

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

2 | 16
MAR

**Mühle modernisiert
Futter optimiert**

- Energiesparende Vermahlung
- Homogenes Mahlgut
- Mehr Flexibilität
- Mehr Sicherheit dank Hygienisierung

Rabatt Fr. 3.–/100 kg
auf 2 Lieferungen UFA Schweine- und Geflügelfutter Bio
(mind. 1 Palette oder 2 t lose)
bis 01.07.16

ufa.ch In Ihrer
LANDI

AKTION

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

UNSER FUTTERMITTEL-ANGEBOT

BIO Esparsette^{GMF}: Pellets - natürliche Wirkstoffe (Gehalt garantiert) stärken das Immunsystem, schaffen ein parasitenfeindliches Milieu im Magen-Darm-System und wirken Blähungen entgegen. Ermutigende Versuchsergebnisse bei Schafen & Ziegen (Wurmeier-Ausscheidung bis 60% reduziert), auch für Pferde geeignet

BIO Luzernepellets^{GMF}: Power Pellets ca. 20% RP, High Power Pellets mit 23-24% RP - ein kräftiges Raufutter

BIO Ölkuchen (Lein, Raps): Rohproteingehalt 28-32%

BIO Sojatextrat: Nebenprodukt aus Lebensmittelproduktion, extrudiert, Universaleiweissfutter, 35% RP

BIO Maisprodukte: Körnermais, Siloballen

BIO ZR-Schnitzel: Ballen, Pellets – solange Vorrat!

BIO Luzerneheu-Quaderballen^{GMF}: Kauf nach RP-Gehalt

BIO «Misto»^{GMF}: Luzerneheu mit Raigrasanteil

BIO Heu/Emd^{GMF}: belüftet/ heissluft-/sonnengetrocknet

BIO Pferdeheu^{GMF}: konstante Qualität, langhalbig, Paletten mit handlichen 48 Kleinballen à ca. 25 kg

STROH BIO und konventionell alle Arten

GESUCHT

* **Bio Kühe** zur Ausmast:
Attraktive Ankaufpreise!

vo puur...
...zu puur

☎ **071 642 45 90** info@agrobio-schönholzer.ch

Impressum

25. Jahrgang 2016

Bioaktuell erscheint 10-mal pro Jahr, zweimal jährlich mit Doppelnummer

Magazin in Französisch: Bioactualités
Magazin in Italienisch: Bioattualità

Auflage

Deutsch: 7207 Exemplare
Französisch: 780 Exemplare
Italienisch: 309 Exemplare
(Beglaubigt 2015)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe 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*,
Susanna Azevedo / *saz* (Bio Suisse),
Franziska Hämmerli / *fra*,
Theresa Rebholz / *tre* (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-2
Passwort: ba2-2016

Titelseite: In der EU-Legehennenfütterung kommen keine färbende Zusätze zum Einsatz. Die Dotterfarbe des deutschen Bioeis (unten) ist deshalb heller als die des Schweizer Bioeis. Bild: Simone Bissig, Franziska Hämmerli

Helle Eidotter sehe ich nicht als Makel

Der Mensch ist ein Gewohnheitstier – so auch bei der Vorliebe der Eidotterfarbe. Bislang waren hierzulande auch die Konsumentinnen und Konsumenten von Bioeiern dunkelgelbe Dotter gewöhnt. Doch nun ist in der Schweizer Biolandwirtschaft die Nutzung von Paprikaextrakt in der Hühnerfütterung verboten. Der Futterzusatz, der bisher meist für die dunkle Färbung verantwortlich ist, steht nur noch für eine Übergangszeit zur Verfügung (mehr dazu ab Seite 6).

Ich bin vor ein paar Jahren aus Deutschland in die Schweiz zugezogen und kann die Zweifel, ob Konsumentinnen und Konsumenten helle Eidotter akzeptieren, nur bedingt nachvollziehen. Als langjährige Konsumentin deutscher Bioeier sind mir die blasseren Dotter vertraut, da eine Fütterung mit entsprechenden Futterzusätzen in der EU-Bioverordnung nicht vorgesehen ist. So sehe ich hellere Dotter auch nicht als Makel, sondern sogar als Qualitätsmerkmal, sieht man den Eiern doch direkt an, dass hier keine färbenden Stoffe im Spiel waren. Sicherlich braucht es Aufklärung, wenn das sonntägliche Frühstücksei plötzlich sein Erscheinungsbild ändert. Doch wie bei so vielem kann über ein Verstehen der Zusammenhänge und eine Gewöhnungsphase auch die Akzeptanz kommen.



Theresa Rebholz, Redaktorin



Inhalt

Produktion

Geflügel

- 6 **Es braucht eine Lösung ohne Capsantal**
- 8 **Konsumenten haben unterschiedliche Ansprüche**
- 9 **IG Bio-Ei fordert Höchstlegehennenbestand**

Rindvieh

- 11 **Tageszunahmen messen, Fütterung optimieren**

Landtechnik

- 12 **Wann kommt der Jätroboter?**

Betrieb

- 14 **Freiwilligeneinsätze: Bereicherung bringt Aufwand**

Verarbeitung und Handel

Biofach

- 16 **Eindrücke von der Branchenmesse**

Vermarktung

- 18 **ConProBio verbindet Konsumenten und Produzenten**

Bio Suisse und FiBL

- 22 *Bio Suisse*

- 25 *FiBL*

Rubriken

- 2 *Impressum*
- 4 *Kurzfutter*
- 21 *Kurzfutter*
- 24 *Marktplatz*
- 26 *Handel und Preise*
- 27 *Nachgewachsen*
- 28 *Agenda*
- 31 *Das letzte Wort*

Gesagt



«Wir wollen die Anzahl Legehennenställe pro Betrieb begrenzen, weil dies auch für die Tiergesundheit wichtig ist.»

Markus Schütz, Strengelbach AG, IG Bio-Ei
→ Seite 9

Gezählt

50 %

mehr
Omega-
3-Fett-
säuren

hat Biomilch, sagt eine internationale Studie. Das trifft aber in der Schweiz nicht überall zu, denn hier erhalten auch konventionell gefütterte Kühe mehr Raufutter.
→ Seite 24

Gesehen



Bei Familie Herger aus Altdorf geniessen nicht nur die Legehennen eine Aussicht auf schönstes Urner Bergpanorama. Auf dem Dach des Stalles haben Hergers für die Besucherinnen und Besucher ihres Hofladens eine Lodge gebaut, mit Blick auf die Berge und die Hühner. Einziger kleiner Wermutstropfen: Der Betrieb ist leider (noch) nicht biozertifiziert.

Bild: Familie Herger

Mit einem Klick zu Zusatzinfos: Das digitale Bioaktuell



Das digitale Magazin bietet Links zu weiteren Informationen und Videos. 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
> Komplettes Magazin herunterladen
Benutzer: bioaktuell-2
Passwort: ba2-2016

Noch 85 Jahre bis zum Bioland Schweiz?

In der Schweiz wird etwa 12,7 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche biologisch genutzt. Somit steht die Schweiz weltweit an siebter Stelle, so das statistische FiBL-Jahrbuch «The World of Organic Agriculture 2016». Im Jahr 2014 hat die Fläche um 2,4 Prozent auf 133 973 Hektar zugenommen. In diesem Tempo würde es noch 85 Jahre dauern bis zum «Bioland Schweiz». Das Konsumverhalten hingegen ändert sich schneller. In Schweden haben die Einzelhandelsverkäufe von Biolebensmitteln im Jahr 2014 um über 40 Prozent zugenommen. *fra*

→ www.organic-world.net

Korrigendum: Parmelin nicht mehr bei Fenaco

Im der letzten Ausgabe von Bioaktuell haben wir über die Verbindungen des SVP-Bundesrats Guy Parmelin zur GVO-Lobby berichtet und dabei erwähnt, dass Parmelin auch Vizepräsident des Fenaco-Verwaltungsrats sei. Das ist nicht mehr der Fall, dieses Mandat hat er am Tag seiner Wahl zum Bundesrat niedergelegt.

Über seine Haltung als Bundesrat zur Frage, ob gentechnisch veränderte Organismen in der Schweizer Landwirtschaft zugelassen werden sollen oder nicht, hat Guy Parmelin nach wie vor keine Auskunft gegeben. *red*

EU-Parlament gegen Patente auf Pflanzen

Das EU-Parlament fordert einen Stopp der Patentierung von Pflanzen aus konventioneller Züchtung. Pflanzen, Saatgut, züchterische Merkmale und genetische Anlagen sollen als nicht patentierbar eingestuft werden. So soll Züchtern der Zugang zu genetischen Ressourcen erhalten bleiben, meldet die internationale Koalition «Keine Patente auf Saatgut!». Das Europäische Patentamt (EPA) hatte erst kürzlich mehrere Patente auf Tomaten, Paprika und Broccoli aus normaler Züchtung erteilt. Diese Patente unterlaufen bereits bestehende Verbote in Patentgesetzen, die Pflanzensorten und im Wesentlichen biologische Verfahren zur Züchtung ausdrücklich von der Patentierung ausnehmen. Nun müssen die EU-Kommission und die Regierungen der Mitgliedsländer dafür sorgen, dass das EPA mit dieser falschen Rechtsauslegung aufhört. *spu*



Zahnarzt lohnte sich

«Meine Kuh hat 100 Kilo zugenommen, seit der Tierarzt ihr die Backenzähne abgeschliffen hat», gab Isidor Schmid aus Gipf-Oberfrick AG Mitte Februar Auskunft. Bioaktuell hatte beim Landwirt nachgefragt, ob sich die Zahnbehandlung, die wir für das Dezemberheft fotografierten, gelohnt habe. Schmid ist überzeugt, dass die Kuh, die ohne ersichtlichen Grund viel magerer war als die anderen, dank dem Eingriff wieder besser fressen kann. Es dauerte einen Monat bis man etwas merkte, da das Tier sich erst vom Eingriff erholen und an die «neuen» Zähne gewöhnen musste. *fra*

→ Bioaktuell 10/2015, Seiten 10 und 11

Tofu aus Sonnenblumenpresskuchen

Sonnenblumenpresskuchen bleibt bei der Ölgewinnung zurück und wird bis anhin ausschliesslich als Viehfutter verwendet. Diesen Presskuchen für die menschliche Ernährung aufzubereiten, war die Idee der 23-jährigen Svenja Herzog. Und es hat funktioniert. Bis zu 90 Prozent der im Presskuchen enthaltenen Proteine konnte sie zu Tofu verarbeiten. Ihre Bachelorarbeit wurde an der Biofachmesse in Nürnberg mit dem «Forschungspreis für Bio-Lebensmittelwirtschaft» ausgezeichnet.

Die Idee hat grosses Potenzial. Denn Sonnenblumen wurden bislang nicht gentechnisch verändert und müssen nicht wie Soja nach Europa importiert werden. Das Protein der weltweit jährlich produzierten 16 Millionen Tonnen Sonnenblumenpresskuchen könnte für die menschliche Ernährung genutzt werden. «Der sehr neutral schmeckende



Sonnenblumen-Tofu kann in Konsistenz, Farbe und Geschmack mit dem Soja-Tofu mithalten und stellt eine allergenfreie Alternative dar», schreibt die Preisträgerin.

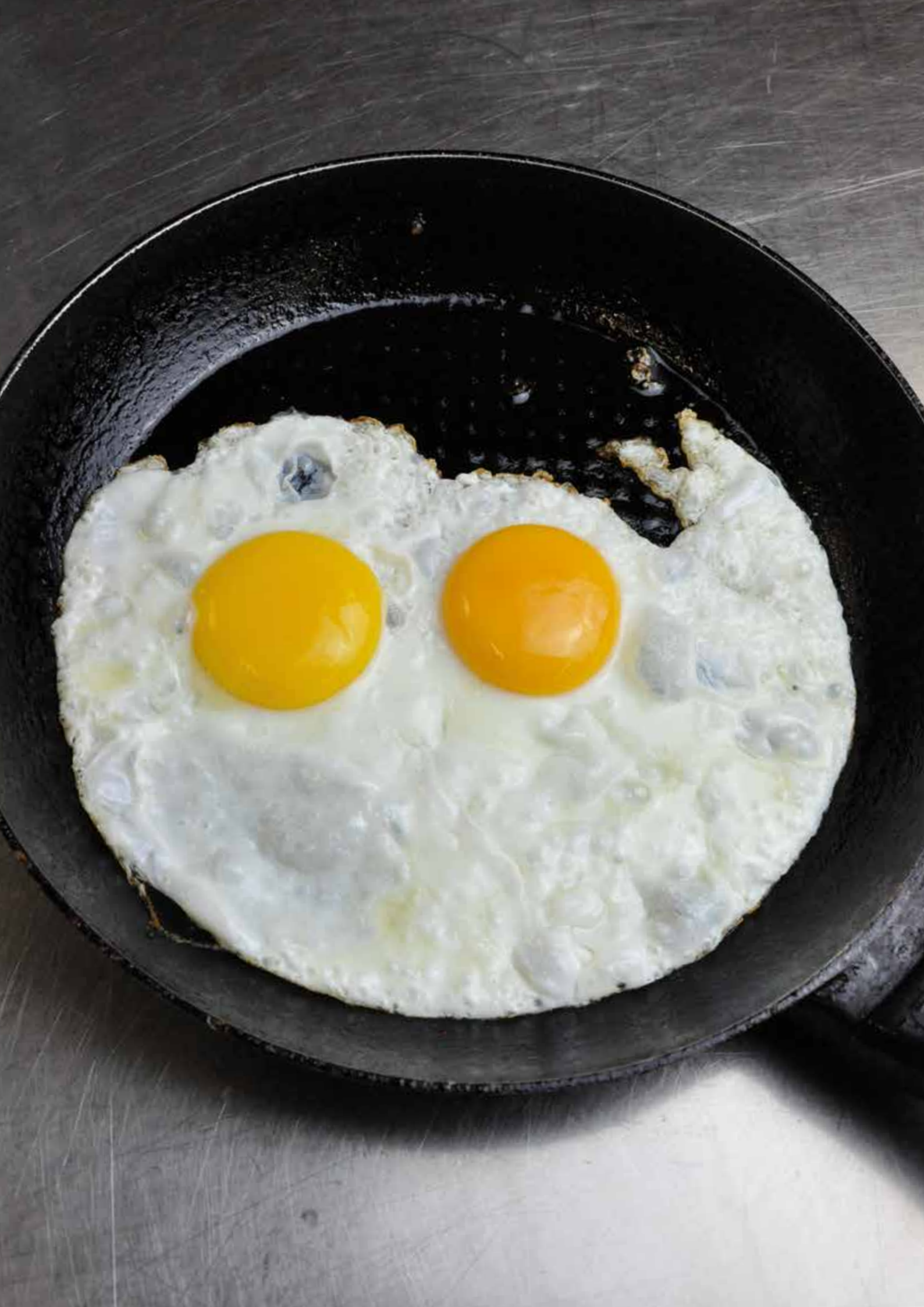
Allerdings muss der Herstellungsprozess optimiert werden und vom Labormassstab auf die industrielle Produktion übertragen werden. Doch das sollte gelingen. Denn für Soja-Tofu, das bereits im grossen Stil produziert wird, ist das Verfahren ähnlich. Gemahlene Rohware wird mit Wasser gekocht und die entstandene Pflanzenmilch abgefiltert. Gibt man dann ein Gerinnungsmittel hinzu, wird der Tofu ausgefällt. *fra*

Knospe-Erdbeeren bei Coop nicht vor Anfang März

Coop stellte diese Saison bei Bio Suisse den Antrag, 2016 bereits ab Anfang Februar Erdbeeren aus Südspanien importieren zu können, um diese mit der Knospe und unter der Coop-Eigenmarke Naturaplan zu verkaufen. Bio Suisse gewährt das Knospe-Label aus Gründen der Saisonalität jeweils nur für Erdbeeren, die frühestens Anfang März importiert werden. Coop argumentierte, wegen des warmen Winters in Spanien und aus Loyalität gegenüber ihren Lieferanten mache eine Verfrühung der Erdbeersaison im Verkauf um einen Monat dieses Jahr Sinn. Bio

Suisse hielt jedoch am Stichtermin 1. März fest. Coop entschied sich in der Folge, trotzdem ab Anfang Februar Bioerdbeeren aus Südspanien zu importieren und diese wie geplant unter der Naturaplanmarke in die Läden zu bringen, allerdings ohne Knospe-Logo. Irrtümlicherweise gelangten dann in einige Coop-Filialen trotzdem Erdbeerpackungen mit Knospe-Logo, die der Grossverteiler jedoch wieder aus dem Verkehr zog. Seit Anfang März sind nun Knospe-Erdbeeren aus Südspanien in den Coop-Filialen mit der entsprechenden Kennzeichnung erhältlich. *spu*





Das Gelbe vom Ei

Die meisten Schweizer Bioeidotter sind dank Paprikaextrakt dunkelgelb. Dieses Produkt ist nun verboten. Wie soll es weitergehen?

Das Eigelb ist in der Schweiz auch bei Bioeiern intensiv dunkelgelb bis beinahe schon orange. Dass dafür meist ein aus Paprika gewonnener Farbstoff im Futter verantwortlich ist, wissen die wenigsten Konsumenten. Da der Farbstoff mit dem Produktnamen «Capsantal» wie alle färbenden Zusatzstoffe in der EU-Bioverordnung seit Längerem verboten ist, ist die Schweizer Bioverordnung dem gefolgt. In der Bioeierbranche wird derzeit diskutiert, wie es nach der Übergangsfrist ohne den Stoff weitergehen soll. Gibt es Ersatzprodukte, die in Frage kommen? Lassen sich damit ähnliche Orangefärbungen erreichen? Oder soll auf Ersatz verzichtet werden und die Konsumentinnen und Konsumenten sowie Handelspartner zukünftig ein sehr helles Dotter in Kauf nehmen müssen?

Erwartungen an die Dotterfarbe von Land zu Land unterschiedlich

«Die Qualität des Eis wird nicht beeinträchtigt, wenn man das Paprikaextrakt weglässt», hält Eldrid Funck, Produktmanagerin Milch und Eier bei Bio Suisse, fest. «Für Konsumenten ist die Farbe jedoch ein Qualitätskriterium.» Die Erwartungen an die Farbe seien regional stark unterschiedlich, so Funck. Im Norden Europas würden Konsumenten ein helleres Dotter bevorzugen. Reklamationen der Konsumentinnen beziehen sich meist auf die Dotterfarbe. «Die Befürchtung seitens der Marktpartner, dass hellere Eier allenfalls nicht mehr den Konsumentenwünschen entsprechen, sind begründet.» Es sei aber offen, wie tolerant der Konsument letztendlich ist und ob das bisher akzeptierte Farbspektrum des Dotters – 8 bis 12 auf dem Farbenskala-Fächer von Roche – wirklich in Stein gemeisselt sei, so Funck.

Das Argument, dass Konsumenten tatsächlich immer dieselbe Eidotterfarbe wünschen, sollte zuerst mit einer repräsentativen Studie belegt werden, findet Regula Bickel, Präsidentin der Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) von Bio Suisse. «In dieser Studie sollte auch untersucht werden, wie sich die Konsumenten entscheiden würden, wenn sie über den Grund des Farbtons aufgeklärt sind», so Bickel. Die Zugabe einer Futterkomponente ausschliesslich zur Färbung des Produktes, widerspreche dem Anspruch von Bio Suisse auf Authentizität bei Knospe-Produkten. Denn im Leitbild von Bio Suisse ist der Grundsatz verankert, dass «authentische und gesunde Bioprodukte» das Ziel sein sollen. «Es existiert bislang keine wissenschaftlich fundierte Studie, die beweist, dass ein Huhn eine gewisse Menge an färbenden Futterkomponenten braucht, um gesund zu bleiben.» Nach heutigem Wissensstand werde das Paprikaextrakt oder alternativ ein Paprikapulver dem Legehennenfutter beigefügt, ausschliesslich um das Eidotter zu färben, sagt Bickel. Die MKV möchte daher in den Richtlinien folgenden Grundsatz verankern: «Zutaten und Zusatzstoffe, die ausschliesslich färbende Wirkung haben, sind in Futtermitteln verboten.»

Fütterungsversuch mit Alternativprodukten

«Ändert sich die Farbe gravierend, wird der Konsument wohl darauf reagieren», sagt Funck. Wichtig sei nun, dass Gespräche mit den Abnehmern geführt werden, eine Kommunikationsstrategie erarbeitet wird und die Ergebnisse der Fütterungsversuche mit Alternativprodukten evaluiert werden, so Funck. Nach Redaktionsschluss dieses Heftes nahmen Gremienvertreterinnen Stellung zum Antrag der MKV für ein Verbot färbender Futterzusätze. Bei einer Einigung wird ein entsprechender Antrag an die Delegiertenversammlung gestellt. *Franziska Hämmerli, Markus Spuhler*



Wie kommt Farbe ins Dotter?

Die Färbung des Dotters ist zu Beginn einer neuen Legeperiode am kräftigsten und nimmt dann langsam ab. Helle Dotter können auch durch einen Krankheitsausbruch oder Wurmbefall entstehen. Frisches Gras im Auslauf sowie Mais, Karotten, Holunderbeeren oder rote Paprikaschoten verleihen dem Dotter eine sattgelbe Farbe. Versuche haben gezeigt, dass Eichel und gewisse Kreuzblütler wie etwa Raps das Dotter bronzefarben oder olivgrün erscheinen lassen. Auch der Stoffwechsel der einzelnen Henne beeinflusst den Farbton. Legehennen mit hohen Leistungen können den Bedarf nicht mit Grünfutter decken, somit sind helle Dotter eigentlich Standard. Damit Eidotter eine dunkle Färbung erhalten, müssen die Gelb- mit den Rotpigmenten in einem ausgewogenen Verhältnis stehen. Die zurzeit verwendeten Paprikaextrakte in den Futtermitteln färben Eidotter rötlich. Bei längerer Lagerung wird das Pigment jedoch abgebaut, hohe Temperaturen beschleunigen den Prozess. Helle Dotter sind also trotz Paprikaextrakt im Futter möglich, so auch bei hohem Gehalt an Vitamin A im Futter. Dieses Vitamin konkurrenziert die Aufnahme der Pigmente im Darm, denn Karotinoide sind eine Vorstufe von Vitamin A. *fra / Fabian Schenkel*

Unterschiedliche Wünsche zur Eifarbe

Bislang existiert keine zuverlässige Studie zur Konsumentenerwartung bezüglich Dotterfarbe. Bioaktuell lässt stattdessen schon mal drei zufällig ausgewählte Biokonsumentinnen und -konsumenten zu Wort kommen.

Laila Knotek: «Ich vertraue auf das Label.»

Die 24-jährige Laila Knotek lebt in Basel und studiert Soziologie und Religionswissenschaft. Sie isst mehrmals pro Woche Eier und achtet beim Kauf vor allem darauf, dass die Eier bio sind. Qualitätsbestimmend bei Eiern ist für sie die Tierhaltung, also der ethische Aspekt. Geschmacklich erkennt sie keinen Unterschied zwischen konventionellen und Bioeiern. Ob die Dotterfarbe eher dunkel oder hell ist, spielt für sie keine Rolle. «Als Konsument wird man im Grosshandel oft getäuscht und gelenkt, ich vertraue deshalb aufs Label und orientiere mich danach. Ich achte mich auch auf die Preise, vergleiche diese, entscheide mich aber bei Eiern immer nach dem Label und nicht nach dem Preis.» Bewusste biologische Ernährung wurde ihr vom Elternhaus mitgegeben, «seit ich ausgezogen bin, trage ich aber selber die Verantwortung». *saz*



Adrian Distler: «Ich achte aufs Label und ein kräftig gelbes Dotter.»

Adrian Distler ist 34 Jahre alt und lebt in München. Er beschreibt sich als bewussten Konsumenten, der auf eine ausgewogene Ernährung achtet. Eier isst er lediglich an Sonntagen und kauft diese meistens im Grosshandel. «Ich achte vor allem darauf, dass die Eier aus Freilandhaltung sind. Bodenhaltung geht auch noch. Käfighaltung geht gar nicht.» Er bewertet die Qualität der Eier nicht anhand des Geschmacks, sondern an der Haltung und an einem kräftig gelben Eidotter. Der ethische Aspekt und «das gute Gefühl» seien entscheidend beim Eierkauf. *saz*

Carola Czarnetzki: «Die braunenschaligen Eier schmecken mir am besten»

Carola Czarnetzki arbeitet als Krankenschwester in Basel und hat ihre eigene Praxis als Cranio-Sacral-Therapeutin. «Das wichtigste für mich ist, dass die Eier frisch sind.» Wenn immer möglich holt sie Eier direkt vom Hof oder auf dem Markt bei ihrer Bäuerin des Vertrauens. Die Qualität eines Bioeies zeigt sich für sie im Geschmack. «Die braunenschaligen Eier schmecken mir am besten.» Die Dotterfarbe sollte vorzugsweise dunkelgelb sein. Dass diese oft mittels Futterzusätzen erzeugt wird, wusste sie nicht – und bezeichnet es als Unding. «Dann habe ich doch lieber ein helles Gelb, wenn dies die Natürlichkeit abbildet.» *saz*



Sämi Hauser: «Hellere Dotter ohne Futterzusätze würden mich nicht stören»

Sämi Hauser ist 31 Jahre alt, wohnt in Aarau und ist Webdesigner. «Das tolle an Eiern ist, dass sie so lange haltbar sind, viel länger als das Datum, das auf der Verpackung steht. Ich achte mich beim Eierkauf auf das Knospe-Label.» «Es ist mir wichtig, dass die Tiere freilaufend sind», sagt Sämi Hauser. «Jetzt, da ich weiss, dass die Dotterfarbe mit Futterzusätzen beeinflusst wird, würde es mich nicht stören, wenn die Eidotter etwas heller wären.» *fra*



Mehrere 2000er-Legehennenställe an einem Ort könnten den Eindruck von Massentierhaltung erwecken, fürchtet die IG Bio-Ei. Bild: Thomas Alföldi

Höchsttierbeschränkung für die Biolegehennenhaltung gefordert

Die Richtlinien von Bio Suisse limitieren die Stallgrösse für Legehennenställe. Die IG Bio-Ei möchte nun mit einem Antrag an der DV die Anzahl Ställe pro Betrieb auf zwei beschränken.

Knospe-Betriebe sollen maximal zwei Legehennenställe zu je 2000 Hennen oder zu je 4000 Junghennen halten dürfen – die Aufzucht für die eigenen zwei 2000er-Ställe ausgenommen. Dies fordert die IG Bio-Ei in einem Antrag zur Richtlinienänderung. «Biolegehennenanlagen in grossem Ausmass schaden dem Image des Biolandbaus», schreiben die Antragsteller in ihrer Begründung. «Die Schweizer Eierkonsumenten wollen keine Massentierhaltung.»

Konsumentenbefragung gebe es zwar keine, sagt Markus Schütz, Präsident der IG Bio-Ei und Biolegehennenhalter aus Strengelbach AG. «Wir wollen aber den Vorwurf der Massentierhaltung unbedingt vermeiden.» Schütz führt den Erfolg des Bioeies nämlich auch zu einem Teil auf die Skandale aus der konventionellen Hühnerhaltung zurück. «Mehrere Ställe an einem Ort können beim Konsumenten schnell einen negativen Eindruck erwecken.»

Eindruck von Massentierhaltung vermeiden

Aus Sicht der Tiergesundheit mache die Begrenzung Sinn, ist Schütz überzeugt. «Mit einem 4000er-Aufzuchtstall kann man zwei 2000er-Legehennenställe bedienen und hat immer homogene Tiergruppen mit einheitlicher Herkunft.»

In der konventionellen Legehennenhaltung ist der Bestand gemäss der Höchsttierbestandesverordnung auf 18 000 Stallplätze beschränkt. Die Richtlinien von Bio Suisse geben bereits

heute eine maximale Stallgrösse von 2000 Tieren vor. Der Anzahl Ställe sind für flächenmässig kleinere Betriebe einerseits mit der Suisse-Bilanz bereits gewisse Grenzen gesetzt und andererseits mit der Regelung von Bio Suisse, dass 50 Prozent der anfallenden Nährstoffe auf dem eigenen Betriebe eingesetzt werden müssen.

Bio Suisse und Suisse-Bilanz setzen schon Grenzen

Noël Saucy aus Develier JU betreibt bereits zwei Legehennenställe – einen mit 1000 und einen mit 2000 Tieren. «Wir planen derzeit, den alten Stall mit den 1000 Plätzen durch einen neuen mit 2000 Plätzen zu ersetzen. Um den neuen zu amortisieren, würden wir gerne vorübergehend den alten noch benutzen, das wäre mit der neuen Regelung nicht mehr möglich.» Die Biolegehennenhaltung sei eine gute Möglichkeit für vielschwache Ackerbaubetriebe, an Hofdünger zu kommen, findet Saucy. Die geplante Begrenzung könnte gewisse grosse Ackerbaubetriebe vor Schwierigkeiten stellen, fürchtet er. «Allzu viele dürften es aber nicht sein.» Neben Suisse-Bilanz und Nährstoffexportbeschränkung von Bio Suisse würde ja auch der Arbeitsaufwand gewisse Grenzen setzen. Markus Spuhler •



Wie gross ist ein 2000er-Stall?

Ein 2000er-Stall entspricht 20 Düngergrossvieheinheiten (DGVE). 2000 Legehennen fressen jährlich Biogetreide und Biokörnerleguminosen von über 20 Hektaren Ackerland. Gemäss Grudaf 2009 scheiden 2000 Legehennen jährlich 1600 Einheiten Stickstoff, 900 Einheiten Phosphor (P_2O_5) und 600 Einheiten Kali (K_2O) aus. Das entspricht gemäss Grudaf 2009 zum Beispiel dem Stickstoffzug von gut 13 Hektaren Winterweizen bei einem Ertrag von 60 dt. spu



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 Natel 079 222 18 33
 Christian Obrecht, Paspels GR Natel 079 339 24 78
 Maria Schmid, Altikon ZH Natel 078 820 79 19
 Jakob Spring, Kollbrunn ZH 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.**



Getreide · Ölsaaten · Futtermittel

GOF
 fenaco-gof.ch
 Eine Geschäftsbereichsgruppe der fenaco

**Ihre Ernte in
 guten Händen**

Wir übernehmen

- Brot- und Futtergetreide
- Ölsaaten
- Körnerleguminosen

Sie profitieren

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

Ihr Ansprechpartner im Getreide- und Ölsaatenhandel
 • Ihre regionale LANDI/Maxi-Sammelstelle

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

BIO SUISSE BIO EU

- ✓ Stroh
- ✓ Heu und Emd
- ✓ Luzerneheu
- ✓ Luzernewürfel
- ✓ Vollmaispflanzenwürfel
- ✓ Vollmaispflanzensilage
- ✓ Zuckerrübenschnitzel
- ✓ Weizenkleie
- ✓ Graswürfel
- ✓ Melasse

Erhältlich in verschiedenen
 Verpackungsarten.
 Weitere Produkte auf Anfrage.

**Jetzt aktuell
 Luzerne**
 Das Qualitäts-Strukturfutter

fenaco Raufutter aus Ihrer Landi
 Gratis-Infoline 0800 808 850 · www.raufutter.ch

**Freitagskurs
 Biolandbau**

strickhof
 Kompetenzzentrum für Bildung und Dienstleistungen in Land- und Ernährungswirtschaft

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

Dauer KW 34/2016 bis KW 26/2017
 Kursort Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau
 Infos Strickhof, Eschikon 21, 8315 Lindau, Tel. 058 105 98 06
 www.strickhof.ch

**Info-Abend Donnerstag, 31. März 2016, 19.30 Uhr
 am Strickhof in Lindau ZH**

**In einem Jahr zum Kenner
 des biologischen Landbaus!**

Mastremonten stagnierten auf der Alp und kompensierten im Herbst

Tageszunahmen geben einen guten Eindruck von der Effizienz des Fütterungssystems. FiBL-Berater Eric Meili rechnet vor, was reine Grasfütterung auf seinem eigenen Betrieb bedeutet.

FiBL-Berater Eric Meili bewirtschaftet einen kleinen Pachtbetrieb mit 5,7 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche in Bubikon ZH auf 500 m ü. M. Meili mästet Remonten, deren Fleisch er ausschliesslich direkt vermarktet. Der Betrieb kann leider nicht biologisch zertifiziert werden, weil der Besitzer 160 Hochstammbäume für Tafelobst nach ÖLN-Richtlinien bewirtschaftet. Bei der Tierhaltung und im Futterbau werden die Knospe-Richtlinien konsequent eingehalten. Es wird ein intensiver Futterbau betrieben mit Kurzrasenweide.

Silage, Kurzrasenweide und im Sommer Alp

«Mit Niederschlägen von rund 1300 mm verteilt über das ganze Jahr sind wir in einem bevorzugten Gebiet für das Graswachstum», erklärt Meili. Vier bis fünf Schnitte mit etwa zehn Tonnen Trockensubstanz pro Jahr sind im Durchschnitt möglich. Meili betreibt eine konsequente Weidemast. Die Mastremonten stammen vom Nachbarn, der 50 Milchkühe der Rassen Brown Swiss und Holstein hält und alle Tiere mit einem Natursprung-Limousinstier belegt. «Ich übernehme nur die fünf Monate alten weiblichen Remonten, die männlichen Kälber werden unkastriert in die Grossviehmast verkauft.»

Die F1-Kreuzungen sind sehr robust. Der Stall bietet Platz für 30 Tiere in 3 Gruppen. Der Stall wurde mit einfachen Mitteln umgebaut, von einem Anbinde- in einen Laufstall mit Holzboxen im alten Stall und einem Fressplatz mit Raufe im Auslauf. Je zwei Tiere teilen sich einen Fressplatz. Das sind sehr harte Bedingungen, insbesondere für die rangtieferen Tiere. Die Winterfütterung der mittleren und der Ausmast-

gruppe ist denkbar einfach: reine Naturgrassilage ad libitum in der Raufe. Die Gehalte betragen in der Analyse 2015 44 Prozent TS, 5,9 MJ NEV und 131 g Rohprotein. Die abgetränkten Kälber erhalten Heu ad libitum und je 500 g Luzernepellets pro Tag. Die Sommerfütterung besteht aus 110 Tagen Kurzrasenvollweide im Frühjahr und Herbst und 100 Tage Alping im Sommer.

Überraschende Kompensation nach der Alp

«Im Durchschnitt beträgt der Tageszuwachs (TZW) auf unserem Betrieb mit den Mastremonten rund 714 g», erklärt Meili. Das sei weniger als früher, als Meili noch die eigenen Absetzer aus der Mutterkuhhaltung mästete. Damals betrug der TZW 1015 g dank der intensiveren Aufzucht mit Milch. Interessant ist der Tageszuwachs auf der Alp. Dieser betrug für die ganze Herde monatlich nur gerade 130 g während den 113 Tagen Alping 2015, im ersten Monat nach der Alp auf der Kurzrasenweide jedoch 1674 g. Im zweiten Monat nach der Alp erreichten die Tiere vor dem Einstellen noch 1301 g. Im ersten Monat der Winterfütterung wurden 756 g gemessen. Dieses kompensatorische Wachstum ist ein Geschenk der Natur. Jeder Wiederkäuer kann nach einer extensiven Fütterungsperiode sein Wachstum zum Teil kompensieren.

Mit der Mutterkuhhaltung erzielte Meili zwar höhere TZW, auf seine Fläche gerechnet setzt er mit der Remontenmast das Gras aber effizienter in Fleisch um. Mit Mutterkühen wurden pro Hektare Grünland und Jahr 424 kg Schlachtgewicht produziert, mit Mastremonten 905 kg. Der Deckungsbeitrag konnte um 50 Prozent gesteigert werden bei 10 Prozent weniger Arbeit. «Diese Optimierung war aber nur dank der Direktvermarktung möglich», gibt Meili zu bedenken. *mgt/spu*

Welche Tageszunahmen erzielen Sie mit Ihrem Fütterungssystem? Eric Meili vom FiBL ist interessiert an Ihren Messungen und Beobachtungen:

→ Eric Meili, eric.meili@fibl.org, 079 236 47 18

Im ersten Monat der Winterfütterung erreichten die Tiere einen Tageszuwachs von 756 Gramm. Bild: Eric Meili



Ein Jätroboter – Zukunftsmusik oder schon bald praxistauglich?

Trotz Fortschritten bei Bilderkennung und GPS-Technik lassen praxistaugliche Roboterlösungen für den Biolandbau noch auf sich warten. Ende 2016 soll aber ein Gerät auf den Markt kommen.

Robotertechnik hat in den letzten Jahren grosse Fortschritte erzielt. Verschiedene Firmen, Forschungsinstitutionen und private Tüftler versuchen, Anwendungen für Roboter in der Landwirtschaft zu entwickeln. Die Fortschritte in der digitalen Bilderkennung haben die Entwicklungen einen grossen Schritt weitergebracht. Dank trainierbaren Algorithmen kann man Computer heute dazu bringen, auf Kamerabildern Beikräuter von Kulturpflanzen zu unterscheiden. Somit lassen sich heute etwa Hackgeräte an herkömmlichen Traktoren genauer steuern. Dank genaueren GPS-Systemen ist heute auch die Computersteuerung von landwirtschaftlichen Fahrzeugen in Reihenkulturen möglich. «Traktoren, die ohne Steuerperson säen und Bodenbearbeitung durchführen gibt es schon seit bald 20 Jahren», sagt Bernhard Streit, Dozent für Verfahrenstechnik im Pflanzenbau an der HAFL. Dass sie in der Praxis noch nicht zum Einsatz kommen, sei vor allem darauf zurückzuführen, dass die Hersteller bei Unfällen die volle Haftung übernehmen müssen, weil die entsprechenden Sicherheitsnormen noch fehlen. Die Zukunft sieht Streit in autonomen Kleinfahrzeugen, nicht zuletzt wegen der Bodenbelastung.

Viele Entwicklungen noch in den Kinderschuhen

Auch hier gibt bereits funktionierende Fahrsysteme. In Deutschland haben die Firmen Amazone und Bosch gemein-

sam Prototypen einer universellen Roboterplattform entwickelt. Der sogenannte BoniRob ist eine Fahreinheit, auf die wie auf einen Traktor unterschiedliche Geräte aufgebaut werden können. Zum Beispiel ein Unkrautbekämpfungsgeschäft, das Beikräuter mit einem Bolzen in den Boden stösst. So weit die Idee – für die Praxis ist der BoniRob aber noch nicht bereit. Das entsprechende System zur Unterscheidung von Kultur und Beikräutern sei erst in Entwicklung, heisst es auf der Webseite von Amazone. Derzeit sind Amazone und Bosch dabei, die Roboterplattform BoniRob unabhängig voneinander weiterzuentwickeln.

An der HAFL beschäftigt man sich mit den Anbausystemen für solche Kleinroboter. Ein ferngesteuertes Demogerät zur Direktsaat von Getreide besteht bereits. «Entscheidend ist, dass diese Geräte auch bei feuchteren Bedingungen fahren können», so Streit. Nur so sei die nötige Flächenleistung und die Einhaltung der Bearbeitungszeitpunkten möglich.

Bald Schweizer Biozucker dank dem Jätroboter?

Aus Sicht des Biolandbaus interessiert in erster Linie die Frage der Unkrautregulierung, da hier viele Kosten für Handarbeit eingespart werden könnten.

Die Westschweizer Firma ecoRobotix ist bereits etwas weiter, was den Einsatz von digitaler Bilderkennung und GPS-Steuerung bei der Unkrautbekämpfung im konventionellen Landbau betrifft. Ihr Jätroboter, von dem letztes Jahr am Bio-Ackerbautag in Courtételle ein Prototyp zu sehen war, ist selbstfahrend, wiegt nur rund 100 kg und wird von zwei Solarpanelen angetrieben. So kann sich das Gerät autonom durch die Reihen bewegen und mittels eines Roboterarms, der mit einer kleinen Herbizidspritze bestückt ist, Beikräuter in und zwischen den Reihen vernichten. Für den Biolandbau



Der BoniRob, entwickelt von den Firmen Bosch und Amazone, soll dereinst die Beikräuter mit einem Bolzen in den Boden drücken. Das Gerät ist aber noch nicht praxistauglich. Bild: Amazone



Der solarbetriebene Jätroboter von ecoRobotix mit Herbizidspritze in den Zuckerrüben. Bild: ecoRobotix

soll das Gerät mit einer kleinen Fräse ausgerüstet werden können. Das könnte im Biogemüsebau interessant sein und allenfalls den Biozuckerrübenanbau in der Schweiz wieder zum Thema machen. «Wir haben letztes Jahr erste Praxistests im konventionellen Zuckerrübenanbau durchgeführt», erzählt Steve Tanner, Mitgründer von ecoRobotix und Mitentwickler des Jätroboters. «Dieses Jahr werden wir fünf Exemplare an verschiedene Landwirte in der Westschweiz ausleihen, die sie autonom in verschiedenen Hackkulturen und teils auch in leicht geneigtem Gelände einsetzen werden. Auch der Einsatz mit Fräse ist geplant.»

Im Biolandbau werde der Roboter die Handarbeit nicht vollständig ersetzen können, und auch eine Unkrautbekämpfung zwischen den Reihen mit einem herkömmlichen Hackgerät werde nach wie vor nötig sein. «Der Jätroboter ist einerseits auf junge Unkräuter ausgerichtet und andererseits ist er zu langsam, um mit einer hohen Unkrautdicke fertig zu werden.» Genauere Erkenntnisse zur Flächenleistung erwartet man aber von den diesjährigen Tests. Tanner rechnet damit, dass der Jätroboter bei durchschnittlichen Schweizer Wetterverhältnissen im Frühling und Frühsommer jeden dritten Tag einsatzfähig ist. «Für den Betrieb reicht eine Sonneneinstrahlung von rund 30 Prozent, optimal funktioniert der Jätroboter aber bei 60 Prozent Sonneneinstrahlung.» In geneigten Gelände sei der Energiebedarf natürlich etwas höher. Der Mehrbedarf für den Betrieb der Fräse halte sich aber in Grenzen.

Vom FiBL noch nicht getestet

Hansueli Dierauer, Ackerbauberater am FiBL, sieht die Zukunft auch in Jätrobotern. «Die Entwicklung steckt aber noch in Kinderschuhen, besonders was den Einsatz im Biolanbau anbelangt.» Dierauer hat Zweifel, ob der ecoRobotix bezüglich Energiebedarf für Fräsen ausgelegt ist. «Wenn überhaupt würden sich Zuckerrüben als erste Kultur zu Testzwecken eignen.» Dierauer würde das Gerät gerne am FiBL testen und im Juni am Bio-Ackerbautag 2016 im Einsatz zeigen. Bei ecoRobotix konzentrierte man die Praxisversuche aus logisti-

schen Gründen vorerst auf die Westschweiz, sagt Steve Tanner, zudem sei die Maschine noch nicht bereit für externe Tests. Auch bei Bosch und Amazone hat Dierauer schon verbale angefragt. Am Bio-Ackerbautag will Dierauer deshalb nun ein System mit genauer GPS-Aufzeichnung der Saat und anschliessendem GPS-gesteuertem Hacken in den aufgezeichneten Reihen zeigen. Aber auch dafür gebe es in der Schweiz noch keine praxistaugliche Anwendung. «Deshalb sind wir nun dabei, entsprechende Sä- und Hackgeräte selber anzupassen.»

Ab Ende Jahr auf dem Markt

Bosch und Amazone rechnen frühestens 2018 mit einer kommerziellen Anwendung von Agrarrobotern. Der Jätroboter von ecoRobotix soll hingegen bereits Ende dieses Jahres auf den Markt kommen, gemäss Hersteller zu einem Verkaufspreis von etwa 20 000 Franken. Die Unterhalts- und Wartungskosten seien überschaubar, meint Tanner. Das Gerät sei aus verschleissarmen Teilen zusammengesetzt. Lediglich die Fräse müsse wohl alle zwei Jahre ersetzt werden und gelegentlich auch die Kugelgelenke am Roboterarm. Bei angenommenen Arbeitskosten von 25 Franken hätte der Jätroboter seinen Kaufpreis wettgemacht, wenn sich damit 800 Handjätstunden einsparen liessen. Markus Spuhler

📺 Videos zum Thema Robotik im Ackerbau

Thomas Alföldi hat für Bioaktuell einen Film über GPS- und kamera-gesteuerte Geräte für den Anbau an Traktoren gemacht.

→ www.bioaktuell.ch/filme

Der Jätroboter von ecoRobotix im Einsatz mit einer Herbizidspritze

→ www.vimeo.com/140036163

Der Bonirob befindet sich derzeit noch in der Experimentierphase

→ www.youtube.com/watch?v=2Zbj30nwyGQ

Noch eher Zukunftsmusik: der Thorvald NMBU Agricultural Robot

→ www.youtube.com/watch?v=qR34_vWCtc

Mithilfe und Austausch – Freiwilligen- einsätze in der Landwirtschaft

Agriviva, Caritas-Bergeinsatz und WWOOF – drei Vermittler zwischen Höfen und Freiwilligen, drei Konzepte.

Worldwide Opportunities on Organic Farms, so heisst die Abkürzung WWOOF in voller Länge. Und übersetzt: Möglichkeiten auf Biohöfen weltweit. Auf allen fünf Kontinenten «woofen» jährlich Tausende an der Biolandwirtschaft interessierte Menschen. Im Gegenzug zu vier bis sechs Stunden Mithilfe täglich gibt es Kost und Logis und Einblicke in die biologische Landwirtschaft. «Viele möchten so natürlich auch Land und Leute kennenlernen oder ihre Sprachkenntnisse verbessern», erzählt Reinhard Lüder, der WWOOF Schweiz koordiniert.

Jedes Jahr melden sich etwa 300 Interessierte bei ihm, denen er die Schweizer WWOOF-Liste mit derzeit rund 100 Adressen zukommen lässt. Voraussetzungen sind ein Mindestalter von 18 Jahren, eine Mitgliedschaft bei WWOOF Schweiz und ein Motivationsschreiben. «Danach setzen sich die Freiwilligen mit den Höfen in Verbindung und regeln alles Weitere direkt mit dem Betrieb», so Reinhard Lüder.

Freiwilligendienst hat Tradition

1971 in England ins Leben gerufen, gibt es WWOOF in der Schweiz seit Beginn der 1990er-Jahre. Die Schweizer Tradition von Freiwilligeneinsätzen in der Landwirtschaft geht jedoch viel weiter zurück. «Vor 70 Jahren wurde der Landdienst auf freiwilliger Basis ins Leben gerufen», erzählt Karin Schäfer. Sie ist die Geschäftsführerin von Agriviva, wie der einstige Landdienst seit 2009 in allen Landessprachen heisst.

Knapp 1900 Jugendliche zwischen 14 und 25 Jahren hat Agriviva im vergangenen Jahr für eine oder mehrere Wochen auf Höfe vermittelt. Karin Schäfer betont, dass dabei der Aus-

tausch im Vordergrund steht: «Die Jugendlichen möchten Neues und neue Menschen kennenlernen, haben grosses Interesse an der Natur, an Tieren oder handwerklicher Arbeit. Und die Bauernfamilien können den Jugendlichen ihren Berufszweig ganz aktiv näherbringen.» Die Einsätze werden vor Ort von Beraterinnen begleitet, die auch zur Verfügung stehen, falls sich Schwierigkeiten ergeben. «Da uns sehr wichtig ist, dass die Jugendlichen wirklich motiviert sind, kommt dies jedoch sehr selten vor», so Karin Schäfer.

Unterstützung für Bergbauern

Während bei Agriviva der Austausch ein zentrales Element ist, steht beim Caritas-Bergeinsatz die Entlastung der Bauernfamilien an vorderster Stelle. Hier werden Freiwillige an Bergbauern vermittelt, häufig auch in Notsituationen. «Die Freiwilligen helfen in der Landwirtschaft, im Haushalt, bei der Kinderbetreuung, je nach Bedarf und entsprechend ihrer Fähigkeiten», erläutert Bergeinsatz-Mitarbeiterin Franziska Bundi. «Über 90 Prozent der Bauernfamilien sagen, dass die Unterstützung für sie notwendig sei und sie diese als wirkungsvolle Entlastung erleben. Und der soziale Austausch ist für beide Seiten eine Bereicherung.»

Was motiviert Manager, Studentinnen, Hausfrauen oder Handwerker darüber hinaus für einen Einsatz – 2015 fast 800 Freiwillige auf rund 100 Bergbetrieben? «Als Rückmeldung hören wir meistens, dass die Freiwilligen etwas Sinnvolles tun oder mit den Händen arbeiten wollen. Motivierend ist insbesondere für Frauen auch das Interesse an der Berglandwirtschaft oder die Solidarität mit den Bergbauern», sagt dazu Franziska Bundi. Vor allem für Deutsche, die 2015 immerhin 40 Prozent der Freiwilligen ausmachten, sei zudem das Erleben einer anderen Kultur ein wichtiger Grund. Vielen scheint die Mithilfe jedenfalls Freude zu machen, denn etwa ein Drittel sind «Wiederholungstäter». *Theresa Rebolz*

Viele der WWOOFer auf dem Knosp-Hof «Bergerie des Etoiles» helfen gerne bei der Versorgung der Tiere mit. Bild: Bergerie des Etoiles



«Wir freuen uns über die helfenden Hände aus aller Welt»

«Bergerie des Etoiles» ist ein Gemischtbetrieb im Schweizer Jura. Seit vier Jahren arbeiten hier im Frühjahr und Sommer regelmässig auch WWOOFer aus aller Welt mit.

Ihr heisst auf eurem Hof WWOOFer willkommen – warum?
Vanessa und Benedikt Bebler: In der Saison haben wir viel Arbeit auf dem Hof und können helfende Hände gut gebrauchen. Zudem sind wir sehr interessiert an anderen Kulturen und sind beide früher viel gereist. Jetzt wohnen wir recht einsam und freuen uns über den Austausch.

Wer kommt zu euch?
 Wir hatten schon WWOOFer aus Asien, Europa und den USA. Die meisten sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und viele sind



Benedikt und Vanessa Bebler mit Sohn Elliott. Bild: tre

interessiert an alternativen Lebensformen. Manche haben keine Ahnung von der Landwirtschaft und es kann zu richtigen Aha-Erlebnissen kommen. Das können sehr schöne Momente sein – für den WWOOFer und für uns.

Melden sich viele Interessierte bei euch?

Wir haben etwa eine Anfrage pro Woche. Viele möchten nur für wenige Tage kommen, wir nehmen WWOOFer aber erst ab zwei Wochen. Daher müssen wir häufig auch absagen. Und manchmal nehmen wir uns eine «WWOOF-Pause», das ist wichtig für unser Familienleben.

Habt ihr auch schon negative Erfahrungen gemacht?

Jeder WWOOFer, jede WWOOFerin ist anders und es ist jedes Mal eine Überraschung, wie es wird. Wir haben da auch schon mühsame Erfahrungen gemacht, aber es musste noch nie jemand vorzeitig gehen. Möchte jemand für längere Zeit kommen, starten wir erstmal mit einer Woche zum gegenseitigen Kennenlernen.

Was sollte ein Hof fürs WWOOFen mitbringen?

Es ist wichtig, dass man sich gerne austauscht, denn die WWOOFer nur als Arbeitskraft zu sehen, funktioniert nicht. Viele möchten mehr über die Biolandwirtschaft wissen, diskutieren etc. Und es ist sicherlich von Vorteil, wenn ein Hof vielfältig ist. Bei uns gibt es zum Beispiel Arbeiten mit den Kühen und Schafen, im Gemüsebau und in der Käseerei, wo wir die Schafmilch verarbeiten. Das ermöglicht Einblicke in unterschiedliche Bereiche und je nach Interesse verschiedene Einsatzgebiete.

Interview: Theresa Rebholz

DIE ANGBOTE IM ÜBERBLICK

	WWOOF Schweiz	Agriviva (ehem. Landdienst)	Caritas-Bergeinsatz
Betriebe	Schweizer Biobetriebe	Schweizer Landwirtschaftsbetriebe	Schweizer Bergbauern in stark belastender Arbeits- oder Lebenssituation
Freiwillige	ab 18 Jahren international	14 bis 25 Jahre ca. 10% aus dem Ausland	18 bis 70 Jahre vor allem Schweizer und Deutsche
Kosten für den Hof	Registrierung Fr. 20.– freiwillig Fr. 10.– für jede Vermittlung Entlohnung: Kost und Logis	Fr. 15.– bis 30.– Vermittlungsgebühr je Einsatz; Entlohnung: Kost und Logis, nach Alter Fr. 12.– bis 20.– Taschengeld pro Tag, bei Traubenernte Fr. 50.–	Fr. 190.– Gebühr pro Jahr Entlohnung: Kost und Logis
Arbeitszeit	4 bis 6 Stunden pro Tag sind vorgesehen, viele helfen auch länger mit	je nach Alter max. 40 bis 48 Stunden pro Woche	abhängig von der jeweiligen Situation auf dem Betrieb
Dauer	kann der Hof selbst festlegen	mind. 1 Woche, max. 2 Monate im Sommer mind. 2 Wochen	mind. 5 Tage, montags beginnend
Vorgehen	Anmeldeformular anfordern und ausfüllen, nach Prüfung Aufnahme des Hofes in die Liste, die WWOOF Schweiz an Interessierte verschickt	Anmeldung des Betriebs, nach Kennenlernen des Betriebs und positivem Entscheid Aufschaltung der Daten auf der Agriviva-Homepage	Gesuch einreichen, bei positivem Entscheid Aufschaltung der anonymisierten Daten auf der Homepage von Caritas-Bergeinsatz
Weitere Informationen	www.woof-switzerland.info	www.agriviva.ch Tel. 052 264 00 30	www.bergeinsatz.ch Tel. 041 419 23 29

Über 2400 Aussteller *an der Biofach*

Jedes Jahr im Februar trifft sich die Biobranche an der Biofachmesse in Nürnberg.

Sandalen, Wollpullover und wallendes Männerhaar sind rar – noch vor zehn Jahren gehörten sie laut einem Zeitzeugen zur Standardausstattung der Standbetreiber an der Biofach. Zogen damals an der jährlichen Fachmesse für Biolebensmittel Anzugträger noch verwunderte Blicke auf sich, sind sie heute allgegenwärtig. Biolebensmittel sind im breiten Markt angekommen, über 2400 Aussteller aus der ganzen Welt zeugen vom grossen Trend. Täglich können zudem zahlreiche Veranstaltungen, Vorträge und Foren besucht werden. *fra*

Pestizide wurden lange schöngeredet

Die Forschungsergebnisse stimmen nachdenklich. Die Amerikanerin Gwen Ward von der Organic Trade Association (OTA) präsentierte die Ergebnisse der neusten Studien von 2015 und 2016, die beweisen, dass es sich lohnt, sich biologisch zu ernähren. Pestizide können zum Beispiel Kinderleukämie verursachen, und wenn werdende Mütter mit Pestiziden in Kontakt kommen, kann dies kognitive Entwicklungsstörungen beim Kind auslösen. Kinder sind allgemein anfälliger auf negative Effekte von Pestiziden, da sie mehr atmen und einen schnelleren Metabolismus haben. Pestizide können die Lungenfunktionen verschlechtern und Asthma auslösen. Kontakt mit Herbiziden steigern das Risiko für Lungenkrebs, Melanome, Magen- und Darmkrebs. Pestizide haben einen negativen Einfluss auf die Spermienqualität und verursachen eine Reduktion der Spermienzahl. Professor Mohammad Reza Ardakani von der Iran Organic Association wies unter anderem darauf hin, dass DDT, als es auf den Markt kam, als völlig ungefährlich galt. Inzwischen weiss man jedoch, dass die geschmacks- und geruchsneutrale Chemikalie hochgiftig und krebserregend ist – und noch 40 bis 50 Jahre später in der Umwelt nachgewiesen werden kann. *Franziska Hämmerli*



Apfelsorte Natyra: Eine heisse Kandidatin

Mit der Biofach 2016 hat die Fördergemeinschaft Ökologischer Obstbau (FÖKO) in Deutschland die neue schorf- und krankheitsresistente Apfelsorte «Natyra» in den Markt eingeführt. In Deutschland wird Natyra mittlerweile auf 100 Hektaren angebaut. Das Vermarktungskonzept sieht einen freien Sortenzugang vor, aber ausschliesslich für zertifizierte Biobetriebe. «Konsumenten sollen bei einem Natyra-Apfel sofort wissen, das ist ein Bioapfel», erläutert Philipp Haug von der FÖKO. Natyra zeichnet sich durch ein harmonisches Süsse-Säure-Verhältnis und saftige Knackigkeit sowie eine sehr gute Haltbarkeit aus. In der Schweiz ist Natyra noch nicht erhältlich. Die Sorte wird derzeit auf ihre Anbaueignung geprüft. «Dabei zeigte sie sich vor allem im Nachbau als schwach wüchsig und anfällig für Regenfleckenkrankheit. Die Robustheit gegen Schorf und Feuerbrand, die guten Lagereigenschaften sowie die exzellente Konsumqualität machen diese Sorte trotzdem zu einem Hoffnungsträger», sagt Andreas Häseli, Obstbauspezialist am FiBL Schweiz. Weitere Erfahrungen müssen noch gesammelt werden und ein Bezug von Natyra-Jungbäumen dürfte in der Schweiz frühestens ab nächstem Jahr möglich sein. *Petra Schwinghammer*

Superfoods und andere Neuheiten

Auch in diesem Jahr wurden am Neuheitenstand mehrere Hundert neue Bioprodukte präsentiert. So liessen sich hier auf kleinem Raum die aktuellen Trends der Biobranche ausmachen. Dabei scheint sich der in den vergangenen Jahren eingeschlagene Kurs fortzusetzen: Verschiedenste Fertigprodukte sind unter den Neuheiten, viel Veganes und sogenannte Superfoods – Lebensmittel, die besonders gehaltvoll an gesunden Inhaltsstoffen sein sollen. Sind in unterschiedlichsten Varianten erhältlich – zum Beispiel als Knabbersnack, in der Müeslimischung oder in Pulverform. Erfrischend bodenständig kommt da ein neues Apfel-Rhabarber-Mus daher. Doch auch das ist ganz im Trend: Rhabarber gilt wegen seines hohen Gehalts an Mineralstoffen ebenfalls als Superfood. Im Unterschied zu Chia, Matcha oder Moringa wächst dieser aber in hiesigen Gefilden.

Superfoods aus fernen Ländern und stark verarbeitete Produkte – mit einer regionalen und frischen Bioküche hat ein grosser Teil der Biofach-Neuheiten jedenfalls nicht viel gemeinsam. *Theresa Rebholz*



Viele wollten Schweizer Biokäse degustieren

Hans Rudolf Aggeler, Präsident der Schweizerischen Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäsefabrikanten und Käseproduzent, exportiert seit mehreren Jahren Schweizer Biokäse. Die Messe Biofach nutzt er als Plattform, um weitere Kontakte zu knüpfen, seinen Händlern weitere Käsesorten schmackhaft zu machen und konkrete Geschäfte auszuhandeln. Viele Interessierte sammeln sich um seinen Stand, um die renommierten Schweizer Käse zu degustieren.

Das Exportgeschäft mit Schweizer Käse sei kein grosses Gewinngeschäft, Mehraufwand und Mehrertrag gleichen sich aus, meint Hans Rudolf Aggeler. Trotzdem gibt der Export einerseits mehr Unabhängigkeit vom Schweizer Markt und andererseits die Möglichkeit von höheren Produktionsmengen.

Wenn die Schweizer Biokäse erst einmal in Deutschland sind, werden sie von Biokäsehändlern wie Michael Schulz-Stöwer vermarktet. Er hat sich vor einiger Zeit selbstständig gemacht und handelt bisweilen mit Biokäse von zehn Schweizer Produzenten. Die deutschen Konsumenten seien bereit, für Biokäse in Schweizer Qualität einen höheren Preis zu bezahlen. Das ist auch die Erfahrung des deutschen Biokäseverkäufers Karsten Buhr aus Bochum D. Die hochwertigen Schweizer Biokäse werden vor allem wegen ihres Geschmacks sehr geschätzt. Der Preis bestimmt aber auch, welche Käse es in den Exporthandel schaffen. Bisher sind es vor allem die Halbhart- und Weichkäse.

Der starke Franken hat in den letzten zwei Jahren zu einem Rückgang des Biokäseexports geführt. Zwischen Produzent und Händler hat man zwar Kompromisse gefunden, doch einige Käsesorten mussten aus dem Exporthandel genommen werden, da die Preise für die deutschen Kunden dann doch zu hoch wurden. *Susanna Azevedo*





Eva Frei vermarktet über ConProBio die Produkte aus ihrer Milchschafthaltung (Bilder links), die Familie Bortolotti vor allem Kuhmilchprodukte. Bild: zVg

Bis in den letzten Chrachen *des Tessins*

Bioproduzenten und -konsumenten sind im Tessin über die Organisation «ConProBio» verbunden. Gemeinschaftlich organisieren sie den Handel von Bioprodukten.

Eva Frei kennt die Kooperative ConProBio seit der Gründung vor 22 Jahren. Ursprünglich hielt Eva Frei mit ihrem Mann Fleischschafe, deren Lämmer sie am jährlichen Lämmermarkt verkauften. 1998 stellten sie den Betrieb auf Knospe-Produktion und auf Milchschafthaltung um. Das war der Moment, um bei ConProBio als Produzenten einzusteigen.

Was überzeugt die engagierte Bäuerin an dieser Idee? «Mein Vertrauen in die Produkte ist gross, da der Vorstand jedes Produkt prüft, das auf die Bestellliste kommt. Als Produzentin gefällt mir die Nähe zu den Konsumenten; als Konsumentin habe ich eine vielfältige Palette an frischen Bioprodukten ohne viele Zwischenhändler.»

80 Produzenten und 1600 Familien

Die Bäuerin erhält zwei Bestellungen wöchentlich – die erste am Freitag und die zweite am Montag darauf. Sie liefert die

Produkte direkt, einmal pro Woche, ins Verteilzentrum nach Cadenazzo. Mit zwei Lieferwagen fahren die Chauffeure der Kooperative los und bringen die Lebensmittel in die hintersten Winkel des Tessins, jeden Tag in eine andere Region.

Eva Frei ist eine von rund 80 Tessiner Biobauern und handwerklichen Verarbeitern, die an die Kooperative liefern. ConProBio ist auch Abnehmerin für Kleinmengen und saisonale Lieferungen und ermöglicht somit ein Angebot an lokalen Produkten und einen sicheren Absatz für kleine bäuerliche Produzenten und Verarbeiter. Darunter sind Weinproduzenten, Käsereien, zwei Biobäcker, Gemüse-, Obst- und Beerenbauern, Imker und Ziegenhalter.

«Fetta» und «Büscion»

Ihr Credo lautet: Bioqualität, lokale Produkte, ein sorgsamer Umgang mit den Ressourcen, faire Preise und natürlich glückliche Produzentinnen und zufriedene Konsumenten. Eva Frei verkauft rund 20 Prozent der Milch- und Käseproduktion sowie ungefähr zehn Prozent der Lämmer an ConProBio. Seit vier Jahren engagiert sie sich im Vorstand und kann sich so gut mit ihren Ideen und Anliegen einbringen.

Die Produktpalette von Freis Biohof ist vielseitig: Sie reicht von frischer Schafmilch über sämige Joghurts bis zu «formaggella», «büscion di pecora» und «fetta» – Fetakäse

aus dem Maggiatal. Auch dank ConProBio hat sich ihre Palette ständig entwickelt und erweitert. «Diese Produktvielfalt wirkt sich positiv auf den Direktverkauf aus und natürlich auch auf den Absatz über die Kooperative», resümiert Eva Frei zufrieden.

«Mit ConProBio habe ich die Möglichkeit, direkt zu liefern, und zwar bis in den letzten Chrachen im Tessin», das gefällt der Bäuerin besonders. Einzig im Sommer gibt es ein «Bestelloch», weil die Kunden einen eigenen Garten haben oder in den Ferien sind. Dank des regen Tourismus im Tessin wird dieses Loch gut gefüllt.

Hätte das Modell von ConProBio auch in der deutschen Schweiz eine Chance? «So etwas ist sicher auch anderswo machbar, muss aber als Basisarbeit verstanden werden und von der Zusammenarbeit von Produzenten und Konsumenten leben», ist Eva Frei überzeugt. ConProBio könne weiterhin erfolgreich bleiben, wenn die Produzenten die Kooperative nicht einfach als Abnehmerin sehen, sondern sich bewusst sind, dass jeder, der auch nur einen Apfel liefert, ConProBio verkörpert. Das Gleiche gelte für den Konsumenten: Er könne sich nicht einfach beliefern lassen, sondern soll bewusst einkaufen, findet Eva Frei.

ConProBio steht für fairen, lokalen Handel

Auch Vito Bortolotti aus Biasca ist schon seit Kindsbeinen mit ConProBio vertraut – seit es die Kooperative gibt also. Damals engagierte sich sein Vater. Der junge Biobauer bringt die Bedeutung von ConProBio auf den Punkt: «Fairer, lokaler Handel mit fairen Preisen für kleine, lokale Produzenten. Das begeistert mich.» Die Marge von ConProBio auf die Tessiner Produkte beträgt Faktor 1,3, für Produkte aus der übrigen Schweiz und der EU Faktor 1,5.

Für die Familie Bortolotti ist ConProBio die wichtigste Abnehmerin ihrer Milchprodukte. Die Abnahme ist konstant und voraussehbar. Zusätzlich verkaufen sie ihre Milchprodukte auch ab Hof und an kleine Läden rund um Biasca.

Die Familie Bortolotti erhält ebenfalls zwei Bestellungen wöchentlich und liefert jeweils montags und mittwochs nach Cadenazzo. 50 Prozent der Milchprodukte gehen an die ConProBio und machen rund 15 Prozent des Umsatzes aus.

In der Milchverarbeitung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Gerne probieren Bortolottis immer wieder neue Dinge aus und bereichern so das Angebot von ConProBio, zum Beispiel mit einem Karotten-Formaggella oder mit dem «Barbabüscion», einem streichfähigen, dunkelroten Frischkäse mit Randen oder Holunderblüten-, Kaki- oder Kürbisjoghurt. Letzteres wurde 2013 mit der Gourmet-Knospe ausgezeichnet. Ebe, Vitos Schwester, strahlt: «Mir macht das Ausprobieren Freude und die Konsumenten von ConProBio sind offen für Neues, das spornt an.»

Ein Generationenwechsel steht an

Die Kooperative steht vor neuen Herausforderungen und vor Chancen. Ein Generationenwechsel steht an. Nun geht es darum, neue Konsumenten, aber auch neue Produzenten anzusprechen. Wichtig ist, dass die ConProBio-Bewegung offen bleibt für neue Ideen und ihre ausgewiesenen Qualitäten bewahrt. ConProBio, diese grosse Familie von Produzenten und Konsumenten, müsse sich weiterhin entwickeln und entfallen können für eine nachhaltige Zukunft von all ihren Mitgliedern, sind sich Ebe und Vito einig. *Claudia Gorbach*



ConProBio – Konsumenten und Produzenten

ConProBio ist die Kooperative der Biokonsumenten und Bioproduzentinnen im Kanton Tessin und im Misox. Die Kooperative ist Mitglied der Tessiner Bioproduzentenorganisation Bio Ticino und wurde 1992 gegründet. ConProBio organisiert, von der Zentrale Cadenazzo aus, die direkte Lieferung von Bioprodukten an 200 Einkaufsgruppen. Eine Einkaufsgruppe besteht aus mindestens vier Familien. Zurzeit profitieren 1600 Familien vom Angebot. Die Produktpalette umfasst über 500 Produkte – von Gemüse und Früchten über Milchprodukte, Fleisch, Pasta, Brot bis zu Tessiner Tofu, Schafjoghurt, Wein und Schokolade – alles biozertifiziert und wenn möglich aus dem Tessin. 44 Prozent der Produkte stammen aus dem Tessin oder dem Misox, 22 Prozent aus der übrigen Schweiz und 34 Prozent sind EU-Bioproducte. 80 kleine Biobauernhöfe und handwerkliche Verarbeiter aus der Region bilden das Kernstück der Produzenten. Die Organisation beschäftigt 16 Personen in Teilzeit. Der Jahresumsatz beträgt 3 Millionen Franken. Jede Familie und jeder Produzent bezahlen einen einmaligen Beitrag von 20 Franken bzw. 200 Franken und einen jährlichen von 50 Franken. *cg*

Betriebsspiegel «La Stalla»

Betriebsleiterehepaar: Eva (58) und Karl (62) Frei
13 ha landwirtschaftliche Nutzfläche
ab 2016 zusätzlich 2 ha Kastanienhaine
50 Milchschafe
Betriebszweige: Fleisch, Milch, Wolle, Agritourismus

→ www.lastalla.ch

Betriebsspiegel «La festuca»

Bio seit 1986
Betriebsleiter: Vito (35); Ebe (32) mit Familie
2 Angestellte (140%)
33 ha landwirtschaftliche Nutzfläche,
davon 21 ha in der Ebene, 4,5 ha Kastanienhaine
und 7,5 ha auf Monti
ab 2016: Alpe Neggia in Pacht
13 ha Militärflughafen in Lodrino
14 Milchkühe mit Aufzucht, 5 Ammenkühe,
3 Schottische Hochlandrinder
Betriebszweige: Milch (+ Verarbeitung der Milch von
12 Milchkühen des Nachbarn), Fleisch, Obstbau (Kern-
obst, Kaki), Alpwirtschaft, Agritourismus im Aufbau.

→ www.lafestuca.ch

Heilpädagogisches Institut St. Michael,
Eingliederungsstätte Hof Oberdorf
www.institut-st-michael.ch

Die Eingliederungsstätte Hof Oberdorf ist ein sozialtherapeutischer Landwirtschaftsbetrieb, der 13 Menschen mit Unterstützungsbedarf Arbeits- und Wohnplätze anbietet. Der seit 35 Jahren biodynamisch geführte Landwirtschaftsbetrieb (30 ha) hat die Schwerpunkte Milchwirtschaft, vielseitige Tierhaltung und Waldwirtschaft (10ha).

Wir suchen ab 1.Juni eine/n

Demeter-Landwirt/in (100%)

Wir wünschen uns eine/einen kompetente/n Landwirt/in mit Erfahrung in der bio-dynamischen Landwirtschaft, vorzugsweise mit sozialtherapeutischer oder arbeitsagogischer Ausbildung

Aufgaben

Mitarbeit in allen Bereichen der Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit 2 weiteren Landwirten
Anleiten und Fördern der betreuten Mitarbeiter in der Landwirtschaft
Betreuungs- und Pflegeaufgaben auf der Wohngruppe
Zusammenarbeit in einem interdisziplinären Team

Schriftliche Bewerbungen an:

Eingliederungsstätte Hof Oberdorf

Felix Schmid, Schönaustrasse 22, 8344 Bäretswil

Für Fragen steht Ihnen Herr Schmid unter der Nummer 044 93921 48 gerne zur Verfügung.

Partner für ein vielseitiges Hofprojekt gesucht

Für das Projekt „Hof Maiezyt“ der Stiftung TRIGON suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung qualifizierte und engagierte Menschen, die bereit sind, in einem partnerschaftlichen Verhältnis ihr Engagement und Wissen für die Bewirtschaftung und Weiterentwicklung eines biologisch-dynamischen Hofes einzubringen und eine unternehmerische Verantwortung zu übernehmen. Der Hof Maiezyt liegt auf 1200 Meter oberhalb von Interlaken und umfasst einen Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetrieb, sowie Ferien- und Seminarräume
Mehr unter: www.stiftung-trigon.ch/Aktuelles:
Ansprechpartner: Uwe Burka: Tel: 076/4417175



GLENOR KR+
GRANULIT KR+

Natürliche Algenprodukte für lebendige Böden!

Läuft's im Boden rund, ist die Kuh gesund.

Wytor AG

Tier&Technik St.Gallen: Halle 7.0, Stand 7.0.14
AgriMesse Thun: Halle 3, Stand 354
Wytor AG, Diezikonerstr. 10, 8637 Laupen Tel. 055 266 19 11
www.wytor.ch / info@wytor.ch Fax 055 266 19 12

Seit über 40 Jahren der Steinmehl-Spezialist:

- Eifelgold LavaUrgesteinsmehl Pal. à 24 x 40 kg
- Naturalit Diabasgestein Pal à 35 x 40 kg
- Simalith-Basaltmehl Pal à 24 x 40 kg
- Hersbrucker Steinmehl gek. BB à 1000 kg
- Bentonit-Montmorillonit** Pal à 40 x 25 kg
(auch als Futterzusatz)
- Biolit Diabasgestein neu Pal à 42 x 25 kg
- Naturzeolith, Klinofeed, Pal à 40 x 25 kg

Fragen Sie uns, alle Produkte Francolieferung!



Reichmuth AG, 8590 Romanshorn
www.mikuh.ch Tel.071 755 27 39

- Andis Bio N 13 N-Streudünger 25 kg, 600 kg BB
- Dolokorn Dolomitenkalk 40 kg, 500 kg BB
- Dolosul, Dolomit und Schwefel im 600 kg BB
- Andis Bio N 9 % fl. im 20 kg Kanister



Reichmuth AG, 8590 Romanshorn
www.mikuh.ch Tel.071 755 27 39

Kellers pelletierter Hühnermist direkt vom Hof

N	P ₂₀₅	K ₂₀	Mg	Ca
4.9%	2.6%	2.3%	0.5%	5.1%

- Biozertifiziert beim FiBL, lagerfähig, geruchlos
- Mit dem Düngerstreuer streufähig
- Transport kann organisiert werden
- Big-Bag Säcke 600-800kg

Preis: 30.-/100kg ab Hof

LBB KELLER Landwirtschaftsbetrieb Keller
Deat u. Marc Keller, 3510 Freimettigen/ 0797781070

SERVICETECHNIK HOFMANN®

Hightech für den Alltag!



Touch-Screen-Waage,
Etikettier- und Ladenwaagen,
Aufschnittmaschinen,
Vakuummaschinen
in diversen Grössen und mit diversen Funktionen



Unsere individuelle und professionelle Beratung und Serviceleistung vereinfachen Ihren Alltag!

Tel 062 923 43 63, CH-4900 Langenthal
www.aufschnittmaschinen.ch
info@hofmann-servicetechnik.ch
Verkauf und Service in der ganzen Schweiz



GVO-Baumwolle in Afrika vor dem Aus?

Burkina Faso ist eines der wenigen Länder Afrikas, das gentechnisch veränderte Baumwollsorten anbaut. Wie der Informationsdienst Gentechnik Anfang Februar meldet, sollen Landwirte und Händler aber weder mit der Qualität der Fasern noch mit der Erntemenge dieser GVO-Sorten zufrieden sein. Amerikanische Forscher berichten, dass das Land einen kompletten Ausstieg aus der GV-Baumwollproduktion vollziehe. Dies könnte Auswirkungen auf andere Länder in Afrika haben, die über die Einführung von genmanipulierten Pflanzen nachdenken. Der Ausstieg soll laut dem Wochenblatt «Jeune Afrique» in den nächsten drei Jahren schrittweise stattfinden. *spu*

Nicht nur die Artenzahl ist wichtig, sondern auch die zeitliche Versetzung der Arten

Ob eine Tier- und Pflanzengemeinschaft stabil existiert trotz äusserer Eingriffe, hänge nicht allein von der Artenzahl ab, schreibt die Technische Universität München in einer Medienmitteilung. Massgeblich sei bei der Biodiversität vor allem auch eine zeitliche Versetzung in der Entwicklung der verschiedenen Arten. Je unterschiedlicher die Arten eines Ökosystems sich entwickeln, desto weniger stark wird es ins Wanken geraten. So lautet die Erkenntnis aus einer sechsjährigen Studie mit je 150 Wald- und 150 Weideparzellen in drei Regionen Deutschlands, wobei die Forscher mehr als 2600 Tier- und Pflanzenarten untersuchten. Dabei rückt die Artenzahl auf Platz zwei der zu berücksichtigen-

den Faktoren. «Je asynchroner die Arten sich entwickeln und agieren, desto stabiler das System», sagt einer der beteiligten Forscher. Dieses Ergebnis haben Wissenschaftler unter Federführung der TU München und TU Darmstadt nun in der Fachzeitschrift «Nature Communications» veröffentlicht. *spu*



Die Kellermann-Gruppe stellt 50 Hektaren um

Die Kellermann-Gruppe aus Ellikon ZH wird auf die Saison 2016 einen ihrer Anbaubetriebe auf Bio umstellen. «Es geht um rund 50 Hektaren Salat und auch Gemüse», sagt Martin Kellermann, CEO der Kellermann-Gruppe auf Anfrage. Diese sollen grösstenteils über den eigenen Verarbeitungsbetrieb vermarktet werden, der Eigenmarken- und Private-Label-Produkte für den Einzelhandels-, den Gastro- und den Industriekanal herstellt. «Wir entsprechen damit den mehrfachen Kundenwünschen aus den verschiedenen Absatzkanälen.» Ob und von welchem orangen Grossverteiler solche Wünsche kommen, will Kellermann nicht sagen. Persönliche Motivation spiele aber ebenfalls eine Rolle. «Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind in unseren Betrieben schon ein zentrales Thema.» Die Markteinführung erfolgt in Stufen. Per 2018 wird die Kellermann-Gruppe dann eine beachtliche Menge Biosalat vermarkten. *spu*



Gut gewappnet für die Biogarten-Saison

Mit «Spriessbürger – Handbuch für den Anbau von Gemüse und Salat in der Schweiz» und «Ackerhelden – Biogärtnern für Einsteiger» sind pünktlich zur Gartensaison 2016 zwei neue Bücher für biologisches Gärtnern erschienen.

Birger Brock und Tobias Paulert, die seit einigen Jahren mit der Firma «Ackerhelden» vorbepflanzte, biozertifizierte Gartenparzellen verpachten (siehe Bioaktuell 4/2014), geben in ihrem Buch ihre Biogärtnererfahrung weiter und begleiten den Leser Schritt für Schritt bei 40 verschiedenen Kulturen – von der Aussaat bis hin zur Lagerung und Konservierung. Das Buch aus dem DK-Verlag ist für Fr. 21.90 erhältlich.

Die Monatsangaben auf Saatgutpäck-

chen auf Blühtermine «umrechnen», das empfehlen die «Spriessbürger»-Herausgeber. Denn egal ob Berg- oder Talgebiet, Huflattich blüht, wenn der Boden 6 Grad hat. Tabellen zeigen, was dann angezogen werden kann. Weitere Wissenslücken werden geschlossen. So sind fast 50 Seiten der Bodenpflege gewidmet. Für Gemüse wird die Fläche berechnet, die eine vierköpfige Familie benötigt, um sich selbst zu versorgen. Beim Kauf für Fr. 40.– erhält man dank der unkonventionellen Schwarzweiss-fotografien auch ein Schmuckstück fürs Auge. *fra/tre*

→ www.spriessbuenger.ch

→ www.ackerhelden.de

Innovative Knospe-Produkte im Rampenlicht



An der diesjährigen Gourmet-Knospe-Prämierung stehen unter anderem Frischkäseprodukte im Zentrum. Bild: FiBL

Auch 2016 wird wieder die Bio-Gourmet-Knospe verliehen. Dieses Jahr stehen Milchprodukte ohne Käse sowie alle Arten von Feinbackwaren im Zentrum.

Bio-Knospe-Produkte stehen für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nur für nachhaltige Landwirtschaft, sondern auch für Genuss und schonende Verarbeitung. Dies resultiert unter anderem aus dem Verzicht auf Aroma- und Farbstoffe.

Knospe-Produkte zeugen jedoch auch von Innovationsgeist und interessanten Geschichten hinter den Produkten. Solchen Produkten will Bio Suisse auch dieses Jahr wieder eine Bühne bieten.

Jury bewertet Milchprodukte und Backwaren

Dieses Jahr werden Milchprodukte und Backwaren verkostet und bewertet. Dazu gehören Frisch- und Hüttenkäse, Quark, Butter, Joghurt und Früchtejoghurt, Sauermilch sowie Molkeprodukte, Glace, Sorbets und Desserts. Bei den Backwaren werden Klein- und Süßgebäcke, Kuchen, Wähen, Confitserieartikel, Biskuits, Lebkuchen und Spezialitäten auf Herz und Nieren geprüft.

Die erste Verkostung aller eingereichten Produkte findet im Juli statt und wird durch ein geschultes Sensoriker-Panel unter der Leitung von Sensoriker und Food-Journalist Patrick Zbinden durchgeführt. Das Panel besteht aus Branchenprofis und Konsumentenvertretern und -vertreterinnen.

Aus der Verkostung werden die besten Produkte für die Sonderprämierung nominiert, die dieses Jahr in Zusammenarbeit mit den Profigastronomen von Les Grandes Tables de Suisse durchgeführt wird.

Produkte erhalten Präsenz in den Medien

Ausgezeichnete Produkte dürfen erfahrungsgemäss mit einer verdienten medialen Präsenz rechnen und werden von Bio Suisse zusätzlich promotet. Weiter erhalten die Teilnehmer für jedes eingereichte Produkt ein Feedback durch die Sensorik-Profis. Im November werden die Siegerprodukte im Rahmen einer angemessenen Veranstaltung den Medien und Branchenvertretern präsentiert.

Teilnahmeberechtigt sind alle Knospe-Produzenten und Knospe-Lizenznehmer. Die Anmeldegebühr beträgt 70 Franken für das erste und 50 Franken für jedes weitere angemeldete Produkt. Anmeldeformulare sind ab 1. April auf der Bio-Suisse-Seite verfügbar. *Samuel Wyssenbach*

Weiter Infos und Auskunft:

→ samuel.wyssenbach@biosuisse.ch, Tel. 061 204 66 33

Beratungsprogramm von Suisag soll den Antibiotikaeinsatz senken

Das Schweinedienstleistungszentrum Suisag sucht Betriebe für ein Projekt zur Auswertung von Betriebsdaten. Das Programm mit dem Titel «Suis Sano» ist ein Zusatzprogramm der Suisag, um Betriebsdaten für die Betriebsberatung zu nutzen. Als Datengrundlage werden die Gesundheitsdaten, der Tierverkehr, die Leistungsdaten und die Antibiotikaeinsätze auf dem Betrieb aufgezeichnet und ausgewertet. Am Vorprogramm mitmachen können gemäss einer Mitteilung der Suisag alle Betriebe, die das Gesundheitsprogramm des Schweine-

Gesundheitsdienstes einhalten und den Status «A», «A-R» und «A provisorisch» aufweisen, unabhängig vom aktuellen Antibiotikaeinsatz. Auch ganze Ringe oder Ringbetriebe sind willkommen. Suis-Sano-Mitglieder erhalten drei bis sechs Monate nach Aufnahme einen zweiten Besuch durch den SGD-Berater, an dem die Auswertungen zusammen mit dem Produzenten besprochen werden. So kann die Tiergesundheit und -leistung gezielt verbessert werden. Der Produzent erhält vierteljährlich die Auswertung der Antibiotikaeinsätze. So kann er den Antibiotikaeinsatz auf seinem Betrieb verfolgen und seinen Betrieb mit den anderen teilnehmenden Betrieben vergleichen. Bei Interesse am Vorprogramm Suis Sano melden Sie sich bei Ihrem regionalen SGD-Büro. *mgt*



Bienen-Schulprojekt: Biodiversitätsförderflächen auf Knospe-Höfen gesucht



Bio Suisse und Coop Bau & Hobby führen dieses Jahr ein Sensibilisierungsprojekt für Primarschüler zum Thema Bienen und Biodiversität durch. 800 Schulklassen sollen am Pflanzenprojekt mitmachen und 20 000 Quadratmeter Bienenwiesen pflanzen. Interessierte Primarschulklassen können sich unter dem nebenstehenden Link

anmelden und erhalten ein Knospe-Pflanzset mit Saatgut und Setzlingen. Lehrer und Schüler begrünen damit Flächen auf dem Schulareal oder sonstigem öffentlichen Raum. Dazu gibt es eine Anleitung für den Bau von Bienenhilfen. So sollen die Kinder praktisch erfahren, warum Biodiversität für den Lebensraum der Bienen und unsere Zukunft wichtig ist. Mit Unterrichtsmaterialien soll zudem Wissen zu Wild- und Honigbienen, dem Biolandbau sowie Biodiversität vermittelt werden. Haben Sie auf Ihrem Hof Wiesen oder sonstige Flächen, die Sie den Primarklassen zur Bepflanzung anbieten möchten? Nehmen Sie dafür am besten persönlich Kontakt mit den Lehrern in Ihrer Region auf. *saz*

→ www.probienen.ch

Nachgefragt

Bio-Suisse-Mitarbeiterin Karin Nowack beantwortet Anfragen von Konsumenten und Konsumentinnen. Kürzlich erhielt sie eine Anfrage zum Thema Salat.

«Ist der Anfang März angebotene Schweizer Bio-Knospe-Kopfsalat wirklich aus ungeheizten Gewächshäusern?»

Infolge der zunehmenden Tageslänge ab Januar heizen sich die Gewächshäuser so gut selber auf, dass Kopfsalat ordentlich wächst. Sie können also mit gutem Gewissen Knospe-Kopfsalat im März kaufen. *kn*

Den Saisonkalender finden Sie auf
→ www.biosuisse.ch

«Und wie wird definiert, ob ein Produzent ein Gewächshaus im Knospe-Anbau heizen darf?»

Bio-Suisse-Betriebe dürfen nicht isolierte Gewächshäuser vom 1. November bis 31. März nur frostfrei halten. Frostfrei bedeutet eine Maximaltemperatur von fünf Grad Celsius, ausser bei gut isolierten Gewächshäusern zehn Grad Celsius. «Gut isoliert» ist in den Richtlinien Teil II, Artikel 2.7.2 wie folgt definiert: Die Gebäudehülle muss einen mittleren U-Wert (Wärmedämmwert) von maximal 2.4 W/m²K aufweisen.

Für die Anzucht von Jungpflanzen, für Sprossen, Zierpflanzen und Treibe-reikulturen wie etwa Chicorée-Arten, Schnittlauch oder Rhabarber, ist eine ganzjährige Beheizung möglich, sofern das Gewächshaus gut isoliert ist. *kn*

→ www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Gemüsebau > Energieeffizienz

Karin Nowack / Petra Schwinghammer, Bio Suisse



Marktplatz

Hier inserieren Sie gratis!

Kleininserate in der Rubrik Marktplatz sind begrenzt auf 400 Zeichen inklusive Leerzeichen und kosten Sie nichts. Schicken Sie Ihren Inseratetext 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 selber kostenlos ein Inserat aufschalten.

SUCHE

Wir suchen einen alten **Samro Spezial** oder ähnliches Modell für das Graben unserer Pro-Specie-Rara-Kartoffeln. Sollte einsatzbereit sein und v. a. auch für kleinere Knollen funktionieren.

Dieter Weber, Liestal
Tel. 079 372 35 78
bio@oberewanne.ch

Suche **kleineren Traktor** /Transporterli sowie einen **Motormäher**.
Tel. 062 299 04 36

BIETE

Indianerbananen! Cremige, herb-süsse Früchte mit einem Mix aus exotischen Aromen. Der pflegeleichte, winterharte Baum (bis -25 °C) gedeiht absolut ohne Pflanzenschutz! Interessante Frucht für Biodirektvermarkter.

Infos und Pflanzenbezug bei
Andreas Hess, Obstbau & Baumschule
Tel. 052 741 58 50

Biete **Siloballenlange** mit zusätzlichen Gusspitzen und Palettgabeln.
Kat. 2, bis 1500 kg. Neu Fr. 860.-
Tel. 062 299 04 36

Wegen Hofaufgabe zu verkaufen ab Mitte April: **Bucher Polytrak 50S** mit geschl. Fahrerkabine. Läuft einwandfrei, mit Front- und Heckhydraulik. Doppelräder rundherum, 4 Schneeketten, klappbare grosse Heckschaufel und einfacher Metallspiess für Rundballentransport (heckseitig).
3740 Betriebs-Std. Keine aktuelle MFK, wurde nicht auf der Strasse benutzt.

Verhandlungsbasis Fr. 15 500.-
Marcel Strub, Appenzell
Tel. 078 794 73 78

BIO Aktuell

- Ich abonniere Bioaktuell für ein Jahr
10 Ausgaben Fr. 53.- / Ausland Fr. 67.-
- Ich wünsche ein kostenloses 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 Jahr
(nur in der Schweiz, max. 3 Jahre). Bitte Nachweis beilegen.

Vorname / Name	
Adresse	
PLZ / Ort / Land	
E-Mail	
Datum	Unterschrift

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

bio-coaching.ch
IDEENREICH aus ERFAHRUNG
Die Bio Fleisch- und Wurstberatung
ernst.stettler@gmx.net

Bio ist gesünder

Lange fehlten Fakten. Nun steht fest, was viele ahnten. Milch, Fleisch und Pflanzen sind in Bioqualität gesünder.

Bereits 2014 zeigte eine grosse Metastudie, dass Bioobst, -gemüse und -getreide etwa 60 Prozent mehr Antioxidantien und gleichzeitig weniger toxische Schwermetalle enthalten. Nun wurde bewiesen, dass Biomilch und Biofleisch im Durchschnitt rund 50 Prozent mehr Omega-3-Fettsäuren enthalten. Diese reduzieren das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, verbessern neurologische Funktionen und stärken das Immunsystem. Biomilch enthält zudem leicht höhere Anteile an Eisen, Vitamin E und einigen Carotinoiden sowie 40 Prozent mehr konjugierte Linolsäure mit gesundheitsfördernden Eigenschaften. Dies zeigte ein internationales Expertenteam, in dem auch das FiBL beteiligt ist, in zwei Studien der Newcastle University. Die Forscher analysierten dafür 196 wissenschaftliche Publikationen zu Milch und 67 zu Fleisch.

Fütterung massgebend für Unterschiede

Die Fütterung ist ein zentraler Faktor für die Qualitätsunterschiede zwischen Bio- und konventionellen Tierprodukten. Biorichtlinien fördern den Weidegang und beschränken den Kraftfutteranteil. «In der Schweiz fallen die Unterschiede geringer aus, weil auch die konventionelle Landwirtschaft hierzulande mehr auf Fütterung mit Raufutter wie Gras und Heu setzt», erklärt Urs Niggli vom FiBL. Damit lässt sich auch er-



Biomilch hat mehr gesunde Fette als konventionelle Milch.

Bild: Thomas Alföldi

klären, weshalb konventionelle Milch rund 74 Prozent mehr Jod enthält – das Kraftfutter der Tiere wird von Herstellern mit dem Spurenelement angereichert. *Franziska Hämmerli*

→ fibl.org > Medien > Klare Unterschiede in der Qualität von Milch und Fleisch zwischen...

Biosoja in Europa, wie wird's gemacht?

Wie wird Biosoja in Europa mit Erfolg produziert und gehandelt? Das Dossier «Biosoja aus Europa» liefert Antworten.

Letztes Jahr beschloss die gesamte Schweizer Biobranche den Verzicht auf Biosoja-Importe aus Übersee bis 2019. Während Soja in Asien und Amerika schon seit langer Zeit angebaut



Fingerhacke für junge Sojapflanzen. Bild: Goran Malidza

wird, ist Soja in Europa eine relativ junge Kultur. Als wertvoller Ratgeber für unsere Breitengrade steht nun das FiBL-Dossier «Biosoja aus Europa» bereit. Es enthält das gesammelte Wissen zu Planung der Kulturfolge, Sortenwahl, effiziente Unkrautregulierung sowie Zertifizierung und Handel. «Dank neuen, besser angepassten Sorten und einer effizienten mechanischen Unkrautbekämpfung lassen sich auch in Europa gute Erträge erzielen – wenn man über das nötige Hintergrundwissen verfügt», sagt Co-Autor Thomas Bernet vom FiBL. «Dennoch ist die wichtigste Triebkraft für den Anbau die Bereitschaft des Detailhandels, nur Bioeier und Biofleisch ins Sortiment aufzunehmen, die mit europäischer Soja produziert wurden.» Coop förderte die Herausgabe des Dossiers und schreibt für Biohühnerfutter bereits 100 Prozent europäische Soja vor. Der Coop-Nachhaltigkeitsfonds unterstützt ebenfalls das FiBL-Projekt «Biospeisesoja Schweiz», um Sojabohnen für die menschliche Ernährung zu gewinnen. Das Projekt dauert von 2016 bis 2018 und wird unter anderem Sojasorten an drei Standorten in der Schweiz auf ihre Eignung für den Bioanbau und für die Verarbeitung testen. *Franziska Hämmerli*

Kostenlos heruntergeladen → fibl.org > shop > Biosoja aus Europa

Bankvieh im Plus



Schlachtvieh

Die Menge Biobankvieh stieg 2015 erneut, was primär auf Bio Weide Beef zurückzuführen ist. Weiteres Wachstum ist bereits über Produzentenverträge gesichert, sodass momentan keine neuen abgeschlossen werden. Potenzial gibt es bei Natura Beef Bio. Beim Lamm und Kalb mussten Rückgänge verzeichnet werden. Die starke Saisonalität erweist sich hier als Hauptproblem für den Absatz. Kühe gehen dem Knospe-Kanal leider oft verloren, wenn sie an öffentliche Annahmen gebracht werden. Für eine positive Entwicklung des gesamten Biofleisch-segments braucht es unbedingt mehr Bio-verarbeitungsfleisch. Die Schlachtmenge von Bioschweinen konnte 2015 leicht gesteigert werden nach grösseren Sprüngen in den Jahren 2010 bis 2014. Interessierten Schweinezüchtern stehen Möglichkeiten bei Micarna offen. Bei Coop verläuft der Ausbau innerhalb bereits abgeschlossener Verträge. Die Richtpreise waren 2015 in allen Kategorien stabil bis steigend. *Michèle Hüner*

Anzahl Schlachtungen von Biotieren

	2013	2014	2015
Kälber	3495	3768	3313
Bankvieh	11822	13082	14268
Kühe	7852	7220	7698
Schweine	26375	30469	32478
Lämmer	7665	7148	6990

Tafelkernobst

Im Januar 2016 wurden 520 t Biotafeläpfel verkauft. Das ist ein 5-Jahres-Rekordabsatz und ein Mehrabsatz im Vergleich zum Vorjahr von 92 t. Besonders die Sorten Gala, Braeburn und Mairac verzeichneten exzellente Abverkaufszahlen. Der Lagerbestand von 2399 t liegt nun um 25 Prozent tiefer im Vergleich zu 2014, dem letzten ertragsintensiven Jahr.

Der Lagerbestand an Biotafelbirnen erlebt im Januar mit 22 t ein 5-Jahres-Tief. Dies ist auf die ungünstigen Witterungsbedingungen und deshalb kleine Erntemenge 2015 zurückzuführen. *Aimée Roser*

Richtpreise sowie Informationen zur aktuellen Marktsituation sind abrufbar unter:
→ www.bioaktuell.ch > Markt > Obst

Lagerbestand (t)	31.1.16	31.1.14
Biotafeläpfel	2399	3199
Gala	421	588
Braeburn	306	446
Mairac	2	14
Topaz	447	650
	31.1.16	Ø 12-14
Biotafelbirnen	22	297
Gute Luise	17	218

Milch

Das monatliche Milchpreismonitoring des Schweizerischen Milchproduzentenverbandes SMP ist verfügbar unter:
→ www.swissmilk.ch

Weitere Informationen zum Biomilchmarkt
→ www.bioaktuell.ch > Markt > Milch

Eier

Der Richtpreis beträgt bis auf Weiteres 45,5 Rappen pro Ei.
→ www.bioaktuell.ch > Markt > Eier

Ackerkulturen

Richtpreise für die einzelnen Ackerkulturen inklusive Kartoffeln
→ www.bioaktuell.ch > Markt > Ackerkulturen

Obst und Beeren

Richtpreise sowie Informationen zur aktuellen Marktsituation
→ www.bioaktuell.ch > Markt > Obst

Gemüse

Die Preise für Frischgemüse werden wöchentlich mit dem «Richtpreisbulletin Bio» des VSGP veröffentlicht. Es kann abonniert werden unter:
→ www.gemuese.ch

Produzentenrichtpreise für Lagergemüse werden nach Abschluss der Ernte im November für die gesamte Lagersaison festgelegt. Eine Übersicht und auch die Richtpreise franko Grossverteiler mit Lagerzuschlägen, die in der Regel monatlich verhandelt werden, sind verfügbar unter:
→ www.bioaktuell.ch > Markt > Gemüse

Direktvermarktung

Informationen und Preisempfehlungen für die Direktvermarktung
→ www.bioaktuell.ch > Markt > Direktvermarktung



Anita Spycher schätzt den abwechslungsreichen Tagesablauf als Milchtechnologin. Bild: Susanna Azevedo

Bei Anita liegt Käsen in der Familie

Anita Spycher stammt aus einer Emmentaler Käserfamilie. Ihr zweites Lehrjahr zur Milchtechnologin absolviert sie bei Martin Bienerth und Maria Meyer in der Sennerei Andeer.

Andeer ist eine kleine Gemeinde auf etwa 1000 m ü. M im Kanton Graubünden. Es ist Donnerstag und die Kühlregale im Dorfladen der Sennerei sind nur noch halb voll. Anita Spycher wird den Nachmittag deshalb damit verbringen, aus frischer Milch verschiedene Joghurtsorten herzustellen. Die angehende Milchtechnologin absolviert hier in der Sennerei Andeer das zweite Lehrjahr. Das besteht zurzeit daraus, Biomilch zu Butter, Käse, Quark und anderen Produkten zu verarbeiten. Dafür lernt sie Techniken wie das Trennen (Zentrifugieren), Kühlen und Erhitzen. Den Umgang mit Milchsäurebakterien, die den Reifeprozess und die Entfaltung des Geschmacks beeinflussen, gibt Käsermeisterin Maria Meyer noch nicht aus der Hand. Aber auch das wird Anita noch lernen, schliesslich möchte sie ja nach ihrer Lehre die Meisterprüfung machen.

Die Arbeit im Käsekeller macht Spass

Nach der Verarbeitung wird der Käsebruch über Nacht in einer runden Form gepresst. Am frühen Morgen folgt dann ein Salzbad, das die Bildung einer stabilen Rinde in Gang bringt und den Käse haltbar macht. Im Reifekeller angekommen, wird jeder einzelne Käse regelmässig geschmiert. Diese Arbeit braucht Geduld und Zeit. Es mache Spass und man gewöhne sich auch an den leicht stechenden Geruch von Ammoniak, meint Anita. Nach zwei bis vierzehn Monaten Reifezeit wird der Käse in verschiedensten Varianten an der Käsetheke im Dorfladen, in Dörfern der Region oder an Händler weiterver-

kauft. Bis zu zwanzig verschiedene Weich-, Hart- und Frischkäse produziert die Sennerei Andeer.

Der Geschmack des Käses beginnt beim Futter der Tiere. Die Tiere in Andeer erhalten Futter von Wiesen zwischen 1000 m und 2300 m über Meer. Der hohe Kräuteranteil manifestiert sich im Aroma der Käse. Ausserdem verlangt die Arbeit der Milchtechnologen viel Präzision, Sorgfalt und vor allem Sauberkeit zur Vorbeugung unerwünschter Bakterienvermehrung. Zweimal im Monat werden Milchproben nach Zollikofen ins Labor «Swisslab» geschickt und auf ihre Bakterien- und Keimzahl untersucht. «Wir müssen mit der Rohmilch sorgfältig umgehen. Bei der Abfüllung in den Kupferkessel darf die Milch nicht ins Gefäss plätschern, sie muss langsam hineinfließen, um die Fettstruktur nicht zu schädigen», erklärt Anita. Auch lange Transportwege, bei denen die Milch unnötig geschüttelt wird, schaden dem Rohmilchprodukt. In der Sennerei Andeer wird die Rohmilch zweimal täglich von fünf Biobauern aus der Umgebung angeliefert und direkt weiterverarbeitet.

In den USA kennengelernt

2008 lernte Anitas Familie die Käsemeisterin Maria Meyer an der Käse-Weltmeisterschaft in den USA kennen. Beide hatten einen Podestplatz gewonnen. Anita träumte schon damals vom Käsen. Die Freundschaft zwischen den Familien brachte Anita nach Andeer, obschon ihr die grosse Distanz zu ihrer Familie im Emmental am Anfang zu schaffen machte. Sie schätzt die Vielseitigkeit in ihrem Beruf, die Faszination des Ausgangsprodukts Milch, aber auch den abwechslungsreichen Tagesablauf. «Es gibt keinen typischen Tag als Käser, erst am Abend schaut man, was es am nächsten Tag zu tun gibt», so Anita. «Was gleich bleibt, ist, dass im Winter jeden Tag gekäst wird, auch am Sonntag. Im Sommer sind die meisten Kühe auf der Alp, dann käsen wir weniger.» 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

Grundbildung

Umstellung: Ackerbau

Themen

Produktionstechnik der Ackerkulturen, Fruchtfolge, Unkrautregulierung, Qualität und Düngung. Betriebsbesuch.

Wann und wo

① Montag, 9. Mai, 9 bis 16 Uhr
Bioschwand, Münsingen BE
② Montag, 9. Mai, 9 bis 16 Uhr
Wohlenschwil AG

Leitung

① Urs Siegenthaler, Inforama
② Peter Suter, Liebegg; Katja Jud, BBZ Hohenrain

Information

Inforama, Niklaus Sommer
Tel. 034 409 37 28

Anmeldung

Kurssekretariat Inforama
Tel. 062 916 01 01
Anmeldefrist: 11. April 2016

Umstellung: Futterbau

Themen

Nachhaltige Bewirtschaftung von Naturwiesen, Beurteilung einzelner Wiesen und des Futterbaues auf einem Betrieb.

Wann und wo

Montag, 18. April 2016
9 bis 16 Uhr
Waldhof, Langenthal BE

Leitung, Information

Inforama, Niklaus Sommer
Tel. 034 409 37 28

Anmeldung

Kurssekretariat Inforama
Tel. 062 916 01 01
Anmeldefrist: 21. März 2016

Ackerbau

Schweizer Bio-Ackerbautag

Themen

Weizen, Kartoffeln, Raps, Industriegemüse. Ackerfutterbau,

Maschinendemos, Vermarktung von Bioprodukten.

Wann und wo

Donnerstag, 9. Juni 2016
Brütten ZH

Information

www.bio-ackerbautag.ch
Hansueli Dierauer, FiBL,
Markus Johann, Sativa Rheinau AG

Gemüsebau

Erfahrungsaus- tausch Biogemüse

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo

Mittwoch, 13. Juli, Ort: noch offen

Information

Martin Koller, FiBL

Anmeldung

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

Obstbau, Beeren

Moderner Biobeerenanbau

Themen

Biobeeren sind dank hoher Nachfrage und guten Preisen ein interessanter Betriebszweig. Neue Anbauformen und produktions-technische Fortschritte haben in den letzten Jahren die Ertragssicherheit, Qualität und Rentabilität erhöht. Der Kurs vermittelt die neusten Erkenntnisse für einen erfolgreichen Anbau. Mit Betriebsbesichtigung.

Wann und wo

Dienstag, 7. Juni 2016
Oberarth SZ

Information

Andreas Häseli, FiBL

Anmeldung

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

Rebbau

Biologischer Weinbau

Sortenkunde, Jungrebenpflege,

Schnitt, Pflegearbeiten, Ertragskontrolle, Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit, Sorteneigenschaften, Biodynamische Pflege

Wann und wo

Sa, 12. März, 4. Juni, 2. Juli,
3. Sept. 2016, Jan. 2017
Weingut Stammerberg,
Stammheim und Nussbaumen

Information, Anmeldung

Strasser, Weingut Stammerberg
www.stammerberg.ch
fredi-strasser@stammerberg.ch
Tel. 052 740 27 74

Tierhaltung

Mastremonten- aufzucht

Bei tiefen Milchpreisen, Schwierigkeiten beim Zuchtviehverkauf und grosser Nachfrage nach Verarbeitungsfleisch kann es lohnend sein, die Kälber abzutränken und als Mastremonten zu verkaufen.

Wann und wo

Dienstag, 8. März
FiBL, Frick AG

Information

Claudia Schneider, FiBL
claudia.schneider@fibl.org

Anmeldung

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

Biotagung mit UFA

Themen

Milchviehfütterung nach W-FOS, Grundfutterpotenzial nutzen, Tiergesundheit optimieren, Chancen in der Geflügel- und Schweineproduktion

Wann und wo

Montag, 14. März 2016
9.30 bis 16 Uhr
Landwirtschaftszentrum St. Gallen (LZSG) Salez

Anmeldung

UFA, Tel. 058 434 13 00
bdwil@ufa.ch

Provieh Stallvisiten

Stallvisiten zu verschiedenen Themen in mehreren Kantonen.

Stallvisite ZH

Thema: Einfluss der Fütterung auf die Fruchtbarkeit der Kühe. Betriebsrundgang.

Wann und wo

Donnerstag, 10. März 2016
13.15 bis 16.00 Uhr
Sepp und Monika Küng
Oberembrach ZH

Veranstalter

Bio ZH/SH, Strickhof,
Bio Suisse, FiBL

Referent

Christophe Notz, FiBL

Information, Anmeldung

Strickhof, Tamara Bieri
Tel. 058 105 99 51
tamara.bieri@strickhof.ch
Anmeldeschluss: 7. März

Stallvisiten GR

Thema: Standortgerechte Zucht. Worauf ist bei der Stierenwahl zu achten? Weitere Themen wie etwa die betrieblichen Zuchtziele. Mit Apéro.

Wann und wo

① Freitag, 11. März 2016
9.45 bis 12 Uhr
Hans Luzi, Jenaz
② Donnerstag, 17. März 2016
9.45 bis 12 Uhr
Paul Fry, Cumpadials
③ Freitag, 18. März 2016
9.45 bis 12 Uhr
Martin Menn, Sufers
④ Donnerstag, 31. März 2016,
9.45 bis 12 Uhr
Peder Scherer, Celerina
⑤ Dienstag, 5. April 2016
9.45 bis 12 Uhr
Peter Zippert, Langwies

Referenten

① Anet Spengler, FiBL
Martin Roth, Plantahof
② Christophe Notz, FiBL
Ernst Aegerter, Plantahof
③ Michael Walkenhorst, FiBL
Ernst Aegerter, Plantahof
④ Christophe Notz, FiBL
Ernst Aegerter, Plantahof
⑤ Anet Spengler, FiBL
Ernst Aegerter, Plantahof

Veranstalter

Plantahof, Bio Suisse, FiBL,
Bio Grischun

Information, Anmeldung

Ernst Aegerter, Plantahof
Tel. 081 257 60 80
ernst.aegerter@plantahof.gr.ch
Anmeldeschluss:
zwei Tage vor dem Kurs

Stallvisite AG

Es braucht bessere Lösungen für die Mast von männlichen Milchrasenkälbern in der Antibiotika-problematik. Daniel Böhler, Betriebsleiter und Fachmitarbeiter FiBL, gibt bei einem Betriebsrundgang Erfahrungen und Resultate mit der Ausmast von fleischbetonten Milchrasen weiter.

Wann und wo

Dienstag, 15. März 2016
13.30 bis 16 Uhr
Familie Böhler, Mellikon AG

Veranstalter

Bio Aargau, LZ Liebegg,
Bio Suisse, FiBL

Referent

Daniel Böhler, FiBL

Information, Anmeldung

Martina Häfliger
Tel. 062 855 86 36
martina.haefli@ag.ch
Anmeldeschluss: 8. März 2016

Stallvisite GL

Thema: Fruchtbarkeitsstörungen,
Ursachen und
Behandlungsmöglichkeiten

Wann und wo

Freitag, 18. März 2016
9.45 bis 12 Uhr
Hannes Hefti, Mitlödi

Veranstalter

Bio Glarus, Plantahof,
Bio Suisse, FiBL

Referent

Christophe Notz, FiBL
Martin Roth, Plantahof

Information, Anmeldung

Plantahof, Martin Roth
Tel. 081 257 60 76
martin.roth@plantahof.gr.ch oder
Familie Hefti: Tel. 055 644 30 10
Anmeldeschluss: 16. März 2016

Stallvisiten ZG

① Standortgerechte Fütterung,
betriebliche Fütterungsstrategie.
Anschliessend haben die Teilneh-
mer die Möglichkeit, die Methode
BCS (Body-Condition-Scoring) zu
üben.

② Welchen Einfluss hat die
Haltung, Zucht und Fütterung auf
die Eutergesundheit? Wie erkenne
und vermeide ich Euterprobleme?
Betriebsrundgang, Erkenntnisse
aus Forschung und Praxis.

Referent

Christophe Notz, FiBL

Wann und wo

① Dienstag, 15. März 2016
13.30 bis 16.30 Uhr
Fam. E. und F. Blaser, Rotkreuz
② Dienstag, 26. April 2016
19.30 bis 21.30 Uhr
Fam. A. und B. Hegglin
Menzingen

Veranstalter

Bio Zug, Bio Suisse, FiBL

Referent

Christophe Notz, FiBL

Information, Anmeldung

Bio Zug, Yvonne Hegglin-Zürcher
Tel. 041 755 30 53
oberbraemen@bluewin.ch
Anmeldeschluss:
Zwei Tage vor dem Kurs

Stallvisite SZ

Thema: Standortgerechte Milch-
viehzucht. Gesundheit, Fruchtbar-
keit und Leistungsfähigkeit von
Milchkühen hängt stark davon ab,

wie gut Herde und Betrieb
aufeinander abgestimmt sind.
Übung zum BCS
(Body-Condition-Scoring).

Wann und wo

Montag, 21. März 2016
19.30 bis 22 Uhr
Franz Tschümperlin, Ibach

Veranstalter

Bio Schwyz, Bio Suisse, FiBL,
kantonale Bioberatung Schwyz

Referentin

Anet Spengler, FiBL

Information

Bio Schwyz, Meinrad Betschart,
m.e.betschart@bluewin.ch
Tel. 041 811 47 82
Keine Anmeldung erforderlich

Stallvisite VS

Thema: Homöopathie und
Eutergesundheit. Mit
Stallrundgang.

Wann und wo

Freitag, 8. April 2016
13 bis 16 Uhr
Fam. Bachmann, Oberwald VS

Veranstalter

Oberwalliser Biovereinigung,
Bio Suisse, FiBL

Referent

Christophe Notz, Tierarzt FiBL

Information, Anmeldung

Nadine Bayard
Tel. 079 258 20 17
oberwalliserbiovereinigung
@gmail.com
Anmeldeschluss: 5. April 2016

Ressourceneffizienz in der Tierhaltung

Acht Referentinnen und Referen-
ten aus Politik und Wissenschaft
beleuchten an der Tagung die
politischen Rahmenbedingungen,
die Beurteilungsmethodik sowie
tierartspezifische Aspekte.

Wann und wo

Mittwoch, 13. April 2016
10 bis 16.15 Uhr
Berner Fachhochschule (HAFL),
Zollikofen

Information

www.svt-asp.ch/svt-tagungen.html
Veronika Maurer,
veronika.maurer@fibl.org

Anmeldung

Priska Kälin
Tel. 041 729 33 11
priska.kaelin@braunvieh.ch
Anmeldeschluss: 4. April 2016

Pferdekurs

Themen

Fütterung bei Gruppenhaltung,
gesunde Zähne als Basis für ein
gesundes Pferd, Kontrolle von

stechenden Insekten auf der
Weide. Besuch auf einem Betrieb
mit Gruppenlaufstall

Wann und wo

Mittwoch, 20 April 2016,
9 bis 16 Uhr, FiBL, Frick AG

Information

Veronika Maurer, FiBL
Johanna Probst, FiBL

Anmeldung

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

Verarbeitung und Handel

Crash-Kurs Bio

Themen

Grundlagen des Biolandbaus
und der Bioverarbeitung. Unter-
schiede zu konventionellen
Lebensmitteln. Für alle, die mehr
über Labels und Qualität von
Biolebensmitteln wissen möchten.

Wann und wo

Mittwoch, 9. März 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

Vegane Lebensmittel

Themen

Vegane Produkte: vom Trend im
qualitätsorientierten Biohandel
zum nachhaltigen Erfolg für
Verarbeitungs-, Handels- sowie
Beratungsunternehmen. Wie
gezielt wählen aus dem wachsen-
den Angebot? Sind vegane
Produkte wirklich klimaschon-
ender? Führen Imitate zu einer
Zunahme an Zusatzstoffen?

Wann und wo

Montag, 18. April 2016
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

Ökologie, Naturschutz

Exkursion Humusgeschichten

Exkursion auf den Betrieb der
Verora GmbH und den Hof Wies.
Kompostierung organischer
Materialien und Humusaufbau auf
dem Feld. Erfahrungen von Bauern
und Bäuerinnen in der Humuswirt-
schaft. Pflanzenkohle für den
Humusaufbau. Fachpersonen und
Bäuerinnen/Bauern diskutieren.

Wann und wo

21. April 2016, 10 bis 16 Uhr
Chripfelhof, Edlibach (vormittags)
und Hof Wies, Neuheim
(nachmittags)

Exkursionsleitung

Tania Wiedmer, Claudia Meierhans

Information, Anmeldung

Bioforum, Tania Wiedmer
Tel. 026 921 11 30
www.bioforumschweiz.ch/agenda
Anmeldeschluss: 31. März

Biodiversitäts- förderflächen

Themen

Einschätzen verschiedener
Ökoflächen gemäss der
Direktzahlungsverordnung.
Massnahmen, die zu einer
höheren Qualitätsstufe führen:
Einsaattechniken für Stufe II einer
Wiese.

Wann und wo

Mittwoch, 4. Mai 2016
9.30 bis 11.30 Uhr
Muri AG

Information

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

Anmeldung

Naturama
www.naturama.ch/veranstaltungen

Diverses

FiBL: Tag der offenen Tür

Die beste Gelegenheit, das FiBL
zu besuchen, mit seinen Forsch-
erinnen und Beratern zu diskutieren
und Einblick in die Projekte zu
erhalten.

Wann und wo

Sonntag, 26. Juni 2016
FiBL, Frick AG

Information, Anmeldung

www.fibl.org
Führungen in Französisch,
Italienisch, Englisch oder
Spanisch werden auf Wunsch
organisiert.
Bedarf anmelden:
Anne Merz
Tel. 062 865 72 04
anne.merz@fibl.org



Gesucht:
**Bio Legehennenhalter
 und Aufzüchter**

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

hosberg
 Bio aus Leidenschaft



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**

**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, Flexnetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

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

Unser BIO Produkte Vertrieb sucht laufend
 Heu und Emd, Bio Suisse-Qualität

In Gross und Rundballen. Ab min 7t und mehr/Fuhre
 Langfristige Abnahmevereinbarung, Prompte und zuverlässige
 Bedienung.

Zraggen AG, Landesprodukte und Transporte
 Postfach, 6468 Attinghausen Tel. 041 874 09 75

seit 1937 - CH-Produkt

Natürlich Bio

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

Telefon 034 411 30 88

agrisano



Mit uns haben Sie viele
 Vorteile: natürlich
 versichert!

Genossenschaft Agrisano

Für die Bauernfamilien!

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

Leserbriefe

«Berggebiet liefert Nahrungsmittel»

Offener Brief an Agroscope zur Aufgabe des Forschungsstandortes La Frétaz

Die Forschungsanstalt Agroscope hat entschieden, ihre Versuchstätigkeit auf dem Betrieb La Frétaz im Waadtländer Jura spätestens per Ende 2018 einzustellen. Es handelt sich dabei europaweit um den einzigen Versuchsstandort im Berggebiet (1200 m ü. M.). Bezieht man das Sömmerungsgebiet mit ein, liegt wohl die Hälfte der landwirtschaftlich genutzten Fläche unseres Landes im Berggebiet, und für all diese Betriebe soll keine Forschung mehr nötig sein?! In der aktuellen Agrarpolitik sind wir Bergbauern zwar dazu auserkoren und verknurrt, vorwiegend Ökologie und Biodiversität zu «produzieren», doch könnte eines Tages die wachsende Weltbevölkerung trotz Globalisierungswahn auch auf die Nahrungsmittel zählen wollen, die im Berggebiet produziert werden. Einerseits werden wertvolle und einmalige Forschungsstandorte stillgelegt, andererseits werden Unsummen von Steuergeldern für Versuche mit gentechnisch veränderten Organismen verschleudert, die in der Schweiz weder Bauern noch Konsumenten wollen. Ist unsere Agrarforschung eigentlich noch für die Landwirtschaft da, oder ist sie nur Selbstzweck oder gar zum Steigbügelhalter für die internationalen Agrochemie- und Gentechnultis verkommen? Und wo bleibt die Umsetzung der viel zitierten und so hochgelobten Qualitätsstrategie?

Maurus Gerber,
La Sagne/Ste-Croix VD

«GMF-Zwang schadet Bio Suisse»

Zum Thema obligatorische Teilnahme am GMF-Programm

Das Bundesprogramm der graslandbasierten Fleisch- und Milchproduktion (GMF) ist auf den ersten Blick genau auf Biobetriebe zugeschnitten. Was auf den ersten Blick für die meisten Betriebe stimmt, stimmt aber eben doch nicht für alle. Ein Zwang zu GMF bedeutet für nicht wenige Biobetriebe ein Zwang zu einer Intensivierung der Tierhaltung und Ausreizung des erlaubten Futterzukaufs. Gerade vorbildliche Biogemischtbetriebe, die in ihrer Fruchtfolge erfolgreich den sehr anspruchsvollen Biosilomais integriert haben, sind betroffen. Selbst das FiBL bestätigt, dass Mais für die Fruchtfolge eines Biobetriebes sehr bedeutsam sein kann und ökologisch besser ist als sein Ruf.

Solche Betriebe – betroffen sind auch Biopionierbetriebe – verzichten gern auf GMF, um nicht die im Lauf von Jahrzehnten, zum Teil seit Generationen, entwickelte und ökologisch durchdachte Betriebsstrategie, eine standortbewährte Balance von Tierhaltung, Grünland und Ackerbau mit entsprechend erfolgreicher Fruchtfolge und getätigten langjährig wirksamen Investitionen in entsprechende Anlagen und Technik, über den Haufen zu werfen. Werden sie aber durch eine völlig unnötige, für Bio Suisse absolut keinen Vorteil bringende GMF-Pflicht gezwungen, den prozentualen Silomaisanteil in der Fütterung zu senken, bleibt ihnen nur der Ausbau der Tierhaltung mit entsprechendem

Grundfutterzukauf, wie zum Beispiel mit importierter Bioluzerne. Ist das im Sinn von Bio Suisse?

Ich bin persönlich nicht betroffen. Aber als Präsident von Bio Nordwestschweiz, unter deren Mitgliedern es nicht wenige betroffene Betriebe gibt, mache ich mir grosse Sorgen, dass ein solcher rein ideologischer Entscheid der Anfang von einer Spaltung von Bio Suisse werden könnte. Ein solches Risiko für etwas Unnötiges einzugehen, betrachte ich für Bio Suisse als politisch verantwortungslos. Der Vorstand von Bio Suisse hat dies offenbar erkannt und beantragt an der Frühlings-DV eine Alternative zur GMF-Pflicht, die – ökologisch genau richtig – mehr den Eigenversorgungsanteil in den Vordergrund stellt. Der Vorstand verdient dafür volle Unterstützung. Jewelche Forderungen zur GMF-Pflicht innerhalb von Bio Suisse sind aus ökologischen Gründen und als unnötige Zwängerei klar abzulehnen.

Felix Lang,
Präsident Bio Nordwestschweiz, Lostorf SO

«Graslandfütterung: Nur Ideologie?»

Zur Strategie Wiederkäuerfütterung von Bio Suisse

Romain Beuret schrieb im letzten Bioaktuell in seinem Leserbrief, dass ein Teil der Teilnehmer des Wiederkäuerfütterungs-Workshops fanden, die Fütterung müsse aus «ideologischen» und «Image»-Gründen gegenüber den Konsumenten so natürlich wie möglich sein. Wer meint, eine vorwiegend auf Gras basierende Fütterung sei höchstens eine Ideologie und fürs gute Image nützlich, blendet die Realität ziemlich aus. Tatsache ist, dass die von Romain Beuret propagierte 8000er-Kuh nicht bloss mit einer «kleinen, gezielten Kraftfutterergänzung» auskommt. Die erlaubten 10 Prozent Kraftfutter entsprechen bei 31 Kühen 25 t Kraftfutter pro Jahr – um den Energieanteil im Silomais auszugleichen wohl grösstenteils Importsoja. Die von Romain Beuret gestellte Forderung für einen Mindestanteil von betriebseigenem Raufutter, um so «Importe einzuschränken», spricht für sich. Für Raufutter will man strenge Zahlen definieren, für Kraftfutter, das zu einem grossen Teil importiert wird und die menschliche Ernährung direkt konkurrenziert, soll alles beim Alten bleiben. Wer Kraftfutter füttert und gleichzeitig nach Importbeschränkungen ruft, sägt am Ast auf dem er sitzt (nur weitersägen, ich sitze nicht darauf...). Zur Beurteilung der Effizienz gehören viele Faktoren. Nur die Kuh zu betrachten, greift viel zu kurz. Ackerflächen für die Erzeugung von tierischen Produkten zu verwenden, hat grundsätzlich schlechte Karten. Deshalb braucht es zwingend gewisse Eckpunkte, die verhindern, dass sich die Bilanz noch verschlechtert. Und es gilt zu verhindern, dass dort, wo nur Gras wächst, die Milchproduktion noch stärker unter Druck kommt.

Res Bärtschi,
Knospe-Milchbauer, Lützelflüh BE
Präsident MKA Bio Suisse (Anmerkung der Redaktion)

Schicken Sie uns Ihren Leserbrief an leserbrief@bioaktuell.ch. Themenvorschläge für die Rubrik «Ausgesprochen» schicken Sie bitte an redaktion@bioaktuell.ch. Gedruckte Beiträge unter der Rubrik «Ausgesprochen» entschädigen wir mit Fr. 150.–.

Biofutter ist Vertrauenssache

**Gesucht: Bio Zuchtschweine Betriebe
für gesicherte Vertragsproduktion**



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



Airone®

enthält 280 g/kg Cu++

Kupferfungizid neuester Generation

- Vereinigt die Vorteile von Kupferhydroxid und -oxychlorid
- Schockeffekt und anhaltende Wirkung
- Gute Regenfestigkeit dank hervorragender Haftung



Andermatt
Biocontrol

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



www.viegut.ch

**Ganz natürlich.
Voller Vertrauen.**



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



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