

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

9 | 15
NOV



Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

Tel. 071 | 659 05 05 Fax. 071 | 659 05 20



Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, Zertifizierte
Bio - Küken und Bio - Junghennen

Als grösster Vermarkter von Bio-Junghennen können wir Ihnen jederzeit Bio - Küken
und Junghennen anbieten.

- weisse, braune, schwarze und silver
- ab 10 Tiere Lieferung franko Hof
- abholung ab Geisbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexinetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne auch in Gesundheits- und Haltungsverfragen.

Labinor N 10

Organischer Dünger, bestehend aus tierischen Substanzen reich an Keratin (Haaren, Rosshaar, usw.) in Form von Pellets. Dank seiner organischen Proteine ist es komplett wasserlöslich.

- 10 % Stickstoff, 70 % MO (auf rein tierischer Basis)
 - Für Getreide, Raps, Mais, Gemüsebau, Weinbau...
 - In Bigbag 500 kg oder in Säcke (Palette 25 x 40 kg)
- Vitistim Sàrl, vitistim@vitistim.ch
Fragen Sie für eine Offerte auch bei Mühle RytzAG



mani-agrar.ch: Dort wo Sie im Zentrum stehen!

Wir liefern bestes, **blackenfreies Heu**, künstlich getrocknete **Luzerne**, sowie **Belüftungsheu, Vollmaismwürfel u. Siloballen** in Knospe- und EU- Bioqualität zu fairen Konditionen!
Laufend Tiefpreise für goldgelbes, konventionelles **Stroh!**

MANI AGRAR  **Handels-AG**
Tel. 031/ 974 33 33 oder 033/ 453 28 68

Gesucht: Bio Legehennenhalter und Aufzüchter

hosberg AG, Neuhofstrasse 12, 8630 Rüti
Tel 055 251 00 20, www.hosberg.ch

hosberg
Bio aus Leidenschaft



Impressum

24. Jahrgang 2015

Bioaktuell erscheint 10-mal jährlich
Doppelnummer Dezember/Januar
und Juli/August

Magazin in Französisch: Bioactualités
Magazin in Italienisch: Bioattualità

Auflage

Deutsch: 6846 Exemplare
Französisch: 765 Exemplare
Italienisch: 316 Exemplare
(WEMF-beglaubigt 2014)

Geht an Produktions- und Lizenz-
betriebe von Bio Suisse.
Jahresabonnement Fr. 53.-
Auslandsabonnement Fr. 67.-

Herausgeber

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Basel
www.bio-suisse.ch

und
FiBL, Forschungsinstitut für
biologischen Landbau,
Ackerstrasse 113, Postfach 219,
CH-5070 Frick
www.fibl.org

Druck

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

Refutura, FSC-zertifiziert
Ökolabel: Blauer Engel, Nordic Swan

Redaktion

Markus Spuhler / *spu* (Chefredaktor)
Petra Schwinghammer / *psh*, Susana
Azevedo / *saz* (Bio Suisse), Fran-
ziska Hämmerli / *fha*, Theresa Reb-
holz / *tre*, Andreas Basler / *aba* (FiBL)
redaktion@bioaktuell.ch

Layout

Simone Bissig (FiBL)

Korrektorat

Susanne Humm

Gestaltungskonzept

Büro Haerberli
www.buerohaerberli.ch

Inserate

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

Abonnemente & Verlag

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Basel
Tel. +41 (0)61 204 66 66
verlag@bioaktuell.ch

www.bioaktuell.ch

Benutzer: bioaktuell-9
Passwort: ba9-2015

Titelseite: Familie Böhler aus Mellikon AG mässtet versuchsweise
männliche Remonten aus der Milchproduktion. Bild: Elia Böhler

Kälber: Abnehmer sind gefragt

Die Milch- und Fleischbranche reagiert mit einem einseitigen Entscheid auf die Kritik am Umgang mit den männlichen Milchrassenkälbern. Dass die Milchproduzenten versuchen Kosten zu senken, ist – insbesondere beim Preis der konventionellen Milch – verständlich. Dass sie dazu immer milchbetontere Kühe züchten und weniger Ressourcen fürs Kälbertränken aufbringen, liegt in der marktwirtschaftlichen Logik. Ob die 21-Tage-Regelung, deren Kosten wiederum einseitig die Milchproduzenten tragen, den gewünschten Erfolg bringen wird, ist fraglich. Fehlen auch nach 21 Tagen die wirtschaftlichen Perspektiven für die männlichen Kälber, dürfte die Branchenlösung wohl vor allem als Anreiz wirken, die Tiere erst recht möglichst früh loszuwerden. Das wird sich im schlimmsten Fall an der Entwicklung der Zahl der sogenannten Totgeburten ablesen lassen.

Dass für marktwirtschaftliches Versagen nicht die Kälber den Kopf hinhalten müssen, ist, glaube ich, für die Biotierhalter selbstverständlich. Die Biobranche muss deshalb eine tiergerechte, ökologische und wirtschaftliche Absatzmöglichkeit für die männlichen Kälber aus der Milchproduktion erarbeiten. Dazu braucht es Abnehmer, die einen ausreichenden Preis für die entsprechenden Tiere bezahlen, sei es in neuen Mastprogrammen für Milchrassentiere oder mit besseren Preisvorteilen für Zweinutzungsrasen. Die grosse Frage ist, wie hoch die Preise sein müssen, dass auch die Mäster die Remonten zu einem Preis kaufen können, der für die Milchviehhalter mindestens so interessant ist wie die Ablieferung der Milch.



Markus Spuhler, Chefredaktor



Inhalt

Produktion

Rindvieh

- 6 **Kälber im Idealfall abtränken**

Pilzproduktion

- 11 **Risiken mit und ohne Substratimport**

Spezialkulturen

- 12 **Der Holunderanbau wird professionalisiert**

Geflügelmast

- 14 **Fixes Stallsystem bringt mehr Flexibilität**

Verarbeitung und Handel

Bioanerkennung Schweiz – USA

- 16 **Antibiotikafreie Milchprodukte haben Exportchancen**

Solidarische Landwirtschaft

- 18 **Von drei auf rund fünfzig Betriebe**

Hofverarbeitung

- 20 **Lukas und Sabine Meier: Mit Sorgfalt zum Erfolg**

Rubriken

- 2 *Impressum*

- 4 *Kurzfutter*

- 15 *Kurzfutter*

- 21 *Kurzfutter*

- 23 *FiBL*

- 24 *Marktplatz*

- 25 *Bio Suisse*

- 26 *Politik*

- 27 *Nachgewachsen*

- 28 *Agenda / Marktplatz*

- 31 *Das letzte Wort*

Gesagt



«Die Aufzucht von Mastremonten aus der Milchviehzucht ist ohne Antibiotika möglich. Der zusätzliche Arbeitsaufwand ist aber nicht zu unterschätzen.»

Hans Braun, Rothrist AG
→ Seite 7

Gezählt

900

Tonnen Pilzsubstrat wurde im Monat August 2015 importiert. Im Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP ist man sich nicht einig, wie die entsprechenden Pilze bezüglich Herkunft zu deklarieren seien.

→ Seite 11



Tierärzte sollen im Biolandbau vorerst auf PMSG-Präparate verzichten

In der konventionellen Zuchtschweinehaltung kommen zur Brunstsynchrisation Hormonpräparate zum Einsatz. Wie der Tierschutzbund Zürich kürzlich aufgedeckt hat, wird der Rohstoff für das Hormon PMSG (Pregnant Mare Serum Gonadotropin) in Südamerika offenbar aus dem Blut von trächtigen Stuten gewonnen, die unter höchsten tierquälerischen Bedingungen gehalten werden. SRF hat Anfang Oktober in den Sendungen «Kassensturz» und «Espresso» eine breite Öffentlichkeit darüber informiert und zeigte schockierende Bilder von misshandelten Pferden.

Die Richtlinien von Bio Suisse schliessen den Hormoneinsatz zur Brunstsynchrisation bei Schweinen oder

zum Embryotransfer bei Rindern aus. Erlaubt hingegen ist die Behandlung kranker Tiere mit Hormonen. Bio Suisse prüft nun auf den 1. Januar 2016 ein vollständiges Verbot der betroffenen Hormonpräparate, da ihre Herstellung wohl in keiner Weise dem Gedanken des Biolandbaus entspricht. Vom Verbot betroffen wären die Produkte PG 600 und Folligon. Bio Suisse ruft die Tierhalter dazu auf, ab sofort und bis auf Weiteres ihre Tierärzte anzuweisen, die zwei Hormonpräparate nicht mehr einzusetzen. Nebst alternativen Behandlungsmöglichkeiten und verstärkter Selektion der Tiere stehen auch synthetische Präparate zur Verfügung. *spu*

Videos, Bildstrecken und mehr: Das digitale Bioaktuell

Im digitalen Magazin finden Sie Videos, zusätzliche Bilder und weiterführende Links. Klicken Sie zum Beispiel auf einen FiBL-Link oder ein Inserat, so öffnet sich die dazugehörige Website. Sie finden das digitale Magazin auf der Homepage www.bioaktuell.ch unter «Zeitschrift». Dort brauchen Sie folgendes Login, das immer auch im Impressum von Bioaktuell zu finden ist:

→ www.bioaktuell.ch > Zeitschrift
> Zugang für Abonnenten

Benutzer: bioaktuell-9
Passwort: ba9-2015



Küekentöten vermeiden – aber wie?

Männliche Küken sind in der Legehennen-zucht ein unerwünschtes Nebenprodukt – die frisch geschlüpften Tiere werden deshalb gleich am ersten Tag getötet – ein ethisch zumindest fragwürdiges Vorgehen. Eine Lösungsmöglichkeit stellt die Geschlechtsbestimmung im Ei dar. Die männlichen Eier können so dem Konsum zugeführt werden. Allerdings ist die Technik im Moment noch zu teuer, um grossflächig eingesetzt werden zu können. Bis es so weit ist, propagiert Kagfreiland die Junghahnmast.

Weshalb aber nicht das Zweinutzungshuhn? Kagfreiland ist dagegen, da die Junghahnmast eine bessere Effizienz erzielt. Die Junghähne der Eierrassen benötigen zwar eine lange Mastdauer, dennoch sei die Gesamtbilanz besser als bei den Zweinutzungsrasen, da dort neben einer ebenfalls verlängerten Mastdauer der Hähne zusätzlich die Legeleistung der Hennen wesentlich tiefer sei als bei den Legerassen. *rs*



Bild: Kagfreiland



Betriebe für die Stallvisite gesucht

Der Schweizerische Bauernverband SBV sucht kommunikative Bauernfamilien, die für mindestens ein Jahr ihren Stall der Bevölkerung zugänglich machen wollen. Gut geeignet sind Bauernhöfe an einfach erreichbaren Orten, also in der Nähe von Siedlungsgebieten oder an Wanderwegen. Interessierte Bauernfamilien melden sich bis am 30. November 2015 unter www.stallvisite.ch oder bei der Ansprechperson für ihre Region. Stallvisite 2016 startet am 16. April. *spu*

Kassensturz vergleicht Bio und Konventionell

Mitte Oktober widmete der «Kassensturz» dem Vergleich von Bio- und konventionellen Produkten eine Spezialsendung. Dafür besuchten die Moderatoren Ueli Schmezer und Kathrin Winzenried verschiedene Landwirtschaftsbetriebe. Bio und Konventionell wurden bezüglich Preise, Tierhaltung und Geschmack verglichen. Ausserdem führten vier Redaktionsmitglieder einen Selbsttest durch. Sie ernährten sich während einer Woche ausschliesslich mit konventionellen und danach zehn Tage ausschliesslich mit Bioprodukten. Im Labor wurden Urinproben der Redaktionsmitglieder auf Pestizidrückstände untersucht. Nach der konventionellen Diät lagen die Schadstoffwerte doppelt so hoch wie nach der reinen

Bioernährung. Es ist unklar, wie lange die Abbauzeit von chemischen Spritzmitteln dauert. Zudem können Abdrift, Verunreinigung oder Schadstoffe in Kosmetikartikeln die Ursache für die Schadstoffspuren nach der Biodiät sein.

Bezüglich Preisunterschied thematisierte der Kassensturz die alte Frage nach absoluten oder prozentualen Margen. Am Beispiel Eier wurde aufgezeigt, dass der Handel bei den Bioeiern zwar prozentual die gleiche Marge realisiert, absolut aber doppelt so viel auf den Produzentenpreis aufschlägt wie bei den konventionellen Eiern. Bei Bioeiern beträgt die Marge 40 Rappen, bei konventionellen Eiern 22. Der Produzentenpreis liegt für Bio bei 41 Rappen, für Konventionell bei 21 pro Ei. *saz/spu*

Bio 3.0: Diskutieren Sie mit über die Zukunft

Eine internationale Arbeitsgruppe hat einen zweiten Entwurf des Strategiepapiers zur Weiterentwicklung des Biolandbaus publiziert. Wie soll der nächste Schritt, der gemeinhin unter dem Begriff Bio 3.0 diskutiert wird, aussehen? Ideen dazu liefert die Autorengruppe, in der neben FiBL-Direktor Urs Niggli, Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli und Bio-Suisse-Geschäftsführer Daniel Bärtschi auch die Führung der österreichischen und deutschen Verbände vertreten sind. *spu*

→ www.bioaktuell.ch > Bildung > Bio 3.0

Gesehen

Zutritt zur Hofladen-Selbstbedienung mit Fingerprint-Scanner: Die hohen Kosten von 1800 Franken des fertig installierten Systems amortisieren sich für die Bauernfamilie Gamp-Vogel aus Kölliken kaum durch ein paar verhinderte Diebstähle. Aber der fünf Jahre dauernde psychische Stress, ob jetzt gerade die «ehrliche» oder die «unehrliche» Kundschaft einkauft, ist weg, seit nur noch bekannte Kunden Zutritt zum Hofladen ausserhalb der bedienten fünf Stunden pro Woche haben. Allerdings: Nicht bei allen Besuchern funktioniert der Fingerprint-Scanner problemlos. Frustrierten Kunden muss ein alternativer Zugang gezeigt werden. Und nach drei Jahren sind die 100 Speicherplätze voll – welchen Fingerprint darf man jetzt löschen, weil er nicht mehr gebraucht wird? *cg/fha*





Daniel Böhler aus Mellikon AG mäset derzeit Remonten der Rassen SF und ROB. Bild: Thomas Alföldi

Kälber: *Im Idealfall auf dem Betrieb abtränken*

Kälber sollen gemäss eines Branchenentscheids 21 Tage auf dem Geburtsbetrieb bleiben. Bei Bio Suisse strebt man sogar 4 Monate an. Dazu braucht es aber erst wirtschaftliche Rahmenbedingungen.

Seit 1. November sollen in der Schweiz alle Tränkekälber die ersten 21 Tage ihres Lebens auf dem Geburtsbetrieb verbringen. Eine Arbeitsgruppe unter der Leitung von Proviande sowie mit Vertretern der Schweizer Milchproduzenten und des Schweizer Bauernverbandes hatte Ende September eine entsprechende Branchenlösung bekannt gegeben. Man reagiert damit auf negative Presseberichte über den Umgang mit den männlichen Kälbern aus der Milchproduktion. Tierschützer kritisierten, diese würden teils unzulänglich gepflegt. Der Preisdruck und die Spezialisierung führten in letzter Zeit zu einer Zunahme der Abgänge männlicher Kälber in den ersten Lebenstagen. In den Statistiken erscheinen sie oft als Totgeburt.

Das Ziel im Biolandbau: vier Monate auf dem Geburtsbetrieb

Die Branchenlösung gilt auch für Biobetriebe. Hier ist man bereits sensibilisiert. Auch auf Biobetrieben verlassen die männlichen Milchrassenkälber die Betriebe oft recht früh. Da bei Bio Weide-Beef und Naturabeef Bio ein Mindestanteil von 50 Prozent Mastrassengenetik erwünscht ist, landen die Milchrassenkälber meist auf konventionellen Mastbetrieben (siehe Bioaktuell 6/2014, «Die verschmähten Biokälber»). Die Branchenlösung sei grundsätzlich im Sinn von Bio Suisse, sind sich Präsident Urs Brändli und Urs Flammer von der Fachkommission Milch einig. Die meisten Biobetriebe würden die Regelung wohl gut einhalten können, schätzen sie. Aus Sicht der Tiergesundheit sind 21 Tage aber eigentlich noch zu wenig. Optimal wäre, die Tiere auf dem Geburtsbetrieb abzutränken (siehe Kurzinfo rechts).

Bio Suisse möchte das Problem an der Wurzel packen

«Die Biobranche muss nun Lösungen erarbeiten, die den Milchviehhaltern für das Abtränken von männlichen Milchrassenmastremonten einen zumindest vergleichbaren Erlös wie beim Abliefern der Milch ermöglicht», sagt Urs Brändli. Anfang 2016 startet deshalb ein Projekt zur Abtränkung von Kälbern auf dem Geburtsbetrieb. Bio Suisse unterstützt die Aufzucht mit je 150 Franken für die ersten 100 Tiere. Hans und Sandra Braun aus Rothrist AG haben bereits dieses Jahr rund 30 männliche Kälber der Rasse Swiss Fleckvieh bis zu einem Alter von 4,5 bis 5,5 Monaten aufgezogen. «Die Aufzucht ohne Antibiotika ist so möglich. Der zusätzliche Arbeitsaufwand ist aber nicht zu unterschätzen», sagt Hans Braun. Die Remonten befinden sich derzeit bei Daniel Böhler in Mellikon AG zur Ausmast für den Bio-Weide-Beef-Kanal.

Es braucht attraktive Mastprogramme für die Remonten. Das FiBL hat letztes Jahr das Migros-Projekt «Mast von fleischbetonten Milchrassen» abgeschlossen. Daniel Böhler, der in diesem Rahmen Remonten ausgemästet hat, zieht grundsätzlich positive Bilanz. «Eine Herausforderung bleibt jedoch der Ausmastgrad bei einem Zielgewicht von nur 280 kg SG wie bei Bio Weide-Beef.» Böhler hofft, dass sich dank den interessanten Schlachtresultaten im Projekt neue Absatzmöglichkeiten für die Mast von fleischbetonten Milchrassen ergeben.

Eine weitere Idee ist die Mast von schweren Ochsen für den Verarbeitungsfleischkanal, wo derzeit noch ein Mangel an Tieren besteht. Ein entsprechendes Pilotprojekt ist in Planung. Dabei sollen auf dem Geburtsbetrieb abgetränkte Stierkälber von fleischbetonten Milchrassen auf 350 bis 400 Kilo Schlachtgewicht ausgemästet werden. «Dazu eignet sich auch extensives Futter, da es keine Alterslimite gibt, ältere Tiere sind sogar erwünscht», sagt Franz J. Steiner von der Viehvermarktungsorganisation Pro Beef. Nun suche man interessierte Ausmastbetriebe. «Die Absatzaussichten sind gut, beide Grossverteiler haben Interesse angemeldet», sagt Franz J. Steiner. *Franziska Hämmerli, Markus Spuhler*



Wann ist der ideale Zeitpunkt, den Betrieb zu wechseln?

Die Kolostralmilch verleiht dem Kalb einen gewissen Immunitätsschutz während drei bis vier Wochen nach der Geburt. Danach folgt eine sensible Phase, in der die Immunität gegen die Keime in der Umgebung aufgebaut werden muss. Diese ist erst nach drei bis vier Monaten abgeschlossen. Das FiBL plant derzeit eine Forschungsarbeit, um den idealen Zeitpunkt für das Verstellen von Tränkekälbern zu bestimmen. Es ist möglich, dass ein Betriebswechsel am zweiundzwanzigsten Tag genau in die sensible Phase fällt – also dann, wenn der Schutz durch Muttermilch am tiefsten ist und die eigene Immunität noch nicht aufgebaut ist. Ein Betriebswechsel bedeutet für das Kalb Stress infolge des Transportes, der Eingewöhnung in die neue Herde und an die neue Keimflora. Das löst oft Krankheiten aus, die mit Antibiotika behandelt werden müssen. Indem man den Umzugszeitpunkt klug wählt, lässt sich das allenfalls vermeiden.

FiBL-Kurse zum Thema

Kuhmast: Am 20. Januar 2016 führt das FiBL auf seinem Betrieb einen Kurs zum Thema Kuhmast durch. Fritz Salzmann aus Esslingen ZH berichtet über seine Erfahrungen. Viehhändler René Lindenmann gibt Auskunft über die Vermittlung von Mastkühen. Ernst Rutz von der Nutz- und Schlachtviehgenossenschaft, Flawil, berichtet über den öffentlichen Kuhmastmarkt in Wattwil, Eric Meili informiert über Haltung, Fütterung, Genetik und Wirtschaftlichkeit.

Mastremontenaufzucht: Am 8. März 2016 findet ein Kurs zum Thema Mastremontenaufzucht auf dem Biomilchviehbetrieb statt. In Zeiten tiefer Milchpreise, von Schwierigkeiten beim Zuchtviehverkauf und einer grossen Nachfrage nach Verarbeitungsfleisch kann es lohnend sein, die Kälber abzutränken und als Mastremonten zu verkaufen. *fha*

→ Resultate des Projektes «Mast von fleischbetonten Milchrassen»: www.bioaktuell.ch

→ www.agenda.bioaktuell.ch > Tierhaltung



Stimmen Hygiene und Tränkeregime, bleiben Kälber auch in Gruppenhaltung durchfallfrei. Bild: Johanna Probst

Kälberdurchfall: *Früh erkennen und sofort handeln*

Ein durchfallfreier Start ins Leben – das wünscht sich jeder Bauer für seine Tiere. Doch Kälber sind anfällig. FiBL-Tierarzt Christophe Notz erklärt, wie man sie am besten vor Darminfekten schützt.

Da sitzen sie in der schmutzigen Strohmatten und warten, bereit zur Attacke: die Rota- und Coronaviren, die Kolibakterien und einzelligen Darmparasiten. Bald ist das neugeborene Kalb da. Und dann beginnt der Wettlauf, der über Gesundheit und Krankheit – und im schlimmsten Fall über Leben oder Tod des jungen Tiers entscheidet. Über die Plazenta hat das Kalb von der Mutter nämlich fast keine Antikörper erhalten, es ist noch völlig ungeschützt. Beim Wettlauf geht es also um die Frage: Wer wird zuerst im Darm ankommen – die Antikörper aus der Biestmilch oder die Krankheitserreger aus dem Stall?

Kolostrum: Zeitpunkt und Qualität entscheidend

«In den ersten zwei bis vier Lebensstunden sollte das Kalb mindestens drei Liter Erstgemelk erhalten», empfiehlt FiBL-Tierarzt Christophe Notz. «Je mehr, desto besser.» Doch nicht jedes Kolostrum ist gleich wertvoll. Sind nicht genügend betriebsspezifische Antikörper im Kolostrum (siehe Kasten), empfiehlt Notz, der Muttermilch ein hochwertiges Kolostrum aus der eigenen Biestmilchbank beizumischen. 5 dl würden da schon reichen, meint er. Das beste Kolostrum geben gesunde Kühe, die schon lange auf dem Betrieb leben. Von solchen Tieren lohnt es sich, das Erstgemelk in 5-dl-PET-Flaschen tief-

zufrieren. Aber Achtung beim Auftauen: Temperaturen über 55 °C zerstören die Antikörper.

Einzelhaltung oder Gruppenhaltung?

Die rechtzeitige und ausreichende Versorgung mit Biestmilch ist allerdings noch kein Garant für ein durchfallfreies Kälberleben. Überall lauern die Darmparasiten: in schlecht gewaschenen Tränkevorrichtungen, Wasserbecken, Strohmatten. Darum ist die Hygiene das A und O. Der Rindergesundheitsdienst empfiehlt, die Kälber so schnell wie möglich in frisch gereinigte Einzeliglus zu bringen – und diese in den ersten Wochen dort zu lassen. Mit Sicht, aber nicht mit Leckkontakt zu den Artgenossen. Christophe Notz sieht das pragmatischer: «Wenn die Altersgruppen nicht zu stark durchmischt werden, können auch die jüngsten Kälber in Gruppen gehalten werden. Diese Haltung ist klar artgerechter.» Wichtig bleibe die regelmässige und gründliche Reinigung der Iglus nach jedem Umtrieb mit dem Hochdruckreiniger.

Tränkeregime: viel Milch, aber wenig aufs Mal

Neben einer sauberen Umwelt ist auch das richtige Tränkeregime ausschlaggebend für gesunde Kälber. «In der Natur saufen junge Kälber acht bis zehn Mal insgesamt 10 Liter Milch – also fast 20 Prozent des eigenen Körpergewichts», weiss Christophe Notz. Möglichst viel Milch auf möglichst viele Gaben verteilt verabreichen, lautet daher seine Empfehlung: «Vier bis fünf Gaben zu je zwei Liter wäre ideal.» Wer das nicht mit seinem Arbeitsablauf vereinbaren könne, der solle lieber die Gesamtmenge etwas reduzieren als zu grosse Mengen aufs Mal verabreichen. «Maximal 10 Prozent des eigenen

Körpergewichts sollten die Kälber täglich an Milch aufnehmen.» Die Temperatur von 38 bis 40 °C muss dabei peinlichst genau eingehalten werden. Und: Finger weg von Eimertränken in den ersten Lebenswochen! «Nur mit dem aufgehängten Nuggieimer sind die Kälber in der natürlichen Saugposition», so Notz.

Milch nie absetzen

Macht der Kälberdarm trotz aller Vorsichtsmassnahmen einmal schlapp, gilt: früh erkennen und sofort handeln. Der Durchfall entzieht den Kälbern viel Körperflüssigkeit. So ist die Todesursache bei Durchfällen denn auch fast immer ein Kreislaufzusammenbruch aufgrund von Dehydration. Eine Rehydrationslösung hilft, das verlorene Wasser wieder aufzunehmen. Auf eine konstante Energiezufuhr durch Milch sei das kranke Kalb aber nach wie vor angewiesen, meint der FiBL-Tierarzt. Von komplexen Diättränken als kurzfristigen Milchersatz, wie sie derzeit empfohlen werden, rät er ab. «Am besten, man verteilt sowohl die isotonische Lösung als auch die übliche Milchmenge auf je drei Gaben», so Notz. Nicht vergessen werden dürfe dabei, dass auch die Elektrolytlösung temperiert und hygienisch zu verabreichen ist.

Auch die Homöopathie kann durchfallkranken Kälbern helfen. Calcium Carbonicum ist ein typisches Mittel für Kälber, die sich «übersoffen» haben. Es könne auch vorbeugend verabreicht werden, erklärt Christophe Notz. Ein weiteres typisches Durchfallmittel ist Podophyllum: «Darauf sprechen Kälber an, die den Kot mit Druck hinten raus spritzen.» Wer mehr zu dem Einsatz von Homöopathie wissen möchte, findet zum Beispiel im Handbuch «Homöopathische Stallapotheke» Krankheitsbilder und Mittel.

Bewährt habe sich auch ein einfaches Rezept aus der Phytotherapie: die Rüebliuppe (siehe Kurzinfo links). «Karotten wirken stopfend und beruhigen die Darmschleimhaut», erklärt der Tierarzt. Aber auch das beste Heilmittel könne Fehler bei Hygiene und Tränkeregime nicht wett machen. Telefonische Auskunft erteilen die Tierärzte der Plattform für Komplementärmedizin www.kometian.ch. *Ursina Galbusera*



Christophe Notz. Bild: FiBL



Kolostrum ist nicht gleich Kolostrum

Dieses Kolostrum bietet ungenügenden Schutz:

- von Kühen, die ihre Milch vor dem Abkalben laufen lassen
- von erstlaktierenden Kühen
- von Kühen mit Euterentzündungen
- von Kühen nach zu kurzer Galtphase (weniger als 5 Wochen)
- von Kühen, die nicht mindestens vier Wochen vor Abkalben im Stall gelebt haben. *ug*

Elektrolytlösung selber herstellen

Es muss kein teures Elektrolytprodukt sein. Eine isotonische Lösung lässt sich einfach selber herstellen:

- 1 l Wasser
- 3,5 g Kochsalz
- 1,5 g Kaliumchlorid
- 2,5 g Natriumcitrat
- 20 g Traubenzucker

Die Zutaten dafür sind in der Apotheke erhältlich und lange haltbar. *ug*

Rezept für Rüebliuppe als Phytotherapie

0,5 kg Rüebli auf 1 Liter Wasser ein bis zwei Stunden kochen, mit Wasser wieder bis auf einen Liter auffüllen, 3 g Kochsalz beigegeben, Brei mit der Flasche eingeben.

Wann braucht es den Tierarzt?

Hat das Kalb zu viel Wasser verloren, hilft nur noch eine Infusion durch den Tierarzt. Wann es so weit ist, zeigt der so genannte Hautfaltentest: Dauert es länger als zwei Sekunden, bis eine Hautfalte verstreicht, muss der Tierarzt beigezogen werden. *ug*

Provieh-Stallvisite zu Kälberdurchfall

Am 25. November 2015 referiert Christophe Notz in Altdorf UR im Rahmen einer Provieh-Stallvisite zum Thema Kälberdurchfall.

Infos und weitere Provieh-Anlässe

→ www.bio-suisse.ch > Tierhaltung > Provieh

UNSER FUTTERMITTEL-ANGEBOT

- BIO **Esparsette**^{GMF}: Pellets - natürliche Wirkstoffe (Gehalt garantiert) gegen Magen-Darm-Parasiten
- BIO **Luzerneheu-Quaderballen**^{GMF}: Kauf nach RP-Gehalt
- BIO **Luzernepellets**^{GMF}: Power Pellets ca. 20% RP, High Power Pellets mit 23-24% RP - ein kräftiges Raufutter
- BIO **«Misto»**^{GMF}: Luzerneheu mit Raigrasanteil
- BIO **Heu/Emd**^{GMF}: belüftet/ heissluft-/sonnengetrocknet
- BIO **Pferdeheu**^{GMF}: konstante Qualität, langhalmig, Paletten mit handlichen 48 Kleinballen à ca. 25 kg
- BIO **Maisprodukte**: Körner, Körnermaispellets, Siloballen
- BIO **Getreideheu-Pellets**: Ganzpflanzen-Weizen/-Dinkel, konstanter, ausgeglichener Gehalt, schnelle Energie
- BIO **ZR-Schnitzel**: Ballen, Pellets – solange Vorrat!
- BIO **Ölkuchen (Lein, Raps)**: konzentriertes Eiweiss
- BIO **Sojatexturat**: Nebenprodukt aus Lebensmittelproduktion, extrudiert, Universaleiweissfutter, 35% RP

NEU

STROH BIO und konventionell vo puur...
...zu puur

GESUCHT

- * **Bio Kühe** zur Ausmast: Attraktive Ankaufpreise!
- * **Bio Mastrassen-Tränker**: abgetränkte Kuhkälber



 071 642 45 90 info@agrobio-schönholzer.ch



LANDOR Desical

Hygieneprodukt zum Einstreuen

Ihre Ziele

- Niedrige Zellzahlen, auch im Sommer
- Saubere Euter und Zitzen
- Hygienische Verhältnisse im Liege- und Laufbereich
- Gesundes Stallklima
- Gesunde, harte Klauen - weniger Klauenerkrankungen

Die Lösung heisst LANDOR Desical

Im Biolandbau zugelassen

Gratis-Beratung
 0800 80 99 60
 0800 LANDOR
landor.ch

LANDOR, fenaco Genossenschaft
 Auhafen, 4127 Birsfelden
 Telefon 058 433 66 66
 Fax 058 433 60 60
 E-Mail info@landor.ch

LANDOR
 Die gute Wahl der Schweizer Bauern
www.landor.ch

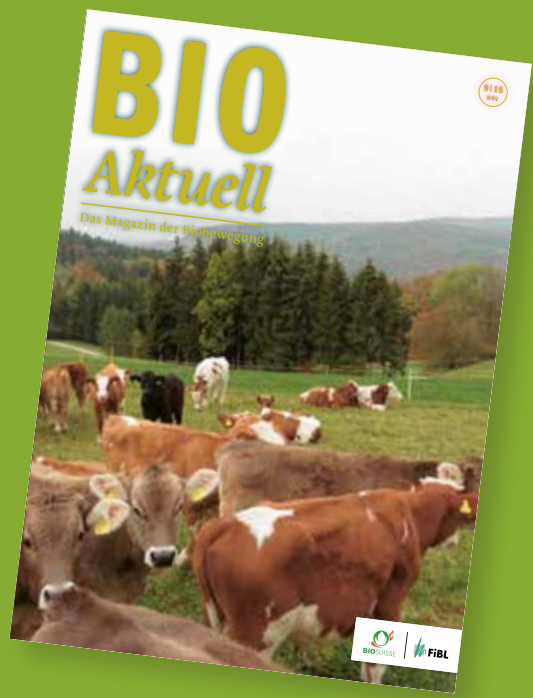
Herbst:

wieder Zeit zum Blättern

Jeden Monat in Ihrem Briefkasten und rund um die Uhr auf

BIO Aktuell.ch

Die Plattform der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern



Viel Pilzsubstrat wird importiert – aber Bio setzt auf Inlandware

Beim Pilzproduzentenverband (VSP) ist man sich nicht einig über die Swissness-Frage bezüglich Substrat. Biopilzproduzent Sepp Häcki fürchtet, dass sich die Konsumenten getäuscht fühlen könnten.

Die Schweizer Pilzproduzenten importieren viel Pilzsubstrat. Alleine im Monat August 2015 waren es rund 900 Tonnen. Bezüglich Importanteil beim Substrat kursieren unterschiedliche Zahlen, von 40 bis gut 50 Prozent. Die Pilze von Imports substrat dürfen als Schweizer Produkte ausgelobt werden. Dies besagen sowohl die Anforderungen für das private Label «Suisse Garantie» als auch die neue Swissness-Gesetzgebung, die der Bundesrat im September verabschiedet hat und die Anfang 2017 in Kraft treten wird. Beide behandeln Pilze als Naturprodukt: Solange das Endprodukt in der Schweiz geerntet wird, darf es als inländisch bezeichnet werden, analog zu Gemüse, das aus importierten Setzlingen produziert wurde.

Substrat im Inland herzustellen ist möglich

Der Vergleich mit der Gemüseproduktion hinkt etwas: Ausländische Gemüsesetzlinge wachsen auf Schweizer Boden und beziehen ihre Ressourcen Licht und Wasser sowie Nährstoffe vor Ort. Pilze hingegen bauen ihre Substanz vollständig aus dem Substrat auf. Dieses stammt bislang oft aus Frankreich oder den Niederlanden. Abgesehen davon, dass so ein beträchtlicher Wertschöpfungsschritt im Ausland stattfindet, wäre es ökologischer, das schwere Substrat nicht über weite Strecken zu transportieren.

Deshalb setzen die beiden Schweizer Biopilzproduzenten, die Fine Funghi AG und die Kernser Edelpilze AG für die Edelpilzproduktion auf Schweizer Substrat. Bezüglich Swissness haben sie allerdings etwas unterschiedliche Ansichten.

Sepp Häcki von Kernser Edelpilze findet es problematisch, Pilze aus Imports substrat als Schweizer Produkt auszuloben. «Die Konsumenten könnten sich getäuscht fühlen», fürchtet er. Die Frage der Substratherkunft beschäftigt ihn schon lange. In mehrjähriger Experimentierarbeit hat er ein Verfahren entwickelt, um Substrat aus inländischen Laubholzpellets herzustellen. Zudem hat er eine Maschine gebaut, die das Substrat automatisch in eine ebenfalls eigens konzipierte Plastikfolie abpackt. Dafür hat er 2014 die landwirtschaftliche Innovationsauszeichnung Agropreis erhalten.

Kommunikations- oder Produktionsrisiken

Trotz der Automatisierung ist Häckis Substrat für die Pilzproduktion teurer als importiertes. Bei der Auslobung der Produkte bringt es ihm aber keinen Vorteil. «Die Pilzbranche sollte keine Risiken eingehen und bei der Herkunftsangabe eine glaubwürdige Lösung finden», meint Häcki. Patrick Romanens von Fine Funghi und gleichzeitig Vizepräsident des Verbandes Schweizer Pilzproduzenten (VSP) will ebenfalls Risiken vermeiden. Nur sieht er die Risiken woanders: «Ist die Suisse-Garantie-Produktion nur mit Schweizer Substrat möglich, wären Engpässe oder Probleme bei der Substratherstellung eine Gefahr für die Existenz der Pilzproduktionsbetriebe.» Anders als Häcki stützt er deshalb die Strategie seines Verbandes, die Swissness-Frage bezüglich Substrat analog den Gemüsesetzlingen zu regeln. «Zudem gibt es in der Pilzbranche ernsthafte Bemühungen die inländische Substratproduktion zu verbessern.» Das gelte auch für die konventionellen Produzenten und auch für den Biochampignonsbereich.

Häcki schlägt eine Lösung analog der Knospe-Importstrategie von Bio Suisse vor. «Wenn genügend Schweizer Substrat auf dem Markt verfügbar ist, soll kein Substrat aus dem Ausland importiert werden dürfen. Wird trotzdem Substrat importiert, sollen diese Pilze nicht mehr als Schweizer Pilze deklariert werden dürfen.» Markus Spuhler

Die Firma Kernser Edelpilze produziert das Substrat für ihre Produktion selber. Bild: Kernser Edelpilze, Urs Stettler



Auf dem Weg zur Professionalisierung

In verschiedenen Betrieben sucht das FiBL nach den Erfolgsfaktoren für den Holunderanbau. Wichtige Erkenntnisse zur Düngung und zum Unterwuchsmanagement wurden schon gewonnen.

Frau Holle wohnt nach alten Vorstellungen im Holunderbusch. Sie kann auch als Verkörperung von Persephone, der Göttin der Toten und der Samen, die im Boden schlafen, gesehen werden. Kein Wunder, galt der Holunderbusch als Brücke zum Jenseits und lange als heilige Pflanze. Heute ist dieser Glaube so gut wie verschwunden, doch dank wachsendem Vertrauen der Gesellschaft in die Heilkräfte einheimischer Pflanzen findet die Holunderpflanze wieder in unseren Alltag zurück.

Blüten und Beeren mit Potenzial

Mit seinem hohen Gehalt an Vitaminen und Antioxidantien findet sich Holunder in Hausmitteln gegen Erkältung, Nieren- und Blasenleiden sowie zur Stärkung des Kreislaufs. Die Beeren schmecken wunderbar in Konfitüremischungen. Blüten finden in Tees oder Sirup Verwendung – etwa im trendigen Drink «Hugo». Die Firma Ricola verwendet seit 80 Jahren Holunderblüten in ihrer Kräutermischung, seit 25 Jahren abschliesslich in Bioqualität.

Zur Frage, wie im biologischen Anbau stabile Erträge erzielt werden können, existiert zurzeit jedoch noch wenig gesicherte Information. 2009 bis 2013 lieferte eine vergleichende Untersuchung zweier Holunderplantagen erste Resultate.

Düngungs- und Unterwuchsversuche

Die ersten Holunder-Anbauversuche des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) mit Unterstützung durch Ricola wurden 2009 bis 2013 auf den Höfen der Familien Kohler und Bärtschi in Weier im Emmental durchgeführt. Deren Holunderparzellen liegen auf lehmigem Tonboden und wurden bis zum Versuchsbeginn nur gemulcht. Für den Versuch wurden auf jedem Hof dieselben sechs unterschiedlichen Kombinationen von Dünge- und Bodenbearbeitungsverfahren integriert. So wurden drei unterschiedliche Dünge­stufen jeweils mit und ohne Bodenbearbeitung getestet: ohne Düngung, 60 kg Stickstoffdünger (Landor N Bio) pro Hektare und 90 kg pro Hektare. In den Parzellen mit Bodenbearbeitung wurde der Boden mit einer Fräse 1,50 bis 2 m in die Fahrgasse hinein und 50 cm vom Baum entfernt aufgerissen. Bei den Parzellen ohne Bodenbearbeitung wurde der Unterwuchs toleriert, jedoch während des Jahres hin und wieder gemulcht, also gemäht und das Mähgut liegen gelassen. Pro Hof wurden also sechs Kombinationen – drei Düngemengen mal zwei Bodenbearbeitungsvarianten – getestet.

60 kg N pro Hektare scheint ideal

Nach dem ersten Jahr zeigten Dünger und Bodenbearbeitung, die einmal im Frühjahr durchgeführt wurden, bereits ihre Wirkungen – jedoch widersprüchliche. Der eine Hof lieferte bessere Erträge ohne Bodenbearbeitung, während der andere wesentlich bessere Resultate mit Bearbeitung verzeichnen konnte. In den Jahren darauf zeigte sich jedoch eine Stabilisierung der Resultate, und die bearbeiteten Böden erreichten auf beiden Höfen einen durchschnittlich höheren Ertrag. Auch die Menge Dünger pro Hektare erwies sich im Schnitt mit 60 kg

Ein Blütenertrag von 5,6 Kilo ist das Ziel im FiBL-on-Farm-Projekt. Bilder: Ignazio Giordano





Hacken mit dem Ladurner.



Die drei Bodenbearbeitungsvarianten auf der Versuchsanlage Melchnau.

pro Hektare auf beiden Höfen als ideal. Teilweise liessen sich mit 90 kg Dünger pro Hektare bessere Resultate erzielen, wobei die Ertragsunterschiede jedoch nicht signifikant waren. Die Resultate weisen zudem auf die Möglichkeit hin, mehr Dünger einzusetzen und im Gegenzug die Bodenbearbeitung wegzulassen. Zudem scheinen Kalkgaben (Agrodüngeralk) von 5,5 t/ha einen starken positiven Einfluss auf den Ertrag zu haben.

Zu Beginn der Versuche war der Ertrag des einen Produzenten um die Hälfte niedriger. Bis 2013 konnte dieser Produzent seine Erträge jedoch dank Bodenbearbeitung, Kalkgaben und einer Düngung von 60 kg pro Hektare beinahe verdoppeln.

Ertragsziel: 5,6 kg Blüten pro Baum

Um die Resultate über einen längeren Zeitraum zu verifizieren, wurde im Frühjahr 2014 auf dem Hof von Franziska Schärer in Melchnau eine neue Versuchsanlage aufgebaut. Diese Holunderanlage fungiert als Demonstrationsobjekt und soll zusätzliches Wissen über Bewässerungs- und Bodenbearbeitungsmethoden generieren – unterschiedliche Düngestufen werden nicht mehr untersucht, die ganze Parzelle wird einheitlich gedüngt. Das Projekt wird von Ricola finanziert und von Ignazio Giordano, Versuchstechniker Spezialkulturen Obst und Beeren am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), mit Unterstützung von Thomas Aeschlimann, Kräuterexperte bei Ricola, geleitet.

Das Ziel des Versuchs ist es, einen Durchschnittsertrag von rund 5,6 Kilo Blüten (frisch) pro Baum zu erreichen. Neu werden die Witterung und der genaue Zeitpunkt der Düngung und der Bodenbearbeitung, der Baumschnitt, die Bewässerung sowie schützende Einrichtungen gegen Mäuse untersucht.

Drei Bodenmethoden – mit und ohne Bewässerung

Drei Bodenbearbeitungsmethoden werden in drei Parzellen getestet: offener Boden, Begrünung und Abdeckung mittels eines Bändchengewebes. Offener Boden fördert die Mineralisation des Bodens. Dazu wird mehrmals pro Jahr der Boden gehackt (Maschine: Ladurner) und so offen gehalten.

Die Begrünungsmethode schützt den Boden durch Verzicht auf Bearbeitung vor Erosion. Zusätzlich wachsen rund um den Stamm Gräser, die nicht in Konkurrenz mit dem Holunderbaum stehen. Dafür säte die Betriebsleiterin Franziska Schärer die «UFA-Mulchmischung feucht» in Kombination mit der Mischung «UFA Vertibord humusiert» ein. Von beiden

Mischungen wurden je 10 kg Saatgut auf die Gesamtfläche von 23 Aren gesät. Mehrmals pro Jahr wird mit einem Rasenmäher ohne Fangkorb gemulcht, um so dem Boden wichtige Nährstoffe zurückzugeben.

Das Bändchengewebe, eine 50 cm breite Bodenabdeckung aus Polypropylen-Gewebe, hindert das Unkrautwachstum um die Stämme herum und damit die Nährstoffkonkurrenz. Zudem wird die Verdunstung reduziert, was sich positiv auf die Bodenfeuchtigkeit auswirkt.

Ignazio Giordano hofft, mit der neuen Versuchsanlage, die bis anhin gemachten Erkenntnisse bestätigen und erweitern zu können. Denn man soll, wie er sagt, «mehrjährige Kulturen über mindestens 4 bis 8 Jahre hinweg erforschen, um wirklich treffsichere und aussagekräftige Resultate zu erhalten». Man darf gespannt sein auf die langfristigen Resultate der Holunderversuchsanlage. *Andreas Basler und Franziska Hämmerli*



Holunderbeeren färben Eidotter schön dunkelgelb. Dies beobachtete Andreas Kloose vom Hof Alpermhühle, wenn im Herbst die reifen Beeren vom haushohen Holunderstrauch in den Hühnerauslauf fallen.
→ www.hof-alpermuehle.de



Der Unterdruck von 100 bis 150 hPa auf dem Tensiometer ist das Zeichen für die Landwirtin, die Bewässerung zu starten. Bei 0 hPa ist der Boden wieder feucht



Das fix installierte Hühnermast-Stallsystem von Laurent Godel ermöglicht eine automatisierte Fütterung. Bilder: Susanna Azevedo

Autonomia: Weniger Abhängigkeit bei der Mastgeflügelhaltung

Der Freiburger Pouletproduzent Laurent Godel hat ein neuartiges Stallsystem für die Pouletmast entwickelt. Es entspricht den Richtlinien von Bio Suisse und erspart einiges an Arbeit.

Laurent Godels Ziel ist es, vermehrt Landwirte für die Bioge-flügelmast zu gewinnen, um die hohe Nachfrage nach Biopoulets decken zu können. In seinem Betrieb in Domdidier FR stehen neben den sechs herkömmlichen mobilen Ställen sechs fix installierte Ställe für je 500 Hühner. In Zusammenarbeit mit der appenzellischen Baufirma Inauen Holzbau AG hat Godel die Ställe letztes Jahr konzipiert und das Konzept umgesetzt.

Automatisierte Fütterung und fixer Standort

Nach Bio-Suisse-Richtlinien müssen Hühnerställe je nach Anzahl Hühner eine bestimmte Auslauffläche aufweisen. Nach jedem Mastumtrieb muss zudem eine andere Weidefläche benutzt werden, zur Regeneration des Bodens und zur Prävention von Krankheitsübertragungen. Um diese Anforderungen zu erfüllen, werden mobile Hühnerställe eingesetzt, die nach jeder Mast auf eine andere Weidefläche versetzt werden. Die Umplatzierung der Ställe bedeutet viel zusätzliche Arbeit und verunmöglicht die Installation einer automatischen Fütterungsanlage.

Insgesamt dauert die Biohühnermast 77 bis 80 Tage. Dies ermöglicht fünf Umtriebe pro Jahr. Zu Beginn der Mast verbringen die 3000 Küken 20 bis 28 Tage im geheizten Vormaststall. Nach dieser Zeit werden die Hühner für die nächsten 55 Tage in den Ställen untergebracht – eine deutlich längere

Zeit als bei der konventionellen Pouletmast, wo die Mast insgesamt 35 bis 45 Tage dauert.

Bei Godels fixen Hühnerställen ist um den Stall eine Weidefläche von 30 Aren mit drei Koppeln eingezäunt. So muss er lediglich die Pickfläche nach jeder Mast umzäunen. Zu jedem Stall gehören ein Silo und eine Bewässerungsanlage, die elektronisch gesteuert werden. Den Strom liefert eine Fotovoltaik-Anlage auf dem Dach des Stalls. Pro Mast muss das Silo zweimal gefüllt werden. Rund 100 Tonnen Futter verbraucht Godel für die jährlich 15 000 Tiere, die Hälfte des verfütterten Maises baut Godel selber an.

Autonomes Heizsystem und passive Belüftung

Die offene Dachkonstruktion ermöglicht eine passive Belüftung. Kalte Luft strömt ein, wird durch die Körperwärme der Hühner erwärmt, steigt auf und entweicht durch die Öffnungen im Dach. Die Körperwärme der Hühner reicht in der Regel auch aus, um den Stall im Winter zu beheizen, so kann Godel zusätzliche Heizkosten sparen.

Nach jeder Produktion werden die Ställe gereinigt. «In zehn Minuten kann ich die ganze Inneneinrichtung aus dem Stall nehmen. Dann miste ich aus und schon sind wir bereit für neue Hühner», sagt Laurent Godel. So spart er viel Zeit und Arbeit, was eine wirtschaftlichere Biopouletmast ermöglicht. Godel sieht aber auch bei den herkömmlichen Ställen Vorteile. Die Weideflächen der Hühner können bei den mobilen Ställen zusätzlich für den Ackerbau genutzt werden, was bei den fixen nicht möglich ist.

Beim Stallsystem handelt es sich um einen Prototypen, der noch optimiert werden kann. Laurent Godel wurde dafür aber bereits für den Agroprix 2015 nominiert. Die Preisverleihung fand nach Redaktionsschluss statt. Susanna Azevedo

IFOAM-Imkereiforum gegründet

IFOAM, die Internationale Vereinigung ökologischer Landbaubewegungen, hat zusammen mit dem FiBL und weiteren internationalen Partnern das IFOAM-Imkereiforum gegründet. Hauptziel ist, die Entwicklung der Bioimkerei und nachhaltiger traditioneller Imkereiformen zu fördern. Das Forum bündelt die Interessen und Erfahrungen von Imkern, traditionellen Honigsammlern und Landwirten, von Organisationen, die sich mit Bienen und biologischer Imkerei beschäftigen und der Zivilgesellschaft. Erste grosse Aufgabe des IFOAM-Imkereiforums ist die Organisation der Weltkonferenz für biologische Imkerei, die vom 6. bis 10. September 2016 in Argentinien stattfinden wird. *tre*

→ www.ifoam.bio

Pakt für urbane Ernährungssysteme

Am 15. Oktober 2015 wurde in Mailand der «Milano Urban Food Policy Pact» von weltweit 113 Städten unterschrieben. Auch Genf, Basel und Zürich sind dabei. Die Städte bekunden damit ihre Absicht, bezüglich städtischer Ernährungspolitik aktiv zu werden. Das Ziel seien nachhaltige und belastbare Ernährungssysteme, die gesundes und finanziell tragbares Essen für die gesamte Bevölkerung bereitstellen. Dieses Bekenntnis ist eines der wichtigsten Ergebnisse der diesjährigen Expo Milano 2015 mit dem Thema «Nahrung für den Planeten und Energie für das Leben». Auch die Schweiz war mit einem Pavillon an der offiziellen Weltausstellung dabei und zeigte sich in Mailand als attraktives und solidarisches Land. *saz*

Richtpreise für Bioraufutter 2015/2016

Agridea und Bio Suisse haben wiederum alle verfügbaren Preise für Raufutter aus dem Preiskatalog von Agridea zusammengestellt. Biopreise gibt es nur bei einzelnen Futterarten. Die Richtpreise dienen als Orientierungshilfe und Verhandlungsbasis zwischen Käufer und Verkäufer. Grundsätzlich wird am besten nach Gewicht und Trockensubstanz abgerechnet. *am*

→ www.bioaktuell.ch >Markt >Raufutter

Mals wehrt sich gegen die Chemielobby

Mals (I), nahe der Schweizer Grenze im Südtirol, ist die erste pestizidfreie Gemeinde Europas. Eine Abstimmung letztes Jahr offenbarte ein deutliches Ergebnis: Bei einer Stimmbeteiligung von 75 Prozent sprachen sich 70 Prozent der Stimmberechtigten für ein Verbot aus. Nun geht es an die Umsetzung des Grundsatzes einer pestizidfreien Gemeinde. Bürgermeister Ulrich Veith steht ganz hinter dem Projekt und muss nun dem Widerstand des Bauernbunds und der chemischen Industrie standhalten. Eine Gerichtsklage mit 150 Unterschriften wurde bereits eingereicht, die Kompetenz der Gemeinde, ein Pestizidverbot überhaupt zu erlassen, wird infrage gestellt, berichtet die «NZZ». Der Bürgermeister ist zuversichtlich, dass die Verordnung bis zum endgültigen Urteil in Kraft treten kann und nicht ausgesetzt wird. Eine weitere positive Bilanz ist, dass die Bevölkerung eine Sensibilität für Umweltthemen entwickelt hat. Die Bevölkerung sei politisch mündiger geworden und sehe, dass sie auch etwas gegen die mächtige Agrochemielobby bewirken könne, so die «NZZ». *saz*



Trennwände in freien Liegeflächen bieten kaum Schutz für rangniedrige Tiere

Laufställe mit freien Liegeflächen wie Tiefstreu-, Tretmist- oder Kompostställe bieten Kühen beste Bedingungen zum Ruhen. Rangniedrige Kühe können sich in Konfliktsituationen, etwa nach dem Freilassen aus dem Fressgitter, jedoch weniger gut zurückziehen und Auseinandersetzungen vermeiden als bei Liegeboxen. Bei Versuchen in Praxisbetrieben hat sich gezeigt, dass blickdichte, kuhhohe Holzwände, die in der Mitte einer freien Tiefstreliegefläche zu einem Y aufgestellt wurden, die Lie-

gezeiten verlängern können. Allerdings nur bei ranghohen und rangmittleren Tieren. Die Kühe zeigten weniger feindliches Sozialverhalten, gleichzeitig stieg aber die Zahl der Verletzungen durch Hörner wegen Auseinandersetzungen, denn Strukturelemente stellen Hindernisse dar und es können Verletzungen wegen erschwerten Ausweichens entstehen. *Claudia Schneider, FiBL*

→ www.bioaktuell.ch >Rindvieh
>Freie Liegeflächen strukturieren

Alles Käse? US-Markt für Produkte von antibiotikafreien Biobetrieben

Die Haltung von Tieren ohne Antibiotika könnte einen Schub erhalten – durch die gegenseitige Anerkennung der Standards für Bioprodukte der USA und der Schweiz vom Juli 2015.

Viele Schweizer Biobauern halten ihre Milchkühe schon heute freiwillig ohne den Einsatz von Antibiotika. Doch diese besondere Milch kann selten auch gesondert verkauft werden. Zurzeit wird die Milch von antibiotikafreien Biokühen in der Regel nicht getrennt verarbeitet. So bleibt der Mehraufwand für diese Betriebe meist unbezahlt. Für sie könnte sich nun jedoch ein neuer Absatzkanal öffnen. Denn mit dem Äquivalenzabkommen zwischend der Schweiz und den USA zur gegenseitigen Anerkennung von Biostandards (siehe Kurzinfortext) vereinfacht sich für die Schweizer Biobranche der Zugang zum Biomarkt USA.

Chancen für Biokäseexport

Für die Amerikaner ist antibiotikalose Produktion eines der wichtigsten Argumente, Bio einzukaufen. Denn die Schweizer Biozertifizierung von Fleisch- und Milchprodukten wird in den USA nur dann als «certified organic» anerkannt, wenn die Tiere ohne Antibiotika gehalten wurden. Es existieren bereits ein gutes halbes Dutzend Firmen, die Käse aus der Schweiz in die USA importieren. Eine davon ist der Käsehandel von Caroline Hostettler (siehe Interview).

Auch im Schweizer Absatzkanal für Biomilch tut sich etwas, da nun der Export vereinfacht ist. Neben Käse ist auch Milch für Bioschokolade ein Thema. So klärt die Fachkommission Milch von Bio Suisse momentan ab, wie viele Bauern in der Schweiz bereits antibiotikafrei Milch produzieren und ob eine genügend grosse Milchmenge zusammenkommt, um eine entsprechende Wertschöpfungskette aufzubauen.

Bio Suisse als Verband der Schweizer Biobauern schränkt Importe in verschiedener Weise ein. So werden Lebensmittel erst dann importiert, wenn die inländische Ware aufgebraucht



Bald mehr Käse von antibiotikafreien Herden?

Bild: Marion Nitsch


ist. Dies ist bei Milch- und Fleischprodukten selten der Fall. Zudem lässt Bio Suisse die vollständige Verarbeitung im Ausland nur in Ausnahmefällen zu. Zeichnet sich bei Gemüsen oder Früchten eine Versorgungslücke ab, wird der Bedarf von Produktmanagern und Fachgruppen unter Produzentenbeteiligung abgeschätzt und eine einmalige Knospe-Importbewilligung vergeben. Beim Getreide mit jährlich ungefähr abschätzbaren Erntemengen existiert eine Brancheneinigung, die die Abnahme von inländischem Getreide sichert.

Gefahr einer Bioprodukteflut aus den USA?

Die Knospe-Produzenten sind also vor Konkurrenzprodukten aus dem Ausland zu einem gewissen Grad geschützt. Aus den USA können nun aber auch Nicht-Knospe-Bioprodukte importiert werden. Hier können nur die Zölle Importeure abschrecken, wenn ein Kontingent, also die Menge, die zu reduzierten Zolltarifen eingeführt werden darf, erschöpft ist. Wie viele solche Produkte aus den USA eingeführt werden, wird nicht erfasst, da am Zoll Verordnungs-Bio nicht von Konventionell unterschieden wird. *Franziska Hämmerli*

Das Beratungsangebot «Provieh» informiert unter anderem zur Antibiotikareduktion. Aktuelle Veranstaltungen:
→ bioaktuell.ch >Aktuell >Agenda

FiBL-Beratung zur Antibiotikareduktion bei Tieren
→ fibl.org >Team >Notz Christophe

 Filme über «Provieh» und zur Tiergesundheit
→ www.youtube.com/FiBLFilm >PROVIEH – das neue Beratungsangebot von und für Tierhaltungsprofis (Mai 2015)
→ www.youtube.com/FiBLFilm >Ganzheitliche Tiergesundheit in der Milchviehhaltung



Bio-Handelsabkommen Schweiz – USA

Seit dem 10. Juli 2015 dürfen in der Schweiz zertifizierte Bioprodukte in Amerika als «certified organic» verkauft werden – und umgekehrt. Es gelten zwei Ausnahmen:

- ① Im Weinbau müssen die Herstellungs- und Kennzeichnungsregeln des Bestimmungslandes eingehalten werden.
- ② Für exportierende Schweizer Betriebe von Milch- und Fleischprodukten gilt, dass sie ihre Herde mindestens 12 Monate auf antibiotikafreie Haltung umgestellt haben müssen. Wird bei einem Tier Antibiotika eingesetzt, muss es aus der Herde für die US-Produktion ausgesondert werden, sonst verliert die gesamte Herde den Status «antibiotikafrei». *fha*

Infos zu Bestimmungen und nötigen Bescheinigungen
→ [bio.inspecta AG](http://bio.inspecta.ch)

Philippe Schärner, Tel. 062 865 6300

«Die Amis schätzen die einmalige Qualität von Schweizer Käse»

Die Auswandererin Caroline Hostettler lebt seit 19 Jahren in den USA. Dort schlägt sie eine Bresche für das gute, aber teure Schweizer Käsehandwerk der kleinen Produzenten.

Warum wollen Amerikaner Bioprodukte kaufen?

Caroline Hostettler: Neben den vielen Amerikanern, die regelmässig prozessierten Fast- und Fertig-Food essen, gibt es immer mehr, die wissen wollen, woher ihre Nahrungsmittel stammen, wie die Böden bewirtschaftet und die Tiere gehalten werden. Bei ihnen ist «organic» (Bio) total im Kommen. Biosupermärkte und Open-Air-Märkte laufen wie verrückt.

Was bedeutet die neue Anerkennung der Biostandards für Ihren Käseimport?

CH-Bio kann momentan noch nicht als «Organic Certified» angeboten werden. Die Mühlen des Gesetzes mahlen langsam. Weil aber ein grosses Interesse an «sauberen» Produkten besteht, bezeichnen wir Schweizer Bioprodukte als genau das: Wir geben ihnen den Beinamen «Swiss Bio». Sobald wir offiziell mit «Organic Certified» arbeiten können, werden sich für Bioprodukte wie Käse oder Butter viele neue Türen öffnen.

Der Verkauf von Rohmilch ist in den USA bekanntlich ein rotes Tuch. Kann Rohmilchkäse verkauft werden?

Der Verkauf von Rohmilch ist nur in gewissen Staaten verboten. Einige Läden umgehen das Verbot, indem sie Rohmilch mit «For pet consumption only» (nur für Haustiere) anschreiben. Dies zeigt, dass ein Markt besteht. Für Käse, die aus Rohmilch hergestellt sind gilt überall, dass sie mindestens 60 Tage alt sein müssen. Hartkäse sind also kein Problem. Weiche, junge Käse dagegen sind heikler.

«Die Amerikaner wollen etwas über die Familien, die den Käse machen, und deren Tiere hören.»

Caroline Hostettler

Wie preisen Sie Amerikanern unseren Schweizer Käse an?

Ich erzähle Geschichten. Ich habe gemerkt, dass die Amerikaner Geschichten lieben. Vielleicht, weil ihre eigene noch sehr kurz ist? Die Käse, die ich anbiete, sind mir nahe, und ich kann hinter ihnen stehen. Ich kenne die Leute, die sie produzieren, ihre Philosophie und die Tiere, mit denen sie arbeiten. Ich liebe unseren Schweizer Käse und ganz besonders Alpkäse. Die Leute spüren das.

Ist Schweizer Käse nicht zu teuer?

Die Leute sagen oft: «Caroline, eure Käse sind wundervoll,



Caroline Hostettler. Bild: Daniel Hostettler

aber so teuer.» Ich überzeuge dann, indem ich von den Familien, die den Käse herstellen, und ihren Tieren erzähle. Was sie alles leisten und wie viel sie verdienen müssen, um leben zu können. Ich vermittele auch direkte Kontakte zu Höfen. Zudem gibt es mittlerweile eine gute Anzahl einheimischer Produzenten, die sogenannte «artisanalen» Käse herstellen. Diese Produkte sind durchwegs teurer als die Importierten.

Interview: Bettina Springer, Inforama Bioberatung Kanton BE



Zur Person

Caroline Hostettler zog 1996 mit ihrer jungen Familie von der Schweiz in die USA. Dort war sie zunächst für verschiedene Schweizer und deutsche Printmedien als Food-Journalistin tätig. Während eines Telefonats mit dem Affineur und Käsehändler Rolf Beeler begann sie über das amerikanische Käsesortiment zu jammern, worauf er erwähnte, dass sie wohl Käse importieren müsse. Ein paar Monate später machte sie sich mit einer Kühlbox und drei grossen Stücken Beeler-Käse auf eine zweiwöchige Reise, während der sie den anerkanntesten Köchen der USA ihre Auswahl vorstellte. Bei ihrer Rückkehr nach Hause lag die erste Bestellung im Fax. Heute gilt Caroline Hostettler als Koryphäe auf dem Gebiet Schweizer Qualitätskäse. Ihre Firma Quality Cheese ist eine kleine, spezialisierte Firma ohne grossen Wachstumsanspruch, denn Qualität kommt vor Quantität.

→ www.qualitycheese.net > contact

Vertragslandwirtschaft: *Nicht einfach eine neue Vermarktungsmethode*

Produzenten und Konsumenten schliessen sich zusammen. Das ist das Grundprinzip der solidarischen Landwirtschaft, die seit zehn Jahren immer mehr Verbreitung findet.

Die Idee ist nicht neu, doch hat sie in den letzten zehn Jahren viele neue Initiativen hervorgebracht und ist weiter auf dem Vormarsch: die regionale Vertragslandwirtschaft, auch solidarische Landwirtschaft genannt oder CSA. Die Abkürzung steht für das englische «community supported agriculture» und bedeutet «gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft». Dahinter steckt die Idee, dass sich Konsumenten mit Produzenten zusammenschliessen und sich verpflichten, längerfristig deren Produkte abzunehmen. Meist gilt die Vereinbarung für ein Jahr und die Lebensmittel werden in Form von Abonnements verteilt. Die Bezahlung erfolgt häufig für eine Saison im Voraus, und in vielen Projekten arbeiten die Konsumenten zeitweise mit. Die Konzepte und Betriebsformen sind vielfältig.

Von drei auf fünfzig

In der Schweiz lebt die Idee seit fast 40 Jahren: «In Genf hat die Genossenschaft Les Jardins de Cocagne 1978 begonnen nach den Prinzipien der solidarischen Landwirtschaft zu wirtschaften und ist damit europaweit das erste CSA-Projekt», weiss Bettina Dyttrich zu berichten. Die Journalistin und Autorin hat sich für ihr neues Buch «Gemeinsam auf dem Acker» (siehe Kurzinfo) intensiv mit der solidarischen Landwirtschaft

beschäftigt. Gab es bis vor etwa zehn Jahren gerade mal drei Vertragslandwirtschaftsbetriebe in der Schweiz, schätzt Dyttrich die aktuelle Zahl der etablierten und entstehenden Projekte auf etwa 50. Ausgehend von der Westschweiz, wo die Ausdehnung der Vertragslandwirtschaft unter anderem auf das Engagement der Jardins des Cocagne zurückzuführen ist, zündete die Idee wenig später auch in der Deutschschweiz (siehe auch Bioaktuell 4/2013).

«Mich beeindruckt sehr, was da an verschiedenen Orten in kürzester Zeit auf die Beine gestellt wurde», erzählt Bettina Dyttrich. «Was mir bei vielen Projekten aufgefallen ist, ist die Zufriedenheit der Landwirte und Gärtnerinnen mit ihrer Arbeit.» Dies führt sie darauf zurück, dass die Produzenten nicht dem Marktdruck ausgeliefert sind und dadurch selbstbestimmter, mit weniger Stress und besseren Löhnen arbeiten können. «Zudem bekommen sie eine finanzielle und ideelle Wertschätzung für ihre Produkte, die in einem anonymen Markt nicht möglich ist.» Den Produkten so ihren Wert zurückzugeben sei auf Produzentenseite eine grosse Motivation dafür, ein CSA-Projekt aufzubauen. Dem anonymen Markt etwas entgegenzusetzen sei auch vielen der beteiligten Konsumenten wichtig: «Viele sind dabei, um Teil einer alternativen Wirtschaft zu sein, die auf Kooperation statt Konkurrenz setzt. Und um die Herkunft der Lebensmittel und deren Produzenten zu kennen.»

Vertragslandwirtschaftliche Milchprodukte

Nicht mehr für den Milchmarkt produzieren wollen auch Anita Triaca und Fabian Brandenberger vom Biohof Im Basi in Dietikon ZH. Derzeit verarbeiten sie in der Hofkäserei einen



Bild aus dem Buch «Gemeinsam auf dem Acker»: Mitglieder der Gartenkooperative Ortoloco beim Packen für die Gemüseabos. Bild: Giorgio Höfli



Fabian Brandenberger und Anita Triaca von der Genossenschaft Basimilch. Bild: Sven Koller

Fünftel ihrer Milch zu einer vielfältigen Käseauswahl und anderen Milchprodukten, der Rest geht bislang an Emmi. Doch ab Januar 2016 wird sich das ändern. «Wir haben lange darüber nachgedacht, was als Alternative zum Milchmarkt funktionieren könnte», erzählt Anita Triaca. Schliesslich liessen sie sich vom genossenschaftlich organisierten und ebenfalls in Dietikon ansässigen Gemüseprojekt Ortoloco inspirieren. Nun sind sie dabei, mit engagierten Mitstreitern die Genossenschaft Basimilch aufzubauen und leisten dabei Pionierarbeit. Denn

bislang besteht schweizweit nur ein weiteres Vertragslandwirtschaftsprojekt mit Milchprodukten: die Genossenschaft Bergkäseerei Spitzenbühl im Kanton Baselland.

Betriebskonzept ausgetüfelt

Das Betriebskonzept von Basimilch steht und beinhaltet unter anderem ein ausgetüfteltes Abosystem: «Einen Teil des Abos wählen die Abonnenten selbst, der andere Teil wird je nach Saison und Verfügbarkeit von den Käsern bestimmt», erläutert Brandenberger. Geliefert wird an Depots in und um Zürich. Zum Konzept gehört auch, dass die Abonnenten – die auch Genossenschaftsmitglied sein müssen – an mindestens vier halben Tagen pro Jahr mitarbeiten.

Eine Betriebsgruppe kümmert sich um die Verwaltung der Genossenschaft und ist für das Funktionieren der Geschäfte verantwortlich. Sie besteht aus Triaca, Brandenberger, den beiden Käsern und einigen Konsumenten. «Ohne die Betriebsgruppe hätten wir es nicht geschafft, unsere Idee zum Laufen zu bringen», erzählt Brandenberger. Denn vieles gehört dazu, ein solches Projekt aufzubauen: Menschen finden, die mitmachen, das Betriebskonzept ausarbeiten, die Logistik aufbauen, das soziale Gefüge pflegen und vieles mehr. «Solidarische Landwirtschaft ist nicht einfach nur eine neue Vermarktungsmethode», bringt es Bettina Dytrich auf den Punkt. *Theresa Rebholz*

- Kooperationsstelle solidarische Landwirtschaft: www.solawi.ch
- Verband RVL: www.regionalevertragslandwirtschaft.ch
- Genossenschaft Basimilch: www.basimilch.ch



Neues Buch zur solidarischen Landwirtschaft in der Schweiz

Vor Kurzem erschienen ist das Buch «Gemeinsam auf dem Acker» von Bettina Dytrich über regionale Vertragslandwirtschaft in der Schweiz. Die Autorin geht darin auf die Hintergründe der solidarischen Landwirtschaft ein und stellt ein gutes Dutzend Projekte aus verschiedenen Regionen der Schweiz und mit unterschiedlichen Betriebskonzepten vor. Anhand konkreter Erfahrungen aus dem In- und Ausland gibt das Buch Tipps, wie man bei der Umsetzung eines Vertragslandwirtschaftsprojektes am besten vorgeht. Eine Liste mit Angaben zu weiterführender Literatur und Materialien lädt zur Vertiefung



Bettina Dytrich, Autorin von «Gemeinsam auf dem Acker». Bild: zVg

ins Thema ein. Die ausdrucksstarken Bilder von Fotograf Giorgio Hösli zeigen die Vielfalt der solidarischen Landwirtschaft. Sie geben dem 288 Seiten starken Buch den Charakter eines Bildbandes und machen das Blättern im Buch zu einem sinnlichen Erlebnis. Bettina Dytrich ist Mitglied im Beirat der Kooperationsstelle solidarische Landwirtschaft. *tre*

→ www.rotpunktverlag.ch

Kooperationsstelle bietet Lehrgang an

Seit 2013 besteht die Kooperationsstelle für solidarische Landwirtschaft. Sie berät beim Aufbau neuer Initiativen und baut derzeit eine Online-Vernetzungsplattform auf. Bessere politische und rechtliche Rahmenbedingungen für die regionale Vertragslandwirtschaft durchzusetzen und das Thema in der landwirtschaftlichen Ausbildung zu verankern, sind weitere Anliegen. 2015 erstmalig durchgeführt, bietet die Kooperationsstelle in Zusammenarbeit mit der Bioschule Schwand 2016 wieder einen Lehrgang für solidarische Landwirtschaft an. In vier Kurse gegliedert, findet er zwischen Januar und April statt. Zwei Kurse widmen sich organisatorischen Fragen (Prinzipien der solidarischen Landwirtschaft, verschiedene Betriebskonzepte, konkrete Schritte für den Aufbau eines Projektes usw.), die beiden anderen dem vielfältigen Biogemüsebau mit Fokus auf die regionale Vertragslandwirtschaft. Die beiden Blöcke können getrennt voneinander besucht werden. *tre*

→ www.solawi.ch > Lehrgang

Hof Maiengrün: Handwerkliche Fleischverarbeitung spricht die Kunden an

Lukas Meier hält verschiedene Tierarten und verarbeitet deren Fleisch in der eigenen Metzgerei. Sein Fleischkäse und der Rohschinken wurden mit der Gourmet-Knospe ausgezeichnet.

In der Igelweid, einem Weiler etwas ausserhalb von Hägglingen AG, steht der Hof Maiengrün, derzeit inmitten einer herbstlichen Idylle. Seit drei Jahren ist er im Besitz der Quereinsteiger Sabine und Lukas Meier. Sabine Meier arbeitet heute nicht ausser Haus in ihrem Beruf als Dentalhygienikerin, sondern kümmert sich um die Hühner und die Alpakas. Lukas Meier wird den Tag in seiner Fleisch- und Wurstwerkstatt verbringen, die er vor anderthalb Jahren in der ehemaligen Garage neben dem Wohnhaus eingerichtet hat. Diese ist sorgfältig ausgestattet und ermöglicht ihm, das Lamm-, Poulet- und Schweinefleisch aus eigener Zucht zu Grillwürsten, Cervelats, Weideschinken, Kochspeck, Pouletbratwurst, Hofsalami und vielem mehr zu verarbeiten.

Nichts aus der Hand geben, bis auf die Schlachtung
Seit Mai vermarkten sie die Produkte in ihrem «Genussladen» selber. Von der Aufzucht bis zum Verkauf haben Meiers alles selbst in der Hand – bis auf die Schlachtung. Die Idee, ein Schlachthaus in die alte Scheune einzubauen, haben sie aufgeben müssen, die Investition wäre zu gross gewesen, so Lukas Meier. Er bringt seine Tiere eigenhändig zum lizenzierten Schlachthof Braunwalder AG in Wohlen, nur wenige Kilometer von seinem Hof entfernt. Nach der Schlachtung stellt er aus dem noch warmen Fleisch unter anderem Bratwürste her.

Auch an einem eigenen Reiferaum fehlt es nicht, und eine Räucherei soll demnächst noch ihren Platz finden.

Gourmet-Knospe brachte viele Kunden

Meier legt viel Wert auf professionelle Arbeit, Sorgfalt und Präzision. Für verschiedene Produkte haben Meiers die Gourmet-Knospen-Auszeichnung von Bio Suisse erhalten, für den Fleischkäse und den Rohschinken gar den Sonderpreis. Sein Hofladen wurde danach regelrecht gestürmt. «An einem Mittwoch», erzählen die beiden amüsiert, «standen auf einmal 18 Autos vor unserem Hof. Bis zur Strasse standen die Leute Schlange.» 120 Kilo Fleischkäse verkauften Meiers in einer Woche. Der Wirbel um den Fleischkäse habe sich zum Glück wieder etwas gelegt. Was den Geschmack seiner Produkte so besonders mache, seien die Rohstoffe, seine Tiere, so Meier. Die Schweine und Schafe verbringen die ganze Mast auf der Weide. Dank der guten Luft, dem Weiden und dem Auslauf wachsen die Tiere robust, gesund und zufrieden. Die Guggel und die Schweine teilen sich das Gehege. Die Schweine durchwühlen den Boden, die Hähne picken die Regenwürmer und der Fuchs bleibt fern.

Meier hält Sulmtaler Hühner, eine Zweinutzungsrasse. Die Hühner legen nur etwa jeden zweiten Tag ein Ei, dafür sei das Fleisch der 2-Kilo-Hähne sehr saftig und die Eier besonders schmackhaft. In den letzten Jahren haben die Tierliebhaber auch eine Alpakaherde aufgebaut. Die Wolle wird zu hochwertiger Strickwolle und Decken verarbeitet und im Hofladen verkauft. Bio liegt dem Metzger sehr am Herzen, vor allem schätzt er die Mannigfaltigkeit der exklusiven Produkte im kleineren Rahmen. Er und seine Frau sind grosse Tierliebhaber, «um Metzger zu sein muss man Tiere gern haben, sonst ist man kein guter Metzger», versichert Lukas Meier. *Susanna Azevedo* •

Sorgfältig verarbeitete Produkte aus sorgfältiger Tierhaltung:
Das Erfolgsrezept von Lukas und Sabine Meier. *Bilder: Susanna Azevedo*



Hornfreunde trafen sich im Kandertal

Am Sonntag, 11. Oktober ging in Reichenbach im Kandertal BE das fünfte Schweizer Hornfest der IG Hornkuh über die Bühne. Wie die IG mitteilt, lauschten über 200 Gäste auf dem Betrieb von Niklaus Hari und Erika Hänni den vielfältigen Reden, Vorträgen und Darbietungen: etwa den mahnenden Hornklängen von Roland Schwab oder der spannenden Sage von Andreas Weissen. Kuhgesundheitsforscherin Anet Spengler erzählte von ihrer Entdeckung, dass Kühe auf die Enthornung mit einer Verlängerung des Schädels reagieren. Die Urner Bäuerin Priska Welti berichtete von ihren Erfahrungen mit Rinderenthornung und über Tierkommunikation. Als Festmoderator führte Martin Ott durchs Programm. Die Krönung des Festes bildete die Preis-

verleihung des Hornbergwettbewerbes. 334 Berge in der Schweiz tragen in ihrem Namen das Wort Horn oder Hörnli, Corno, Corna, Corn oder Cornes. Am genauesten erriet diese Zahl Mirjam Meier aus Winterthur. Sie hat zwei Übernachtungen in einem 5-Sterne-Hotel mit Ausblick auf das Matterhorn gewonnen.

Am Mittag konnten sich die Gäste mit Hörnli und Gehacktem stärken. Am Nachmittag führten Niklaus Hari und Erika Hänni die Gäste durch ihren vielseitigen Hof. Das Fest gab den Befürworterinnen und -befürwortern der Hornkuhinitiative neuen Schwung für die Endrunde der Unterschriftensammlung, schreibt die IG Hornkuh. *mgt*

→ www.hornkuh.ch



FiBL-Züchtungsprojekte zu Lupine und Apfel

Die Süsslupine ist eine wertvolle pflanzliche Eiweissquelle und damit als Alternative zu Soja interessant. Auch agronomisch bietet sie Vorteile: Die Leguminose kann nicht nur Luftstickstoff im Boden binden, sondern auch Phosphor aus tieferen Bodenschichten erschliessen. Sie ist standfest und benötigt weniger lange Anbaupausen als Erbsen. Bislang verhindert die Pilzkrankheit Anthraknose in der Schweiz den Anbau in grösserem Stil, denn die Weisse Lupine – die für hiesige Verhältnisse am besten geeignete Lupinenart – ist sehr anfällig für die Krankheit, was sogar zum Totalausfall führen kann. Das FiBL prüft nun anthraknosetolerante Sorten und will resistentes Zuchtmaterial für die Biozüchtung entwickeln. Das Vorhaben ist Teil des EU-Projektes «Diversifood» zur Förderung der Biodiversität.

Geeignete Sorten fehlen auch im Bioapfelanbau. Das FiBL empfiehlt derzeit nur vier Sorten für die Nutzung unter Biobedingungen. Diese decken längst nicht alle Geschmacksrichtungen und Lagergruppen ab. Seit vielen Jahren arbeiten das FiBL und Poma Culta, der Verein zur Förderung der Forschung auf dem Gebiet des biologisch-dynamischen Obstbaus, bereits zusammen. In einem neuen Projekt mit dem Titel «Apfel mit Genuss» wollen die zwei Partner die Resistenzzüchtung intensivieren und ein Sortenprüfnetz zur schnelleren Markteinführung von Sortenkandidaten aufbauen.

Die beiden Züchtungsprojekte werden von Bio-Partner finanziell unterstützt, das Lupinenprojekt zusätzlich durch das EU-Projekt «Diversifood» und die Stiftung Corymbo. *tre*



Humusaufbau dank reduzierter Bearbeitung

Im Langzeitversuch auf dem schweren Boden des Forschungsinstituts für biologischen Landbau in Frick (FiBL) zeigen die ersten Ergebnisse, dass über einen Zeitraum von zehn Jahren eine Humusanreicherung im reduzierten System im Vergleich zum Pflug stattgefunden hat.

Parallel zum Humus haben die Forscher des FiBL über die Jahre hinweg auch mehr Mikroorganismen im Oberboden des reduzierten Systems gefunden. Klimarelevantes Lachgas wird von Mikroorganismen bei der Umsetzung von Stickstoff in allen Böden gebildet. Daher haben FiBL-Forscher auch ein erhöhtes Risiko bezüglich Lachgas im reduzierten System erwartet. Hier zeigen aber die vorläufigen Ergebnisse, dass dies über zwei Messjahre hinweg nicht der Fall war. Eine Berechnung der Klimawirkung der verschiedenen Bo-

denbearbeitungsmassnahmen im Versuch in Frick ist momentan im Gange. Abschliessende Ergebnisse werden für nächstes Jahr erwartet. *mk*

→ www.bioaktuell.ch > Ackerbau

→ www.bioaktuell.ch > Nachhaltigkeit





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

Vermarktung und Beratung:
 Linus Silvestri, Lüchingen SG
 Christian Obrecht, Paspels GR
 Maria Schmid, Altikon ZH
 Jakob Spring, Kollbrunn ZH

Natel 079 222 18 33
 Natel 079 339 24 78
 Natel 078 820 79 19
 Natel 079 406 80 27

Ihre langfristige Chance in der Bio Schweineproduktion

Wir suchen

- Bio und Bio Umstell Schweinezucht-Betriebe
- Bio Schweinemast-Betriebe

Profitieren Sie von

- der Vertragsproduktion
- unserer Beratung/Coaching in der Bio Schweinezucht/Mast
- unserer grossen, langjährigen Erfahrung

Ihr Partner im Bio Weide-Beef Programm mit internet-gestützter Auswertung Ihrer Mast- u. Schlachtleistung.
 Gesucht laufend: Bio Mastremonten, Bio Tränker, Bio Kälber,
 Bio Kühe, Bio Schweine, Bio/U'Bio Ferkel und Bio Mooren.



Bio-Schule – lernen mit Interesse

Die praxisorientierte Ausbildung mit Schwerpunkt Biolandbau. Information: niklaus.messerli@vol.be.ch



www.bio-schule.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 Remonten**

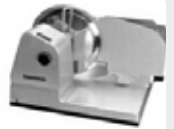
SERVICETECHNIK HOFMANN

GASWERKSTRASSE 33, 4900 LANGENTHAL, 062 923 43 63

Hightech für den Alltag!



**Touch-Screen-Waage,
Etikettier- und Ladenwaagen,
Aufschnittmaschinen,
Vakuummaschinen**



**Besuchen Sie uns an der IGEHO in Basel
Halle 1.0, Stand B104
Wir freuen uns auf Sie!**

www.aufschnittmaschinen.ch
info@hofmann-servicetechnik.ch

Verkauf und Service in der ganzen Schweiz



Die Indoor-Mausefalle.

- Schnell und einfach scharf gestellt
- Berührungslose Entsorgung der toten Mäuse
- Sicher für Tiere und Anwender
- Fängt und fängt und fängt ...



www.topsnap.ch

SWISS MADE



**Andermatt
Biocontrol**

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

agrisano

Mit uns vermeiden Sie
Lücken: kompetent
beraten!

Für die Bauernfamilien!

Alle Versicherungen aus einer Hand.
 Agrisano | Laurstrasse 10 | 5201 Brugg
 Tel. 056 461 71 11 | www.agrisano.ch

Umweltbildungsprojekt «Lernfeld»: Schüler forschen auf Bauernhöfen



Schülerinnen und Schüler sammeln Daten zu Biodiversität, Bestäuben, Bodeneigenschaften und Wiederkäuerverhalten von Kühen auf Bauernhöfen. Bilder: Globe

Nach der Pilotphase des Umweltbildungsprojekts «Lernfeld» ziehen die Beteiligten positive Bilanz. Mitgemacht haben neun Betriebsleiter, zehn Schulklassen und fünf Jungforscher.

Beim Umweltbildungsprojekt «Lernfeld» sollen Schülerinnen und Schüler Themen wie Biodiversität und Klimawandel im Kontext mit der Landwirtschaft entdecken. Auf dem Bauernhof lernen sie im Dialog mit Landwirtinnen und Landwirten sowie mit Jungforscherinnen und Jungforschern.

Aha-Erlebnisse während der Pilotphase

Aufgabe der Landwirte war es, den Jugendlichen den Betrieb vorzustellen und Fachliches aus der Praxis zu den untersuchten Themen zu erklären. Die Jungforscher lieferten den wissenschaftlichen Hintergrund und die Lehrpersonen wirkten organisatorisch und didaktisch als Dreh- und Angelpunkt. Für die meisten Schulklassen war es der erste Besuch auf einem Bauernbetrieb. Nicht nur die Schüler, auch die beteiligten Bauern und Jungforscher hatten während der Untersuchungen ihre Aha-Erlebnisse. «Die Schüler haben die Regenwürmer in meinem Boden ausgezählt. Das war für mich sehr interessant», sagt Christian Sierts vom Schipferhof in Zürich. Alfonsa Wolf vom Hof Vajeb in Buchen im Prättigau GR meint: «Mich interessierten die von den Schülern erhobenen Daten zum Wiederkäuerverhalten unserer Kühe.»

Für die Betriebsleiter gaben die Besuche der Schulklassen zwar etwas zu tun. «Ich habe viel Zeit für den Vorbesuch und das Ausprobieren der Methode mit der Lehrperson benötigt, dafür arbeitete die Klasse dann selbstständig», sagt Christian Sierts. «Mein Arbeitsaufwand stimmte unter dem Strich.»

Bei den Untersuchungen in Feld und Stall übten die Schülerinnen und Schüler das Systemdenken und erprobten die Phasen wissenschaftlichen Arbeitens: Fragestellungen formulieren, Untersuchungen durchführen, Resultate darstellen, interpretieren und kommunizieren. Eric Wyss, Co-Geschäftsleiter von Globe Schweiz meint: «Wir sind mehr als zufrieden, wenn es den Schülerinnen und Schülern gelingt, ihre methodisch korrekt erhobenen Daten in einen grösseren Kontext zu setzen und mit Bauern und Forschern zu diskutieren.»

Landwirte sollen motiviert sein

Edy Müller vom Biogemüsehof in Ottikon ZH schätzte die Zusammenarbeit mit der Lehrperson. «Die Leute sind das A und O für das Gelingen.» Neben finanzieller Entschädigung soll die Teilnahme am Projekt den Landwirten aber auch persönliche Zufriedenheit geben: «Begeisterung zu wecken und die Nähe zur Landwirtschaft und zur Natur zu fördern ist das Wichtigste», sagt etwa Roger Gündel, Biogärtnerei Birchhof in Oberwil-Lieli AG. *Kathrin Huber, FiBL*



Breite Unterstützung

«Lernfeld» wird unterstützt vom Bundesamt für Umwelt Bafu, der Stiftung Mercator Schweiz, der Stiftung Avina und von der 5i-Förderorganisation. Projektpartner sind die ETH Zürich Grassland Sciences, das FiBL, die Fachhochschule Nordwestschweiz und die Schweizer Akademie der Naturwissenschaften. Projektkoordination: Globe Schweiz. *kh*

→ www.globe-swiss.ch > Angebote > Lernfeld

Geräte selbst (um)bauen

Viele Biobauern innovativ und entwickeln eigene technische Lösungen für die Herausforderungen im Anbau. Oft bleiben die Innovationen jedoch isoliert auf den Höfen. Das zu ändern hat sich «L'Atelier paysan» zum Ziel gesetzt. Die französische Kooperative aus Bauern, Bäuerinnen und weiteren Akteuren unterstützt landwirtschaftliche Praktiker beim (Um-)Bau von Maschinen und Gebäuden und setzt sich dafür ein, dass das Wissen nicht von Unternehmen privatisiert und patentiert wird. Sie dokumentieren die gemeinsam entwickelten und für den Biobetrieb angepassten Lösungen fachgerecht und veröffentlichen diese in Form von Bauanleitungen auf www.latelierpaysan.org, wo sie im Forum auch diskutiert werden. Es sind bereits über 400 Dokumente verfügbar: Konstruktionen für Bodenbearbeitung, Unkrautregulierung, Aussaat, Ernte, Lagerung, Verarbeitung usw.

«L'Atelier paysan» bietet jeden Winter mehrtägige Kurse für den Selbstbau von Geräten in ganz Frankreich an, einige davon im Elsass bei Wintzenheim. In Zusammenarbeit mit ITAB und ADABio hat das Kollektiv 2012 zudem mit dem «Guide de l'autoconstruction – Outils pour le maraîchage biologique» ein Handbuch für den Selbstbau von Geräten für den Gemüsebau herausgegeben (ISBN-10:2746642611). *mk/trc*

→ www.latelierpaysan.org

Marktplatz

SUCHE

Unser Pachtvertrag läuft aus! Erfahrene Biobauernfamilie, seit 15 Jahren Knospe zertifiziert, mit 10 Mutterkühen (rätisches Grauvieh) sucht auf 2016 einen Hof in der Region Bern. Gerne auch Nebenerwerbsbetrieb!

Kontakt: Familie Althaus Tel. 079 329 31 16

Suche für Hofladen chüschtigen Bio-Bergkäse sowie auf Anfang März 2016 5-6 Bio-Wollschweinferkel zur Freilandmast.

Hof Maiengrün, Igelweid 8, 5607 Hägglingen
Tel. 076 309 44 31

Motivierte Familie (Er 46 J., Sie 31 J., Sohn 14 Mte) mit sehr guter Ausbildung und langjähriger Erfahrung sucht auf Ende März 2016 kleinen bis mittelgrossen Pachtbetrieb. Beide leidenschaftliche Landwirte EFZ Bio, sie Meisterprüfung. Evtl. auch Anstellung mit Verantwortungsbereich/-en oder Option zur Bildung einer Betriebsgemeinschaft bzw. spätere Übernahme. Infos und Angebote unter / an chuebur@gmail.com

BIETE: SEITE 29

Absatzchancen im Bioobstbau

Besonders gesucht sind: Kirschen, Zwetschgen, Sommerhimbeeren und Verwertungsobst von Hochstämmen.

Biologisch erzeugte Früchte erfreuen sich einer zunehmenden Nachfrage mit einem jährlichen Wachstum von über zehn Prozent. Während beim Kernobst die Marktnachfrage mit Schweizer Bioobst in guten Ertragsjahren gedeckt werden kann, herrscht bei anderen Früchten und Produkten eine zum Teil starke Unterversorgung.

In diesen Sparten gab es in den letzten Jahren produktivstechnische Verbesserungen, die die Erträge sicherer und die Betriebszweige wirtschaftlicher machten. So können im Tafelkirschenanbau dank Verwendung von Witterungsschutz und Einnetzung Monilia und Kirschenfliege sicher reguliert werden. Verbesserungen gibt es auch bei Sommerhimbeeren (kürzere Kulturen, Anbau auf Damm und unter Witterungsschutz) und bei Erdbeeren (remontierende Sorten, Verfrüfung und Verspätung der Kulturen). Somit eröffnen sich neue Produktionschancen sowohl für bestehende Biobetriebe mit einer betrieblichen Diversifikation als auch für umstellbereite, neue Betriebe.

Damit die fehlenden Früchte zukünftig vermehrt durch Schweizer Knospe-Betriebe bereitgestellt werden können, unterstützt Bio Suisse in Zusammenarbeit mit dem FiBL die Weiterentwicklung dieser Kulturen durch Forschung und Beratung. *ah*

Interessierte können sich gerne bei Andreas Häseli, FiBL-Berater für Obstbau, Weinbau und Pflanzenschutz, melden.

→ andreas.haeseli@fibl.org



Für verschiedene Biofrüchte bestehen sehr gute Absatzmöglichkeiten. Bild: Andreas Häseli



Die Weisungsänderungen zum Antibiotikaeinsatz treten noch nicht per 1. 1. 2016 in Kraft. Bild: spu

Einsprache gegen Antibiotikaweisung

Bio Suisse will die Wirkstoffwahl bei Antibiotika verbessern. Die Weisung dazu wird nun aber noch mal diskutiert.

Per 1. Januar wird Bio Suisse eine Reihe neuer Weisungen in Kraft setzen. Bis Ende September konnten Mitgliedorganisationen (MO) gegen einzelne Weisungen Einsprache erheben. Nur gegen eine sind mehr als drei Einsprachen eingegangen, nämlich gegen die Weisung zum Umgang mit Antibiotika bei Nutztieren. Demnach hätten Knospe-Tierhalter bei Erstbehandlung nur noch Antibiotika einsetzen dürfen, die bezüglich Resistenzen keine hochkritischen Wirkstoffe enthalten. Bei Euterbehandlung wäre neu eine Milchprobe für eine Keimanalyse obligatorisch geworden.

Bio Jura, Bio Nordwestschweiz, Bio Ostschweiz, Bio Liechtenstein, Bioring Appenzell und Bio Vaud haben gegen diese Richtlinienänderung jedoch Einsprache erhoben. Die Verantwortung für die Wirkstoffwahl sei nicht auf den Tierhalter abzuwälzen, sondern solle weiterhin beim Tierarzt bleiben, so die Begründung. Zudem fürchtet man einen erhöhten Kontrollaufwand.

Im Dezember werden sich nun Vertreter der MKA, der Geschäftsstelle und der Tierärzte mit den rekurrierenden Mitgliedorganisationen treffen und die Bedenken diskutieren. In ihrer Einsprache haben die MO Vorschläge gemacht, wie die neue Weisung in ihrem Sinn angepasst werden könnte. Der Vorstand wird dann entscheiden, ob er die Weisungen mit allfälligen Anpassungen in Kraft setzen will oder ob die Vorlage von der Delegiertenversammlung entschieden werden soll. Thomas Pliska, Leiter Landwirtschaft bei Bio Suisse sagt: «Es geht nicht darum, einen neuen Sanktionierungsgrund zu schaffen, sondern die Tierhalter für das Problem zu sensibilisieren.» spu

Ackerbauprojekte jetzt einreichen

Bio Suisse vergibt im Frühling 2016 Beiträge für Projekte zur Entwicklung des Bioackerbaus in der Schweiz.

Mit den Beiträgen an die Knospe-Ackerbauern konnten dieses Jahr wiederum verschiedene Projekte zur Weiterentwicklung des Bioackerbaus unterstützt werden. Neben bisherigen Projekten in den Bereichen Eiweissversorgung, Weizenqualität, Bodenbearbeitung, Raps und Kartoffeln starteten auch neue Projekte zum Buchweizenanbau oder zur Vorbeugung von Leguminosenmüdigkeit.

Insgesamt stehen jährlich rund 220 000 Franken für die Weiterentwicklung des Knospe-Ackerbaus zur Verfügung. Sie stammen von den Abgaben, die die Produzenten mit 20 Franken pro Hektare offene Ackerfläche entrichten. Für 2017 hat die Fachkommission Ackerkulturen von Bio Suisse neue Kriterien definiert, nach denen sie Projektanträge auf Unterstützungswürdigkeit prüft:

- Grösse der betroffenen Anbaufläche oder Anzahl der betroffenen Biobetriebe in der Schweiz
- Forschungsbedarf zu ackerbaulichen Herausforderungen
- Nachfrage auf dem Markt und Marktpotenzial
- Bedeutung für die Diversität in der Fruchtfolge
- Imagewirkung

Als Erstes beurteilt die Fachkommission Ackerkulturen die Projektanträge, das Wissensgremium von Bio Suisse verabschiedet sie anschliessend. Die Projekte können ein- oder mehrjährig sein. Für mehrjährige Projekte muss jedes Jahr ein Antrag gestellt werden. *Andreas Messerli, Bio Suisse*



Das Wichtigste für Projekt-Antragsteller

Ablauf: Die Projekte werden jeweils im Frühling für das Folgejahr vergeben. Antragsteller können ihre Projekte bis 5. Februar 2016 einreichen. Im Frühling entscheidet das Wissensgremium von Bio Suisse, welche Projekte im Jahr 2017 unterstützt werden.

Bedingungen: Die Projekte müssen sich auf konkrete Fragestellungen zum Bioackerbau beziehen und einige der erwähnten Kriterien erfüllen. Der Unterstützungsbeitrag wird jeweils nach Einreichen und Genehmigung des jährlichen Projektberichts ausbezahlt.

Unterlagen: Alle Antragsteller reichen ihr Projekt über eine Vorlage ein. Sie ist via die unten stehenden Adressen erhältlich. am

→ www.bio-suisse.ch >Über uns >Verbandsintern
>Ackerbaubeiträge

Bio Suisse, Andreas Messerli, PM Ackerkulturen,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel

→ andreas.messerli@bio-suisse.ch

Wie biofreundlich ist das nach rechts gerückte Parlament?

Bei den diesjährigen Parlamentswahlen haben vor allem die rechten Parteien zugelegt. Dort finden sich aber nur wenige Unterstützer für die Anliegen der Biolandwirtschaft.

Bio Suisse, der Dachverband der Schweizer Biolandwirtschaft, ist parteiunabhängig und versucht, die Interessen der Branche auf politischer Ebene parteiübergreifend zu vertreten. Auch die politisierenden Biobäuerinnen und Biobauern gehören unterschiedlichsten Parteien an. Mit Markus Ritter (CVP), Maya Graf (Grüne), Erich von Siebenthal (SVP) und Hansjörg Hassler (BDP) waren im Parlament bisher sehr prominente Grössen als Ansprechpartner vorhanden. Mit Ausnahme des zurückgetretenen Hansjörg Hassler wurden alle ehrenvoll wiedergewählt.

Am meisten Unterstützer in der SP

Einen ersten Eindruck zu den neuen Verhältnissen im Parlament liefert die Umfrage, die Bio Suisse unter den über 3000 Kandidatinnen und Kandidaten gemacht hat. Nicht weniger als 723 gaben Antwort auf vier Fragen zur Landwirtschaftspolitik, und 647 beantworteten diese im Sinn von Bio Suisse.

Von den 227 bei Redaktionsschluss bereits Gewählten haben sich 70 National- und 5 Ständerätinnen und -räte aus acht Parteien ausdrücklich zu Bio bekannt, also rund ein Drittel. Am meisten Unterstützer für den Biolandbau finden sich gemäss der Umfrage in der SP, nämlich 34 von 43 Räten. Bei den Grünen sprachen sich 10 der 11 gewählten Räte für den Biolandbau aus. Bei der SVP sind es ebenfalls 10, bei den Grünliberalen 7, bei der CVP 6 und bei der BDP und FDP je 2.

Stark gegen Gentechnik, schwach für Biobeiträge

Zwei Drittel der gewählten Räte haben sich nicht an der Umfrage beteiligt oder sie sind nur in einzelnen Fragen auf Biolinie. Dies trifft etwa bei der Gentechnik zu. Eine satte Mehrheit von 70 Prozent der Gewählten sind gemäss Smartvote für die Weiterführung des Gentechnikmatoriums. Bei einer anderen Smartvote-Frage hat sich leider eine massive Verschlechterung ergeben: «Sollen die Direktzahlungen zur Förderung der Bioproduktion zulasten der konventionellen Landwirtschaftsbetriebe erhöht werden?». Obwohl die Biobeiträge weiterhin weniger als zwei Prozent der Direktzahlungen ausmachen, ist die Zustimmung von 55 Prozent (2011) auf 34,5 Prozent gesunken. Hier ist viel Aufklärungsarbeit zu leisten, wenn Bio nicht Opfer des Rechtsrutsches werden soll. *Martin Bossard*

Die vollständigen Listen der gewählten Räte, die den Biolandbau unterstützen, finden Sie unter unten stehendem Link. Dort sind auch die detaillierten Antworten der Befragten verfügbar.

→ www.bio-suisse.ch > Über uns > Politik > Parlamentswahlen 2015



Bei den diesjährigen Wahlen schaffte es kein neuer praktizierender Biobauer ins Parlament. Die bisherigen wurden wiedergewählt: Maya Graf (Grüne) ...



... Markus Ritter (CVP) ...



... und Erich von Siebenthal (SVP). Hansjörg Hassler (BDP) ist zurückgetreten. *Bilder: zVg*



Henrik Georg Hoeren auf dem Randenhof in Siblingen. Sein zweiter Name Georg bedeutet Landwirt. Bild: Susanna Azevedo

Henrik – ein langer Weg zur Biolehre

Der 31-jährige Henrik Hoeren hat diesen Sommer sein zweites Lehrjahr auf dem Demeterbetrieb Randenhof in Siblingen SH begonnen. Er bildet sich zum biodynamischen Landwirt aus.

Auch wenn er sich nicht unbedingt als Anhänger der Anthroposophie sehe, fühle er sich in der biodynamischen Ausbildung wie ein Fisch im Wasser, sagt Henrik Hoeren. Die biodynamische Ausbildung baue auf einen achtsamen Umgang mit Tieren und Pflanzen und lehre den Menschen, sich an den Rhythmus der Natur anzupassen. Die Praxis ist herausfordernd und verlangt viel intuitive Feinfühligkeit.

In einer geistig gebildeten Familie in einem kleinen jurassischen Dorf nahe der Sprachgrenze zur Deutschschweiz ist der junge Landwirt geboren und aufgewachsen. Während der Schulzeit verbrachte er seine Freizeit auf verschiedenen Bauernhöfen im Jura und hatte da den ersten Kontakt zur Landwirtschaft. Heute sieht er in dieser Zeit den Keim seiner Leidenschaft für die Arbeit auf dem Feld und im Stall.

Vom Büro in Biel über New York ...

Während und nach seiner Ausbildung als Betriebswirtschaftler an der Fachhochschule Neuchâtel mit dem Schwerpunkt Finanzen arbeitete er sechs Jahre als Finanzassistent in Biel. Danach packte ihn die Abenteuerlust und er lebte ein Jahr in New York. Zwischen Businessleben und Fernweh reiste er nach Mittel- und Südamerika und zurück in die Schweiz. Kurze Zeit arbeitete er im Wallis als Skiliftaufseher und half dort auch beim Hausbau eines Freundes mit. In dieser Zeit wurde ihm klar, dass er sich nach körperlicher Tätigkeit draussen an

der frischen Luft sehnte. Nach einem Abstecher als Personalleiter einer Softwareentwicklungsfirma entschloss er sich aus echter Überzeugung und Leidenschaft für eine Lehre in der biodynamische Landwirtschaft. «Jetzt wollte ich zu den Kühen mit Hörnern», sagt er lachend.

... nach Siblingen auf den Randenhof

Die Lehrstelle fand er dank einem Tipp von einem Freund seiner Familie. Die Demeter Hofgemeinschaft in Siblingen SH besteht aus zwei Einheiten. Am Fusse des Hangs befindet sich der «Hof am Stei», geleitet von Anno Lutke Schipholt, dem Sohn der Betriebsleiterfamilie. Der Landmaschinenmechaniker kümmert sich um die Rindviehmast und -aufzucht sowie um den Acker- und Futterbau. Wenige Kilometer davon entfernt, auf der Siblinger Höhe, steht der Randenhof Siblingen, geleitet von Vater Herman Lutke Schipholt. An schönen Tagen geniesst man die prachtvolle Weitsicht bis zur Alpenkette. Dieser Hof hält Milchkühe und Kälber und betreibt Milchproduktion, -verarbeitung und -vermarktung.

Die Lehre sei sehr abwechslungsreich, eine bestimmte Lieblingsbeschäftigung hat Henrik nicht. Den Kontakt mit Tieren schätzt er aber besonders. Der angehende Biolandwirt betont, dass ihm jede Aufgabe schlussendlich Spass mache, sei es, im Keller die Käse zu waschen oder im Regenwetter die Wiesen einzuzäunen. Denn alles gehöre dazu und müsse gemacht werden. Sei man sich dessen bewusst, habe jede Arbeit seine Berechtigung.

Für seine Zukunft träumt er von einem vielfältigen Kollektivbetrieb, reich an Biodiversität, geführt von Freunden und Familie, wo jeder sich einbringen, mitgestalten und seine Leidenschaft ausleben kann, egal ob Landwirt oder nicht. Mit Freunden ist er schon auf der Suche nach einem geeigneten Grundstück. *Susanna Azevedo*

Agenda

Wir veröffentlichen gerne auch Ihre Termine im Magazin und unter www.bioaktuell.ch > Agenda. Auskunft dazu erhalten Sie beim FiBL-Kurssekretariat. Tel. 062 865 72 74 kurse@fibl.org

Grundausbildung

Umstellung auf Biolandbau

Themen

Ziele des Biolandbaus, Anforderungen und Richtlinien, Organisation der Kontrolle

Veranstalter

Strickhof Lindau, BBZ Arenenberg, Landw. Zentrum SG

KURSPROGRAMM

Kurstag 2: Bioackerbau: Umstellungsprobleme und Lösungen mit Berichten aus der Praxis

Do, 12. Nov., Strickhof Lindau

Kurstag 3: Boden, Pflanzenernährung, vornehmlich auf Ackerbau bezogen

Do, 19. Nov., BBZ Arenenberg, Salenstein TG

Kurstag 4: Futterbau, Hochstammbau, Biodiversität

Do, 26. Nov., BBZ Arenenberg, Salenstein TG

Kurstag 5: Tierhaltung: Aktuelles zu Richtlinien, Tiergesundheit, Tierhaltung, Betriebsbesichtigungen

Do, 3. Dez., Landw. Zentrum SG, Flawil SG

Pflichtausbildung Bio Suisse

Die Teilnehmer erhalten eine Bestätigung, die der Kontrolle vorgelegt werden muss. Es müssen mindestens zwei Kurstage besucht werden.

Anmeldung

Kurssekretariat Strickhof
Tel. 058 105 98 22

Umstellung auf Biolandbau

Wann und wo

A Einführung hat bereits stattgefunden

B Tierhaltung / Tierzucht
Mo, 7. Dez., 9 bis 16 Uhr
Bäregg, Bärau BE

C Aufzeichnung / Kontrolle
Do, 14. Jan. 2016
Burgain, Alberswil LU

D Boden / Düngung
Mo, 8. Febr. 2016
Bioschwand Münsingen BE

E Vermarktung
Mo, 7. März 2016
Diegenstal, Rickenbach LU

F Futterbau

Mo, 18. April 2016
Waldhof, Langenthal BE

G Ackerbau
Mo, 9. Mai 2016
Bioschwand, Münsingen BE
oder Wohlenschwil AG

Die Kurstage können einzeln besucht werden.

Pflichtausbildung Bio Suisse

Für die Pflichtausbildung müssen mindestens zwei Kurstage besucht werden. Nach Abschluss aller Kurstage wird ein Testat ausgestellt, das der Biokontrolle vorgelegt werden muss.

Information

Niklaus Sommer, Inforama
Emmental, Tel. 034 409 37 28
niklaus.sommer@vol.be.ch

Anmeldung

Kurssekretariat Inforama
Tel. 062 916 01 01

Ackerbau

Neuigkeiten für Bioackerbauern

Themen

Flächige Blackensanierung, Kartoffelanbau mit Mulchschicht. Dieser Anlass eignet sich hervorragend für Umstellungsinteressierte.

Wann und wo

Fr, 27. Nov 2015, 13.30 Uhr
BBZ Arenenberg

Veranstalter

Bioackerbauring Ostschweiz und Bioberatung Thurgau

Information, Anmeldung

Daniel Fröhlich, BBZ Arenenberg,
Tel. 071 663 33 72
daniel.froehlich@tg.ch

Keine Anmeldung erforderlich

Bioackerbautagung

Aktuelles aus dem Ackerbau: Proteinbezahlung bei Weizen, alternative Kulturen, aktuelle Marktsituation, welche Körnerleguminose für meinen Betrieb? Bewässerungssysteme und Agroforst, Düngung im Ackerbau.

Wann und wo

Di, 19. Jan. 2016, 9 bis 16.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Information

Hansueli Dierauer, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Obstbau, Beeren

Permakultur-Obstgarten-Woche

Obstplantagen einmal anders – ganz natürlich. Eine neue Dimension in Permakultur, Biolandbau und Vertragslandwirtschaft. Mit Stefan Sobkowiak aus Kanada.

Wann und wo

① Vortrag
13. Nov., 19.10 bis 21.30 Uhr
Uni Luzern, Auditorium, Luzern

② Workshop:

14./15. November 2015
18./19. November 2015
Hof Chuderboden, Malters LU

Information, Anmeldung

Permakultur-Beratung, Emmen
Beat Rölli, Tel. 041 210 92 91
www.permakultur-beratung.ch

Bioobstbaukurs

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

Wann und wo

Mi, 13. bis Fr, 15. Jan. 2016
FiBL, Frick AG

Leitung

Andi Häseli, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Bioobstbautagung

Die jährliche Tagung für Forscher, Beraterinnen und Praktiker zu neuen Erkenntnissen im Bioobstbau. Mit Beiträgen zu Anbautechnik, Pflanzenschutz, Sorten- und Unterlagenwahl sowie Informationen zu den Entwicklungen am Markt.

Wann und wo

Fr, 22. Januar, 9 bis 16.30 Uhr
FiBL Frick

Leitung

Andi Häseli, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Tierhaltung

Provieh-Anlass

OW/NW

Themen

Anet Spengler vom FiBL wird zu standortgerechter Zucht und Spermasexing ihre Erkenntnisse

aus der Forschung und Praxis wiedergeben.

Wann und wo

Do, 19. Nov., 19.30 bis 22 Uhr
Familie von Ah, Hohflue 4,
Flüeli-Rantf

Information

Judith Köller, Bio Suisse
Tel. 061 204 66 39
judith.koeller@bio-suisse.ch

Anmeldung

Keine Anmeldung erforderlich

Tierhaltung, Tierzucht

Themen

Grundsätze und Richtlinien, Haltung und Fütterung, Zucht, Betriebsbesuche

Wann und wo

Mo, 7. Dez. 2015, 9 bis 16 Uhr
Bäregg, Bärau BE

Leitung

B. Springer, Inforama Bioschule
Martina Häfliger, Liebegg

Anmeldung

Kurssekretariat Inforama
Tel. 062 916 01 01

Bioschweinetagung

Themen

Aktuelle Themen zu Haltung, Fütterung und Gesundheit. Am Nachmittag findet die Versammlung der Interessengemeinschaft Bioschweine Schweiz statt.

Wann und wo

Do, 10. Dez. 2015, 9 bis 16 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung

Barbara Früh, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Kuhmast

Themen

Haltung, Fütterung, Genetik, Wirtschaftlichkeit, Erfahrungen.

Wann und wo

Mi, 20. Januar, 9.30 bis 16 Uhr
Esslingen ZH

Referenten

Fritz Salzmann, Mastbetrieb
René Lindenmann, Viehhändler
Ernst Rutz, Nutz- und Schlachtviehgenossenschaft Flawil
Eric Meili, FiBL

Information

Eric Meili, FiBL, eric.meili@fibl.org

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Homöopathie für Nutztiere

Themen

Grundlagen der Homöopathie, deren Möglichkeiten und Grenzen. Sie lernen die wichtigsten Arzneimittel und das Vorgehen bei der Mittelwahl kennen.

Wann und wo

Mi, 20. Januar, 9 bis 16.15 Uhr
Mi, 3. Februar, 9 bis 16.15 Uhr
Bildungszentrum Wallierhof
Riedholz SO

Referent

Dr. med.vet. Oskar Luder

Information, Anmeldung

Sekretariat Wallierhof
Tel. 032 627 99 51

Biolegehennen- tagung

Am Vormittag werden aktuelle Themen zur Legehennenhaltung vorgestellt und diskutiert. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG Bio-Ei Suisse statt.

Wann und wo

Do, 28. Januar
9 bis 12.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Information

Veronika Maurer, FiBL
veronika.maurer@fibl.org

Information, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Themen

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis.

Wann und wo

Mo, 26. Nov. 2015
9 bis 17 Uhr
FiBL Frick AG

Leitung

Martin Koller, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Jahrestagung Biogemüse

Themen

Das jährliche Treffen der Biogemüsebranche zum Gedanken-

und Ideenaustausch zu Markt, Politik und Verbänden.

Wann und wo

Mi, 13. Januar
9 bis 16.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung

Martin Koller, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Ökologie, Naturschutz

Workshop Phosphor Recyclingdünger

Themen

Phosphormanagement mit dem Ziel, Phosphorkreisläufe weitgehend zu schliessen. Möglichkeiten der Nutzung von Phosphor Recyclingdünger, ohne die Qualität der Produkte und die organischen Landwirtschaftssysteme zu beeinträchtigen.

Wann und wo

Di, 24. Nov. 2015
9 bis 16.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Kursleitung

Paul Mäder, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Bioforschungs- Infotagung 2015

Themen

Funktionelle Biodiversität und Futterbau

Wann und wo

Mo, 30. Nov. 2015, 9 bis 16 Uhr
BBZ Arenenberg, Salenstein

Kursleitung

Bioberatung Thurgau,
Jakob Rohrer und Daniel Fröhlich

Anmeldung

Kurssekretariat, Iris Diliso,
Arenenberg, 8268 Salenstein
Tel. 071 663 33 61
iris.diliso@tg.ch
Anmeldefrist: 18. Nov. 2015

Boden/Düngung

Themen

Fruchtbarer Boden, Aufbereitung der Hofdünger, Förderung der Bodenfruchtbarkeit, Praxisberichte

Wann und wo

Mo, 8. Februar, 9 bis 16 Uhr
Bioschwand, Münsingen

Kursleitung

Simon Jöhr, Inforama Bioschule
Peter Hofer, Bodenschutzfachstelle BE

Anmeldung

Kurssekretariat Inforama
Tel. 062 916 01 01

Verarbeitung und Handel

Bioglace-Kurs

Themen

Nach einer Einführung in die Herstellung von Bioglace, spezifischen Anforderungen an die Produktion (private Richtlinien z.B. Bio Suisse, Demeter), Rezepturen, Preiskalkulation, Produktionsräume, Durchführung Biokontrolle.

Wann und wo

Di, 12. Januar
8.50 bis 16.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Information

Regula Bickel, FiBL
Tel. 062 865 04 22

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Crash-Kurs Bio für Verarbeitung und Handel

Themen

Grundlagen des Biolandbaus und der Bioverarbeitung, Unterschiede zu konventionellen Lebensmitteln in Theorie und Praxis. Für alle, die mehr über Labels und Qualität von Biolebensmitteln wissen möchten.

Wann und wo

Do, 14. Jan. 2016, 8.50 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Information

Regula Bickel, FiBL
Tel. 062 865 04 22

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Marktplatz

Hier inserieren Sie gratis!

Kleininserate in der Rubrik Marktplatz sind begrenzt auf 400 Zeichen inklusive Leerzeichen und kosten Sie nichts.

Schicken Sie Ihren Inseratext an:

Erika Bayer, FiBL,
Ackerstrasse 113,
Postfach 219, 5070 Frick
oder per E-Mail an
werbung@bioaktuell.ch
Tel. 062 865 72 72

Biobörse

Unter www.bioboerse.ch finden Sie viele weitere Inserate rund um den Biolandbau.

Sie können dort auch selber kostenlos ein Inserat aufgeben.

SUCHE: SEITE 24

BIETE

Zu verkaufen schöne kleine Kürbisse (Musque de Provence). Region Zürcher Weinland.
Tel. 079 516 14 92

Gratis abzugeben:

Kaninchenstall für 2 Zibben, Klein- bis Mittelrasse, mit Wurf- und Jungtierabteil.
Kontakt: Fam. Keller
Tel. 052 747 18 94

Bio-Zitrusfrüchte aus Sizilien: unbehandelt, reif gepflückt – direkt aus der Ebene von Catania/Sizilien.
www.delizie-della-sicilia.ch
Tel. 079 395 95 37

Zu verkaufen ab Hof (Transport könnte auch organisiert werden): ca. 40 Maissiloballen (Fabregas) und Maiswürfel (Ganzpflanze). Gutsbetrieb Bernrain, Remo Berger, Bernrainstrasse 55c, 8280 Kreuzlingen



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

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

seit 1937 – CH-Produkt

Natürlich Bio

**Aktiviert und reinigt die Gebärmutter!
Nach dem Kalben erfolgreich Führen**

Telefon 034 411 30 88

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

UFA

Acht gewinnt

UFA-Mineralsalz

MINEX 980 P-reich, expandiert
UFA 994 Mg-reich
UFA 995 selenreich
UFA 390 NEU: Schweinemineralsalz

Gratis 1 UFA-Fleecejacke
beim Bezug von 200 kg MINEX/
UFA-Mineralsalz
Zusätzlich 1 Sack UFA 990
beim Bezug von 600kg
MINEX/UFA-Mineralsalz

bis 21.11.15. ufa.ch

In Ihrer **LANDI**

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für **Bio-Futter**

30 Jahre Erfahrung im Bio-Markt

Unser Angebot umfasst:

- Mischfutter
- Mineralstoffe und Leckeimer
- Feldsamen und Saatgetreide
- Organischer Dünger
- Getreidesammelstellen

Wir beraten Sie gerne:
Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch
und Ihr regionaler Verkaufspartner **PROVIMI KLIBA**

Ausgesprochen

Schwundgeld – ein Geldsystem im Sinne der Landwirtschaft?

Am Bio-Ackerbautag traf ich Ernst Frischknecht. Er sagte mir, die Biobewegung sei in ihren Anfängen eine thematisch breit interessierte, eher politische Bewegung gewesen. Diese Jungbauernbewegung war sogar mit fünf bis sechs Sitzen im Nationalrat vertreten und spannte auch mit den Gewerkschaften zusammen. In der Wirtschaftskrise der 30er-Jahre versuchten sie auch die Schwundgeld-Idee von Silvio Gesell in die Politik einzubringen. Offenbar aber ohne Erfolg. «Geht doch nach Russland» war bis in die 70er-Jahre das K.o.-«Argument» bei derartigen Ideen.

Heute sind wir liberaler, vernetzter, toleranter und demokratischer. Ich finde, es wäre an der Zeit, den Faden von damals wieder aufzunehmen. Warum?

Der Bauer mit der Milchrassekuh, deren Kalb man nicht mästen kann, die Biogrossgärtnerei, die sich nahe an IP schmiegt, der viehlose Ackerbauer: sie alle sagen, aus finanziellen Gründen seien sie gezwungen, so zu wirtschaften. Statt diese Bauern zu nachhaltigem Wirtschaften zu zwingen, sollten wir uns mit den Spielregeln unseres Wirtschaftens beschäftigen und versuchen, diese anders zu gestalten.

Die «Finanzindustrie» verhält sich so wie ein Briefträger, der Briefe öffnet, sie liest, was reinschreibt und sie nach Gutdünken ausliefert oder auch nicht. Die Schwundgeld-Idee will das Geld in den Dienst der Realwirtschaft stellen. Dazu soll die Geldmenge dem Warenstrom angepasst werden. Das Ziel sind eine hohe Umlaufgeschwindigkeit, kein Horten, Stabilität und kein Zwang zum Wachstum und die Natur schonen. Von 1150 bis 1450 war in Mitteleuropa eine Art Schwundgeld der Grund, dass während dieser 300 Jahre eine wirtschaftliche Blütezeit herrschte, in der alle Menschen Arbeit und genügend zum Leben hatten. Der Grund: weil das Geld einen regelmässigen «Abschlag» bekam, wollte man es so schnell wie möglich wieder loswerden. So wurde es nicht gehortet und blieb im Kreislauf.

Mir ist in der ganzen Sache unerklärlich, warum ein Geldsystem, das offensichtlich in verschiedenen Beispielen eine so segensreiche Wirkung entfaltet hat und nur Gewinner kennt,

nicht auch heute wieder eingeführt wird.

Das Thema ist umfassender als in diesem Rahmen ansprechbar. Als Anregung zum Nachschauen: Der «Josephspfenig» (siehe z. B. wikipedia.org) zeigt klar, dass Zins keine Zukunft hat. Die Vollgeld-Initiative.ch will, dass nur noch die Nationalbank Geld schöpfen kann. Die Wirkung auf die



Volkswirtschaft wäre wie ein ausgiebiger Gewitterregen nach langer Trockenzeit.

Eine Austauschrunde oder Arbeitsgruppe zur Frage «Was muss geschehen, dass das Geld wieder uns dient und nicht wir ihm?» wäre sehr wünschenswert und dringend.

Biobauern brauchen keine leicht löslichen Dünger. Wir sind die Richtigen, die sich auch für ein nachhaltiges Geld glaubwürdig stark machen können. Auf dass wir uns dann wieder ganz unserer täglichen Arbeit widmen können!

Rochus Schmid, Bonfol JU

Brennt Ihnen auch etwas unter den Fingernägeln, das Sie loswerden wollen? Dann melden Sie Ihren Themenvorschlag an redaktion@bioaktuell.ch. Gedruckte Beiträge unter der Rubrik «Ausgesprochen» entschädigen wir mit Fr. 150.–.

Leserbrief

Spermasexing zulassen

Zum anstehenden Entscheid an der Delegiertenversammlung über die Zulassung von Spermasexing in der Milchviehzucht

Das Potenzial von Innovation und Hightech sei auch im Biolandbau gross, betonte FiBL-Direktor Urs Niggli in seinem Referat anlässlich der Delegiertenversammlung von Bio Suisse vor einem Jahr. Das Trennen von Sperma ist aus meiner Sicht ebenfalls Hightech, auch wenn es ein rein mechanischer Eingriff ist. Mit dem Einsatz von gesextem Samen könnten wir Biobauern mehr weibliche Nachkommen aus unseren langlebigsten Kuhfamilien bekommen. Da Kühe, die für die Biozucht weniger geeignet sind, mit Mastrassen besamt werden könnten, würden mehr F1-Tiere in den Bio-Weide-Beef- und den Kälbermast-Kanal gelangen, was den Einsatz von mit viel Energie produziertem Milcpulver senken würde. Auch das viel diskutierte Problem, dass Stierenkälber von Milchrasse zu wenig umsorgt werden, könnte so etwas entschärft werden. Bei den Legehennen wäre man froh, gäbe es so einfache Lösungen. Spermasexing schliesst die Zucht auf widerstandsfähige Tiere und Zweinutzungsrassen nicht aus, es unterstützt diese.

Reto Betschart, Schwyz

Biofutter ist Vertrauenssache

klusiv
Lehmann
futter
storf / 9200 Gossau
www.biomuehle.ch

Probieren Sie bei Alb. Lehmann am Stand
unseren feinen Bio Rohschinken!



Halle 2 Stand E270



Alb. Lehmann
BIOFUTTER
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch

BIO Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

- Ich abonniere Bio Aktuell für ein Jahr, 10 Ausgaben Fr. 53.- / Ausland Fr. 67.-
- Ich wünsche ein Probeexemplar von Bioaktuell
- Ich wünsche den kostenlosen Newsletter von Bioaktuell
- Ich bin in Ausbildung und erhalte Bioaktuell zum reduzierten Tarif von Fr. 43.- für ein Jahresabo (nur in der Schweiz, max. 3 Jahre). Bitte Nachweis beilegen.

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-mail

Datum

Unterschrift

Talon einsenden an: Bio Suisse, Verlag Bio Aktuell, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel
Tel. +41 (0)61 204 66 66, E-Mail verlag@bioaktuell.ch
Spezialangebote unter www.bioaktuell.ch