

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

4 | 16
MAI



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

BIOAktuell.ch

Die Plattform der Schweizer
Biobäuerinnen und Biobauern



BIOSUISSE **BIO** 

- ✓ 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

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 Lizenz-
betriebe von Bio Suisse.

Jahresabonnement Fr. 53.-
Auslandsabonnement Fr. 67.-

Herausgeber

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

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

Druck

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

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

Redaktion

Markus Spuhler / *spu* (Chefredaktor)
Petra Schwinghammer / *psh* (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-4
Passwort: ba4-2016

Titelseite: Die Zeichnung zum Thema Biodiversität von Eliane Michel (6) aus Melchtal OW ist eines der drei
Gewinnerbilder des Zeichnungswettbewerbs zum 25-Jahr-Jubiläum von Bioaktuell. Bild: Eliane Michel

Biodiversität – eine Versicherung

Je vielfältiger Ökosysteme sind, desto besser können sie Schocks und Veränderungen der Verhältnisse abfedern. Mit der stetig fortschreitenden Industrialisierung der Landwirtschaft und der damit einhergehenden Spezialisierung hat unser Ernährungssystem viel von dieser Widerstandsfähigkeit eingebüsst. Das zeigt sich an den neuen Pflanzen- und Tierkrankheiten, die in den letzten Jahren aufgetreten sind. Anstatt das System grundsätzlich zu überdenken und an der Robustheit ganzer Agrarökosysteme zu arbeiten, beschränkt sich die industrielle Landwirtschaft viel zu stark darauf, mit einer «Pflasterlipolitik» ihre wichtigsten Industriezweige, die auf wenigen Pflanzen- und Tierarten basieren, weiter durchzuseuchen. Im Gegenteil: Die Spezialisierung auf immer weniger Tier- und Pflanzenarten geht derzeit immer noch weiter und die Biodiversität nimmt global immer noch ab.

Immerhin ist Biodiversität heute in der Öffentlichkeit ein grosses Thema. Vielfalt in der Ernährung ist vielen jungen Menschen wieder wichtig und der Staat zahlt Beiträge für Biodiversitätsflächen und -leistungen. Das ist auch richtig, denn von Biodiversität profitiert die Öffentlichkeit vorerst meist noch mehr als der Einzelbetrieb, der seinerseits vor allem investiert. Dennoch liegt es gerade an Einzelbetrieben, sich mit der Biodiversität auseinanderzusetzen und so ein zukunftsfähiges Agrarökosystem mitzugestalten. Gezielte Biodiversität kann die Produktion unterstützen, und mit etwas Innovationsgeist lässt sich Biodiversität auch direkt in Wert umsetzen. Ein paar Beispiele dazu finden sich auf Seite 8.



Markus Spuhler, Chefredaktor



Inhalt

Produktion

Biodiversität

6 «Genauso wichtig wie die Bodenfruchtbarkeit»

8 Biodiversität direkt vermarkten

Obstbau

10 Bioobst ist besser, aber weshalb?

Futterbau

11 Grünerlen sorgen für Ärger auf Alpweiden

Ackerbau

13 Erdmandelgras auch auf Biobetrieben?

Verarbeitung und Handel

Veganismus

16 Viele Zusatzstoffe und nicht immer nachhaltig

Palmöl

18 Alternativen sind gesucht

Bio Suisse und FiBL

Delegiertenversammlung

20 Vorstandswahl, GMF und Legehennenhöchstbestand

Diverses

24 FiBL-Personalia und Knotensäckli, Teil 2.

Rubriken

2 Impressum

4 Kurzfutter

14 Kurzfutter

26 Handel und Preise

27 Nachgewachsen

28 Agenda / Marktplatz

31 Das letzte Wort

Gesagt



«Palmfett ist bei unseren Kunden und bei uns intern ein grosses Thema. Wir sind daran, unsere Rezepturen einzeln zu überprüfen und, wo sinnvoll, anzupassen»

Anna Lehmann, Holzofenbäckerei Lehmann, Lanterswil TG

→ Seite 18

Gezählt

55

Delegierte von Bio Suisse stimmten für den Mindestgrasanteil in der Wiederkäuer-

fütterung. 39 stimmten dagegen.

→ Seite 20

Bio legt in schwierigem Umfeld erneut stark zu

2015 war ein gutes Jahr für die Knospe – mehr Betriebe, mehr Fläche, mehr Konsumenten. 2015 arbeiteten 6031 Produzenten nach den Richtlinien von Bio Suisse – das sind 52 mehr als 2014. Zugenommen hat auch die biologisch bewirtschaftete Landwirtschaftsfläche. Diese stieg im letzten Jahr um 4000 auf total 137 000 Hektaren. Damit steigt die Biofläche auf 12,8 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche. Auf den 1. Januar 2016 haben sich weitere 227 Betriebe bei Bio Suisse angemeldet. In der Westschweiz ist die Zahl der Umstellbetriebe im letzten Jahr mit 57 Betrieben überproportional gewachsen.

Das Marktumfeld 2015 war wegen der Frankenstärke und des Einkaufstourismus anspruchsvoll. Bio hat sich aber auch in diesem schwierigen Umfeld stark entwickelt. Der Umsatz stieg um 5,2 Prozent auf 2,323 Milliarden Franken und erreicht mit 7,7 Prozent den bisher höchsten Marktanteil. Das Biosegment

legte insbesondere bei den Grossverteilern zu, während der Biofachhandel das Potenzial nicht nutzen konnte und deutlich hinter der Gesamtmarktentwicklung zurückblieb.

«Alle Produktgruppen – mit Ausnahme von Käse und Backwaren – sind gewachsen und haben Marktanteile dazugewonnen», sagt Jürg Schenkel, Leiter Marketing Bio Suisse. «Die Frischprodukte bleiben das wichtigste Segment mit einem Umsatz von 1,148 Milliarden Franken und einem Anteil am Bio-gesamtwarenkorb von zwei Dritteln. Mit 10 Prozent erreichen sie erstmals einen zweistelligen Marktanteil.»

Die beliebtesten Bioprodukte bleiben das Ei und Frischbrot mit überdurchschnittlichen Marktanteilen von 24,3 und 20,1 Prozent. Gemüse mit 18,6 Prozent Marktanteil liegt auf Platz 3. Erneut wuchsen die verarbeiteten Produkte mit 9,1 Prozent überdurchschnittlich.

Der diesjährige Jahresbericht von Bio Suisse erscheint mit einem etwas ausgefallenen Konzept. Es ist nämlich ein fiktiver Jahresbericht des Jahres 2035. *spu*

→ www.bio-suisse.ch



Mit einem Klick zu Zusatzinfos: Das digitale Bioaktuell



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

→ www.bioaktuell.ch > Zeitschrift
> Komplettes Magazin herunterladen
Benutzer: bioaktuell-4
Passwort: ba4-2016

Den wahren Kosten der Pestizide auf der Spur

Chemisch-synthetische Pestizide haben der US-amerikanischen Wirtschaft in der ersten Hälfte der 1990er-Jahre einen Nutzen von 27 Milliarden Dollar gebracht. Die gesamten Kosten für die US-Volkswirtschaft waren aber viel höher, nämlich rund 40 Milliarden Dollar. Dies zeigt eine Studie des französischen Agrarforschungsinstituts INRA zum Kosten-Nutzen-Verhältnis von chemisch-synthetischen Pestiziden, die kürzlich im Magazin «Sustainable Agriculture Reviews» veröffentlicht wurde. Die Kosten von Pestiziden seien bisher kaum genauer untersucht worden und würden in der Regel stark unterschätzt, sagt Denis Bourguet, Mitautor der INRA-Studie. Die Wissenschaftler

haben 61 schon bestehende Studien ausgewertet. Die versteckten Kosten von chemisch-synthetischen Pestiziden lassen sich grob in vier Kategorien einteilen: Schäden am Ökosystem, Gesundheitskosten und gesundheitlich bedingte Produktivitätseinbussen, Kontroll- und Regulationskosten, um die Schäden von Pestiziden zu vermeiden, sowie direkte Massnahmen zum Schutz von Mensch und Umwelt. Über das Kosten-Nutzen-Verhältnis in der näheren Vergangenheit können die Forscher bisher noch keine Aussagen machen, da die Datengrundlage noch sehr schwach ist: Viele negative Auswirkungen und Schäden sind noch gar nicht bekannt. *spu*

Die Gewinner des Malwettbewerbs und des Kreuzworträtsels stehen fest

In der Februarausgabe von Bioaktuell gab es anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums des Magazins einen Malwettbewerb für Kinder zum Thema Biodiversität sowie ein Kreuzworträtsel für Erwachsene. Nun stehen die Gewinner der beiden Wettbewerbe fest.

Bioaktuell bedankt sich für die vielen wunderschönen Zeichnungen von Kindern aus der ganzen Schweiz. Die Redaktion ist beeindruckt von all den tollen Einsendungen, den witzigen Details, den schönen Ideen!

Die drei Gewinnerinnen, deren Arbeit als Titelbild gedruckt wird:

- Eliane Michel, Melchtal OW
Cover Bioaktuell, diese Ausgabe
- Rebecca Luginbühl, Birmensdorf ZH
Cover Bioactualités 5/16
- Jasmin Heis, San Carlo GR
Cover Bioattualità 5/16

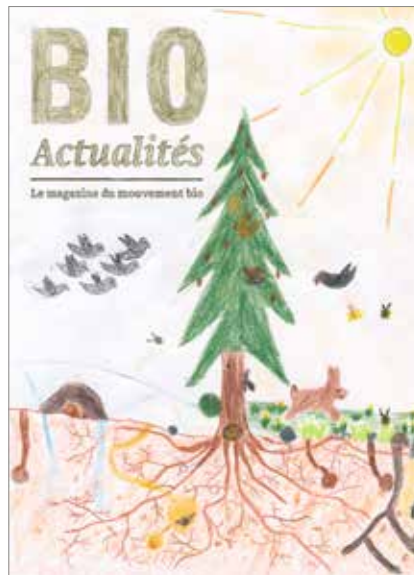
Weil sie so toll sind: Hier finden Sie alle Einsendungen des Zeichnungswettbewerbs
→ www.bioaktuell.ch > Zeitschrift

Unter den Einsendern des richtigen Lösungswortes des Kreuzworträtsels («BIODIVERSITAET») haben wir die drei Hauptgewinner ausgelost:

- Marit Amstutz, Rebévelier BE
- Tankred Götsch, Mergoscia TI
- Christian Tüscher, Schüpfen BE

Den Gewinnern wird die zweifelhafte Ehre eines eintägigen Landdienstleistungs durch einen Mitarbeiter/Mitarbeiterin von Bioaktuell zuteil. *red*

Die ganze Auflösung des Kreuzworträtsels:
→ www.bioaktuell.ch > Zeitschrift



Rebecca Luginbühl zeichnete viele Details.



Garten von Jasmin Heis.



Im Rahmen des Kinderzeichnungswettbewerb haben wir viele schöne Zeichnungen erhalten, hier aus Platzgründen auf eine Auswahl beschränkt. Sämtliche Zeichnungen sind auf www.bioaktuell.ch > Zeitschrift veröffentlicht.

Naturvielfalt – *gleich
wichtig wie
Bodenfruchtbarkeit*



Als Spezialist für Insekten, Regenwürmer und ökologisch optimierte Anbausysteme kennt Lukas Pfiffner vom FiBL den unschätzbaren Wert der Naturvielfalt.

Bioaktuell: Wozu braucht es Naturvielfalt in der Produktion?

Lukas Pfiffner: Je artenärmer eine Landschaft ist, desto mehr Probleme tauchen in der natürlichen Regulierung von Schädlingen und der Bestäubung von Wild- und Kulturpflanzen auf. Für die Produktivität der Landwirtschaft ist darum sorgfältige Erhaltung der Biodiversität genauso wichtig wie Sicherung der Bodenfruchtbarkeit.

Was ist wichtiger, Bodenfruchtbarkeit oder Biodiversität?

Das kann man nicht wirklich trennen, beide sind für ein intaktes Anbausystem enorm wichtig. Es bestehen intensive Wechselwirkungen, die die Gesundheit und die Produktivität eines Standortes fördern. Mit Biodiversität ist ausserdem nicht nur die «sichtbare» Vielfalt gemeint, sondern auch die «unsichtbare». Also alles Leben, das in der «Dunkelheit des Bodens» – mit Pilzen, Bakterien, Würmern, Tausendfüsslern, Einzellern, Fadenwürmern und so weiter – stattfindet.

Was kann ich als Landwirtin für die Biodiversität tun?

Vieles ist möglich. Es fängt mit einer standortgerechten Produktionsintensität an, die Stoffkreisläufe clever nutzt. Im Talgebiet sollte ein Mindestanteil von zwölf Prozent an wertvollen Biodiversitätsförderflächen neben den Produktionsflächen angelegt werden – und zwar verteilt über den ganzen Betrieb, im Grünland sowie im Ackerland. Diese Flächen werden sinnvoll in der Landschaft angelegt und fachgerecht gepflegt, damit sich die standorttypische Artenvielfalt entwickeln kann – und damit letztlich auch viele Nützlinge in ausreichender Dichte überleben können. Für Wildbienen sind Blütenreichtum und Kleinstrukturen wichtig. Sie brauchen in einer Distanz von 200 bis 300 Metern geeignete Futter- und Niststandorte. Der Massnahmenkatalog von Bio Suisse thematisiert eine grosse Vielfalt an Fördermöglichkeiten.

Ein Produzent verdient aber mit Weizen mehr als mit Blumenwiesen.

Das stimmt. Aber mit gezielter aktiver Nützlingsförderung lassen sich auch Biopestizide einsparen. Viele Win-Win-Effekte sind möglich. Zusätzlich entsteht ein Mehrwert für die Direktvermarktung. Produzenten schaffen mit einer artenreichen Landschaft zudem einen Mehrwert für die Gesellschaft. Die Gesellschaft erwartet von den Landwirten, dass sie neben der Produktion wertvoller Lebensmittel auch die Landschaft pflegen – und so letztlich die Vielfalt an Schmetterlingen, Käfern, Heuschrecken, Wildbienen, Vögeln und Wildblumenarten in der Kulturlandschaft erhalten. Eine zukunftsfähige Landwirtschaft ist multifunktionell und produziert Brot und Blumen. Die Produzenten müssen dafür aber vom Staat für diese besonderen Zusatzleistungen fair honoriert werden.

Kann ich Schädlinge gezielt mit Biodiversität eindämmen?

Das FiBL hat gezeigt, wie gewisse Schlüsselschädlinge mit massgeschneiderten Blühstreifen im Gemüse- und Obstbau reguliert werden und so Pestizide eingespart werden. Eine Kombination mehrjähriger Lebensräume wie Hecken und artenreiche Wiesen als Überwinterungsplätze für die Nützlinge sind dabei matchentscheidend. Es besteht aber noch viel Forschungsbedarf bei der funktionellen Biodiversität, um weitere praxistaugliche Verbesserungen im Gesamtsystem erzielen zu können.

Franziska Hämmerli



Lukas Pfiffner

Zurzeit arbeitet Lukas Pfiffner an diversen Projekten zu Biodiversität, pestizidfreier Apfelproduktion, Förderung der Wildbienen und funktioneller Agrobiodiversität. Er ist seit 1990 als Agrarökologe am FiBL tätig.



Handbuch Biodiversität

Im Juni erscheint das «Handbuch Biodiversität». Allen Produzenten von Bio Suisse wird ein Exemplar zugeschickt. Das Werk unterstützt Landwirte und Beraterinnen dabei, Biodiversität und Produktion zu verbinden. Acht Beispiele unterschiedlicher Betriebe zeigen anschaulich, wie dies in der Praxis realisiert werden kann. Weitere Kapitel helfen bei der Planung von Biodiversität, bei der Umsetzung in einzelnen Kulturen sowie bei der Vermarktung. Das Buch und die ergänzende Internetplattform www.agri-biodiv.ch leisten einen Beitrag zur wirkungsvollen Biodiversitätsförderung in der Schweizer Landwirtschaft. *fra*



Artenreicher, angesäter Saumstreifen auf Ackerland. Bild: Lukas Pfiffner

→ www.fibl.ch > Shop > Biodiversität

Produktivität aus Biodiversität

Mehr als schön und gut für Tier und Umwelt: Biodiversität kann vielfältige Werte erzeugen.

Für ein gesundes Ökosystem sind Hecken, Magerwiesen und Hochstammbäume elementar. Sie sind Unterschlupf und Nahrungsquelle für nützliche Insekten, Vögel und Kleintiere. Gleichzeitig können sie zur Produktion von Spezialitäten dienen, die es nicht an jeder Ecke gibt. *fra*

Biodiversität für Nützlinge und für den Hofladen

Biodiversität ist ein zentrales Element auf dem Obstbaubetrieb von Christian Guyer in Seegräben ZH. Er produziert einen grossen Teil seiner Früchte auf Hochstammbäumen und integriert Biodiversitätselemente wie Hecken aus einheimischen Gehölzen und extensive Grünlandflächen gezielt ins Produktionssystem. «Seit ich in einem Teil der Obstanlage den Unterwuchs extensiv bewirtschafte, habe ich in der ganzen Anlage weniger Probleme mit Insektenschädlingen», sagt Christian Guyer. «Der Befallsdruck ist dank den Nützlingen heute tiefer als vor der Umstellung auf Bio.» In seinen Hecken hat er auch verschiedene Wildobstarten gepflanzt, deren Früchte er zu Produkten für den Hofladen verarbeitet. Ein Beispiel ist die Tierliconfi aus den Früchten der Kornelkirsche (Tierlibaum). Die Kornelkirsche (*Cornus mas*) hat einen hohen ökologischen Wert: Die nektar- und pollenreichen Blüten sind im Frühjahr neben den Weiden erste Nahrung für Honig- und Wildbienen, aber auch für andere Insekten wie Fliegen und Käfer. Die Früchte werden von verschiedenen Vogelarten und Kleinsäugetieren gerne gefressen. Jedes Jahr im April organisieren Guyers jeweils gemeinsam mit dem Naturschutzverein Wetzikon-Seegräben auf ihrem Hof das Ottenhauser Obstblütenfest, an dem sie den Besuchern auch einzelne Aspekte der Biodiversität in der Region und auf ihrem Betrieb näherbringen möchten. Das diesjährige Thema waren die Vögel. *Markus Spuhler*

→ www.biohofguyer.ch



Landschaftsmedizin

Eine schöne Landschaft ist Medizin. Das wissen wir intuitiv. Und wir wissen es wissenschaftlich. So zeigt eine aktuelle Studie der Universität Bern auf, dass intakte Landschaften einen hohen Stellenwert für das körperliche und psychische Wohlergehen haben können. Der Jurapark Aargau entwickelt daher seit 2009 erfolgreich Therapien, Präventions- und Bildungsangebote, welche die Heilwirkung einer schönen Landschaft bewusst miteinbeziehen. Aktuell bestehen therapeutische Angebote für Patienten mit chronischen Schmerzen, mit psychosomatischen und mit psychischen Störungen.

Eine schöne Landschaft enthält auch Medizin. Diese ist die Passion der Ökobäuerin und Kräuterfrau Maja Stürmer. Sie sammelt Kräuter und verarbeitet diese zu Tinkturen, Tees, Kräutermischungen, Salben, Sirups und Cremes. Die vielfältigen Kräuterprodukte verkauft sie an Märkten oder direkt in ihrem «Chrüterstübli». «Ich suche Kräuter, die in meiner Umgebung wachsen, für mich, meine Mitmenschen und die Tiere», sagt Stürmer. «Die Erfolge zeigen mir, dass ich auf dem richtigen Weg bin. Immer wieder entdecke ich für mich unbekannte Kräuter mit spannenden und faszinierenden Eigenschaften.»

Franziska Hämmerli

→ www.jurapark-aargau.ch > Angebote > Landschaftsmedizin

→ www.fryberger-roesslerhof.ch > Kräuter

Wildobst in der Presse

Die Ingredienzen für den edlen Tropfen sind zur Hälfte Hochstammkirschen und zur anderen Hälfte Wildobst: Holunder, Mispel, Kornelkirsche, Schwarzdorn, Weissdorn, Speierling, Brombeere, Pflümli, Hagenbutten, Wildbirnen und Sanddorn. Alles Früchte, die auf Biodiversitätsflächen gedeihen. Der Wildobstsaft gehört damit zu den erfolgreichsten Produkten der Firma ArboVitis, weil es kaum Konkurrenzprodukte gibt.

Alle Säfte, Trockenfrüchte und Konfitüren sind ausschliesslich aus Hochstammobst hergestellt. ArboVitis legt dabei Wert auf faire Preise gegenüber den Produzenten und angemessene Löhne für die Angestellten. Die Früchte werden frisch und mit viel Handarbeit verarbeitet. So entstehen exklusive, qualitativ hochstehende Produkte, die ihren Preis haben. Trotzdem sind die Gewinnmargen relativ klein.

ArboVitis beliefert hauptsächlich kleine Bio- und Reformläden, einzelne Gastronomiebetriebe und nimmt an Märkten teil. Seit zwei Jahren hat Coop in einigen Filialen die Produkte in der Sparte Regioproducte platziert. Die kleinen Detaillisten und Coop generieren den Hauptumsatz.

Ob zu Kindergeburtstag, Schul- oder Firmenausflug, ob aus Interesse an Reptilienburg, Vogelarten und seltenen Pflanzen – das Interesse an Exkursionen in den Wildobstgarten ist gross. Die Anfragen hat ArboVitis bisher ehrenamtlich gemeistert. Da die Nachfrage jedoch gross ist, denkt man nun darüber nach, daraus einen weiteren Geschäftszweig zu entwickeln. *Franziska Hämmerli*

→ www.arbovitis.ch



Wildkräuter: Den vorhandenen Reichtum erkennen

Romana Zumbühl aus Altbüren LU gibt Wildkräuter-Kochkurse und Kurse über den Einsatz von Heilkräutern. «Es geht mir darum, zu zeigen, welchen Reichtum uns die lokale und saisonale Flora für Küche und Gesundheit bietet. Ich möchte die Menschen mit meinen Kursen wieder in diese Zusammenhänge einführen», sagt die Biobäuerin und Gewinnerin der Landfrauenküche 2013. «Ich möchte zeigen, welche Wirkung die Ernährung und insbesondere die Kräuter auf Körper und Geist haben. Kohlgerichte zum Beispiel würzt man am besten mit Fenchel, Anis, Kümmel und Wacholder. Das unterstützt die Verdauung und weckt die Lebensgeister.» Romana Zumbühl findet die nötigen Pflanzen grösstenteils auf dem Biobetrieb mit Ackerbau und Mutterkuhhaltung, den sie mit ihrem Mann führt. Über 3000 Gewürz- und Heilkräuter baut sie selber an. «Die Auseinandersetzung mit den Kräutern und der Anbau machen sich auf dem ganzen Betrieb bemerkbar. Es ist auffallend, wie die Biodiversität auf allen Flächen zunimmt, auch auf den Äckern.» *Markus Spuhler*

→ www.brunnmatthof.ch



Melden Sie uns Ihre Ideen und Produkte

Stellen Sie auch spezielle Produkte mit Pflanzen von ihren Biodiversitätsförderflächen her oder setzen sie die Biodiversität auf Ihrem Betrieb sonst auf originelle Weise in Wert? Dann schicken Sie uns einen kurzen Beschrieb und ein Bild – wir veröffentlichen diese gerne auf www.bioaktuell.ch. *red*

→ redaktion@bioaktuell.ch

Redaktion Bioaktuell

Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel

Qualitätstests beim Obst: *Bio schneidet meist besser ab*



Bioäpfel schnitten in einer FiBL-Studie bei Degustationsnoten und Fruchtfleischfestigkeit um 14 Prozent besser ab. Bild: Thomas Alföldi

Bioobst enthält mehr der gesunden Polyphenole. Qualität ist aber mehr als der Gehalt an gewissen Inhaltsstoffen.

Antioxidantien in Nahrungsmitteln sollen das Risiko für bestimmte Krebsarten und chronische Krankheiten mindern. Der Gehalt an Polyphenolen, die antioxidativ wirken, ist in biologisch angebauten Kulturen 18 bis 69 Prozent höher als bei konventionellem Obst. Dies zeigte 2014 die Baranski-Studie, eine grosse Metaanalyse mit FiBL-Beteiligung, die 343 Studien analysierte. Doch woher kommt dieser Unterschied? «Möglicherweise hat der geringere Einsatz von Pflan-



«Bioobst hat mehr Polyphenole. Aber mit chemischen Analysen alleine lässt sich Qualität nicht beschreiben.» Regula Bickel, FiBL

zenschutzmitteln einen Einfluss», vermutet Regula Bickel, Produkteexpertin beim FiBL. «Polyphenole sind ein Schutzstoff. Biopflanzen brauchen vermutlich mehr davon.»

Doch neben den Inhaltsstoffen interessiert auch, was auf der Frucht drauf ist. Eine Studie von 2013 untersuchte über 1000 Lebensmittelproben auf Pflanzenschutzmittelrückstände. Rund drei Viertel aller konventionellen Frischprodukte waren deutlich belastet. Bei Bio waren es gerade mal fünf Prozent. «Doch chemisch-analytische Methoden untersuchen lediglich einzelne Moleküle», sagt Andreas Häseli, Obstbauexperte am FiBL. «Das FiBL wendet darum ergänzend komplementäre Methoden an, um Lebensmittel als Ganzes zu erfassen.» Bei

der «Biokristallisation» wird ein Lebensmittel in Wasser gelöst, zusammen mit Kupferchlorid verdampft und dann kristallisiert. Die Kristallstruktur zeigt dem geübten Auge oder ei-



«Qualität von Bioobst ist multifaktoriell. Wichtig sind Sorte, Boden, Klima, Anbaumethode und Lagerung.» Andreas Häseli, FiBL

nem Computerprogramm den Vital-Parameter des Produktes an. Das FiBL ermittelte so in einem IP-Bio-Vergleich einen um zwei Drittel höheren Vitalitätsindex für Bioäpfel.

Die menschliche Komponente

Die Kundschaft scheint bereits zu wissen, dass Bioobst aufgrund der Anbaumethoden ohne Rückstände ist. «Unsere Kunden fragen selten nach der Anbautechnik. Aussehen und Geschmack sind eindeutig am wichtigsten. Der schöne Topaz läuft darum am besten», sagt Paul Nussbaumer, Obstproduzent und Direktvermarkter aus Aesch. «Da wir den Kunden das Obst zum Probieren geben, erreichen wir selbst beim gelblichen Otava einen guten Absatz. Beides sind krankheitstolerante Sorten. Diese bilden den Grundpfeiler für einen Obstbau ohne synthetische Pestizide.» Zentral sind zudem zwischenmenschliche Faktoren. «Meine Frau Therese hat im Umgang mit Kunden ein ausgezeichnetes Gespür» betont Nussbaumer. «Sie begeistert, indem sie erzählt, was sie selbst an den Äpfeln gerne mag und wofür sie sie verwendet.» Neben den Parametern Aussehen, Geschmack, Biss, Inhaltsstoffe, Pestizidfreiheit und Regionalität machen also auch soziale Aspekte die Qualität von Bioobst aus. Franziska Hämmerli

Ärger auf der Alp: Gebüschwald wächst jährlich um 1000 Hektaren

Neben den altbekannten Problem-pflanzen der Alpen tritt neu die Grünerle als Sündenbock ins Rampenlicht.

Dauerweiden gehören zu den grössten CO₂-Speichern weltweit. Wird das Weideland richtig bewirtschaftet, nimmt der Humusgehalt und damit die CO₂-Speicherkapazität laufend zu. Da sich die Landwirtschaft zurzeit aus ökonomischen Gründen immer mehr aus dem Berggebiet zurückzieht, springt die Grünerle in die Bresche. Natürlicherweise in Lawinenzügen und Bachrinsen wachsend, breitet sie sich drei- bis viermal schneller aus als der Wald. Überwuchern Grünerlen Gebiete quasi als Monokulturen, hat dies negative Konsequenzen, wie eine Schweizer Studie aus dem Jahr 2013 zeigt. Die Pflanzenvielfalt nimmt ab, auch Insekten und Vögel werden seltener. Und die Grünerlenausbreitung fördert den Klimawandel: Grünerlenbestände setzen 35-mal mehr Lachgas frei als Wiesen. Lachgas ist ein 300-mal stärkeres Treibhausgas als CO₂.

Herbizideinsatz auf dem Vormarsch

Alpbewirtschafter, die Herbizid einsetzen, werden bei Alpkontrollen eher als gute Bewirtschafter bewertet, die «Ordnung» auf ihren Weiden haben. Es ist aber oft nur eine kurzfristige kosmetische Lösung. Problempflanzen wurden vor der Einführung der Herbizide mechanisch reguliert. Bei den Kontrollgängen des Viehs war das Alppersonal meistens mit einer Sense ausgerüstet. Biobewirtschafter, die mechanisch mit Gertel, Hacke und Sense gegen die Problemunkräuter vorgehen müssen, werden für ihre Bemühungen kaum anerkannt, ihre Arbeit ist weniger sichtbar. Die familieneigenen Arbeitskräfte werden immer rarer und familienfremde Arbeitskräfte verursachen hohe Kosten. Es gibt immer mehr Landwirte, die ihre Alp ohne Personal vom Heimbetrieb aus bewirtschaften

und schlichtweg keine Zeit haben, die Problempflanzen zu bekämpfen und nötige Unterhaltsarbeiten zu erledigen.

Engadiner Schafe oder Manager in Auszeit?

Mit zusätzlichem Alppersonal oder temporären Arbeitskräften könnten die Problempflanzen zum richtigen Zeitpunkt auch ohne Herbizide bekämpft, respektive zum Teil sinnvoll genutzt werden. Erlenstauden dienen als Brennmaterial oder Weide für Ziegen oder Engadiner Schafe. Blackeblätter, im Fass siliert, sind gutes Viehfutter. Das regelmässige Mähen hungert sie zudem aus. Brennnesseln sind nicht nur gut für Schmetterlingsraupen, geschnitten und angewelkt sind sie auch eine wertvolle Kräuterbeilage für Wiederkäuer. Ergänzend hilft besseres Weidemanagement. Durch Verbesserung der Infrastruktur wie Viehwege, Tränkestellen, Stallungen und Mistlagerplätze können die Problemkräuter nachhaltig zurückgedrängt werden. *Franz J. Steiner*



Problempflanzen auf der Alp? Melden Sie sich bei der FiBL-Beratung.

Gesucht sind Biobäuerinnen und -bauern, die Alpen bewirtschaften und die ihr Wissen, ihre Erfahrungen sowie ihre Fragen zu Problempflanzen der FiBL-Beratung zukommen lassen. Die so aus der Praxis gesammelten Informationen dienen als Grundstock für zukünftige Projekte zum Management der Problempflanzen auf Alpen.

→ franz.steiner@fibl.org; Tel. 079 824 44 45

Weiterbildung «Wenn die Weide zum Wald wird»
→ www.agridea.ch > Kurse > Tierhaltung

Gut gepflegte steile Steinwiese.

Bilder: Franz J. Steiner, FiBL

Beginnende Verbuschung mit Stauden und Farn.

Von Grünerlen überwachsene Hänge.



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

EINZELKOMPONENTEN

BIO Körnermais-Pellets: geschützte, kontinuierlich freigesetzte Energie, hohe Verdaulichkeit, gute Fressbarkeit, ideal für Startphase u. hohe Leistungen, durch Stärkeaufschluss auch für Kälber, Schweine, Geflügel

BIO Ölkuchen (Lein, Raps): 28-33% RP, bringt auch viel Energie & Mineralstoffe, hochverdaulich, schmackhaft

RAUFUTTER & STROH BIO und konventionell

BIO Zuckerrüben-Schnitzel: Pellets – solange Vorrat!

BIO Esparsette^{GMF}: Pellets - natürliche Wirkstoffe (Gehalt garantiert) stärken das Immunsystem, schaffen ein parasitenfeindliches Milieu im Magen-Darm-System und wirken Blähungen entgegen. Auch für Pferde.

BIO Luzernepellets^{GMF}: Pellets mit 15-16% oder **nur bei uns** Power Pellets ca. 20% RP und High Power Pellets mit 23-24% RP - ein kräftiges Raufutter

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, langhalmig

BIO Silagen: Mais-, Zuckerrübenschnitzel- & Grasballen^{GMF}

GESUCHT

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

vo puur...
 ...zu puur

071 642 45 90 info@agrobio-schönholzer.ch

Das Heim Oberfeld im fruchtbaren St. Galler Rheintal fördert Kinder und Jugendliche mit Lernbehinderungen und Verhaltensauffälligkeiten.
 Für den integrierten kleinen Landwirtschaftsbetrieb suchen wir in unser Team auf Juli 2016 bzw. nach Übereinkunft

eine/n junge/n innovative/n Landwirt/in

Vorausgesetzt werden Ausbildung/Kompetenzen in biologischen oder biodynamischen Tierhaltungs- und Anbaumethoden.
 Unsere Landwirtschaft erfüllt einen wesentlichen pädagogischen Auftrag. Die Kinder nehmen aktiv teil. Deshalb sind zusätzlich Fähigkeiten im Umgang mit jungen Menschen und anspruchsvollen Situationen gefragt.
 Wenn Sie also Freude am gemeinsamen Tun mit Kindern und Jugendlichen haben, gerne in einem Team (Gärtnerin, Küche, Haustechnik) und mit Kolleginnen/Kollegen aus pädagogisch-therapeutischen Bereichen zusammenarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Wir bieten eine 48-Stunden-Woche, 25 Tage Ferien (inkl. Feiertage) und ein Gehalt nach kantonalen Richtlinien
 Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
 Astrid von Euw, Gesamtleiterin
 Heim Oberfeld, 9437 Marbach SG
 Tel. 071 775 88 20
 info@heim-oberfeld.ch
 www.heim-oberfeld.ch

UFA

20 Jahre
 UFA-Biofutter


AKTION

Rabatt Fr. 3.-/100 kg

- **Bio-Milchviehfutter**
 (Hauptsortiment) bis 28.05.16
- **Bio-Schweine- und Bio-Geflügelfutter**
 (auf 2 Lieferungen lose oder gesackt, mind. 1 Palette oder 2 t lose) bis 01.07.16

ufo.ch **LANDI**

Die Güllebelüftung die auch Erfolg verspricht!



arnold
 BIOGAS UND VERFAHRENSTECHNIK

Arnold & Partner AG
 Biogas- und Verfahrenstechnik
 www.arnoldbiogastechnik.ch

6102 Malters Tel. 041 499 60 00
 Suisse Romande:
 Laurent Collet, 1433 Suchy, Tél. 079 607 77 63

Erdmandelgras *auch auf Biobetrieben?*

In der Schweiz gehört das Erdmandelgras zu den gefürchtetsten Neophyten. Bisher sind glücklicherweise nur wenige Fälle auf Biobetrieben bekannt. Frühes Erkennen ist dabei entscheidend.

Seit Jahren breitet sich das Erdmandelgras (*Cyperus esculentus*) weltweit aus und gehört nun auch in der Schweiz zu den gefürchtetsten Neophyten. Wahrscheinlich gelangten die ersten Mandeln aus Afrika nach Europa und wurden in unseren Breitengraden mit Zwiebelsetzlingen weiter verbreitet. Bis heute werden Erdmandeln in Afrika und Spanien, wo sie «Chufa» heissen, zur Ernährung angebaut.

Die Pflanze ist relativ einfach an ihren dreikantigen knotenlosen Stängeln zu erkennen. Sie ist zudem unbehaart. Reisst man sie aus, findet man an den Wurzeln die Mandeln. Im Jugendstadium nur wenige Millimeter, erreichen sie später Mandelgrösse. Die invasive Verbreitung erfolgt vorwiegend durch diese Wurzelknöllchen. Die Mandelbildung setzt nach der Blüte im Juli/August ein. Eine Pflanze kann mehrere Hundert Mandeln bilden. Im Gegensatz zu den Süssgräsern (Poaceae) wie Weizen oder Raygras mit meist runden und hohlen Stängeln ist der Stängel der Sauergräser (Cyperaceae) wie Erdmandelgras mit Mark gefüllt.



Erdmandelgras verbreitet sich durch Rhizom und Mandeln.



Erdmandelgras und Raygras sehen sich ähnlich.

Bilder: L. Collet, Grangeneuve

Verbreitung in der Schweiz

Die genaue Ausbreitung des Erdmandelgrases in der Schweiz ist nicht bekannt, da es im Gegensatz zu Holland keine Meldepflicht gibt. Schätzungen der kantonalen Pflanzenschutzstellen gehen von etwa 2000 Hektaren befallener Fläche aus. Besonders häufig kommt das Erdmandelgras im Gemüsebau, bei Kartoffeln und Zuckerrüben vor. Die Verbreitung von Betrieb zu Betrieb erfolgt meist über Erde, die an Reifen und Geräten der Bodenbearbeitungs- oder Erntegeräte haften bleibt. Die Rolle des Kompostes ist noch nicht definitiv geklärt. In gut verrottetem Kompost aus professionellen Kompostwerken sollten die Knöllchen eigentlich absterben. Zu dieser Thematik will das FiBL in den nächsten Monaten noch einen Exaktversuch durchführen.

In späteren Stadien hilft nur noch Kunstwiese

Bisher sind nur wenige Fälle auf Biobetrieben bekannt. Dort wurden die betroffenen Flächen als Kunstwiese vorübergehend stillgelegt. Eine mechanische Bekämpfung mit Striegel nützt wenig, da die Pflanze gut verwurzelt ist und als Gras durch den Striegel hindurchschlüpft. Die Scharhacken sind im frühen Stadium noch wirksam. In der Reihe kann aber nicht mit Hacken eingegriffen werden. Die Knöllchen verbleiben im Boden und treiben wieder aus. Sie ertragen Trockenheit sehr gut. Selbst im konventionellen Bereich hat man grosse Probleme, um die Mandeln im Boden zu bekämpfen. Die meisten Bodenherbizide zeigen nur eine Teilwirkung. Spezifische Gräsermittel wirken nicht gegen Sauergräser.

Im Biolandbau ist der Prävention höchste Priorität einzuräumen, da direkte Massnahmen oft zu spät erfolgen oder unwirksam sind. *Hansueli Dierauer*



Verdacht auf Erdmandeln? Melden Sie sich!

Damit sich die FiBL-Beratung ein Bild über die Situation in Biokulturen machen kann, bitten wir die von Erdmandelgras betroffenen Biobetriebe, sich beim FiBL zu melden. *hud*

→ hansueli.dierauer@fibl.org; Tel. 079 743 34 02

Viele neue Schweinezuchtbetriebe

Die Produzentengemeinschaft Biofleisch PGB produziert Bioschweine für die Micarna. An der Hauptversammlung im April wurde die Planung der Mengenausdehnung für die Jahre 2016 bis 2020 präsentiert. Die PGB wurde von der Micarna beauftragt, die entsprechenden Mehrmengen zu beschaffen. PGB hat in den letzten Monaten intensiv nach neuen Züchtern gesucht. In der Zwi-

schenszeit konnten neue Betriebe unter Vertrag genommen werden. Die Planung 2016 bis 2020 zeigt, dass die PGB die mit der Micarna vereinbarten Mehrmengen beschaffen konnte. Der Vorstand geht davon aus, dass der Bioschweinemarkt bis Ende 2016 noch knapp versorgt sein wird. Ab 2017 zeichnet sich eine Sättigung ab. Deshalb hat die PGB beschlossen, keine neuen Biozuchtbetriebe mehr

zu suchen. «Wir spüren ein grosses Vertrauen der angeschlossenen Mitglieder und möchten offen und aktiv orientieren», teilt die PGB mit. Interessierte Betriebe können sich aber weiterhin bei der PGB melden, diese werden bei einem späteren Ausbau berücksichtigt. «Als reine Produzentenorganisation wollen wir verhindern, dass es in Zukunft zu Überschüssen kommt.» Die Erzeugergemeinschaft erwartet, dass auch der Handel seine Verantwortung wahrnimmt und nur die von den Verwertern Bell und Micarna zugesicherten Mehrmengen ausbaut. «Es darf keinesfalls geschehen, dass Betriebe unabhängig vom Absatz unter Vertrag genommen werden. Der Bioschweinemarkt muss im Lot bleiben.» Interessierte Neuumsteller sollten sich vor dem Einstieg bei der neutralen Organisation IG Bioschweine informieren (siehe Adresse unten). *mgt*



→ IG Bioschweine, Andreas Bracher, Alchenstorf, Tel. 034 415 11 34

A photograph of a man in a white t-shirt and grey trousers standing in a grassy field. He is smiling and has his hands on the backs of two cows. One cow is brown, and the other is black and white. The background shows a clear blue sky and distant hills.

ALTERNATIVE BANK SCHWEIZ

Anders als Andere.

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

Matthieu Glauser, Biobauer in Champvent im Kanton Waadt.

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

www.abs.ch

TTIP: Uneinigkeit bei GVO, Rindfleisch und Herkunft

Die USA und die EU verhandeln derzeit über ein transatlantisches Freihandelsabkommen (TTIP). Uneinigkeit besteht derzeit vor allem im Agrarbereich. Insbesondere fordern die USA besseren Zugang zum europäischen Markt für ihr Rindfleisch und für gentechnisch veränderte pflanzliche Produkte, betonte US-Agrarminister Thomas Vilsack bei einem Besuch in Deutschland. Zudem sei den USA der hohe Schutz der Herkunftsbezeichnungen in Europa ein Dorn im Auge. Es werde noch viel Kreativität nötig sein, um die Vorstellungen der EU und der USA in den Agrarfragen in Einklang zu bringen, sagte Vilsack. TTIP wird von nahezu allen landwirtschaftlichen Organisationen und vielen Konsumentenorganisationen in Europa abgelehnt. Die Lebensmittelstandards und die Konkurrenzfähigkeit der europäischen Landwirtschaft stehen auf dem Spiel. Anpassungen der EU-Gesetzgebung an ein allfälliges Abkommen, hätten über die verschiedenen Nachvollzugsmechanismen auch direkten Einfluss auf die Schweiz. *spu*

Bericht der Ethikkommission zur Gentechnik

Unter dem Begriff «Neue Pflanzenzüchtungsverfahren» werden sehr unterschiedliche Techniken zusammengefasst. Derzeit wird kontrovers diskutiert, inwieweit diese als gentechnische Verfahren interpretiert werden können. Vor der rechtlichen Einordnung der neuen Verfahren ist zu klären, welche ethischen Fragen die Verfahren und ihre Anwendung aufwerfen. Die Eidgenössische Ethikkommission zur Biotechnologie im Ausserhumanbereich EKAH hat nun einen Bericht dazu veröffentlicht. Die EKAH spricht sich darin insbesondere dafür aus, dass bei der Bewertung der neuen Verfahren sowohl das Verfahren als auch das daraus resultierende Produkt geprüft werden. Eine Beurteilung des Produkts allein, wie es in der gegenwärtigen Diskussion teilweise gefordert wird, erachtet die EKAH als nicht ausreichend. *spu*

→ www.ekah.admin.ch

Wildbienen schützen und fördern

Wildbienen und andere Insekten spielen bei der Bestäubung von Wild- und Kulturpflanzen eine entscheidende Rolle. Doch ihre Häufigkeit und Vielfalt hat in den letzten Jahrzehnten durch den Verlust von Nahrungs- und Nistressourcen dramatisch abgenommen. Dies hat auch Auswirkungen auf die Landwirtschaft. Das FiBL-Faktenblatt «Wildbienen und Bestäubung» beleuchtet die Hintergründe und zeigt, wie Wildbienen geschützt und gefördert werden können. Das Faktenblatt ist soeben in der 2. Auflage erschienen und im FiBL-Shop auf Deutsch, Englisch und Französisch erhältlich. *tre*



→ www.shop.fibl.org; Bestell-Nr. 1633

Pflanzenschutzempfehlungen für den Biogemüsebau

Für den professionellen Biogemüsebau wurde soeben eine erweiterte Ausgabe des 68-seitigen Merkblattes publiziert. Neu wurde das Kapitel «Radien, Rettich» aufgenommen. Es behandelt folgende Problemfälle: Pelzigkeit, Falscher Mehltau, Rettichschwärze, Schorf, Kohlflye, Kohlerdföhe, Asseln, Springschwänze, Zwergfüssler, Mückenlarven, Kohlrübenblattwespe. Alle übrigen Kapitel wurden aktualisiert und teilweise ergänzt. *rs*

→ www.shop.fibl.org; Bestell-Nr. 1284



Kometian erhält Finanzhilfe vom Bund

Kometian, der Verein für komplementär-medizinische Tierheil-Angebote, setzt sich dafür ein, den Einsatz von Antibiotika und anderen problematischen Substanzen bei Nutztieren entscheidend zu reduzieren. An der 1. Generalversammlung des Vereins am



8. April 2016 am Inforama Waldhof in Langenthal konnte Präsident Werner Ammann als grossen Meilenstein über den Abschluss eines Finanzhilfevertrages mit dem Bundesamt für Landwirtschaft BLW berichten. Dank finanzieller Unterstützung durch weitere namhafte Institutionen konnte bereits in der Jahresrechnung 2015 eine beachtliche Reserve angelegt werden. Diese ermöglicht eine Ausdehnung der Beratungstätigkeit des Vereins in diesem Jahr. Es ist jederzeit möglich, sich als Betrieb für den telefonischen Beratungsdienst von Kometian anzumelden. Die Vereinsmitgliedschaft steht natürlichen und juristischen Personen aus der Landwirtschaft und anderen interessierten Kreisen offen. *mgt, rs*

→ www.kometian.ch

Vegane Produkte sind nicht immer bio und gesund

Das Angebot an veganen Produkten aus industrieller Herstellung wächst. Nun geben Zusatzstoffexzesse, Substanzen tierischen Ursprungs und ein Gerichtsprozess zu reden.

Das Interesse an rein pflanzlicher Nahrung wächst, der Trend hält nun schon etwa ein Jahrzehnt an. «Wir verzeichnen einen merklichen Anstieg von V-Label-zertifizierten Produkten. Es ist auffällig, wie die Nachfrage in diesem Segment zunimmt», meint Nathalie Schürch, die im Qualitätsmanagement der Lebensmittelverarbeiterin HACO AG tätig ist. Das FiBL Frick diskutierte die Thematik kürzlich am zweiten Kurs «Vegane Lebensmittel – Trend oder nachhaltige Entwicklung?». Bettina Holenstein, Mitarbeiterin der Geschäftsstelle Demeter Schweiz, reizte dies, teilzunehmen, denn «Vegan ist eben kein kurzer Trend, sondern Zeitgeist, mit dem sich Demeter Schweiz aktiv auseinandersetzt».

Gesundheitlich und moralisch fragwürdig

Der Zeitgeist beschert uns zurzeit eine breite vegane Produktepalette. «Die guten Beispiele sind biozertifiziert, handwerklich verarbeitet und die Zutaten kann man an den Fingern einer Hand abzählen, Zusatzstoffe bleiben aussen vor», sagt die Produktespezialistin Sigrid Alexander vom FiBL. Mit über 30 Zutaten und Aroma gehören die vorfrittierten, tiefgefrorenen veganen Nudelbratlinge der holländischen Firma «The Vegetarian Butcher» nicht dazu – auch wenn sie bio sind. Doch böte die Reduktion von Zutaten neben dem Gewinn an Glaubwürdigkeit auch einen ökonomischen Anreiz. «Für die HACO AG gilt, dass wir Zusatzstoffe so wenig wie möglich einsetzen. Denn gerade bei Bio- und veganen Produkten fallen oft

zusätzliche Abklärungen an», so Schürch. Im kritischsten Fall ist ein veganes Produkt nicht bio, stark verarbeitet und mit vielen Zusatzstoffen versehen. Das mag eine Konsumentin, die sich nicht aus gesundheitlichen Gründen, sondern primär des Tierwohls wegen vegan ernährt, nicht weiter stören.

Prekär wird es, wenn vegane Produkte mit Zusatzstoffen hergestellt werden, deren Ursprungssubstanz tierischer Herkunft ist, die tierischen Proteinbestandteile dann aber abgetrennt und gereinigt wurden. Fürs V-Label ist das zwar verboten, aber legal gemäss Artikel 33 der Kennzeichnungsverordnung (LKV). Damit bleibt unklar, womit das Butteraroma im veganen «Biorapsöl mit Buttergeschmack» gemacht wurde. «Aroma» muss für Bio natürlicher Herkunft sein. Ob tierisch oder pflanzlich bleibt unklar. In solchen Fällen wäre es für die vegane Konsumentin hilfreich, wenn Hersteller freiwillig das Aroma spezifizierten.

Biopflanzenkäse darf nicht mehr Käse heissen

Vegane Produkte können also Substanzen tierischen Ursprungs enthalten. Die Ironie der Geschichte ist, dass vegane Produkte nun bald nicht mehr «Soja-Milch» oder «Vegi-Käse» genannt werden dürfen. Im März 2016 verbot ein Landgericht in Deutschland dem namhaften Biohersteller Tofutown, seinen veganen Käse weiterhin als Käse zu verkaufen. Das Unternehmen wehrt sich und ist gewillt, die Verhandlungen bis vor den EU-Gerichtshof zu ziehen, nicht zuletzt, weil es den Begriff «vegan» gar nicht verwendet, obwohl es rein pflanzlich arbeitet. Verliert das Unternehmen in letzter Instanz, hätte das auch auf die Schweiz Auswirkungen. Doch die 35-jährige Firma ist siegessicher. Sie argumentiert, dass, analog zu Fruchtfleisch, lediglich die Konsistenz beschrieben werde. Zudem vermute heute bei Produkten wie «Soja-Käse» niemand mehr Produkte mit tierischen Bestandteilen. Für die Schweizer Hersteller ist zu hoffen, dass sie recht behalten. *Franziska Hämmerli* •



Wie schmecken vegane Joghurts aus Kokos, Soja oder Lupine? Und wie schmeckt Bio? Der Vegankurs am FiBL. Bild: Franziska Hämmerli

Biohof Widacher – seit 1980 vegan bewirtschaftet

Anna Moos ist eine Pionierin in Sachen veganer Landwirtschaft. Bereits vor 36 Jahren beschloss sie, ihren Betrieb, den Widacherhof in Malters LU, viehlos und biologisch zu führen.

Auf dem Biohof Widacher im luzernischen Malters stehen mehrere Treibhäuser. In einigen liegt nur Erde – bestreut mit einer Art Pulver. «Das ist Steinmehl und vegetarischer Dünger», erklärt Anna Moos. «Der vegetarische Dünger besteht vor allem aus Meeresalgen und führt dem Boden alle nötigen Mineralien zu.» Dank gezielter Fruchtfolge und einem Wechsel des Düngers alle zwei Jahre blieben die Böden ideal fruchtbar – ganz ohne tierische Substanzen, erklärt Anna Moos. «Schädlingsprobleme sind dank der gesunden Bodenqualität sehr selten. Falls es doch einmal Probleme gibt, kommen pflanzlichen Schädlingsbekämpfungsmethoden zum Einsatz.»

«Lebendige» Nahrung

Als Anna Moos und ihr Mann 1975 gemeinsam den Hof von ihren Schwiegereltern übernahmen, war dieser seit Generationen voll und ganz auf Milchwirtschaft ausgerichtet. Und so führten die beiden den Betrieb in den ersten Jahren traditionell weiter. Die beiden Kinder kamen zur Welt, doch leider hatte eine der Töchter schon früh gesundheitliche Probleme, und bei Anna Moos traten immer häufiger rheumatische Schmerzen auf.

Sie stiess zufällig auf eine Ausschreibung eines Ernährungs- und Lebensführungskurses. Spontan meldete sie sich an – und der Kurs veränderte kurzerhand ihr Leben. «Dort lernte ich, dass Fleisch unserem Organismus schadet und wir dank (lebendiger) Nahrung – also frisch und pflanzlich – weitgehend beschwerdefrei durchs Leben gehen können», erzählt Anna Moos. Doch vor über 35 Jahren war das gar nicht einfach – in einer Hofgemeinschaft mit drei Generationen, deren Mitglieder sich teilweise doch sehr fleischlastig ernährten. Anna Moos wollte vor allem die Familie nicht zu einer anderen Ernährungsweise zu zwingen. Also stellte sie ihre eigene Ernährung um, was erst zu Stirnrunzeln in der Familie führte, dann aber zu echtem Interesse und am Schluss zum Wunsch, dies auch zu probieren. Der Tochter ging es schon sehr bald gesundheitlich besser und auch die rheumatischen Beschwerden verschwanden. «Das war für mich ein klares Zeichen, diese Ernährungs- und Lebensweise weiter zu verfolgen.» Heute tendiert die 69-Jährige immer stärker in Richtung veganer Ernährung, doch auch sie benutzt ab und zu Milchprodukte in kleinen Mengen. Das Wichtigste in Sachen Ernährung ist das Bewusstsein, das dahintersteckt. Auch die innere Haltung beim Essen. So nimmt sie jeweils vor dem Essen Rücksprache mit ihrem «Gottselbst» oder Schutzengel, um mit dem Körper im Dialog zu bleiben.

Bereits 1980 fällten Anna Moos und ihr Mann den Entschluss, alles Vieh zu versteigern und auf biologische Land-



Um den Kontakt zur Kundschaft nicht zu verlieren, arbeitet Anna Moos einen Tag pro Woche tatkräftig im Hofladen mit.

Bild: Ann Schörer

wirtschaft umzusteigen. Im Dorf schüttelten die Leute den Kopf und Anna und Willi Moos mussten gegen viel Widerstand kämpfen. Leider kam ihr Mann durch diesen Konflikt an seine Grenzen und er verliess nach zwölf Jahren den Betrieb und die Familie. Anna Moos gab nicht auf und verfolgte ihren Plan alleine weiter. Der Erfolg gibt ihr heute recht: Der Betrieb läuft dank einem gut frequentierten Hofladen, dem Hauslieferdienst und einer Zusammenarbeit mit Grossverteilern gut. Dazu kommt zwei Mal wöchentlich ein Marktstand in Luzern. Saisonale Arbeitskräfte helfen dabei tatkräftig mit. Anna Moos ist zufrieden mit dem Erreichten. Ihre Tochter und ihr Schwiegersohn haben schon vor 13 Jahren den Betrieb übernommen. Doch noch immer hat sie neue Ideen – die jüngste ist vakuumiertes fermentiertes Gemüse.

Von veganer Landwirtschaft überzeugt

Noch heute arbeite Anna Moos immer fleissig auf dem Betrieb mit – vor allem in der Rüsterei. Die vegane Ernährung hat sich bei Anna Moos definitiv positiv ausgewirkt: Die Lebensfreude und Energie, die von ihr ausgehen, sind beeindruckend. Sie ist überzeugt, dass sich dieses neue Ernährungsbewusstsein rund um den Globus durchsetzen wird. Der aktuelle Trend zum Vegetarismus und vor allem auch zum Veganismus scheint ihr recht zu geben. *Ann Schärer*

→ www.biohofwidacher.ch

Palmöl hat ein Nachhaltigkeitsproblem – *die Biobranche sucht Alternativen*

Zwar gehören Knospe-Richtlinien zu den weltweit strengsten im Bereich Palmölproduktion. Dennoch gibt es in der Branche Bestrebungen, Palmöl in der Verarbeitung zu ersetzen.

Palmöl hat in den letzten Jahrzehnten einen grossen Boom erlebt und findet in der Lebensmittelverarbeitung zunehmend Verwendung. In der Schweiz hat sich der Import von Palmfett für die Lebensmittelindustrie in den letzten zehn Jahren rund verzehnfacht. Auch Knospe-Palmöl wird immer mehr importiert: 2011 waren es noch knapp 1500 Tonnen, 2014 schon über 2000 Tonnen.

Günstig und einfach zu verarbeiten

Seine Beliebtheit in der Verarbeitung hat das Palmöl verschiedenen Faktoren zu verdanken. Es ist zum Beispiel lange haltbar und geschmacksneutral, einfach in der Handhabung in Maschinen, und es ist bei Zimmertemperatur fest. Es muss also nicht gehärtet werden wie andere pflanzliche Öle. Die Härtung von Ölen wird aus gesundheitlicher Sicht kritisch be-

urteilt und ist in der Knospe-Verarbeitung verboten. Zudem ist Palmfett in der Beschaffung relativ günstig, je nach dem etwa rund 40 Prozent günstiger als Butter.

Sein Erfolg wurde dem Palmöl aber auch zum Problem. Der massive Ausbau des globalen Ölpalmenanbaus hat mitunter zu Abholzung der Regenwälder, Umweltverschmutzung durch Pestizide und Waldbrände, Vertreibung von der Bevölkerung und Ausbeutung von Landarbeitern geführt. Diese Probleme wurden in den letzten Jahren in der Öffentlichkeit immer stärker thematisiert, und immer mehr Konsumenten fragen sich, wieso Palmfett auch in Bioprodukten zu finden ist.

Für lactosefreien Zopf und Gipfeli

«Palmfett ist bei unseren Kunden und bei uns intern ein grosses Thema», sagt Anna Lehmann, Geschäftsführerin von Bio-beck Lehmann in Lanterswil TG. Die Bäckerei stellt Biogebäcke und Spezialitäten handwerklich her, hat eigene Verkaufsstellen und beliefert den Biofachhandel und Restaurants. «Viele fragen uns, warum wir Palmfett einsetzen, obwohl es ein so schlechtes Image hat», so Anna Lehmann. «Konsistenz und Geschmack des rein pflanzlichen Rohstoffs, der sich wie Butter gut in den Teig einarbeiten lässt, sind bei uns für die Wahl dieses Fettes ausschlaggebend. Für gewisse vegane Produkte,

Eindruck aus Indonesien: Cash crop der Konzerne gegen Nahrungsmittelversorgung der lokalen Bevölkerung. Das ehemalige Reisfeld im Vordergrund muss Ölpalmen weichen (Jungpflanzen im Vordergrund und Anlage bei Ertragsbeginn weiter hinten). Bild: Franz J. Steiner



wenn zum Beispiel tourierte Teige enthalten sind, setzen wir auf Knospe-Pflanzenfett bestehend aus Sonnenblumenöl und Palmöl.» Gerade wegen den teils problematischen Produktionsbedingungen verwende sie konsequent Knospe-zertifiziertes Palmfett, sagt Anna Lehmann, und sie informiere die Kunden transparent und bieten auch alternative Produkte mit anderen Zutaten an. «Wir sind auch daran, unsere Rezepturen einzeln zu überprüfen und, wo sinnvoll, anzupassen». Biobeck Lehmann verwendet Schweizer Sonnenblumenöl in veganen Cakes, natives Olivenöl in veganen Pralinés und Schweizer Bio-butter in Gipfeli und Weizenzopf.

Coop setzt auf Nachhaltigkeits-Label

Bei Coop ist man eher konservativ, was den Ersatz von Palmöl betrifft. «Es gibt heute keine Alternative, welche die gleichen Eigenschaften im Hinblick auf Gesundheit, technische Verarbeitung, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit aufweist», sagt Coop-Mediensprecher Urs Meier. «Eine Verschiebung der Nachfrage zu anderen pflanzlichen Ölen würde den Landbedarf im Anbau und damit die ökologische Belastung massiv vergrössern.» Im Vergleich zu anderen ölhaltigen Nutzpflanzen biete Palmöl bei den geringsten Kosten den besten Ertrag im Verhältnis zur Anbaufläche, sagt Meier.

Kommt es für Coop infrage, wo möglich wieder mehr Bio-butter einzusetzen? «Bei einem Wechsel auf Butter würde die nötige Landfläche unverhältnismässig steigen und somit auch die ökologischen Belastung. In den von Coop produzierten Mengen ist Butter deshalb nicht als Alternative umsetzbar», so der Mediensprecher.

WWF ist inzwischen selbst unzufrieden mit RSPO

Stattdessen will Coop auf mehr Nachhaltigkeit bei Palmöl setzen. Ab Ende 2016 soll in sämtlichen Coop-Produkten nur noch Palmöl eingesetzt werden, das das RSPO-Label trägt. Der Round Table on Sustainable Palmoil (RSPO) wurde 2004 auf Initiative des WWF gegründet und brachte Umweltorganisationen und die Palmölbranche an den Verhandlungstisch. Das Ziel sei, die Zerstörung von artenreichen Tropenwäldern zu begrenzen, schreibt der WWF. Von verschiedenen anderen Umweltorganisationen wird RSPO seit Längerem als Feigenblatt kritisiert und der WWF zeigt sich heute auch selber enttäuscht: «Das Label entspricht längst nicht in allen Punkten den Forderungen des WWF.» So sei etwa der Einsatz von gefährlichen Pestiziden wie Paraquat und die Umwandlung von Torfböden nicht verboten.

Kein Vertrauen in das RSPO-Label hat auch Franz J. Steiner. Er ist Mitglied der Markenkommission Import (MKI) von Bio Suisse und beschäftigt sich seit über 30 Jahren intensiv mit den Aktivitäten der Palmölfirmen in Kalimantan (Indonesien). «RSPO ist ein reines Greenwashing-Label, das wenig bis nichts an der tatsächlichen Situation verbessert», sagt er. «Coop und Migros sind schlecht beraten, wenn sie sich auf dieses Label verlassen.»

Die Knospe-Richtlinien gehen bezüglich der Palmölproduktion teilweise weit über die Anforderungen des RSPO-Labels hinaus (siehe Kurzinfo rechts). Dennoch überlegt man sich derzeit bei Bio Suisse, wie sich die Nachhaltigkeit der in der Knospe-Verarbeitung eingesetzten Fettrohstoffen weiter verbessern liesse. Entsprechende Abklärungen sind im Gange.

Markus Spuhler



Was kann Knospe-Palmfett?

Letztes Jahr wurden über 31 000 Tonnen Palmfett in die Schweiz importiert. Rund 2000 Tonnen davon waren Knospe-zertifiziert. Knospe-Palmfett unterliegt strengen ökologischen und sozialen Anforderungen. So müssen die Richtlinien von Bio Suisse eingehalten werden und der Anbau ist nur auf Flächen erlaubt, die vor 1994 gerodet wurden. Brandgerodete Flächen sind ebenfalls ausgeschlossen. Derzeit gibt es drei Firmen, deren Palmölanbau mit der Knospe zertifiziert sind. Sie befinden sich in Brasilien, Kolumbien und Madagaskar. Diese Projekte werden jährlich von lokalen Kontrollstellen auf die Einhaltung der Knospe-Anforderungen überprüft.

RSPO- und Knospe im Vergleich

2014 hatte Coop angekündigt, dass ab 2016 in allen Coop-Produkten nur Palmfett enthalten sein darf, das mit dem RSPO-Label (Roundtable on Sustainable Palmoil) ausgezeichnet ist. Das gilt auch für die Knospe-Produkte. Eine Semesterarbeit an der HAFL Zollikofen hat die RSPO-Standards mit den Bio-Suisse-Richtlinien verglichen und kommt zum Schluss, dass die Bio-Suisse-Richtlinien die wichtigsten Anforderungen des RSPO-Standards abdecken. In sechs von neun Punkten gehen sie weit darüber hinaus. *spu*

Neue Grenzen: Mindestens 75 Prozent Gras und maximal 4000 Legehennen

An der Frühlings-DV standen wichtige Entscheidungen an: etwa das GMF-Obligatorium, die Tierzahlbeschränkung beim Geflügel oder die Weisung zum Antibiotikaeinsatz.

Am 13. April trafen sich die 100 Delegierten von Bio Suisse zu ihrer Frühlingsversammlung in Olten. Das emotionalste Traktandum war sicherlich die Frage, ob das GMF-Programm des Bundes auf Knospe-Betrieben obligatorisch werden soll. Aber auch der Antrag der IG Bio-Ei, die Anzahl Ställe zu beschränken, und die neuen Weisungen zum Antibiotikaeinsatz gaben Anlass zu angeregten Diskussionen.

Mindestens 75 Prozent Gras im Talgebiet

Bereits 2014 war das Bundesprogramm zur graslandbasierten Milch- und Fleischproduktion (GMF) zum ersten Mal Thema an der Delegiertenversammlung. Eine Entscheidung über dessen Obligatorium wurde bisher aber immer wieder vertagt. Der Vorstand wollte die Frage der Wiederkäuerfütterung grundsätzlich angehen und einen Strategieprozess in Gang bringen. Bis anhin fanden bereits zwei Workshops dazu statt. Der Vorstand hätte die Abstimmung auch dieses Mal gerne wieder vertagt. Die Bärner Bio-Bure stellten jedoch den Antrag, einen an diesen Workshops formulierten Weg bereits heute in die Richtlinien zu schreiben: Unabhängig vom GMF-Programm soll ein Mindestgrasanteil – frisch, getrocknet oder siliert – festgelegt werden, nämlich 75 Prozent im Talgebiet und 85 Prozent im Berggebiet. «Wir wollen den Anschluss an andere Labels nicht verlieren. Zudem erfüllen schon sehr viele Biobetriebe die GMF-Anforderungen, insbesondere im Berggebiet», erklärte Kathrin Schneider von den Bärner Bio-Bure ihren Antrag. Thomas Marty von Bio Ostschweiz meinte, Grasfütterung sollte bei Biowiederkäuern Standard sein, da-



«Grasfütterung sollte bei der Biowiederkäuerhaltung Standard sein, damit sich der Konsument darauf verlassen kann.»

mit sich die Konsumenten darauf verlassen könnten. Thomas Herwig von Bio Jura vermutete jedoch hinter dem Berner Antrag die Absicht, den Markt regulieren zu wollen: «Die Biobauern im Berggebiet haben Angst, dass ihre Milch von Neumstallern durch günstige Milch aus Silomais verdrängt werden könnte.» Als weiteres Gegenargument etwa wurde genannt, dass die Herkunft des Futters entscheidender sei als dessen

Art und man deshalb die Raufutterimporte reglementieren oder einen Mindestanteil für betriebseigenes Futter formulieren sollte. In der Abstimmung gaben die Delegierten aus den grossen Bergkantonen Bern und Graubünden den Ausschlag. Der Antrag der Bärner Bio-Bure wurde mit 55 zu 39 Stimmen bei einer Enthaltung angenommen. Die neue Richtlinie tritt per 1. Januar 2018 in Kraft. Der Strategieprozess zur Wiederkäuerfütterung wird weitergeführt.

Antibiotikawirkstoffe schonen

Die Weisung zum Antibiotika-Einsatz, die der Vorstand letzten Sommer in Kraft setzte, wird nun definitiv in die Richtlinien aufgenommen. Drei Mitgliedorganisationen hatten Einsprache erhoben. Ab dem 1. 1. 2017 dürfen bei Erstbehandlungen nur Antibiotika zum Einsatz kommen, die als Wirkstoffe keine Cephalosporine der 3. und 4. Generation, kein Makrolid und keine Fluorchinolone enthalten. Alle diese Wirkstoffe dürfen Knospe-Tierhalter nur – falls tierärztlich



«Keine weltbewegende Veränderung, aber trotzdem ein starkes Zeichen.»

Urs Brändli zur neuen Richtlinie zum Antibiotikaeinsatz.

verordnet – bei Zweitbehandlungen einsetzen oder bei Erstbehandlungen, wenn sie mit einem Antibiotogramm nachweisen, dass die anderen Wirkstoffe nicht wirken oder keine anderen Wirkstoffe für die Behandlung zugelassen sind. Bei Gruppentherapien und Euterbehandlungen ist der Einsatz dieser Wirkstoffgruppen immer nur mit Antibiotogramm erlaubt. Bei jeder Euterbehandlung muss Milch von der zu behandelnden Kuh auf resistente Keime analysiert oder für eine spätere Analyse zurückgestellt werden (siehe Kurzinfo rechts.)

Legehennen: Tier- und Stallzahl beschränkt

Die IG Bio-Ei hatte beantragt, auf Knospe-Betrieben den Legehühnerbestand auf zwei Legehennenställe à 2000 Tiere und einen Aufzuchtstall für 4000 Tiere zu beschränken (siehe Bioaktuell 2/2016). Als Hauptargumente dafür nannte der Präsident der IG, Markus Schütz, einerseits die Tatsache, dass die Tiergesundheit bei grösseren Tier- und Stallzahlen immer schwieriger zu managen sei, und andererseits das Image. Es gelte auf alle Fälle zu vermeiden, dass auf einzelnen Biobetrieben der Eindruck von Massentierhaltung entstünde. Der Vorstand empfahl den Antrag zur Ablehnung. Es brauche erst eine gründliche Analyse, insbesondere solle auch die Eigenversorgung mit Futtermitteln vom Betrieb in Betracht gezogen werden. Zudem äusserte er den Verdacht, dass die IG den Markt beschränken wolle. Dem widersprach Peter Lüscher



Die Frühlings-Delegiertenversammlung fand am 13. April im Stadttheater Olten statt. Bild: Franziska Hämmerli

von der Fachgruppe Eier: «Auch mit dieser neuen Regelung steht es nach wie vor allen Knospe-Produzenten frei, mit zwei 2000er-Ställen in die Eierproduktion einzusteigen.» Die Delegierten stimmten dem Antrag der IG Bio-Ei grossmehrheitlich zu, die Beschränkungen treten ab sofort in Kraft.

Ausgabenüberschuss von 100 000 Franken

Der Vorstand präsentiert für 2016 einen Abschluss mit einem Ausgabenüberschuss von rund 100 000 Franken. Die Gründe dafür liegen beim Mehraufwand für Auslandszertifizierungen und bei höher als vorgesehenen Personalausgaben auf der Geschäftsstelle. Die Kosten für den Werbespot waren ebenfalls höher als vorgesehen. «Dies ist in erster Linie mit der Unzulänglichkeit der beauftragten Agentur zu begründen», sagte



«Der Bioeiersektor ist am Wachsen. Noch können wir aber verhindern, dass Strukturen entstehen, die dem Image schaden.»

Markus Schütz, IG Bio-Ei

Vorstandsmitglied Monika Rytz. Das Budget für das Marketing konnte aber trotzdem eingehalten werden, indem auf gewisse Projekte verzichtet und anderweitig Kosten eingespart wurden. Die Delegierten genehmigten den Jahresabschluss 2015 ohne Gegenstimme.

Kritik an Vorstand und Geschäftsleitung gab es bezüglich des neuen Biolehrmittels für die landwirtschaftliche Ausbildung: Andi Schmid von Bio Grischun sagte, die operative Führung des Lehrmittelprojektes habe Schiffbruch erlitten. «Es wurde nicht gehandelt, als das Projekt in Schieflage geriet.» Schmid ist enttäuscht. «Das neue Lehrmittel hätte mehr sein

sollen als die Überarbeitung des alten: Man hätte einen neuen Akzent in der Bildungslandschaft setzen können, ein innovatives Lehrmittel mit Einbindung von Informatik und neuen Medien.» Eine solche Version ist nun in Bearbeitung und wird voraussichtlich auf das Bildungsjahr 2017/2018 eingeführt.

In weiteren DV-Geschäften wurde die im zweiten Anlauf nun statutenkonforme Zusammensetzung des Wissensgremiums gutgeheissen sowie Vorstand und Präsident in ihrem Amt bestätigt. Ebenfalls bestätigt wurde der eingeschlagene Weg in Sachen faire Handelsbeziehungen. Abgelehnt wurde der Antrag von Biofarm, der einen zurückgezogenen Antrag der Schweizer Bergheimat zur finanziellen Förderung von Entwicklungsprojekten im Bereich Bioackerbau wieder aufnehmen wollte. Die Delegierten nahmen hingegen den Vorschlag für ein neues Kapitel in den Richtlinien mit dem Titel «Grundsatz Nachhaltige Entwicklung» an (siehe dazu separaten Artikel auf Seite 22). Markus Spuhler



Welche Antibiotika darf ich wann einsetzen?

Die neue Weisung zum risikobasierten Einsatz von Antibiotika gilt ab dem 1. 1. 2017. Bis dahin wird Bio Suisse jeden Tierhalter persönlich anschreiben und ihm ein Merkblatt über die praktische Umsetzung der neuen Weisung schicken. Eine Liste mit allen derzeit zugelassenen Antibiotika ist unter dem untenstehenden Link verfügbar. Orange eingefärbt sind darauf die etwa 50 Medikamente, die einen der kritischen Wirkstoffe enthalten und somit den Einschränkungen gemäss der neuen Richtlinie unterliegen. Diese Liste ist nicht abgeschlossen, ausschlaggebend sind bei jedem Produkt die enthaltenen Wirkstoffe. spu

→ www.bio-suisse.ch > Über uns > Verbandsintern
> Delegiertenversammlung > Liste der Antibiotika-Medikamente für Nutztiere

Knospe soll «nachhaltig» sein

Die Delegierten haben einem neuen Grundsatz zur nachhaltigen Entwicklung in den Richtlinien zugestimmt. Verarbeitungsbetriebe können nun einen Online-Check ausfüllen.

Die Marke Knospe ist bekannt. Sie steht für Bio, wird aber gemäss Untersuchungen von den Konsumenten und Akteuren nicht zwingend mit Nachhaltigkeit in Verbindung gebracht. Deshalb hat der Vorstand die Nachhaltigkeit in den nächsten Jahren als strategischen Fokus verankert. Er will die Leistungen und den umfassenden Ansatz der Knospe vermitteln und damit die Marke stärken. Der neue Werbeslogan – «Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht» – ist ein erster Schritt.

Leistungen der Landwirte besser kommunizieren

Die Definition von Bio Suisse für Nachhaltigkeit folgt der Brundtland-Definition von 1987: «Die Knospe ist nachhaltig, bietet den Menschen eine gute Lebensgrundlage, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu beeinträchtigen.» Der Grundsatzartikel im Teil I der Richtlinien gibt allen bisherigen Bestrebungen von Bio Suisse im Bereich Nachhaltigkeit nun ein Dach.

Die neue Richtlinie hat keine zusätzlichen Anforderungen für Landwirte zur Folge. Die bestehenden Richtlinien und Entwicklungen umfassen bereits alle Dimensionen der nachhaltigen Entwicklung der Knospe-Betriebe. Etwa mit der

Förderung der Biodiversität und der Tiergesundheit oder der Umsetzung der sozialen Anforderungen im In- und Ausland.

Neue Anforderung in Verarbeitung und Handel

In Teil III fordert die neue Weisung ab 2017 von allen Lizenznehmern eine Selbsteinschätzung der Nachhaltigkeit ihres Betriebes. Damit soll die eigenverantwortliche Weiterentwicklung der Verarbeiter und Händler gefördert werden. Die Lizenznehmer können ihre Massnahmen in allen Bereichen der Nachhaltigkeit selber einschätzen und Prioritäten zur weiteren nachhaltigen Entwicklung ihres Unternehmens setzen. Die Lizenznehmer wurden in einem Workshop, einer Umfrage und einer Vernehmlassung zu den Richtlinien einbezogen. Ab 2018 muss ein Nachhaltigkeitsbericht oder eine Nachhaltigkeitsanalyse der Kontrolle vorgelegt werden. Die Umsetzung konkreter Massnahmen liegt aber in der Verantwortung der Lizenznehmer.

Ein neuer Online-Nachhaltigkeitscheck wurde in Zusammenarbeit von Bio Suisse, FiBL und SFS (Sustainable Food Systems, eine Tochterfirma des FiBL) erarbeitet. Er beruht auf den Leitlinien für nachhaltige Entwicklung der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO der Vereinten Nationen. Damit orientiert man sich an international vergleichbaren Standards. Der Online-Check kann ab Mai von ausgewählten Lizenznehmern getestet werden. Ab Oktober wird der Check für alle zur Verfügung stehen. Karin Nowack, Bio Suisse

Wer Interesse hat, den Online-Check zu testen, kann sich bei Karin Nowack melden.

→ karin.nowack@bio-suisse.ch; Tel. 061 204 66 64

Umfrage: Bio Suisse will die Produzenten-Stimmung kennen

Im Mai startet Bio Suisse eine neue Umfrage. Man will herausfinden, wo die Mitglieder Handlungsbedarf sehen.

«Die Meinung unserer Mitglieder ist uns wichtig!», sagt Judith Köller, die bei Bio Suisse die jüngste Umfrage bei den Produzenten betreut. Dabei geht es vor allem um die Frage, wie zufrieden die Knospe-Produzentinnen und -Produzenten mit der aktuellen Situation generell sind und in welchen Bereichen sie Handlungsbedarf für ihren Verband sehen. «Jeder Produzent kann aktiv etwas zur weiteren Verbesserung der Verbandsarbeit beitragen, wenn er sich 10 bis 15 Minuten Zeit nimmt, um die Umfrage zu beantworten», erklärt Judith Köller weiter. Wer die Fragen beantwortet, nimmt zusätzlich an einem Gewinnspiel teil. Bio Suisse verlost einmal einen ku-

linarischen Geschenkkorb mit feinen Bioprodukten im Wert von 200 Franken und fünfmal ein hochwertiges Gewürzset im Wert von je 45 Franken.

Die Umfrage läuft bis am 31. Mai 2016. Sie ist für Knospe-Produzentinnen und Knospe-Produzenten über die Webseite von Bio Suisse zugänglich www.bio-suisse.ch/umfrage. Dieser Tage erhalten Produzenten, die bei Bio Suisse ihre Mailadresse hinterlegt haben, einen entsprechenden Link per Mail zugesandt. Eine Papierversion der Umfrage kann telefonisch unter 061 204 66 66 oder per E-Mail bio@bio-suisse.ch bei der Geschäftsstelle bestellt werden.

Und was passiert mit den Daten, wenn man dem Verband mal seine Meinung sagt? «Uns interessiert das grosse Bild der Bedürfnisse und der Stimmung unter den Produzenten», sagt Judith Köller. «Die Umfrage ist anonym. Alle Daten werden absolut vertraulich behandelt.» sja

Gesagt an der Delegiertenversammlung

An der Frühlings-Delegiertenversammlung von Bio Suisse wurde angeregt debattiert. Und auch nach den Abstimmungen sorgen die Entscheide für Gesprächsstoff. Bioaktuell hat sich bei den Delegierten nach ihren Einschätzungen erkundigt. Hier eine Auswahl der Statements. *spu*



«Es freut mich, dass Nägel mit Köpfen gemacht wurden. Jetzt hinkt Bio nicht mehr hinterher. Auf dem Mindestgrasanteil können wir aufbauen und in Ruhe weitere Lösungen finden.»

Francine Riesen, Bärner Bio-Bure



«Im Berggebiet ist ein Mindestgrasanteil kaum eine Einschränkung. Ich halte so viele Tiere, wie ich betriebseigenes Futter habe. Im Sommer Weide, im Winter Heu und etwas Grassilage.»

Melchior Knaus, Bio Ostschweiz



«Die Entwicklung der Biolandwirtschaft ist sehr positiv. Die Anzahl der Landwirte steigt. Aber der Pflichtenkatalog auch, manchmal aus falschen Gründen, aus Angst. Lasst uns positiv in die Zukunft blicken.»

Matthieu Glauser, Bio Vaud



«Die Delegiertenversammlung von Bio Suisse ist für mich ein interessanter Tag. Ich bekomme viele Informationen und die Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen und Gedanken auszutauschen.»

Silvia Ulrich, neu bei Bio Schwyz



«Der Bioackerbau soll doch gefördert werden. Darum leuchtet es überhaupt nicht ein, warum dieser Antrag, der der Ackerbauforschung mehr Geld zusprechen wollte, abgelehnt wurde.»

Donata Clopath,
Schweizer Bergheimat



«Ich bin beeindruckt vom Engagement der Delegierten und der Diskussionskultur. Bei der DV des SBV sind wesentlich weniger Voten aus der Versammlung möglich, was eigentlich schade ist.»

Markus Ritter,
Präsident Schweizer Bauernverband.

Aufzeichnung und Bilder: Susanna Azevedo

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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



eco.festival 27.-29. Mai 2016

«Welternährung
und die Schweiz»

eco.ch



11. eco.natur kongress

27. Mai 2016 Basel



Stiftung
Mercator
Schweiz

svgroup

binkert buag

THEATER
BASEL

seit 1937 - CH-Produkt

Natürlich Bio

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

Telefon 034 411 30 88

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

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

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

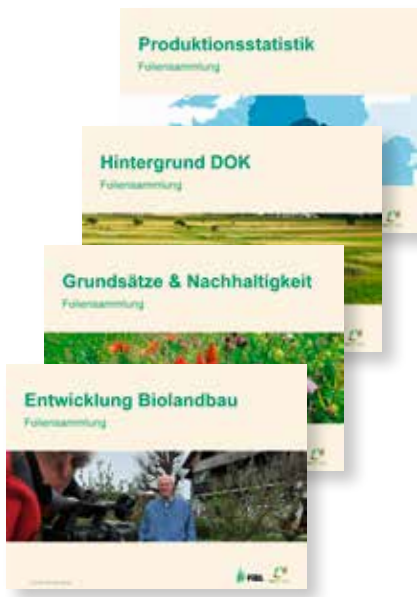
Aufwachsen mit Biodiversität

Jeden Monat in Ihrem Briefkasten
und rund um die Uhr auf

BIOAktuell.ch

Die Plattform der Schweizer
Biobäuerinnen und Biobauern





«Foliensammlung Biolandbau» aktualisiert

FiBL und Bio Suisse geben für Unterrichtszwecke die «Foliensammlung Biolandbau» in einer 2. Auflage heraus. Mit der Aktualisierung der 500 Seiten umfassenden PowerPoint-Dateien wurde das Wissen rund um die biologische Landwirtschaft in zehn Kapiteln frisch aufbereitet und mit neuen Erkenntnissen aus der Bioforschung ergänzt. Die einzelnen Kapitel können auf der FiBL-Homepage heruntergeladen werden. Die französischsprachige Version folgt im Herbst 2016. *Kathrin Huber, FiBL-Beratung*

→ www.shop.fibl.org; Bestell-Nr. 1354

Biohof-Meisterschaft: Jetzt anmelden

Am 26. 6. 2016 organisiert Bio Suisse auf dem Biohof Schüpfenried in Uetligen BE die erste Biohof-Meisterschaft. Auf dem Programm stehen die Disziplinen Wettjäten, Wettmelken, Heuballen-Slalom, Apfelbaum-Slack-Line sowie ein Bio-Rate- und -Schätzquiz. Teilnehmen können Einzelstarter oder Fünferteam. Zu gewinnen gibt es eine Übernachtung im Biohotel Ucliva für zwei Personen, einen Einkaufsgutschein für den Biohofladen Schüpfenried und ein Gewürzset von Bio Suisse. *spu*

→ www.bio-suisse.ch/de/hof-meisterschaft.php

«Sehe ich ein Problem, dann muss ich etwas tun.» Franz J. Steiner, FiBL-Berater und MKI Bio Suisse

Viele Unstimmigkeiten hat er beobachtet, viele Ungerechtigkeiten aufgedeckt. Doch das reicht ihm nicht. Er will auch etwas dagegen tun. Franz Steiner hat in seinem bewegten Leben bereits zahlreiche Projekte aufgebaut, um die Dinge wieder ins Lot zu bringen. «Es ist schon fast eine Sucht», meint er «ich kann gar nicht anders.» Vierzehn Jahre lang lebte Steiner als landwirtschaftlicher Experte für den Bund und als Farmverwalter in Südamerika und Asien. Er betreute landwirtschaftliche Schulungsprojekte und setzte sich für den Erosionsschutz, für Aufforstungen und Waldmischkulturen ein. In Borneo war er Zeuge der ersten Enteignungen von Einwohnern wegen Palmöl. Heute sind die Enteigneten zu billigen Arbeitskräften auf den Plantagen geworden. Neben seinem Haus wurden die Baumwollplantagen vom Flugzeug aus mit Pestiziden behandelt. Mit schweren Folgen für die Gesundheit der Menschen. Diese Erlebnisse haben ihn geprägt. Seither steckt er seine Energie in unzählige Projekte zur Verbesserung der Situation der Landwirtinnen und Landwirte und ihrer Umwelt. Franz Steiner hat unter anderem eine Biokontrolle auf Java und eine nachhaltige Kaffee-Kooperative in Sumatra aufgebaut. Dieser Wissensschatz ist essenziell für seine bald achtjährige Tätigkeit in der Markenkommission Import bei Bio Suisse. Es mangelt dem



Mitbegründer der Marke «Bio Weide-Beef» und langjährigen Geschäftsführer der Pro Beef GmbH auch nicht an Ideen, die er in seiner neuen Tätigkeit als Berater am FiBL umsetzen möchte. So sucht Franz Steiner für ein zukünftiges Projekt nach Biolandwirten, die Erfahrungen mit Problempflanzen auf der Alp gemacht haben (siehe Artikel «Ärger auf der Alp» auf Seite 11). Und dank seinem Artikel zur Mast von schweren Ochsen in der letzten Ausgabe von Bioaktuell haben sich bereits 25 Bauern gemeldet, die Interesse an der neuen Mastvariante haben. Wir wünschen dem kritischen Beobachter und unermüdlichen Macher Franz Steiner weiterhin viel Erfolg bei seinen Projekten. *fra*

Qualität der Knotenbeutel wurde verbessert

Seit Anfang Jahr bietet Bio Suisse im Onlineshop anstatt der bis anhin gebräuchlichen Plastikbeutel biologisch abbaubare Knotenbeutel an. Nun wurde in einem zweiten Schritt die Qualität dieser Beutel stark verbessert. Auf Hinweise von Produzenten wurde das Material so optimiert, dass der Eigengeruch der Säcke bei Verwendung für Gemüse und Früchte reduziert wurde und der Inhalt länger frisch bleibt. Zudem wurden die Beutel mit einem Aufhängeloch versehen, damit man sie einfacher abreißen und befüllen kann. Die Beutel tragen die Zertifikate «OK Compost» und «OK Compost HOME». Nach wie vor unterstützt Bio Suisse die Einführung der Säcke mit einem Rabatt

von 65 Prozent anstatt der regulären 50 Prozent Subventionierung für alle Mitglieder. Die Marketingabteilung von Bio Suisse ermutigt Marktfahrer und Direktvermarkter, die Kunden über die optimierten Knotenbeutel zu informieren. *Sylvia Gysin, Marketing Bio Suisse*

→ shop.bio-suisse.ch



Richtpreise angehoben



Fleisch: Direktvermarkter-Richtpreise angehoben

Jeder Direktvermarkter sollte zuerst Arbeit und Kosten im Stall, den Aufwand für die Lohnschlachtung, die Verarbeitung und die Vermarktung sowie die Transporte berechnen und auf die verschiedenen Fleischstücke und Erzeugnisse verteilen. Daraus sollten dann die Preise für den Endkunden abgeleitet werden. Es gilt auch das Risiko einzubeziehen, dass ein Teil nicht oder nur vergünstigt verkauft werden kann. Danach lohnt sich ein Vergleich mit den Richtpreisen oder auch den Preisen im Detail- und Fachhandel. Die Richtpreise für Fleisch zum Verkauf an den Endkun-

den waren bisher im Verhältnis zum Aufwand zu niedrig. Deshalb hat die Fachgruppe Fleisch entschieden, die empfohlenen Preise anzuheben. Für die Gastronomie müssen die Preise separat berechnet und das Fleisch deutlich günstiger angeboten werden. Gastronomen mit Interesse an Nachhaltigkeit werden auch Fleisch vom Vorderviertel und nicht nur Edelstücke abnehmen. Die Verarbeitung kann zum Teil dem Koch überlassen werden und der Vermarktungsaufwand ist geringer, vor allem wenn langfristige Partnerschaften entstehen. *Michèle Hürner*

- © In der Broschüre «Direktvermarktung von Fleisch» von Agridea und BFS finden sich ein Formular für die Preiskalkulation, Checklisten, Gewichtstabellen etc.
→ www.agridea.ch > Publikationen > Betrieb, Familie, Diversifizierung > Direktvermarktung
- © Neue Richtpreise für die Direktvermarktung
→ www.bioaktuell.ch > Markt > Direktvermarktung > Richtpreise
- © Bio Suisse stellt Tipps zur Verkaufsförderung, Hilfsmittel und Vorlagen bereit
→ www.bio-suisse.ch > Produzenten > Direktvermarktung
- © Es ist kostenlos und für Betriebe mit und ohne eigene Webseite sinnvoll, sich auf www.knospehof.ch einzutragen
- © Im Onlineshop von Bio Suisse gibt es vergünstigte Materialien für die Verpackung und Auszeichnung von Produkten sowie Material zur Auszeichnung oder Dekoration des Betriebes oder Marktstandes.
→ shop.bio-suisse.ch
- © Bio Suisse bietet den Service, die Etiketten zu überprüfen.
→ bio@bio-suisse.ch

Erdbeer-Richtpreis bleibt auf Vorjahresniveau

Die Erdbeerkulturen sehen dieses Jahr gut aus und lassen auf eine zufriedenstellende Ernte schliessen. Im Wallis startet die Ernte in der Kalenderwoche (KW) 18 oder 19, in der Ostschweiz in KW 19 und in der Nordwestschweiz in KW 22. Die Richtpreise wie auch die Regelung der Aktionsrabatte für Bio-

erdbeeren bleiben unverändert gegenüber 2015. Für eine erfolgreiche Handhabung der Erntepeaks ist ein guter Informationsfluss zwischen Produzenten und Handel essenziell.

→ www.bioaktuell.ch > Markt > Obst > Beeren > Preise

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



Milena van der Molen im Apfelsortenversuch beim Ausdünnen der Blüten. Bild: Anna Struth

Bäume und Obst sind ihre Leidenschaft

Die Lehrlinge im schweizerischen Bioobstbau lassen sich an einer Hand abzählen. Milena van der Molen, Auszubildende im 2. Lehrjahr, ist eine von ihnen.

«Ich möchte etwas machen, was der Mensch braucht», antwortet Milena van der Molen auf die Frage, was sie dazu motiviert, eine Lehre im Obstbau zu machen. Mit der gleichen Grundmotivation hatte sie zuvor ein Architekturstudium begonnen, doch bald schon gemerkt, dass sie weniger am Computer und näher am Lebendigen arbeiten möchte. Bäume hatten sie schon immer fasziniert und so lag die Entscheidung für die Obstbaulehre nahe. Seit Sommer 2014 verbringt die Halbschweizerin, die in den Niederlanden aufgewachsen ist, nun ihre ersten beiden Lehrjahre in der Obstbauforschung am FiBL in Frick. Bewusst hat sie sich für die dreijährige Lehre entschieden, um die Ausbildung intensiver zu erleben.

Wahrnehmungsschulung durch Forschung

Auf zwei Hektaren werden am FiBL Versuche mit Äpfeln, Birnen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren durchgeführt. «Ich mag die Abwechslung im Forschungsbetrieb, neben dem Anbau habe ich auch mit der Datenerfassung und Laboruntersuchungen zu tun», so Milena van der Molen. Das genaue Hinschauen bei der Datenerfassung, zum Beispiel darauf, von welchem Tier die Frassspuren am Apfel stammen, helfe dabei, die Wahrnehmung zu schulen, erzählt sie weiter.

Überhaupt sind das Wahrnehmen und Kennenlernen der Bäume ein grosses Anliegen der 24-jährigen: «Die Wechselwirkungen zwischen den Bäumen und ihrer Umgebung –

Wetter, Boden, Insekten, Pilze – zu begreifen, hat mir auch Rückschlüsse auf mein eigenes Leben ermöglicht.» So wäre ihr durch die Bäume, die bei der Befruchtung komplett von wenigen Insekten abhängig sind, zum Beispiel klar geworden, dass gegenseitige Abhängigkeiten auch positiv sein können.

Zukunftsvision solidarische Landwirtschaft

Im August wird die Auszubildende für ihr letztes Lehrjahr auf einen Erwerbsbetrieb wechseln. «Ich freue mich, dort ein weiteres Gebiet kennenzulernen und auch ein bisschen darauf, beim Ernten nicht mehr jede Kirsche zählen zu müssen», sagt sie lachend.

Später möchte sie das Erlernte am liebsten in eine Hofgemeinschaft einbringen, die nach den Prinzipien der solidarischen Landwirtschaft arbeitet: «Viele Menschen haben ein negatives Bild von den Bauern. Durch den Kontakt zwischen Produzenten und Konsumenten können wir das ändern.» Den Lehrgang der Kooperationsstelle für solidarische Landwirtschaft, den sie derzeit besucht, findet sie sehr inspirierend.

«Ich kann mir gut vorstellen, meine Arbeit im Obstbau mit einer Arbeit ausserhalb der Landwirtschaft zu kombinieren», ergänzt Milena van der Molen ihre Zukunftspläne. Doch bis zur Verwirklichung dieser Vision werden noch ein paar Jahre ins Land ziehen, denn zuerst möchte sie es noch einmal an der Uni versuchen und Informationswissenschaften studieren.

Liebe zum Geschmack

Nach den aktuellen Arbeiten gefragt, erzählt Milena van der Molen von 20 Himbeersorten, die sie gerade für einen Sortenversuch anpflanzen. «Ich freue mich schon darauf, wenn die Beeren reif sind, denn jede der Sorten schmeckt anders», sagt sie. Und dass der Geschmack der Früchte eigentlich schon Grund genug sei, Obstfachfrau zu lernen. Theresa Rebholz •

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

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch 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

Tag der offenen Zuchtgärten

Wann und wo
Samstag, 2. Juli, 11 bis 17 Uhr
Getreidezüchtung Peter Kunz, Seestrasse 6, Feldbach

Information
GZPK, Tel. 055 264 17 89
office@gzpk.ch
www.getreidzuechtung.ch

1001 Gemüse & Co.

1001 Gemüse & Co. setzt sich ein für die Erhaltung und Förderung der Vielfalt von Nutzpflanzen und deren Verwendung für zukünftige Produzenten- und Konsumentengenerationen sowie die Förderung von vielfältiger, bäuerlicher Saatgutarbeit.

Themen
Unter anderem: Wertschöpfung der regionalen Landwirtschaft und der Verarbeitung ihrer Produkte, Förderung der Wertschätzung für lokale Produkte, Zusammenarbeit landwirtschaftlicher Organisationen und Konsumentenkreise.

Wann und wo
Samstag, 3., Sonntag, 4. Sept.
Rheinau

Veranstalter
Gen Au Rheinau und Bio ZH/SH

Information
www.1001gemuese.ch

Interkantonaler Salattag

Vorträge und Sortenversuche mit aktuellen und neuen Sorten. Sicher für Bioproduzenten interessant sind die Versuche, da die Pflanzen ohne den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln kultiviert werden.

Wann und wo
Mittwoch, 14. September
Strickhof, Wülflingen

Information
Strickhof, Johann Kling, Bereichsleitung Spezialkulturen
Tel. 058 105 91 74,
johann.kling@strickhof.ch

Ackerbau

Schweizer Bio-Ackerbautag

Vorveranstaltung, 10. Mai, 19 Uhr
Abendrundgang durch die Kulturen und Versuchsanlagen.

Themen Ackerbautag
Weizen, Kartoffeln, Raps, Industriegemüse. Ackerfutterbau, Maschinendemos, Vermarktung von Bioprodukten.

Wann und wo
Donnerstag, 9. Juni 2016
Biohof Eichacher, Brütten ZH

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

Feldtag Biokörnerleguminosen

Wann und wo
Donnerstag, 2. Juni 2016
Strickhof, Lindau

Veranstalter
GZPK, Strickhof, FiBL, Agroscope und Bio Suisse

Information
Agata Leska, Tel. 078 606 83 27
a.leska@gzpk.ch

Information, Anmeldung
GZPK, Tel. 055 264 17 89
office@gzpk.ch
Anmeldefrist: 20. Mai 2016

Flurgang Linsen, Quinoa, Getreide

Besichtigung und Diskussion der vielfältigen Ackerkulturen.

Wann und wo
Dienstag, 28. Juni, 19.30 Uhr
Betrieb von J. Vázquez und B. Peter, Grüthof, Wildensbuch

Veranstalter
Biofarm, Bio Ostschweiz, Strickhof

Information
Biofarm, Dietrich Bögli
Tel. 062 957 80 66

Obstbau, Beeren

Moderner Biobeerenanbau

Themen
Biobeeren sind dank hoher Nachfrage und guter Preise ein interessanter Betriebszweig. Neue Anbauformen und produktions-technische Fortschritte haben 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

Bioweinpreis 2016

Organisiert von der Fachzeitschrift Vinum und unter dem Patronat von Bio Suisse, werden anlässlich des Schweizer Bioweinpreises 2016 die besten Schweizer Bioweine gekürt.

Wann und wo
Preisverleihung:
Dienstag, 21. Juni 2016
Restaurant Metropol, Zürich

Information, Anmeldung
www.vinum.info/bioweinpreis
Anmeldeschluss für den Wettbewerb: 10. Mai 2016

Einführung Biorebbau

Der Kurs für umstellungsinteressierte Winzerinnen und Winzer.

Themen
Anbautechnik, Sortenwahl, Pflanzenernährung und Weinverarbeitung. Mit Besichtigung von Rebparzellen.

Wann und wo
Freitag, 26. August
Ort: noch offen

Information
Andreas Häseli, FiBL

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

Ökologie, Naturschutz

Biodiversitätsförderflächen

Themen
Einschätzen verschiedener Ökoflächen gemäss der Direktzahlungsverordnung. Massnahmen, die zu einer höheren Qualitätsstufe führen: z. B. Einsaattechniken für Stufe II einer Wiese, Kleinstrukturen, Dornensträucher in Hecken.

Wann und wo
Dienstag, 10. Mai 2016
9.30 bis 11.30 Uhr, Muhen

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

Anmeldung
Naturama
www.naturama.ch/veranstaltungen

Agroforst in Frankreich

Exkursion zu verschiedenen (Bio-)Agroforst-Betrieben nach Südfrankreich und Teilnahme an Praxisveranstaltungen.

Wann und wo
23. Mai bis 25. Mai 2016
Region Montpellier, Südfrankreich

Information, Anmeldung
Agridea, Mareike Jäger
www.agridea.ch/de/kurse/

Landschaftsqualitätsbeiträge im Ackerbaugebiet

Ab 2016 können sich alle LandwirtInnen im Aargau am Programm Landschaftsqualitätsbeiträge beteiligen. Die Kursbesucher erfahren, welche Möglichkeiten es im Ackerland gibt.

Wann und wo
Mittwoch, 8. Juni 2016
19 bis 21 Uhr, Suhr AG

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

Anmeldung
www.naturama.ch/veranstaltungen

Vielfalt am Waldrand

Im Grenzbereich zweier Lebensräume ist die Artenvielfalt besonders hoch. Am Waldrand kommen Tierarten vor, die sowohl den Wald als auch die angrenzenden Landwirtschafts- und Siedlungsflächen nutzen. Im Kurs wird gezeigt, wie eine ökologisch sinnvolle und rationelle Waldrandpflege aussehen und mit welchen Strukturelementen die Artenvielfalt gefördert werden kann.

Wann und wo
Mittwoch, 7. September
18 bis 20 Uhr
Unterefelden AG

Information
Naturama, Susanne Gfeller
Tel. 062 832 72 73
s.gfeller@naturama.ch

Anmeldung
www.naturama.ch/veranstaltungen

Märkte, Feste, Messen

«Von der Furche zum Gaumen»

Hoffest mit Demonstration Wiesenumbau mit reduzierter Bodenbearbeitung in Bio, Weizen- und Maisversuche, Demonstration Unkrautbekämpfung in den Getreiden, Betriebsrundgang (Ziegen, Junghennenaufzucht, Legehennen) und grossem Musikkonzert auf dem Heuboden.

Wann und wo
Samstag, 21. und Sonntag, 22. Mai Biobetrieb von Sonia und Robert Steffen, Place du Régent 6, Lignières NE

Information
Robert Steffen
Tel. 079 621 03 71
www.lecdc.ch

Diverses

Betriebsbesichtigung

Familie Hofmann betreut auf ihrem Jura-Bergbetrieb Mutterkühe, Weidebeefs und Wollschweine. Die Direktvermarktung der Hofprodukte ist aktuell im Aufbau.

Wann und wo
Mittwoch, 25. Mai 2016
19.30 Uhr
Familie Simon und Manjana Hofmann-Enggist, Hinter Erzberg 297, Ramiswil

Veranstalter
Bio Nordwestschweiz
www.bionordwestschweiz.ch

eco.festival

Grösstes Schweizer Fest der Nachhaltigkeit mit Naturkongress zum Thema «Welternährung und die Schweiz».

Wann und wo
eco.festival:
27. bis 29. Mai 2016
Barfüsser- und Theaterplatz, Basel

eco.naturkongress:
Freitag, 27. Mai 2016, Basel

Information
www.eco.ch/eco-festival-2016
www.eco.ch/kongress

FiBL: Tag der offenen Tür

Die beste Gelegenheit, das FiBL zu besuchen, mit seinen Forscherinnen 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

Bio 3.0

Themen
Visionen für die Biobranche und den Biokonsum. Wie produziert, verarbeitet und isst die nächste Generation? Referate, Workshops und Diskussionen.

Wann und wo
Donnerstag, 1. Dezember 2016
9 bis 17 Uhr, Kulturcasino Bern

Veranstalter
bio.inspecta, bionetz.ch,
Bio Suisse, Demeter, FiBL

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.

BIETE

Verkaufe auf 2018 (evtl. früher) kleinflächigen **Rebbaubetrieb** mit Eigenkelterung **im Tessin**: 70 a Reben, Beeren und Obst, dazu Wald (ca. 1 ha). Z. T. Steillagen, versch. Parzellen, hohe Biodiversität, viel Handarbeit erforderlich. Direktvermarktung – Marktfahren, Agritourismus – von Vorteil. Land, Wohnhaus, Weinkeller Fr. 250 000.– (inkl. Gästestudio).
chirou@gmx.ch

Zu verkaufen: **Ein Hackstriegel Lely**, 4 Meter, hydr. klappbar, guter Zustand.
Fr. 1400.–
Tel. 078 647 57 76

Zu verkaufen: **Hacktraktorgeräteträger mit Zwischenachsenbau und Scharhackgerät**, guter Zustand. Fr. 9000.–
Tel. 078 647 57 76

Zutrauliche, an Kinder gewohnte Alpakas unterschiedlichen Alters und Farben zu verkaufen. Unsere gesunden und kräftigen Tiere sind halfterfähig und angenehm im Umgang. Sie eignen sich hervorragend für den Aufbau oder die Erweiterung Ihrer Herde. Gerne zeigen wir Ihnen unsere Tiere und stehen Ihnen für Fragen zur Verfügung.
Familie Bosshard, Wildberg
Tel. 052 385 15 18
biohof-alpagold@gmx.ch
biohof-alpagold.jimdo.com

Melkkuh, Käselochspiel, Tretraktoren für Ihr Event/Hoffest/Schulfest zu vermieten; Lieferung und Betreuung möglich. Für Schulen gelten Sonderkonditionen – besonders für die «kühle» Sinnesstrasse (kann auch verschickt werden).
Tel. 079 53 66 934
www.Berghof-Rohr.ch
Standort: Rohr bei Olten

SUCHE

Gesucht engagierte/r **Landwirt/in** auf Anfang 2017 auf sehr vielseitigen, sozial engagierten Biobetrieb mit Direktvermarktung, Nähe Zürich.
Wunsch: Freude an Maschinen, am Tierwohl und an Teamarbeit. Teilzeitarbeit möglich, bei Bedarf mit Wohnung, auch für Paar/Familie.
Genauer Beschrieb:
SMS an Tel. 079 389 70 16



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.



Madex® Top

Gegen Apfelwickler

- Bewährte und nachhaltige Wirkung
- Wirkt selektiv
- Schweizer Produkt



Andermatt
Biocontrol

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

enthält: Apfelwickler-Granulosevirus
 Bild: Apfelwickler (Cydia pomonella)



Mühle Rytz AG
 Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

**Bio-Kühe
 würden
 Rytz-Futter
 kaufen**

Wir beraten Sie gerne.

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



www.viegut.ch

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



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



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

Leserbrief

«Unkastrierte Munis könnte man nur im Stall halten»

Antwort auf den Leserbrief «Kastration vom FiBL empfohlen?»
von Christian Schwarz im Bioaktuell 3/16

Christian Schwarz empörte sich in seinem Leserbrief darüber, dass auch im Biolandbau Stierkälber kastriert werden. Wir möchten erklären, wieso wir Kastration für vertretbar und in der Weidemast für notwendig halten.

- Die Richtlinien von Bio Suisse sagen zur Kastrierung nichts, ausser, dass wenn kastriert wird, es unter Betäubung und unter Einhaltung aller Tierschutzvorschriften und Aufzeichnungen gemacht werden muss. Die genauen Regelungen finden sich in der Richtlinie 4.5.4 Zootechnische Massnahmen.
- Knospe-Rindvieh muss zusätzlich zum RAUS-Programm auf die Weide. Ausgenommen von der Weidepflicht sind weibliche und männliche Tiere bis 160 Tage, Stiere und Tiere zur Kälbermast (siehe Richtlinien 5.1.1 Haltung). Gemäss den Richtlinien von Bio Suisse, könnte man also ohne Weiteres Stiere mästen und diese nie auf eine Weide lassen, wie es die konventionellen Munimäster machen. Eine Horde Munis auf einer Weide, das würde nur mit massiven ausbruchsicheren (wirklich sehr guten) Zäunen funktionieren. Es dürfen keine weiblichen Rinder in der Nähe sein und schon gar nicht auf der gleichen Weide. Das Problem mit ungewollt trächtigen Jungrindern ist bekannt.
- Der Umgang mit Munis ist gefährlich.
- Für Munifleisch gibt es keinen Biomarkt. Ausser beim Naturabeef, aber auch dort werden aus den oben genannten Gründen die meisten Stiere kastriert.
- Munis müssen jung geschlachtet werden. Zeigt sich die erste

Schaukel, kann er nur noch zum Wurstmunipreis verkauft werden. Das Fleisch von Munis mit Schaufeln ist im Gegensatz zu Ochsen- und Rindfleisch grobfaserig und zäh, da nützt auch die beste Lagerung nicht viel!

- Munis haben einen höheren Tageszuwachs als Ochsen und Rinder, aber nur dann, wenn sie im Stall eingesperrt sind, auf der Weide ist das Gegenteil der Fall.
- Kein Alpbetrieb nimmt Stiere zur Sömmerung.
- Bei den Haustieren empfehlen die Tierschutzorganisationen die Kastration. Wenn die Tierschutzvorschriften beim Eingriff eingehalten werden, ist da kein Unterschied, ob wir einen Hund, eine Katze oder ein Kalb kastrieren. Und beim Rindvieh werden nur die männlichen Tiere kastriert!

Fazit: Dank dem, dass die männlichen Kälber kastriert werden, können sie zusammen mit den weiblichen Tieren ohne Stress den Sommer auf der Weide und der Alp verbringen. Und Ochsen sind in der Regel ruhiger und umgänglicher als Rinder, die alle drei Wochen «stierig» werden.

Franz J. Steiner, Daniel Böhler, Eric Meili,
FiBL-Beratung

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.–.

BIO Aktuell

Ich abonniere Bio Aktuell für ein Jahr, 10 Ausgaben Fr. 53.– / Ausland Fr. 67.–

Ich wünsche ein Probeexemplar von Bioaktuell

Ich wünsche den kostenlosen Newsletter von Bioaktuell

Ich bin in Ausbildung und erhalte Bioaktuell zum reduzierten Tarif von Fr. 43.– für ein Jahresabo (nur in der Schweiz, max. 3 Jahre). Bitte Nachweis beilegen.

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-mail

Datum

Unterschrift

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

Biofutter ist Vertrauenssache

Für Bio steigen wir in den Ring

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

UFA Helvetia Highspeed® BIO

Die längerdauernde Klee-gras-Mischung
für normale bis trockene Lagen

- ertragssicher
- schmackhaft
- ausdauernd

UFA
SAMEN | SEMENCES

www.ufasamen.ch



Gesucht:
**Bio Legehennenhalter
und Aufzüchter**

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

hosberg
Bio aus Leidenschaft


BIO SUISSE