermann@bio-suisse.ch

## MÄRITSTAND

### Suche

Ich (45-j.) suche eine **längerfristige Stelle** (keine Praktikumsstelle) als **Bäuerin/Allrounderin** auf einem gepflegten landwirtschaftlichen Betrieb im Kt. AG/SO. (Administration, Haushaltsführung, Garten, Feld etc.). Gerne auch mit Agrotourismus/Direktvermarktung etc. 3 Tage pro Woche. Meine Ausbildungen: KV, in Ausbildung zur Bäuerin, Pferdehaltung. Ich freue mich auf Zuschriften an [stelle.landwirtschaft@bluewin.ch](mailto:stelle.landwirtschaft@bluewin.ch)

Suche günstigen **TRANSPORTER**, -LI oder kleineren **TRAKTOR** sowie einen **Motormäher**.  
062 299 04 36

### Angebote

**Familien**, die sich gerne sozial engagieren möchten erhalten im Projekt Alp eine interessante und nach kantonalen Richtlinien entlohnte Herausforderung. Seit bald 20 Jahren finden Menschen in einer persönlichen Krise bei einer unserer Gastfamilien Abstand um ihr Leben neu zu ordnen. Die Gastfamilien werden in wöchentlichen Gesprächen durch eine Fachperson von uns unterstützt.  
[www.projektalp.ch](http://www.projektalp.ch), 3110 Münsingen, 031 721 80 08

Zu verkaufen: **Motormäher Rapid 507** mit Bandedgraser, hydrostatischer Antrieb, ab Service. Auf Wunsch mit Schneepflug und Schnee ketten sowie ein Anbau Mulchgerät. Alles zusammen Fr 5800.- 079 541 62 72

## Hofübergabe – bald ein Thema für Sie?

Wünschen Sie sich, dass Ihr Betrieb als Ganzes weiterbewirtschaftet wird, haben aber keine Nachfolge innerhalb der Familie? Es gibt junge Bäuerinnen und Bauern, die einen bestehenden Hof weiterführen möchten.

**Kontaktieren Sie uns!**  
Gespräche kostenlos und unverbindlich:  
Kleinbauern-Vereinigung:  
Telefon 031 312 64 00  
info@kleinbauern.ch

Unsere «Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe» bietet:

- Kontakt zu kompetenten BeraterInnen
- Kontakt zu Stiftungen für finanzielle Unterstützung
- Kontakt mit Bäuerinnen und Bauern, die ihren Hof ausserhalb der Familie übergeben haben
- Austausch zwischen Hofsuchenden und Hofabgebenden

## 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

## Gemeinsam Vielfalt produzieren mit der Biofarm Genossenschaft...

...und dazu mehr erfahren, sehen und erleben bei unseren Flurbegehungen:

- 12. Mai, 19.30, Schwand Münsingen BE: Versuche Raps, Lein, Sonnenblumen, Speisehafer, -gerste und viele mehr
- 14. Mai, 19.00, Amriswil/Oberaach TG, Winter-/Sommer-Lein, Speisehafer, Mechanisierung Betrieb Herbert Schär
- 20. Mai, 9.30, Strickhof und Brütten ZH, Lein, Mischkulturen, Getreidesorten, Raps, FiBL-Weizenversuch
- 20. Mai, 19.30, Schützenhaus Diegten BL, Kirschen & Zwetschgen, Anbau und Verarbeitung, mit Hans Häfelfinger
- 4./5. Juni, abends, Regionen Murten und Freiamt-Reusstal AG, Flurbegehungen Speisehafer

Details auf [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch) > Landwirtschaft > Beratungsaktivitäten



Seit 1972. Die Biomarkete der Schweiz.

**biofarm**

**ALTERNATIVE  
BANK  
SCHWEIZ**

**Anders als Andere.**

«Bei der Hofübergabe und der definitiven Umstellung auf Bio war die ABS unsere Partnerin der ersten Stunde.»

Matthieu Glauser, Biobauer in Champvent im Kanton Waadt.

Ob Sie einen Biohof übernehmen, Betriebserweiterungen und Modernisierungen anstreben oder eine Photovoltaikanlagen planen - die Alternative Bank Schweiz AG unterstützt Sie bei der Umsetzung Ihres Projekts. Seit unserer Gründung vor über 20 Jahren fördern und finanzieren wir schweizweit Biobauern und Biobäuerinnen.

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



## Welches Bioverständnis ist konsumententauglich?

Die halbe Schweiz ist eine Festhütte, und das ist die Zeit für den Bio Marché in Zofingen. Ich bin zum ersten Mal hier und gespannt auf einen Tag unter hoffentlich Gleichgesinnten in der Biowelt. Am Migrosstand mit dem Glücksrad werde ich mitarbeiten. Dabei gibt es je nach Glück schöne Geschenke, Trostpreise oder ein Fragezeichen. Zu diesem stelle ich den Konsumenten eine Biofrage, die richtig beantwortet ein grösseres Geschenk rechtfertigt. Für ein Fünflibergeschenk stellen sich die einen Menschen in eine lange Schlange. Warten geduldig, bis sie spielen können. Die andern ziehen es vor, sich zwar etwas heimlich, aber doch direkt am Marktstand zu bedienen. Die Menschenschlange lässt den ganzen Tag nicht nach, einige stehen x-mal an. Wir leeren Schachtel um Schachtel mit Preisen. Der Bio Marché in Zofingen ist ein überaus gelungener Markt. Ein direkter Treffpunkt von Bioproduzenten mit den Biokonsumenten. Die Antworten auf die Fragen nach der Nachhaltigkeit, der Fruchtfolge, der Art der Hilfsstoffe werden meist richtig beantwortet. Ich frage weiter: «Essen Sie oft Bioprodukte?» Die Antwort freut mich «Ja, es hat angefangen mit den Kindern,



Bild: zVg

Margrit Renfer kann das Bioverständnis gewisser Konsumenten nicht immer nachvollziehen.

ich habe die Inhaltsstoffe gelesen und bin jetzt vom Bioprodukt überzeugt.» Bei der Auswahl des Preises stockt mir der Atem: Die Wahl fällt auf die Fertigsalatsauce. Ja, die gibt es eben auch in Bioqualität. Wir spielen weiter. Reden über den Konsum regionaler Produkte, die dem Klima, dem Boden angepasst sind, davon, etwas für

die Umwelt zu tun, von besserem Geschmack und davon, dass das ganze System im Körper mit Bio besser laufe. Dann die Antwort auf die Frage nach dem meisten in der Schweiz angebauten Biogemüse: natürlich Mango. Aha, aus dem Tropenhaus.

Mein Biofutter an diesem Tag ist happig: Ich realisiere einmal mehr, den Konsumenten als Mensch nicht immer zu verstehen. Irgendwo im Kopf ist klar: Natur nah wäre besser. Doch dies konsequent umzusetzen, scheint schwierig. Dann ist da der Grossverteiler und am Anfang stehen wir Bioproduzenten. Wie weit geht unsere Bioüberzeugung und zu welchen Eingeständnissen in Bezug auf den Boden, die Tiere und uns Menschen sind wir bereit? Mögen alle Biolandwirte, die einen eigenen Marktstand betreiben die Konsumenten verstehen, manchmal den Kopf schütteln und doch den eigenen überzeugten Weg weitergehen.

Eigentlich wollte ich noch über Globi auf dem Biobauernhof schreiben. Mit ihm bin ich im Zug hin- und zurückgefahren. Doch für den netten jungen Mann war Bio Neuland.

Margrit Renfer, Lengnau BE

### IMPRESSUM

**bioaktuell**



**23. Jahrgang**

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

**Auflage** deutschsprachige Ausgabe 6754 Exemplare, 727 französische Exemplare und 368 italienische Exemplare (WEMF-beglaubigt 2013)

**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](http://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](http://www.fibl.org)  
**Redaktion** Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Adrian Krebs und Theresa Rebholz (FiBL), E-Mail [redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch)  
**Gestaltung** Daniel Gorba (FiBL)

**Druck** AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10–12, 9403 Goldach. [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

**Papier** Recycling-Papier Refutura. FSC-zertifiziert. Ökolabel: Blauer Engel und Nordic Swan

**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](mailto: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](mailto:verlag@bioaktuell.ch)

INSERAT

# RICOKALK

## EINE WOHLTAT FÜRS LAND

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

**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](http://www.ricoter.ch)

**RICOKALK**

Bei Abholung CHF 15.–/t\*  
Frankolieferung Schweiz CHF 31.–/t\*

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

**Aktuell für Stoppelkalkung**



# Biofutter ist Vertrauenssache

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

- Abholung ab Hof - direkt in die Biomühle
- Abholung ab Sammelstelle
- Anrechnung zu einem Mehrpreis an Mischfutter

Alb. Lehmann  
**BIOFUTTER**



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



enthält: *Coniothyrium minitans*

## Contans® WG

### Nachhaltige Wirkung gegen Sclerotinia-Fäule

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



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

#### Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33  
Michael Burkard, Zillis, GR Natel 079 339 24 78  
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27

## Ihre Chance im Bio Weide-Beef Programm

#### Wir suchen laufend

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

#### Sie gewinnen:

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

#### Wir vermitteln:

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

