

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung



Demeter-Schweiz sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine Person für den

Bereich Landwirtschaft 40 %

Sie sind bereit, sich in einem Team zu engagieren, das sich für nachhaltige Landwirtschaft und schonende Verarbeitung von Lebensmitteln einsetzt. Sie werden in der Kommission für Richtlinienfragen, bei der Begleitung von Projekten in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, dem Kontakt zur Verarbeitung der Demeter-Produkte und zum Marketing eine herausfordernde Stelle besetzen.

Ihr Aufgabenbereich

- Administration der Kommission für Richtlinienfragen (KfR)
- Begleiten der Beschlüsse der KfR als Projekte oder Richtlinien
- Kontakt zur Kontrollstelle
- inhaltliche Redaktion der Richtlinienkurse und des Präparate-QM
- Begleiten von laufenden und neuen Projekten
- Sicherstellen der Kommunikation für den Bereich Landwirtschaft
- Anlaufstelle für Umstellungswillige
- Organisation und Betreuung der Umstellungsberatungsleute
- Organisation der Angebote für die Weiterbildung der Bäuerinnen und Bauern im Verein

Ihr Profil

- gelernter Landwirt, gelernte Landwirtin
- praktische Berufserfahrung in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft
- den Umgang mit Berufskolleginnen und -kollegen gewohnt
- Erfahrung in Verbandsarbeit
- Flair für die Begleitung von Arbeitsgruppen
- Kenntnis der landwirtschaftlichen Gesetzgebung und der Richtlinien der diversen Labels
- Fähigkeiten in der Administration und Kommunikation
- Anwenderkenntnisse von Mac/MS Office
- Französischkenntnisse von Vorteil

Arbeitsort: Liestal (Teilzeit Home-Office möglich)

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen in schriftlicher oder elektronischer Form an:
Christian Butscher, Demeter Schweiz, Burgstrasse 6, 4410 Liestal, E-Mail ch.butscher@demeter.ch

Impressum

26. Jahrgang 2017

Bioaktuell erscheint 10-mal jährlich. Doppelnummer Dezember/Januar und Juli/August
Magazin in Französisch:

Bioactualités
Magazin in Italienisch: Bioattualità

Auflage

Deutsch: 6973 Exemplare
Französisch: 811 Exemplare
Italienisch: 305 Exemplare
Total gedruckte Exemplare: 9176
(Beglaubigt 2016)

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

Herausgeber

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34
CH-4052 Basel
www.bio-suisse.ch
und
FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau,
Ackerstrasse 113, Postfach 219,
CH-5070 Frick
www.fibl.org

Druck

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

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

Redaktion

Katharina Scheuner /ks (Chefred.)
Franziska Hämmerli /fra
Christian Hirschi /hir
Theresa Rebholz /tre
Petra Schwinghammer /psh
Res Schmutz /rs (Onlineredaktor)
Tel. +41 (0)61 204 66 63
redaktion@bioaktuell.ch

Layout

Simone Bissig

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
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

Magazin herunterladen:
www.bioaktuell.ch > Zeitschrift
Benutzer: bioaktuell-1
Passwort: ba1-2017

Maschine kaufen oder mieten? Es lohnt sich, das gründlich zu überdenken und durchzurechnen. Bild: Christian Hirschi

Ist Bio immer besser?

Muss Bio immer besser sein? Man möchte es, als Produzent und Produzentin, als Bioladen oder Grossverteiler mit Bio-sortiment, als Biokonsumentin und -konsument. Häufig ist Bio auch offensichtlich besser, bei den Rückständen, beim Tierwohl, bei der Biodiversität oder bei der Lebensqualität. Manchmal ist es jedoch nicht so offensichtlich. Eines dieser Themen ist das Einkommen.

Beim Grundlagenbericht sieht es zwar auf den ersten Blick so aus, als verdienten Biobetriebe viel besser als ÖLN-Betriebe, doch Eveline Dudda hat sich die Zahlen näher angeschaut und gemerkt: So einfach ist es nicht.

Eine Bauernfamilie verdient nicht automatisch besser, nur weil sie auf Bio umstellt. Erstens spielt auch im Biolandbau der Markt. Das bedeutet oft, dass auf einem Betrieb plötzlich Kulturen wachsen oder Tiere leben, mit denen die Betriebsleiterfamilie noch nicht viel Erfahrung hat. Neuland zu betreten ist immer eine Herausforderung. Zweitens steigen die Einkommen in der Regel erst, wenn die beiden Umstelljahre abgeschlossen sind. Drittens geht Bio nicht ohne Direktzahlungen. Damit werden Leistungen entgolten, die Biobauern für das Wohl der Allgemeinheit erbringen. Und viertens geht es nicht ohne Innovation und Anpassungsfähigkeit der Betriebsleiterfamilien. Wer Nischen sucht, wer rechnet und abwägt, wer das Marktumfeld beobachtet, findet im Biolandbau gute Einkommensmöglichkeiten. In dem Sinne begrüßen wir die neuen Umsteller auf 2017 und wünschen ihnen Freude, Neugier gegenüber dem Neuen und etwas Durchhaltevermögen.

Katharina Scheuner

Katharina Scheuner, Chefredaktorin



Inhalt

Produktion

Maschinen

- 6 Wann ist der Kauf einer Maschine rentabel?
- 9 Der elektronische Steuermann arbeitet immer präziser

Pestizide

- 11 Strategien gegen chemische Pflanzenschutzmittel

Einkommen

- 12 Sind Biobauern wirtschaftlich erfolgreicher?
- 14 Biobetrieb: Man verdient nicht automatisch mehr

Rindvieh

- 15 Milchrasenkälber für die Biomast

Direktvermarktung

- 16 Convenience als Chance für Hofläden?

Haushalt

- 18 Nicht nur bio essen, auch bio reinigen
- 19 «Ökologisch putzen heisst menschengerecht putzen»

Verarbeitung und Handel

Verarbeitung

- 20 Bioverarbeiter mehr unterstützen
- 21 «Viele Akteure kennen sich nicht»
- 22 Liechtensteiner Bionudeln
- 23 Biokonsum im Jahr 2026

Bio Suisse und FiBL

- 24 FiBL
- 25 Bio Suisse

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 17 Kurzfutter
- 27 Handel und Preise
- 28 Agenda / Marktplatz
- 31 Das letzte Wort

Gesagt



«Seht uns nicht als Konsumenten, sondern als Co-Produzenten und wir fühlen uns mitverantwortlich für die Produkte und schätzen sie mehr wert.»

Laura Schälchli, Präsidentin Slow Food Youth, Bio 3.0 Tagung
→ Mehr zur Tagung Seite 20

Gezählt

11% der Biobauern erzielten laut einer Studie von Jörn Sanders (2010, FiBL) einen mehr als doppelt so hohen Gewinn als ein vergleichbarer ÖLN-Betrieb. Der Grund: Innovation.

→ Seite 13

Gesehen



Maya Beutler und Ernst Graf baut in der Nähe von Heiden AR auf 900 m sommers Tomaten, Gurken, Auberginen und Peperoni in drei Folientunnels an und verkauft das Gemüse von Juni bis November auf dem Wochenmarkt vor der Kirche in Heiden. Durch den Winter nutzen sie einen Teil der Fläche in den Tunnels für die Selbstversorgung, der Rest wird mit einer Gründüngung eingesät. Bild: Maya Beutler Graf

→ www.altenstein-bio.ch

Bio-News und geballtes Wissen: www.bioaktuell.ch

Auf www.bioaktuell.ch finden Sie aktuelle und praxisrelevante Infos zu Tierhaltung, Pflanzenbau, Markt, Regelwerk oder Weiterbildung. Die Homepage wird von Bio Suisse und FiBL betrieben.

Dort können Sie auch sämtliche Bioaktuell-Ausgaben in digitaler Form herunterladen. Für die aktuelle Ausgabe ist folgendes Login nötig:

→ www.bioaktuell.ch > Zeitschrift
> Komplettes Magazin herunterladen
Benutzer: bioaktuell-1
Passwort: ba1-2017

Im Dialog mit konventionellen Junglandwirten

Was beschäftigt konventionelle Junglandwirte? Was denken sie vom Biolandbau? Diesen Fragen sind Teilnehmerinnen und Teilnehmer des deutschen Traineeprogramms Ökolandbau nachgegangen. Nach Gesprächen mit 27 konventionellen Junglandwirtinnen und -landwirten kamen sie unter anderem zu dem Ergebnis, dass sich viele der konventionellen Nachwuchskräften trotz grundsätzlicher Zweifel bereits häufiger mit der biologischen Wirtschaftsweise beschäftigt haben. Zudem wurde deutlich, dass viele Landwirte – ob konventionell oder biologisch – mit ähnlichen Problemen zu tun haben, etwa wenn es um Vorschriften und Kontrollen geht. Vielfach

wurde der Wunsch geäußert, viel stärker an einem Strang zu ziehen.

Die Erkenntnisse aus den Gesprächen haben die Trainees mit Reportagen, Statistiken, Diagrammen und Hintergrundanalysen in der Zeitung «Landworte» zusammengetragen.

Das Traineeprogramm Ökolandbau existiert bereits im 14. Jahrgang. Die Trainees arbeiten ein Jahr in einem Unternehmen der Biobranche, ergänzt von einer überbetrieblichen Ausbildung, die für die Biobranche spezifische Inhalte und Management-Know-how vermittelt. *tre*

→ www.traineeprogramm-oekolandbau.de > rechte Spalte > «Landworte»

Betriebsmittelliste 2017

Diesem Heft liegt die Betriebsmittelliste 2017 für die Schweiz bei. Auf Bio-Suisse- und neu auch Demeter-Betrieben dürfen grundsätzlich nur Produkte eingesetzt werden, die in dieser Liste aufgeführt werden. Ausnahmen sind in den Einleitungen der Kapitel vermerkt.

Auf Seite drei der Liste sind die Hinweise zu den wichtigsten Neuerungen. So darf beispielsweise, nach langjährigen Feldversuchen des FiBL, ab 2017 Kaolin neu im Extenso- und Biorapsanbau eingesetzt werden. Damit kann der Rapsglanzkäfer umweltschonend bekämpft werden. *Bernhard Speiser, FiBL*

→ www.betriebsmittelliste.ch

→ www.bioaktuell.ch > Regelwerk

Bunte Mastferkel sind gesucht

In der Schweiz gibt es zahlreiche Bioschweinemäster, die Schwierigkeiten haben, bunte Ferkel in kleinen Mengen zu finden. Nun möchte das FiBL die möglichen Züchter erfassen und ihr Angebot je nach Region weitergeben. Falls Sie aktuell bunte Ferkel verkaufen oder zukünftig verkaufen möchten, melden Sie sich. *Barbara Früh, FiBL*

→ barbara.frueh@fibl.org
Tel. 062 865 72 18

Kritischer Agrarbericht

Weltweit verbraucht die Landwirtschaft 70 Prozent des verfügbaren Süßwassers. Darum ist Wasser der Schwerpunkt des diesjährigen «Kritischen Agrarberichts». Zudem werden die prekäre Situation der Milchbauern und der anhaltende Streit um Glyphosat aufgegriffen. Die Schlussfolgerung ist ein Systemwechsel hin zu einer bäuerlich geprägten Landwirtschaft, die ausreichend gesunde Lebensmittel fair herstellt. Sauberes Wasser, das wichtigste Lebensmittel, wird dann quasi zum «Nebenprodukt». Seit 1993 greift der Bericht aktuelle Debatten der Landwirtschaft auf. Er ist in digitaler Form kostenlos erhältlich. *fra*

→ www.kritischer-agrarbericht.de

Knospe-Zuckerrübenproduzenten gesucht

Schweizer Biozucker ist gesucht, doch gibt es ihn bis anhin nicht. Die Schweizer Zucker AG möchte das in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Verband der Zuckerrübenpflanzer SVZ und Bio Suisse in einem gemeinsamen Projekt ändern. Das Projekt hat zum Ziel, eine Erntemenge von rund 12 000 Tonnen Schweizer Knospe-Rüben zu erreichen, was einer Fläche von rund 200 Hektaren entspricht. Ab 2017 wird deshalb den Knospe-Rübenproduzenten eine Prämie von Fr. 30.– pro Tonne auf dem Richtpreis ausbezahlt. Mit dem Richtpreis von 2017 käme so ein

Preis von Fr. 152.– pro Tonne zustande (ohne Zu- und Abschläge). Damit sollte der herausfordernde Anbau wieder attraktiver werden. Interessierte Knospe-Produzenten können sich für weitere Auskünfte bei der Schweizer Zucker AG melden. Das Projekt wird auch vonseiten des Bundesamtes für Landwirtschaft mit dem Förderprogramm Qualität und Nachhaltigkeit (QuNaV) unterstützt. *Andreas Messerli, Bio Suisse*

→ Markus Meier, Rübenlogistik Frauenfeld
Tel. 052 724 74 29
rueben@zucker.ch



Biokuh «Gitane» gewinnt an der Swiss Expo

Spitzengenetik und Biolandbau sind bei Weitem nicht unvereinbar. Dies belegt Gitane, die Biokuh von Michel Chabert in Puidoux VD, die an der Swiss Expo den ersten Rang in der Kategorie 5 (2. Kalb) in der Rasse Montbéliarde eroberte. Die internationale Rinderausstellung fand vom 12. bis 15. Januar in Lausanne statt. Der Waadtländer Biogruyère-Produzent war bei allen Ausstellungen seit dem Beginn vor 21 Jahren dabei. Der Grossvater von Gitane

ist Ufuk, ein Biostier. Biokühe aus verschiedenen Rassen erreichen regelmässig Topklassierungen bei der Swiss Expo. «Um erfolgreich zu sein, braucht man neben Genetik ein Futter von hervorragender Qualität», verrät Michel Chabert. Seine Betriebsfläche ist auf Tal- und Hügellzone verteilt und dank einem 700-m²-Solarwärmetauscher ist er in der Lage, Spitzenraufutter zu produzieren. Gitane wird auch bei der Tier & Technik in St. Gallen zu sehen sein. *hir*



Die Montbéliarde Gitane vom Biobetrieb Michel Chabert. Bild: Jürg Beerhalter

Wann ist der Kauf *einer Maschine* rentabel?



Achtung nicht im Arbeits- und Schwenkbereich aufpassen

Wer vor der Frage steht, eine Maschine zu ersetzen oder eine neue zu kaufen, der tut gut daran, sich vor einer Investition gründlich Gedanken zu machen.

Die Maschinenausrüstung schlägt bei den Ausgaben eines Landwirtschaftsbetriebs stark zu Buche. Grundsätzlich unterscheidet sich auf Biohöfen der Maschinenpark nicht wesentlich von dem konventioneller Betriebe. Zusätzliche Maschinen sind aber im Bioackerbau für die gute Unkrautkontrolle erforderlich. Einige können sich je nach Ablauf als unabdingbar erweisen (etwa Messerwalze für die Direktsaat), während andere verzichtbar werden (Feldspritzen oder Düngerstreuer). Nachstehend nehmen wir Maschinen wie Hackstriegel, Scharhacke, amerikanische Sternhacke und Flachgrubber näher unter die Lupe.

Das richtige Gerät zum richtigen Zeitpunkt

Die zur mechanischen Unkrautkontrolle benötigte Ausrüstung weist einige Besonderheiten auf, auch bieten die wenigsten Lohnunternehmer diese Art von Arbeit an. Nach der Umstellung oder sobald es eine Maschine zu ersetzen gilt, ist für die heiklen Hackarbeiten eine Lösung gefragt. Gerade von diesen hängt der wirtschaftliche Erfolg des Bioackerbaus besonders ab. In Jahren mit schwierigen Witterungsbedingungen sind die Zeitfenster für die Feldarbeit kurz und die Verfügbarkeit entsprechender Maschinen ist besonders wichtig. Unter solchen Voraussetzungen stellt sich die Frage, ob es vorteilhafter ist zu mieten, eine Lohnunternehmen zu beauftragen oder zu kaufen. Bei einer Anschaffung stellt sich die Frage: in Gemeinschaft oder allein, eine neue oder eine gebrauchte Maschine?

Die Kaufschwelle berechnen

Die Grösse der zu bearbeitenden Fläche ist ausschlaggebend, ob wir eine Maschine kaufen oder Mieten. Je nach Häufigkeit des jährlichen Einsatzes lassen sich die Fixkosten einer Maschine auf mehrere Hektaren verteilen. Entsprechend können teurere und leistungsfähigere Modelle in Frage kommen. Christian Gazzarin von Agroscope schreibt dazu in seinem ART-Bericht 728 aus dem Jahr 2010 «Wann lohnt sich der Maschinenkauf?»: «In der Praxis werden variablen Kosten oft überschätzt und die fixen Kosten vernachlässigt. Die Anschaffung ist getätigt, das Geld ist verschwunden – es fallen (vordergründig) nur noch die variablen Kosten an.» Doch Fixkosten sind nach wie vor vorhanden (Abschreibung, Zinsen, Gebäudekosten) und diese sind höher als die variablen Kosten. Die Kaufschwelle zeigt auf, bei welcher Auslastung die Miete oder der Kauf gleich viel kosten. Besagte Kaufschwelle lässt sich nach folgender Formel berechnen:

$$\text{Kaufschwelle (AE)} = \frac{\text{Fixkosten pro Jahr}}{\text{Mietpreis (je AE)} - \text{variable Kosten (je AE)}}$$

Agroscope hat die ausführliche Excel-Tabelle «TractoScope» zusammengestellt, die eine präzise Berechnung aller Maschinenkosten (Entschädigungsansatz, Kaufschwelle, Maschinenring-Abrechnung) ermöglicht. Die Redaktion von Bioaktuell bietet diese Berechnungstabelle in einer überarbeiteten Kurzversion an. Damit lässt sich einfach und schnell die Kaufschwelle für Spezialmaschinen zur Unkrautkontrolle berechnen. Beide Dokumente stehen gratis und mit allen nötigen Erklärungen zum Download auf der Bioaktuell-Website zur Verfügung (siehe Infobox).

Für jede Maschine lässt sich die für ihre Rentabilität erforderliche Arbeitsfläche errechnen. So liegt beispielsweise die Kaufschwelle für einen 12-Meter-Striegel bei etwas über 78 ha/Jahr (Grafik). Darunter ist es rentabler, die Maschine zu mieten oder die Arbeiten einem Lohnunternehmer in Auftrag zu geben. Wer eine höhere



Praktische Anleitung:

Kaufschwelle selbst berechnen

Die Bioaktuell-Website bietet gratis zwei Berechnungstabellen zum Download an. Anhand der Excel-Tabelle «TractoScope» von Agroscope lässt sich eine detaillierte Berechnung für alle Landmaschinen erstellen mit Entschädigungsansatz und Rentabilitätsgrenze (Miete, Kauf oder Lohnunternehmer). Damit erhalten Mitbesitzer eine genaue Abrechnung für gemeinsam gekaufte Landmaschinen. Die Bioaktuell-Redaktion bietet zudem eine vereinfachte Tabelle an zur leichten Berechnung von Kaufschwelle und Gesteuerungskosten für die vier im Artikel erwähnten Landmaschinen Hackstriegel, Scharhacke, amerikanische Sternhacke und Flachgrubber. Entsprechende Erklärungen dazu sind auf der Website beigefügt.

→ www.bioaktuell.ch > Zeitschrift

Die Wahl der Maschine hängt auch von den auf dem Betrieb vorhandenen Zugkräften ab. Bild: hir



Der Traktor spielt eine Rolle: Stimmen Zug- und Hydraulikleistung nicht, können nicht alle Maschinen angehängt werden. Bild: Hansueli Dierauer

Auslastung erzielen will, kann die Maschine in Lohnarbeit für andere einsetzen oder vermieten.

Der gemeinsame Kauf von Landmaschinen unter Nachbarn oder Kollegen senkt den Anschaffungspreis und erhöht die Rentabilität. In diesem Fall sollte man sich allerdings mit den anderen Käufern gut verstehen und klare Regeln über Nutzung und Entschädigung aufstellen. Diese müssen dem investierten Betrag und der individuellen Nutzung eines jeden Rechnung tragen. Die Excel-Tabelle «TractoScope» von Agroscope hilft unter dem Reiter «TracSharing», eine vollständige Jahresabrechnung zu erstellen.

Auch der Kauf von Occasionslandmaschinen kann sich als Lösung erweisen. Allerdings gilt es hier, in den Berechnungen Faktoren wie Resteinsatzzeit, Reparatur- und Unterhaltsfaktor sowie Amortisationsdauer entsprechend zu berücksichtigen.

Zeitfenster, Distanzen oder Zugkraft

Neben der Maschinenauslastung punkto Bearbeitungsflächen sollte man weitere praktische Aspekte beachten. So sind die geografischen Distanzen zwischen den Mitbenutzern ebenfalls ausschlaggebend. Sind die Strecken zum Abholen der Maschine oder für den Lohnunternehmer zu lang, dann ist ein Kauf auch bei relativ geringer Auslastung gerechtfertigt. Lange Fahrten sind teuer und bringen die Geräte auf die Strassen statt auf die Felder.

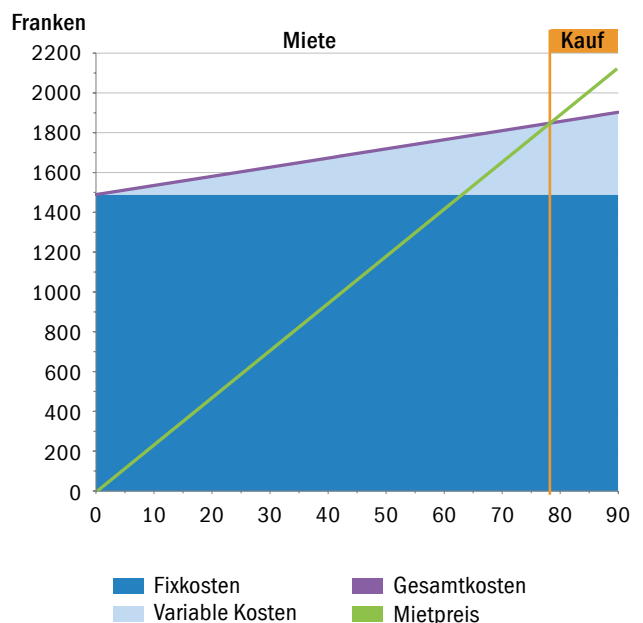
Ein Lohnunternehmer oder die benötigte Mietmaschine muss verfügbar sein, wenn die Arbeiten zu einem bestimmten Zeitpunkt erledigt sein sollen. Was für Erntearbeiten völlig klar ist, gilt auch für die Unkrautregulierung, denn sie ist nicht weniger wetterabhängig. Das Zeitfenster für den effizienten Maschineneinsatz in den Hackfrüchten kann sich im Frühling auf nur wenige Stunden beschränken.

Eine wichtige Rolle spielt auch die Frage, ob man für die gemeinschaftliche Nutzung von Landmaschinen eventuell einem Maschinenring beitreten soll. Sind die Einsatzflächen der beteiligten Biolandwirte gross genug, kann eine solche Organisation durchaus den Kauf entsprechend leistungsfähiger Maschinen übernehmen. Auch der Traktor spielt eine Rolle: Ist seine Zug- respektive die Hydraulikleistung zu klein, können ein breiter Striegel oder eine komplexe Bodenbearbeitungsmaschine nicht eingesetzt werden.

Nicht zuletzt spielt auch die Komplexität von Landmaschinen eine beachtenswerte Rolle. Da gibt es inzwischen technologische Bijoux, ausgerüstet mit GPS/RTK oder Kamera. Diese Ausrüstungen sind zwar faszinierend, erschweren aber die gemeinschaftliche Nutzung und zielen immer mehr auf spezialisierte Lohnunternehmen ab.

Rentabilität steht zwar an erster Stelle, doch bleiben im Kaufverhalten der Faktor Mensch und damit auch irrationale Gründe unberechenbar. Den Beweis hierfür liefern jene Marketingleute, die sogar in Sachen Landmaschinen voll auf die Karte Verführung setzen. Jeder sollte selber wissen, ob er sich eher von den Gefühlen oder von der Vernunft leiten lassen will. Angeberei und solides Wirtschaften sind höchst selten ein gelungenes Paar. Christian Hirschi, Übersetzung Sabine Lubow

Darstellung der Kaufschwelle



Quelle: Agroscope, Grafik: Bioaktuell

Der elektronische Steuermann arbeitet immer präziser

Das menschliche Auge erkennt eine Pflanzenreihe einfach, technisch ist dies aber nicht so leicht lösbar. Dank dem grossen Fortschritt sind automatisch gelenkte Hackgeräte nun praxisreif.

Das Angebot an unterschiedlichen Lenksystemen für Hackgeräte stellt den Anwender vor die Herausforderung, das für seine Verhältnisse am besten passende Gerät zu wählen. Während Kamerasteuerungen eine gut erkennbare Pflanzenreihe benötigen und durch Verunkrautung gestört werden können, arbeiten satellitenbasierte Systeme nur mit Positionsdaten. Auf andere Sensoren wie Ultraschall oder Taster, mit denen beispielsweise Furchen erkannt werden können, wird in diesem Artikel nicht weiter eingegangen.

Kameragelenkte Hackgeräte sind flexibel einsetzbar

Kameragelenkte Hackgeräte peilen meist zwei Pflanzenreihen an und steuern das Hackgerät über einen Querverschieberahmen (Bild unten links). Die Fahrgeschwindigkeiten können 10 km/h übersteigen. Die Regelungsqualität hängt stark von der Sichtbarkeit der Reihen ab. Es braucht eine minimale Pflanzengrösse, damit die Kameras die Pflanzen erkennen. Lange Fehlstellen auf den detektierten Pflanzenreihen sowie viel Unkraut führen dazu, dass die Reihen nicht mehr zuverlässig erfasst werden. Es ist also auch mit Kamerasteuerungen wichtig, im richtigen Zeitfenster zu bearbeiten. Im Gegensatz zur manuellen Steuerung können mittels mehrerer Kameras mehrere Särbeitsbreiten gleichzeitig gehackt werden.



Kameragelenkte Hackgeräte sind flexibel einsetzbar.

Bild: Garford.com

Satelliten hacken präzise

Wurde die Saat oder das Pflanzen mit einem satellitengelenkten Traktor durchgeführt, kann man beim Hacken den aufgezeichneten Saatreihen folgen (Bild unten rechts). Die Regelung ist dazu mit einem Satellitenempfänger ausgestattet, der eine Genauigkeit von $\pm 2,5$ cm besitzt (RTK-GPS). Die gerade angelegten Pflanzenreihen haben den Vorteil, dass das Hackgerät wesentlich geringeren Abweichungen folgen muss als bei manuell gelenkter Saat. Im Vergleich zu kameragesteuerten Geräten beeinflussen die Bestandeseigenschaften dieses Verfahren kaum. Fehlende Pflanzen, stärkere Verunkrautung, Seitenwind und Beleuchtung spielen keine Rolle. Die Arbeitsgänge Saat und Hacken bauen allerdings aufeinander auf. Für das Hacken müssen die Positionsdaten der Saat verfügbar sein.

Freude an Technik und Elektronik vorausgesetzt

Automatisch gesteuerte Hackgeräte sind heute praxistauglich geworden und sind bei genügender Auslastung eine interessante Alternative zur manuellen Lenkung. Neben den Kosten setzt die Bedienung allerdings eine gewisse Freude an Technik und Elektronik voraus. *Thomas Anken, Agroscope*



Publikation zu automatischen Hackgeräten

Agroscope hat das Merkblatt Nr. 130 zur «Präzisionsunkrautkontrolle in Reihenkulturen: Effizienteres Hacken mit sensor- und satellitenbasierten Steuerungen und Lenksystemen» herausgebracht.

→ www.agroscope.ch > Suche: «Hacken»



Satellitenbasiertes System, das mit Scheibensechen angesteuert wird.

Bild: Lenzberg.ch

Bis Ende März Plätze sichern

Die führende Schweizer Biomasse «Bio Marché» lockt jeweils im Juni rund 40 000 Besucher nach Zofingen AG.

Der Erfolg des Bio Marché gründet auf einem aussergewöhnlichen Konzept: Die Messe findet nämlich unter freiem Himmel statt. Eine breite Palette an Nahrungsmitteln, Naturkosmetik, Textilwaren, Baustoffen und Möbeln kann an traditionellen Marktständen in der historischen Zofinger Altstadt entdeckt



Beliebt: Der Bio Marché in der Altstadt Zofingen Bild: zVg

und degustiert werden. Gaukler und Musiker sowie weitere Attraktionen für die ganze Familie sorgen für Festivalstimmung. Von der Kleinmanufaktur bis zum Grossisten und quer durch alle Produktgruppen: Wer die Zulassungsbedingungen erfüllt, ist als Aussteller willkommen und trägt dazu bei, dass das ganze Spektrum der Biobranche entdeckt werden kann.

Bis Ende März können sich Bioproduzenten, -verarbeiter und -händler anmelden – freie Plätze vorausgesetzt, denn 2016 war die Messe mit rund 200 Ausstellern zum vierten Mal in Folge ausgebucht. Bianca Braun



Bio Marché 23. bis 25. Juni 2017

Ort: Altstadt Zofingen, der Eintritt ist frei.

Lizenznehmer von Bio Suisse und Demeter können sich auf Wunsch dem Gemeinschaftsauftritt der beiden Organisationen anschliessen. Für Start-ups und produzierende Kleinbetriebe gibt es zudem besonders attraktive Tarife.

→ www.biomarche.ch

Einmachgläser mit Deckel Flaschen mit Drahtbügelverschluss

für alle Arten von Lebensmitteln.
Marmeladen, eingelegte Früchte und Gemüse, ...
Gläser in verschiedenen Grössen und Formen
von 0,4 dl bis 1 Liter.
Flaschen mit Drahtbügelverschluss 2,5 dl bis 1 Liter.
Gratis Mustergläser mit Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliimballaggi@hotmail.com



DIREKTSaat / SEMIS-DIRECT
www.simtech-aitchison.com
cedric.morier@outlook.com
1034 Boussens 079 622 40 63

BIO profutter
NATURFUTTER MIT STRUKTUR

Bio Projunior®
KÄLBERAUZUCHT MIT ERFOLG - SOJAFREI UND MIT 100% BIO ROHSTOFFEN!

Bio Projunior - die beste Ration zum Absetzen

Die Kälberaufzucht ist der Grundstein für die Lebensleistung Ihrer Tiere. Bio Projunior® besteht aus einer einzigartigen Kombination von stärkereichen und strukturierten Rohstoffen für beste Aufzuchtresultate:

- **Getreideflocken:** Leicht verdauliche Stärke fördert die Entwicklung der Pansenzotten
- **Bio-Provaca:** Mit Druck und Dampf aufgeschlossene Rohfaserbestandteile. Reguliert die Verdauung und fördert die Ausdehnung des Pansenolumens
- **Getrocknete Luzerne:** Fördert das Wiederkauen und wirkt verzeihfördernd
- **Konzentratwürfel** mit Eiweissträgern und wertvollen, natürlichen Hilfsstoffen:
 - **Progut™:** Nachweislich die wirksamste Hefe. Fördert den Aufbau der Pansenmikroben und stärkt das Immunsystem
 - **Oilis™:** Natürliche Kräutersubstanzen zum Schutz der Darmschleimhaut
 - **Extrulin:** Extrudierte Leinsaat mit hohem Gehalt an Omega-3 Fettsäuren

Verpackung
Bio Projunior® ist in Big Bags à 600 Kilo oder in Säcken à 25 Kilo erhältlich.

Fütterungsempfehlung
Ab dem 4. Tag bis zur freien Verfügung bis max. 2 kg pro Tag. Eine Heugabe erübrigt sich. Nach dem Absetzen 0.5 - 1.5 kg in Ergänzung zu Heu, Gras oder Silage.

Vertrieb / Bestellungen:
Mühle Rytz AG
Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch

swiss made

Mit verschiedenen Strategien gegen chemische Pflanzenschutzmittel

Auch 2017 stehen Pflanzenschutzmittel in der Kritik. Eine Übersicht über Initiativen, Pläne und deren aktuellen Stand.

Beim Thema «Pflanzenschutzmittel reduzieren» belebt ein neuer Player die Diskussion. Die eidgenössische Volksinitiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» ist aus einer unpolitischen Bürgerbewegung entstanden. Zentraler Punkt beim Initiativtext ist, dass weder in der Schweizer Landwirtschaft noch bei Importprodukten chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden dürfen. Das Komitee verlangt «schlicht und einfach, dass man ohne negative gesundheitliche Konsequenzen konsumieren und sich ernähren kann». Know-how und technische Möglichkeiten für die Umsetzung seien bereits heute in der Schweiz vorhanden. Die Initiative zeigt, dass sich ein Teil der Gesellschaft sehr weit gehende Lösungen vorstellen kann.

Die pestizidfreie Produktion ist auch bei der Petition «Sauberes Trinkwasser für alle» ein Thema. Weitere Inhalte sind hier ein standortangepasster Tierbestand, der sich nach dem betriebseigenen Futter richtet, und eine Tierhaltung, die den Einsatz von Antibiotika überflüssig macht. Daneben verlangen die Initianten aber auch, dass Abwasserreinigungsanlagen schneller aufgerüstet werden, um Mikroverunreinigungen herauszufiltern. Die Petition sieht vor, dass in Zukunft die 3,5 Milliarden Franken des Direktzahlungstopfes ausschliesslich an Biobetriebe ausbezahlt werden.

Bereits bekannt ist der Nationale Aktionsplan Pflanzenschutz (NAP). Beim federführenden Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) sind bis Ende Oktober 2016 rund 200 Stellungnahmen zum Text eingegangen. Das BLW erarbeitet nun aus den Stellungnahmen und zusammen mit den betroffenen Ämtern und der Verwaltung einen Vorschlag zuhanden des Bundesrats. Ein Entscheid sei noch vor den Sommerferien geplant, heisst es beim BLW. Kurzfristige Massnahmen sind nicht zu erwarten.

Der Verein Vision Landwirtschaft hat zeitgleich zum NAP einen Reduktionsplan Pflanzenschutz entworfen. Darin wurden Massnahmen und Fakten zusammengetragen, um die komplexe und anspruchsvolle Umsetzung des NAP zu unterstützen, wie es im Vorwort heisst. Grosser Kritikpunkt am NAP ist, dass die Zielvorgaben zu wenig hoch gesteckt seien. Laut Berechnungen des BLW können die Pflanzenschutzmitelanwendungen schweizweit bis 2026 um 12 Prozent reduziert werden. Dem setzt Vision Landwirtschaft 50 Prozent entgegen, die bereits in den nächsten sechs Jahren eingespart werden könnten. 12 Prozent könnten nämlich bereits eingespart werden, wenn die Vorschriften strikte eingehalten würden. *Katharina Scheuner*



Mehr Bio, weniger Pestizide

Der Biolandbau verzichtet auf chemisch-synthetische Pestizide, die in vielen Gewässern und Böden nachweisbar sind. Über die Nahrung gelangen sie auch in den Menschen. Aus diesem Grund verzichtet der Biolandbau auf solche Pestizide und setzt stattdessen auf robuste Sorten, gute Fruchtfolgen, Biodiversität, Nützlingsförderung und auf umweltverträgliche Hilfsstoffe gemäss Betriebsmittelliste. «Mehr Bio, weniger Pestizide» ist das Jahresthema 2017 von Bio Suisse.

Schweiz ohne synthetische Pestizide

Die Unterschriftensammlung für die eidgenössische Volksinitiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» begann Ende November und dauert noch bis am 29. Mai 2018. 100 000 Unterschriften müssen gesammelt werden.

→ www.future3.ch

Initiative und Reduktionsplan Pestizide

→ www.sauberes-wasser-fuer-alle.ch

→ www.visionlandwirtschaft.ch > Themen > Pestizide

Pestizide sind von allen Seiten unter Beschuss. *Bild: zVg*



Sind Biobauern wirtschaftlich erfolgreicher?

Vergleicht man die Auswertung der Buchhaltungsergebnisse von Agroscope, sieht es auf den ersten Blick für Biobauern viel besser aus als für konventionelle. Doch ganz so einfach ist es nicht.

Zahlen lügen nicht. Sie können aber falsch interpretiert werden. Die Buchhaltungsergebnisse, die Agroscope im Grundlagenbericht zusammenfasst, sind ein Paradebeispiel dafür. Darin sieht man auf den ersten Blick, dass eine Familienarbeitskraft im Jahr 2015 im Talgebiet 3000 und im Hügel- und Berggebiet 4000 Franken mehr verdient hat, wenn sie auf einem Biohof arbeitete. Erst auf den zweiten Blick merkt man, dass dieser Vergleich hinkt. Der Biotrieb baut nämlich auf 1,6 Hektaren Freilandgemüse und Beeren an, womit er allein 140 000 Franken Ertrag generiert. Der Nichtbiotrieb hält

dagegen mehr Vieh. Würde er ebenfalls Gemüsebau betreiben, sähe die Gegenüberstellung vermutlich anders aus. Bei den Bergbetrieben sind die Strukturen zwar ähnlicher. Allerdings bewirtschaften die Biobetriebe eine 20 Prozent grössere Fläche. Wäre der ÖLN-Bergbetrieb annähernd gleich gross, würde er den Biobetrieb einkommensmässig überrunden. Pro ha LN erzielt der ÖLN-Betrieb nämlich einen Arbeitsverdienst pro Familienarbeitskraft von 1525 Franken, während der Biobetrieb auf 1401 Franken kommt. Dass die kombinierten Veredelungsbetriebe (mehr als 20 Prozent Anteil Schweine- oder Geflügel-GVE am Gesamtviehbestand) tiefere Pachtzinsen und Abschreibungen (zusammen minus 12 000 Franken) haben, wenn sie biologisch geführt werden, hat ziemlich sicher wenig mit der Wirtschaftsweise zu tun, sondern mehr damit, dass die Stichprobe bei den Biobetrieben sehr klein ist. Deshalb können einzelne Betriebe das Ergebnis stark beeinflussen.

Markus Lips, dem Leiter der Agroscope-Forschungsgruppe Betriebswirtschaft, weiss um diese Problematik: «Die Metho-

So unterscheiden sich Biobetriebe von ÖLN-Betrieben im Grundlagenbericht 2015

Kategorie Grundlagenbericht	Strukturelle Unterschiede Bio zu ÖLN	Aufwand/Ertragsunterschiede Bio zu ÖLN	Unterschied Direktzahlungen Bio zu ÖLN (CHF)	Unterschied lw. Einkommen Bio zu ÖLN (CHF)
Talregion	1 Hektare mehr Freilandgemüse weniger Vieh (- 25 %) mehr Arbeitskräfte (+ 33 %)	Gemüsebau: 115 000 Fr. Mehrertrag, doppelt so hoher Personalaufwand: + 45 000 Fr.	+ 17 000.–	+ 13 000.–
Hügelregion	15 % weniger Tiere doppelt so viel Geflügel	Tierhaltung: 8 000 Fr. weniger Ertrag und 16 000 Fr. weniger Aufwand	+ 13 000.–	+ 11 000.–
Bergregion	20 % mehr lw. Nutzfläche 6 % weniger Tiere	Tierhaltung: 17 000 Fr. weniger Ertrag und 12 000 Fr. weniger Aufwand	+ 25 000.–	+ 6 000.–
Milchkühe	20 % mehr Grünland 12 % weniger Milchkühe	Tierhaltung: 20 000 Fr. weniger Ertrag und 12 000 Fr. weniger Aufwand	+ 23 000.–	+ 8 000.–
Spezialkulturen	3 ha mehr Gemüse und einjährige Beeren 2 ha weniger Reben	Gemüse und Beeren: 400 000 Fr. Mehrertrag, Mehraufwand Pflanzen- bau 140 000 Fr. und Personal 120 000 Fr.	+ 20 000.–	+ 34 000.–
Pferde/Schafe/ Ziegen	3,5 ha mehr Wald weniger Pferde (- 6 GVE) mehr Schafe und Ziegen (+ 6 GVE)	Tierhaltung: 30 000 Fr. weniger Ertrag Gemüsebau: 8 000 Fr. mehr Ertrag	+ 8 000.–	- 1 400.–
Komb. Verede- lungsbetriebe	Tierbestand halb so gross (- 28 GVE)	Weniger Ertrag und weniger Aufwand (je - 60 000 Fr.), deutlich tiefere Abschreibungen (- 6 000 Fr.) und Pachtzinsen (- 6 000 Fr.)	+ 5 000.–	+ 15 000.–
Komb. Andere	50 % mehr AK 20 % weniger Tiere (- 7 GVE)	Pflanzenbau: 10 000 Fr. mehr Ertrag, Tierhaltung: 100 000 Fr. weniger Ertrag	+ 20 000.–	- 1 000.–

Die Daten in der Tabelle zeigen auf, dass sich die Betriebe im Grundlagenbericht deutlich unterscheiden. So hat etwa der Biobetrieb in der Talregion eine Hektare mehr Freilandgemüse, weniger Vieh und mehr Arbeitskräfte. *Quelle: Grundlagenbericht 2015, Zentrale Auswertung von Buchhaltungsdaten, Agroscope*

dik für einen möglichst guten Eins-zu-eins-Vergleich ist relativ aufwendig.» Mangels Ressourcen wird das nicht gemacht. Vor zehn Jahren hat Lips einmal die Arbeitseinkommen pro Normalarbeitstag von Bio- und Nichtbiobetrieben verglichen. Die Biobauern verdienten damals etwas mehr als ihre nichtbiologischen Kollegen. Der Vorsprung war aber so gering, dass Lips schrieb: «Die Möglichkeit, allein durch die biologische Produktion eine markante Einkommensverbesserung zu erzielen, scheint es nicht zu geben.»

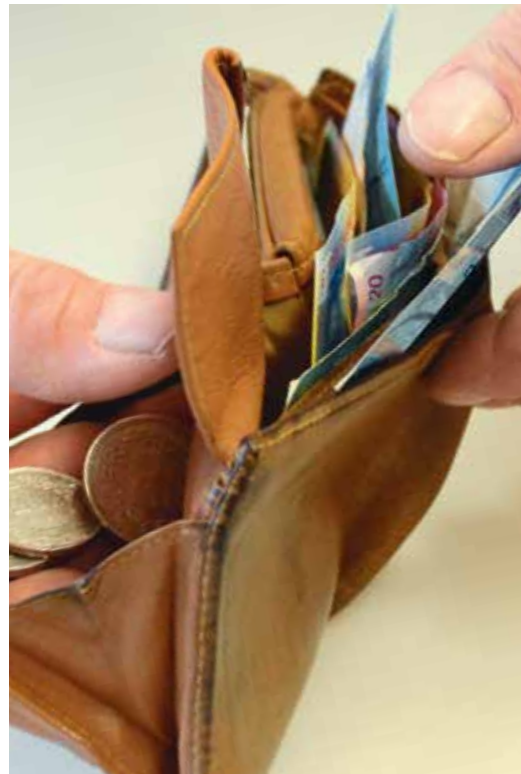
Ohne Markt geht gar nichts

Mit seiner Aussage ist Lips nicht allein. Die Hochschule Chur hat 2008 im Auftrag von Bio Grischun eine Studie zur wirtschaftlichen Bedeutung der Biolandwirtschaft in Graubünden verfasst. Da im Bündnerland jeder zweite Betrieb biologisch wirtschaftet, ist die Ausgangslage für einen realistischen Vergleich gut. Die Biobetriebe verdienten laut dieser Studie meistens weniger als die ÖLN-Betriebe. Um das zu verstehen, muss man einen Blick zurückwerfen: Vor 20 Jahren wurde die Bioumstellung mit grosszügigen Beiträgen forciert. In der Folge gab es schnell sehr viel mehr Biobauern – aber nur wenig mehr Bioverarbeitungsprodukte. Ein grosser Teil der Biorohstoffe wurde deshalb in den ÖLN-Kanal verkauft. Dass das Einkommen nicht maximal sein kann, wenn man zu Biobedingungen produziert, aber nachher nur konventionelle Preise erzielt, liegt auf der Hand. Lange Zeit war das bei einem Teil der Milch der Fall, diese Situation hat sich massiv verbessert. Bei Biokalbfleisch hingegen besteht heute zum Beispiel noch immer kein nennenswerter Markt. Auch Biolämmer werden teilweise unter anderen Labels vermarktet.

In den letzten Jahren hat sich im Biomarkt einiges getan. Bei den Vergleichszahlen, die Oscar Duschletta vom Plantahof mit Bündner Buchhaltungsergebnissen zusammenstellt, schneiden die Biobetriebe heute leicht besser ab als früher. Um Grösseneffekte auszuschalten berechnet Duschletta das Einkommen jeweils pro Hektare: «Auch weil die Biobetriebe bei uns meistens etwas kleiner sind.» Das Plus der Biobetriebe ist jedoch ein «Plüsli» – es lag in den letzten zehn Jahren über alle Betriebszweige gesehen zwischen 4 und 168 Franken pro Hektare. Im Jahr 2009 war es sogar ein Minus von 24 Franken. Die Höhe hängt dabei stark vom Betriebszweig ab: «Biomilchviehbetriebe verdienen aktuell deutlich mehr pro Hektare als ÖLN-Milchproduzenten.» Im Jahr 2012 standen die Biomilchproduzenten dagegen schlechter da als die ÖLN-Milchbauern. Bei den Mutterkuhhaltern ist es mal so, mal so. Und beim Betriebszweig «Anderes Rindvieh» verdienen die ÖLN-Betriebe meistens mehr. Duschletta warnt vor Überinterpretationen: «Wir haben sehr wenige ÖLN-Betriebe in der Vergleichsgruppe. Darunter ein paar Kälbermäster, die das Ergebnis sehr stark beeinflussen.»

Deutschland: bis 20 Prozent mehr Gewinn bei Bio

Die Werte aus Graubünden zeigen, dass das Plus beim landwirtschaftlichen Betriebseinkommen der Biobauern nicht nur vom Biomarkt, sondern auch von den konventionellen Preisen abhängt. Das spiegelt sich auch in der Analyse wider, die das Thünen-Institut mit einem deutschen Testbetriebsnetz macht. Dort werden Bio- konventionellen Betrieben mit ähnlichen Standortbedingungen und Produktionsfaktoren gegenübergestellt. Die Biobauern schwangen in den letzten 13 Jahren fast immer obenauf, sie machten 10 bis 20 Prozent



Haben Biobauern mehr Geld im Portemonnaie?

Bild: Thomas Alföldi

mehr Gewinn. Mit Ausnahme der Jahre 12/13 und 13/14: Damals profitierten die konventionellen Bauern von guten Marktpreisen, was sich dank der höheren Erträge im konventionellen Landbau spürbar im Einkommen niederschlug. Im Jahr 2015 kehrte die Situation um: Die Biobauern schnitten dank besserer Preise für Biomilch – bei gleichzeitig sehr tiefen Preisen für Nichtbiomilch – wieder besser ab.

Biobauern sind oft unternehmerischer

Auch die Bündner Biobauern haben vor allem dank besserer Milchpreise im Jahr 2015 im Schnitt 168 Franken mehr pro Hektare verdient als ihre ÖLN-Kollegen. Da die Biodirektzahlungen für eine Hektare Grünland 200 Franken betragen, bedeutet das, dass die höheren Markterlöse die Kosten der biologischen Bewirtschaftung nicht vollumfänglich decken. Auch beim deutschen Testbetriebsnetz stünden die Biobauern ohne höhere Direktzahlungen wirtschaftlich immer schlechter da.

Das soll für Biobauern nicht frustrierend tönen. Denn es sieht ganz so aus, als seien Biobauern die besseren Unternehmer. Jörn Sanders – er wertet die Testbetriebe in Deutschland aus und hat früher beim FiBL gearbeitet – stellte in einer Schweizer Studie aus dem Jahr 2010 fest, dass Biobauern ihr Einkommen nicht nur verbessern, indem sie höhere Produktpreise lösen und mehr Direktzahlungen beziehen (sowohl für Biolandbau, als auch für Tierwohl und Biodiversität), sondern dass sie auch mehr Geld mit Paralandwirtschaft und ausserhalb der Landwirtschaft verdienen. Es gibt Biobetriebsleiter, die das Optimum aus ihrer betrieblichen Situation machen. Jedenfalls erzielten in dieser Studie elf Prozent der Biobauern einen mehr als doppelt so hohen Gewinn wie ein vergleichbarer ÖLN-Betrieb. In Deutschland ist dieser Wert im Jahr 2015 sogar auf 29 Prozent gestiegen. Das zeigt: Bio hat Potenzial! *Eveline Dudda, freie Agrarjournalistin*

«Auf dem Biobetrieb wird nicht automatisch mehr verdient»

Wie sieht es mit dem Einkommen der Biobauern aus, haben wir Bio Suisse Geschäftsführer Daniel Bärtschi gefragt.

Daniel Bärtschi, die biologische Produktion führt nicht automatisch zu einer Einkommensverbesserung, stellte Markus Lips von Agroscope 2006 in einer Studie fest (siehe Text Doppelseite vorher). Woher kommt also das oft erwähnte bessere Einkommen auf Biobetrieben?

Daniel Bärtschi: Bei der Umstellung auf Bio passen viele Betriebe ihre Produktion an, sie bauen zum Beispiel neu statt Zuckerrüben Karotten an, die eine höhere Wertschöpfung erzielen. Ausserdem steigt das Einkommen erst nach der Umstellungszeit von zwei Jahren signifikant an.

Biologisch produzierte Ware landete in der Vergangenheit teilweise im konventionellen Kanal. Hat sich diese Situation verbessert?

Ja, das ist richtig, früher wurde ein gewisser Anteil der Biomilch konventionell vermarktet, etwa bei saisonalen Überschüssen. Heute wird ein Grossteil davon zu haltbaren Produkten verarbeitet. Allgemein ist der Biomarkt breiter geworden, es bestehen mehr Absatzmöglichkeiten und die Verarbeitungskapazitäten sind gestiegen. Im Fleischmarkt kommt es heute noch vor, dass nicht alle Stücke auch im Bio-Kanal vermarktet werden können.

Der Einkommensunterschied zwischen Bio- und ÖLN-Betrieben ist dann am grössten, wenn die konventionellen Preise schlecht sind. Sind höhere Einkommen wirklich das Einzige, was zählt?

Nein, selbstverständlich nicht, es zählen auch immaterielle Werte wie bessere Gesundheit durch Verzicht auf Pestizidanwendungen, bessere Lebensqualität, soziale Kontakte oder Berufsstolz. Wer nur aufgrund des möglichen höheren Einkommens umstellt, denkt zu kurz. Es braucht einen bewussten Entscheid, der auch einbezieht, dass es zu Herausforderungen kommt und dass man sich anpassen muss. Die Schwankungen beim Erlös sind höher als bei ÖLN-Betrieben.

«Bei der Umstellung auf Bio passen viele Betriebe ihre Produktion an und erzielen neu eine höhere Wertschöpfung.»

Die höheren Markterlöse vermögen den Mehraufwand auf dem Biobetrieb nicht zu decken. So zum Beispiel bei den Biomilchbauern, die im Durchschnitt 168 Franken pro Hek-



Bio-Suisse-Geschäftsführer Daniel Bärtschi. Bild: Bio Suisse

tare mehr verdienen als ihre ÖLN-Kollegen; die Biodirektzahlungen für eine Hektare Grünland aber 200 Franken betragen. Ist das sinnvoll?

Das Ziel sollte sein, dass der Markterlös den Mehraufwand deckt. Allerdings darf die Preisdifferenz nicht zu hoch sein, damit möglichst breite Kreise Bioprodukte kaufen. Im schweizerischen Direktzahlungssystem ist es ja so, dass ein Teil der

«Für die Umstellung braucht es einen bewussten Entscheid, der auch einbezieht, dass es zu Herausforderungen kommt.»

Einnahmen nicht über den Verkauf der Produkte generiert wird, sondern eben durch Direktzahlungen. Auch hier gilt: Wer nur aufgrund der höheren Direktzahlungen umstellt, wird früher oder später enttäuscht sein.

Die Biobetriebe haben auf 2017 wieder stark zugelegt. Wie sah die Entwicklung in den letzten 20 Jahren aus?

Nach einem anfänglichen Boom in den 90er-Jahren war Mitte der 2000er-Jahre bis 2010 ein Rückgang zu verzeichnen auf unter 6000 Betriebe. Seit da steigt die Anzahl wieder, im letzten Jahr mit über 300 Umstellern schweizweit überdurchschnittlich.

Interview: Katharina Scheuner

Milchrassenkälber für die Biomast

Fürs Abtränken auf dem Geburtsbetrieb und die Mast von Milchrassenochsen erhalten Landwirte nun Unterstützung.

Für Biomilchkälber soll es neue Perspektiven geben. Es ist höchste Zeit, werden doch Kälber mit Milchrassen-genetik meist als Tränker im Alter von vier bis fünf Wochen und mit etwa 75 Kilo Gewicht an intensive, konventionelle Muni- oder Kälbermäster verkauft. Die Züchtung in Richtung höhere Milchleistung macht es immer schwieriger, die Stierkälber für die Bioweidemast zu nutzen.

Der Verkauf der Biokälber in den konventionellen Kanal ist ethisch ein Problem, weil die Anforderungen des Biolandbaus an Weidegang und Tierkomfort nicht erfüllt werden. Durch das frühe Verschieben ist es ausserdem oft nötig, unspezifisch Antibiotika einzusetzen. Die Gesundheit beim Abtränken auf dem Geburtsbetrieb ist fast immer besser; mit guten Hal-tungs- und Fütterungsbedingungen ist eine antibiotikafreie Aufzucht möglich. Im Alter von vier bis fünf Monaten haben die Kälber ein gutes Immunsystem und können sich von Raufutter wie Weidegras, Heu oder Grassilage ernähren.

Abgetränkte Kälber und schwere Ochsen

Gesunde Kälber sind die Basis für die graslandbasierte, anti-biotikareduzierte Rindfleischproduktion. Darum finanziert Bio Suisse das Projekt «Schwere Ochsen», in dem gemeinsam mit dem FiBL auch das Abtränken auf dem Geburtsbetrieb ge-fördert wird. Dies wird heute nur noch von einer Minderheit der Milchviehbetriebe praktiziert. Vielfach ist in Vergessenheit geraten, wie Kälber richtig abgetränkt werden. Darum will die FiBL-Beratung das Know-how rund um das Abtränken der Kälber wieder auf die Betriebe bringen. Dazu gehören Schulungen und Austausch im arbeitswirtschaftlichen, aber auch im fütterungstechnischen Bereich, wie etwa der Kurs zum Abtränken (siehe Infobox). Zudem werden verschiedene

Möglichkeiten bis hin zu Direktzahlungen geprüft, damit das Abtränken finanziell interessanter wird – nicht zuletzt leisten Landwirtinnen damit auch einen grossen Beitrag zur Anti-biotikareduktion.

Weidemast für Ochsen aus Milchrassen

Durch das Abtränken auf dem Geburtsbetrieb würden Milch-rassenremonten für die Mast zur Verfügung stehen. Weide-rinder und schwere Ochsen, die mit einem Gewicht von 350 bis 400 Kilo geschlachtet werden, ergeben Edelstücke und Verarbeitungsfleisch. Gerade für Letzteres besteht Nachfrage auf dem Markt. Mit einem Beratungskonzept werden des-halb Betriebe unterstützt, die sich für die Mast der schweren Ochsen interessieren. Besonders für viehlose Betriebe kann die Mast schwerer Ochsen interessant sein, da Basisbeiträge und GMF-Beiträge ausgelöst werden können. Nicht zuletzt durch die höheren Lebendtiergewichte erfordert die Haltung schwerer Ochsen eine angepasste Infrastruktur. Einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren ist schliesslich die beständige Kooperation zwischen Biomilchproduzenten und Biomast-betrieben. *Bernadette Oehen, FiBL*



Abtränken – wie wirds gemacht?

Ein Austausch zum Thema «Abtränken von Kälbern auf dem Geburtsbetrieb» findet am 14. März auf dem Betrieb von Hans Braun in Rothrist statt.

→ www.bioaktuell.ch > Agenda

Interesse am Abtränken oder Mästen?

Betriebe, die sich für das Abtränken und / oder die Ausmast von schweren Ochsen oder Rindern interessieren, melden sich bitte bei Franz J. Steiner.

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

Auf dem Hof Oberli in Eptingen werden für das Projekt «Schwere Ochsen» bereits Milchrassenochsen gemästet. *Bild: Stefan Schürmann*





In Deutschland verbreitet: Fertigprodukte wie Fleischkügelchen in Sauce oder Rouladen im Glas werden im Hofladen verkauft. Bild: HofDirekt

Convenience als Chance für Hofläden?

Fertiggerichte sind in Mode. Ist das auch eine Chance für die Direktvermarktung? Bioaktuell hat nachgefragt.

Immer mehr Menschen nehmen sich nicht mehr oft die Zeit, selber zu kochen. Sie kaufen Fertigprodukte oder küchenfertige Zutaten, die nur noch gemischt und gewärmt werden müssen. Darunter leidet zum Beispiel der Absatz von Fleischstücken mit langen Garzeiten wie Ragout oder Siedfleisch. Könnten diese vorgegart im Hofladen verkauft werden? Wäre es sogar möglich, Fertiggerichte zu verkaufen?

Die Sauce bolognaise im Glas

Bei «Unser Biokorb» im Kanton Freiburg suchte man nach einer Methode, um Fleischprodukte so zu konservieren, dass sie nicht gekühlt werden müssen. In Zusammenarbeit mit Eva Flückiger vom Landwirtschaftlichen Beratungszentrum Grangeneuve führte Biokorb-Produzent Markus Koch einen Versuch mit Sauce bolognaise durch. «Convenience ist ein Grund, aber auch das erweiterte Sortiment», erklärt der Landwirt, der 35 Belted Galloway oberhalb des Greyerzersees hält. Darüber hinaus bringt er so sein Kuhfleisch besser unter die Leute. Ab Frühling 2017 soll das Produkt verkauft werden. Davor warten noch einige Tests mit Kunden und Kundinnen – und die Frage, ob der Preis von 14 Franken für ein 3,5-dl-Glas (für zwei Personen, 40 Prozent Fleischanteil) von ihnen akzeptiert wird.

Mit Fleisch in Sauce anfangen

Grösstes Potenzial für Hofläden sieht Beraterin Eva Flückiger bei Fleisch in Sauce, wie die ausprobierte Sauce bolognaise oder auch Geschnetzeltes als Fertigprodukt. Das könnte pasteurisiert oder sterilisiert in Beuteln oder Gläsern verkauft werden. «Zentral ist dabei die Optik, also dass das Produkt

«gluschtig» aussieht und ansprechend verpackt ist. Dabei kann man sich gerade auch in den Supermärkten inspirieren lassen», rät Flückiger. Wer Produkte pasteurisiert (unter 100 °C), müsse genügend Absatz haben, da die Haltbarkeit eingeschränkt ist und die Produkte gekühlt gelagert werden müssen. Bei sterilisierten Produkten (über 100 °C) braucht es keine Kühlung und die Haltbarkeit beträgt bis zu zwei Jahre. Hinter das Sous-vide-Verfahren (Niedergaren unter Vakuum) nur von Fleisch (ohne Sauce) macht sie für Hofläden ein Fragezeichen, da das Fleisch gräulich und damit wenig attraktiv aussehe, wenn es ohne Sauce angeboten werde.

In Deutschland verbreitet

Im nördlichen Nachbarland bietet der überwiegende Teil der Fleisch- und Wurstvermarkter auch zubereitete Fleischerzeugnisse oder Fertiggerichte im Glas an, berichtet Ute Heilmann von ihren Erfahrungen. Sie ist verantwortlich für das Fachmagazin für Direktvermarkter «Hof direkt». Manche Betriebe hätten Klassiker wie Frikadellen («Hacktätschli») oder Sauce bolognaise, andere 15 bis 20 verschiedene Gerichte im Angebot. Dabei bieten die Direktvermarkter ihre Fertiggerichte lose in der Bedientheke an, zum Beispiel Rouladen oder fertig zubereitete Schweinshaxen. Andere Gerichte wie Königsberger Klopse (Fleischkügelchen in weisser Sauce) würden im Glas verkauft. Dosen seien weniger beliebt, da die Kunden das Produkt nicht sehen können.

In der Nähe von Saarbrücken (D) zum Beispiel kümmert sich Thomas Bossert mit seiner Frau Yvonne um die Landwirtschaft, während seine Schwester Heike als gelernte Metzgermeisterin für die Verarbeitung zuständig ist. Weitere Familienmitglieder helfen auf dem Betrieb und an den Wochenmärkten aus. An vier Tagen pro Woche besucht die Familie mit zwei Verkaufswagen insgesamt sieben Wochenmärkte. Heike Bosserts Metzgerei läuft unabhängig vom Betrieb, sie kauft dem Bruder die Tiere zum marktüblichen Schlachtpreis

ab. Neben Frischfleisch und Dauerwaren verkaufen Bosserts auch selbst hergestellte Fertiggerichte: Sauce bolognaise, Rinderrouladen, Chili con Carne. Die 300 Gläser einer Charge sind in der Regel nach sechs Wochen verkauft.

Unbedingt mit Degustationen arbeiten

«Ich sehe für Hofläden eine Chance im Bereich Langzeitgarstücke, also Siedfleisch, Haxen oder Voressen», erklärt Stephan Weber, Unternehmensberater für Lebensmittelsicherheit und betriebswirtschaftliche Fragen. Mit der Vorverarbeitung dieser preiswerten Fleischstücke könne die Wertschöpfung auf den Hof geholt werden. Auch er findet die Optik beim Sous-vide-Verfahren nicht verkaufsfördernd, aber gerade im Hofladen sei man direkt an der Kundschaft dran: «Wenn die Kunden degustieren können, merken sie, wie wunderbar zart und aromatisch solchermassen zubereitetes Fleisch wird.» Während seiner Arbeit am Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft in Spiez BE erlaubte er sich ein Experiment: Kalbshaxen 48 Stunden bei 60 Grad Celcius gegart schlugen in der sensorischen Beurteilung von Laien sogar ein Filet. «Alles war weichgekocht, die Sehnen und das Fleisch war sehr aromatisch und der Gewichtsverlust war nicht mal halb so gross wie bei herkömmlicher Zubereitung», erzählt Stephan Weber. Durch das Garen unter Vakuum in einem Plastikbeutel bleibt das gesamte Aroma erhalten. Damit solchermassen zubereitete Stücke aber guten Absatz fänden, seien wie gesagt Vermarktung und Kommunikation das A und O. *Katharina Scheuner*



Ihre Erfahrung ist gefragt!

Stellen Sie Fertiggerichte her? Verkaufen Sie fertige oder küchenfertige Produkte in Ihrem Hofladen? Oder haben Sie darüber nachgedacht, es aber wieder verworfen? Warum? Bitte melden Sie sich doch. Ich bin gespannt auf Ihre Erfahrungen!

→ katharina.scheuner@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 63 / 079 304 70 01



Merkblatt zur Sauce bolognaise

Eine Anleitung zur Herstellung von Sauce bolognaise zur Direktvermarktung finden Sie auf der Seite von Vulgarisation Fribourg unter dem Suchbegriff «Fleischkonserve».

→ www.vulg-fr.ch

Vermarktung von Maul bis Schwanz

Am 27. März 2017 veranstaltet Bio Suisse in der Neuen Alten Markthalle Basel eine Tagung zur Vermarktung und Zubereitung unterschätzter Fleischstücke (nose-to-tail).

→ corinne.waelti@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 77

Bioaktuell-Kurzfilme: Zu Besuch bei zwei Umstellern in der Romandie

Die Romandie erlebt einen kleinen Bio-boom. Über 100 Betriebe haben sich letztes Jahr neu für Bio angemeldet.

Bioaktuell hat zwei Neuumsteller im Kanton Waadt besucht: Christian Streit in Aubonne und Christian Hofer in

Mont-sur-Rolle. Die beiden beantworten im Film die Fragen, weshalb sie gerade jetzt auf Bio umgestellt haben, wie ihre Berufskollegen reagiert haben, welche produktionstechnischen Herausforderungen sie auf sich zukommen sehen und wie sie die Situation am Markt einschätzen. Realisation: Milo Stoecklin, FRI (Fondation Rurale Interjurassienne) und Thomas Alföldi, FiBL. *fra*



 Videos → www.bioaktuell.ch > Filme

Kükentöten: Österreich gibt den Biojunghähnen eine Chance

Insgesamt werden in Österreich 6,5 Millionen Legehennen gehalten. Davon 10,8 Prozent Biolegehennen. Durchschnittlich wurden seit Herbst wöchentlich rund 2500 Junghähne als Frischfleisch verkauft – das Stück zu etwa fünf Euro. Aus dem Fleisch werden ausserdem Gockel-Frankfurter, Bratwürste und Filetstreifen hergestellt. Wollte man sämtliche Brüder von Biolegehennen aufziehen, müssten etwa 10 500 Gockel pro Woche verwertet werden. Herausforderungen gibt es in

diesem Projekt aber nach wie vor viele. Doris Hofer von Bio Austria nennt etwa die Schwierigkeit, Aufzuchtbetriebe zu finden sowie eine faire Preisgestaltung.

Gemäss Biokükenstatistik des Aviforums sind 2016 in der Schweiz gut 1,2 Millionen der Mastlinien und knapp 500 000 weibliche Küken der Legelinien geschlüpft. Gesamthaft wurden 20 000 Brüder von Legehennen aufgezogen, der Grossteil im Rahmen des bereits 2014 gestarteten Zweinutzungshuhn-Projekts von Coop. Daneben

haben Gallina Bio in Zusammenarbeit mit KAGfreiland und Hosberg mit dem Projekt «Henne & Hahn», Demeter mit «Hahn im Glück» sowie Bio-Direktvermarkter unter dem Label «Huhn mit Bruder» im letzten Jahr einen Effort geleistet. Die Zahlen dürften sich in diesem Jahr nochmals steigern lassen. Bio Suisse hat 2016 ein erstes Branchengespräch organisiert und arbeitet derzeit an den Grundvoraussetzungen, um das Töten von Küken künftig zu vermeiden. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

Nicht nur bio essen, *auch bio reinigen*

Ökoputzmittel kommen langsam aus der Nische. Wodurch zeichnen sie sich aus, was gibt es für Unterschiede?

«Das Interesse an ökologischen Putzmitteln steigt stetig an», weiss Sandra Fenske zu berichten. Sie ist beim Biogrosshändler Bio Partner Schweiz AG unter anderem für Wasch- und Reinigungsmittel zuständig und ergänzt: «Unsere Wachstumszahlen lagen hier in den letzten Jahren jeweils im zweistelligen Bereich.»

Im Gegensatz zur Lebensmittelbranche existieren im Non-Food-Bereich jedoch keine gesetzlichen Regelungen, was unter einem ökologischen bzw. biologischen Produkt zu verstehen ist. So gibt es auch für Reinigungsmittel keine Bioverordnung des Bundes oder der EU. Die Zertifizierung der Produkte erfolgt daher anhand privater Standards wie Ecocert, Ecogarantie oder Nature Care Products NCP.

Verzicht auf petrochemische Tenside

Was aber zeichnet die Reinigungsprodukte aus Bioladen, Reformhaus und Co. aus? Wie im Lebensmittelbereich gebe es auch hier zwischen den Herstellern und den Labels einige Unterschiede, erläutert Sandra Fenske. «Die Putzmittel haben gemeinsam, dass keine Tenside auf Erdölbasis verwendet werden. Und dass sie keine Phosphate, Bleichmittel auf Chlorbasis, synthetischen Duft-, Farb- oder Konservierungsstoffe und gentechnisch hergestellten Enzyme enthalten. Zudem müssen die Produkte vollständig biologisch abbaubar sein.»

Rohstoffe nicht immer bio

Die verwendeten pflanzlichen und tierischen Rohstoffe stammen jedoch nicht zwangsläufig aus biologischer Landwirtschaft. Ecocert unterscheidet hier zwischen zwei Labels, bei dem das eine keinen und das andere einen Mindestanteil

von zehn Prozent vorschreibt. Die anderen erwähnten Labels schreiben vor, dass so viele Rohstoffe wie möglich aus Bioproduktion stammen müssen, sofern diese verfügbar sind. Weitere Unterschiede zeigen sich zum Beispiel bei den erlaubten Duftstoffen, bei denen Ecogarantie und NCP auch höhere Anforderungen stellen als Ecocert.

Mit dem Label Ecogarantie sind zum Beispiel die Mittel der Firma Sonett zertifiziert, mit Ecocert unter anderem die Produkte von Ecover. «Für mich haben alle diese Produkte ihre Berechtigung», beurteilt Sandra Fenske die verschiedenen Standards. «Denn im Vergleich mit konventionellen Produkten bieten sie alle einen deutlichen Mehrwert.» *Theresa Rebholz*



Ökoputzmittel reinigen umweltschonend. Bild: spq / Fotolia

Ökologische Putzrezepte von Katharina Zaugg

EFFIZIENT FENSTER PUTZEN



Zuerst die inneren, dann die äusseren Scheiben putzen, damit der Lappen länger sauber bleibt. Auf 500 ml Wasser 1 Tropfen Neutralreiniger in Sprühflasche geben. Putzwasser von unten nach oben dünn auf der Scheibe versprühen.



Putzwasser mit Lappen verwischen. Diesen doppelt gefaltet verwenden, sodass nach und nach acht frische Flächen zur Verfügung stehen; mit der ganzen Handfläche putzen. Lappen wechseln, wenn schmutzig.



Mit Abstreifer (mit bequemem Griff und intaktem Gummi, Breite wie das Fenster) Putzwasser abziehen. Wasserreste am Fensterrand mit trockenem Lappen aufwischen. Nach diesem zügigen Putzdurchgang Glasreiniger für die Feinarbeit verwenden.

«Ökologisch putzen heisst umwelt- und menschengerecht putzen»

Katharina Zaugg ist Fachfrau für ökologisches Putzen. Seit dreissig Jahren befasst sie sich damit in Theorie und Praxis, gibt Kurse und berät Firmen zu ökologischen Reinigungskonzepten.

Frau Zaugg, wie kamen Sie zum ökologischen Putzen?

Katharina Zaugg: Ich bin mit dem Verständnis aufgewachsen, bewusst mit Ressourcen umzugehen. Daher war für mich schon immer klar, dass wir uns auch beim Putzen ökologisch verhalten müssen. Das betrifft die Wahl der Reinigungsmittel wie auch ihre Dosierung. Denn seit Beginn der Welt gibt es nur das eine Wasser, das immer zirkuliert.

Was verstehen Sie unter ökologischem Putzen?

Es muss umwelt- und menschengerecht sein. Ein wichtiges Thema ist für mich daher auch Wellness beim Putzen. Es gibt viele Faktoren, die uns das Putzen verleiden, denen man aber etwas entgegensetzen kann (siehe unten «Weitere Tipps & Tricks», Anm. d. Red.). Ein weiterer Aspekt ist die Werterhaltung, also die richtige Pflege, damit zum Beispiel ein Backofen länger hält.

Welche Kriterien stellen Sie an ein Reinigungsmittel?

Für mich ist wichtig, dass die Inhaltsstoffe ökologisch stimmen und ich auch den Duft angenehm finde. Ich vergleiche das gerne mit der Aromatherapie. Die Firma Sonett erfüllt für mich die Anforderungen an Ökoputzmittel am konsequentesten. Hier sind auch alle Zutaten auf der Packung deklariert, was bei anderen Herstellern nicht immer der Fall ist. Es lässt



Ökoputzfachfrau Katharina Zaugg. Bild: Theresa Rebolz

sich aber auch mit EM, also mit effektiven Mikroorganismen, wunderbar putzen. Damit muss man etwas mehr experimentieren, da nur ein Mittel für alles zur Verfügung steht, kein ganzes Putzmittelsortiment.

Warum braucht es keine «scharfen» Reinigungsmittel?

Hygiene ist keine Frage der Chemikalien, sondern der Disziplin und der richtigen Methoden. So sollte man zum Beispiel den Putzlumpen nicht im Bad und danach ungewaschen in der Küche verwenden und den Tischlappen nicht für den Boden. Und bei hartnäckigem Schmutz ist Einweichen das A und O des ökologischen Putzens.

Interview: Theresa Rebolz

FETT LÖSEN BRAUCHT ZEIT

Puren Fettlöser mit Handschuh in dünnem Film auf Oberfläche auftragen und ohne Zugabe von Wasser einwirken lassen. Mit trockenem Lappen oder Holzspachtel prüfen, wann sich der Fettbelag lösen lässt und mit trockenem Lappen sauber reiben.

WEITERE TIPPS & TRICKS

• Sprühflasche nutzen statt Eimer: wassersparende Methode für Fenster, Kacheln, Böden usw., bei der immer frisches Putzwasser verwendet wird. Je nach Material Putzwasser direkt auf die Fläche oder auf Lappen (z. B. bei Holzböden) sprühen.

- Auf Putzzeitpunkt achten: Fensterrahmen nach Heizperiode und Pollenflug (Ende Mai/Juni) putzen, da es dann die stärksten Schmutzablagerungen gibt; Heizkörper vor der Heizperiode reinigen.
- Wellness-Tipp 1: Beim Putzen dünne Baumwollhandschuhe (aus Baumarkt oder Apotheke) tragen, die die Hände warm halten und Schweiß aufsaugen, darüber Vinylhandschuhe anziehen.
- Wellness-Tipp 2: Beim Lappenauswringen aufrecht und locker stehen, den Lappen langsam drehen und dabei entspannt lächeln.

→ Mehr Anleitungen im Buch «Putzrezepte»



Bücher der Reinigungsexpertin

Neben «Putzrezepte» hat Katharina Zaugg mit «Wellness beim Putzen» und «Reinkultur» zwei weitere Bücher geschrieben, die das Thema «Putzen» aus verschiedenen Perspektiven beleuchten.

→ Infos und Bezug bei www.syntropia.de

Putzkurse mit Katharina Zaugg

Nächster Termin: 17. bis 19. März 2017 in Basel, Kurse für Gruppen auf Anfrage.

→ www.putzschule.ch
Tel. 061 691 14 00

Bioverarbeiter *mehr unterstützen*

Bio Suisse möchte mehr für Knospe-Verarbeiter, -Händler und die Gastronomie tun und sie so für Bio motivieren.

Nebst gezielten Informationen können der persönliche Austausch und eine gute Vernetzung für Lizenznehmer ausschlaggebend sein, um auf die Knospe zu setzen. Aus diesen Gründen führte Bio Suisse unter anderem letztes Jahr spezifische Workshops mit Lizenznehmern durch.

Ein Workshop im Oktober 2016 richtete sich an Verarbeitungs- und Handelsbetriebe, ein zweiter im November sprach insbesondere Hersteller von Produkten entlang der Wertschöpfungskette in der Systemgastronomie an. Es ging darum, Herausforderungen und Chancen mit den Betroffenen zu ermitteln sowie mögliche Lösungswege anzudenken.

Chancen für Knospe-Lizenznehmer

Die am meisten genannten Vorteile für Knospe-Lizenznehmer: Das Vertrauen in Knospe-Produkte ist sehr hoch und Knospe-Produkte haben eine sehr hohe Qualität. In den letzten Jahren ist der Anteil der Konsumentinnen und Konsumenten, der Bioprodukte kauft, stetig gewachsen. Derzeit

kaufen 46 Prozent der Endkunden mehrmals pro Woche Biolebensmittel ein.

Kritik ist erwünscht

Als Herausforderungen sehen Lizenznehmer bei Bio Suisse das geringe Mitspracherecht im Verband und bei Richtlinien. In der Gastronomie steht Bio nicht im Vordergrund, bei Küchenchefs und Gästen zählen andere Kriterien. Viele Verarbeitungsbetriebe produzieren oft nur im Auftrag von Grossverteilern Bioprodukte und nicht auch unter ihrer eigenen Marke.

Gemeinsam Wege suchen

In den Diskussionen wurden gemeinsam Lösungsansätze entwickelt. Angeregt wurde etwa, das Mitspracherecht von Lizenznehmern zu fördern und somit auch das Engagement von Verarbeitungsbetrieben für Bio zu erhöhen. Auch möchten Lizenznehmer, dass Entscheidungen von Bio Suisse für sie besser nachvollziehbar sind. Insbesondere kleine Unternehmen wünschen sich eine bessere Vernetzung respektive eine Plattform für die Beschaffung und Verteilung von Knospe-Produkten. Zudem sollten Produktkenntnisse im Biobereich erweitert werden, was etwa mit Kursen für Fachkräfte möglich wäre. *Petra Schwinghammer*

Stimmen von Bio-Suisse-Partnern



Birke Baden, Qualitätsmanagerin, Marché-Restaurants Schweiz

«Ein gemeinsames Green Dining würde Akzente setzen, um zu zeigen, was hinter Bio in der Systemgastronomie alles steckt. Die Bio-Suisse-Workshops könnten dazu Ideen liefern.»



Heinz Fendrich, Küchenchef, Zentrum Sonnenhof Arlesheim

«Mich interessiert der Austausch unter den Bioküchenchefs. Es würde mich freuen, mit Bio Suisse für Schulungen in Gastroküchen zusammenzuarbeiten.»



Marcel Schulze, Marketing- und Vertriebsverantwortlicher, Louis-Ditzler-Tiefkühlprodukte

«Beim Verkauf unserer Tiefkühlprodukte merken wir, dass Bio im Gastrobereich wenig zieht im Gegensatz zum Privateinkauf.»



Markus Daniel, Geschäftsführer, Kinder- und Jugendverpflegung Menu and More

«Es braucht gegenseitige Unterstützung von Bio Suisse und anderen Partnern, in der Kommunikation und um die Beschaffung von Biolebensmitteln zu erleichtern.»



Maja Weber, Fachberaterin Qualitätssicherung, Pistor

«In der Gastronomie und bei Bäckereien ist es schwierig, Knospe-Produkte zu verbreiten. Gerne würde ich enger mit Bio Suisse im Bereich Kommunikation und Marketing zusammenarbeiten.»



Daniel Peck, Verkaufsleiter, Supro-Nährmittel

«Ich wünsche mir Verständnis für die Verarbeitungsindustrie vonseiten Bio Suisse und würde mich freuen, die Knospe gemeinsam mit Bio Suisse weiterzuentwickeln.»

Bilder und Interviews: Petra Schwinghammer

«Viele Akteure kennen sich nicht»

Valérie Monnin, Key-Account-Managerin bei Bio Suisse, gibt Auskunft über die Gesprächsrunden mit Knospe-Verarbeitern entlang der Wertschöpfungskette und erläutert wichtige Punkte.

Wie will Bio Suisse die Beziehungen zu Knospe-Lizenznehmern fördern?

Valérie Monnin: Auf Stufe Marketing sind wir seit mehreren Jahren dran, die Beziehung und den Austausch auf allen Ebenen zu intensivieren. Nur wenn Erwartungen und Bedürfnisse aller Beteiligten klar sind, können wir gemeinsam konstruktiv nach Lösungen suchen. Als Gegenleistung erhalten wir Ver-

«Bio Suisse hilft,
die Transparenz und den Austausch
zu verbessern.»

ständnis und Entgegenkommen von unseren Partnern. Letztes Jahr haben wir viele Gespräche geführt und angefangen, Workshops und Roundtables zu organisieren. Wir werden diesen Weg 2017 weitergehen.

Was unternimmt Bio Suisse, damit Verarbeiter motivierter sind und mehr Knospe-Produkte herstellen?

Der Mehrwert der Knospe-Produkte ist entscheidend. Wir müssen diesen den Lizenznehmern noch deutlicher aufzeigen. Unsere Ansprechpartner im Bereich Qualitätssicherung sind sehr gut über die Knospe informiert. Bei Partnern im Bereich Marketing oder Verkauf ist dies weniger der Fall. Des Weiteren müssen wir den Verarbeitern auch interessante Lösungen bieten anhand von Informationen, Werbung für die Knospe oder durch unsere guten Kontakte im Handel.

Worin kann Bio Suisse die Knospe-Verarbeiter entlang der Wertschöpfungskette im Besonderen unterstützen?

Wir haben festgestellt, dass die Vernetzung sehr wichtig ist. Viele Akteure kennen sich nicht oder wissen nicht genau, was die anderen machen oder anbieten. Da kann Bio Suisse die Transparenz und den Austausch entscheidend verbessern.

Was für ein Fazit zieht Bio Suisse nach den Workshops im vergangenen Jahr?

Bei allen Aktivitäten, die wir jetzt durchgeführt haben, ist es eine grosse Freude zu sehen, dass wir auf sehr interessierte Gesprächspartner stossen. Bio und die Knospe sind ihnen wichtig und sie sind sehr motiviert, mit uns zusammenzuarbeiten. Sie sehen das Potenzial von Bio und der Knospe. Das ist ein sehr positives Zeichen für die Zukunft.

Interview: Petra Schwinghammer



Valérie Monnin, Key-Account-Managerin bei Bio Suisse.
Bild: Bio Suisse



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

Liechtensteiner *Bionudeln*

Ein Teil von Margrit Vogts Nudeln trägt seit 2016 die Knospe. Bioaktuell hat die Manufaktur Pasta Fiorelli besucht.

Am liebsten ist Margrit Vogt an einem grossen Tisch in geselliger Runde, mit Menschen, die mit Genuss essen und trinken. Die Liechtensteinerin hat in Balzers (FL) die Nudelmanufaktur Pasta Fiorelli aufgebaut. In einem hellen Raum stehen zwei Teigwarenmaschinen mit über 30 Matrizen zur Auswahl, je eine Maschine zur Herstellung von Gnocchi, Ravioli und Farfalle. An zwei Wänden sind Regale mit kleinen Fächern angebracht, darin liegen schlichte Etiketten in Rot und Grün, für konventionelle und biologische Teigwaren. Mit der Knospe versehen sind seit 2016 Eierteigwaren in verschiedenen Ausformungen, auch aus Dinkel, Urdinkel und Vollkornmehl, sowohl frisch, getrocknet als auch tiefgekühlt. Für Gnocchi und Ravioli fehlt im Moment noch die Knospe-Zulassung.

Margrit Vogt beschloss vor vielen Jahren, nach Berichten über Haltungsbedingungen bei Hühnern, fortan ihre Eierteigwaren selbst herzustellen, und zwar mit Eiern von glücklichen Hühnern. Vor vier Jahren fragte ein Hofladenbesitzer im Dorf Margrit Vogt an, ob sie für ihn Teigwaren herstellen könne.



Unzählige Varianten von Pasta stellt Margrit Vogt her. Bild: ks

Für die Herstellung dieser konventionellen Pasta ersetzte Vogt ihre Haushaltmaschine durch eine leistungsfähigere Gewerbemaschine. Der Verkauf der Teigwaren lief gut an.

Nach dem Tod ihrer Mutter, die die letzten Jahre bei ihr gewohnt hatte, suchte Margrit Vogt nach einer neuen Perspektive. «Ursprünglich dachte ich, mein Lebensmittel sei das Brot», erzählt Vogt, die im Holzofen vor ihrem Haus Brot bäckt. Die



«Ich erhalte sehr viele positive Rückmeldungen von den Kunden, die mich motivieren und anspornen.»

Margrit Vogt, Biopastaproduzentin

Liechtensteinerin hatte immer grosses Interesse an Küche und Bäckerei, lernte aber Gärtnerin und Floristin. Seit vielen Jahren arbeitet sie in der optischen Industrie. Teigwaren stellt sie im Nebenerwerb her.

In einem zweiten Raum stehen Abpack- und Etikettiermaschinen, Waagen und ein Verschweissgerät. Margrit Vogt ist gut ausgerüstet. Im dritten Raum hat sie eine Klimaanlage einbauen lassen, vor allem um den Raum zu kühlen und zu entfeuchten. Hier werden die Mehle und Griesse gelagert sowie die Teigwaren getrocknet. Vogt verkauft neben getrockneten Teigwaren auch frische Ware, schockgefrostet in Siegelschalen.

Margrit Vogt ist sich bewusst, dass sie mit den Angeboten im Supermarkt preislich unmöglich mithalten kann, dazu ist der Aufwand in einer Manufaktur zu hoch. «Ich erhalte aber sehr viele positive Rückmeldungen von den Kunden, die mir immer Ansporn für Qualität sind», freut sich Margrit Vogt. «Eine Frau hat anfangs nur für das Wochenende Nudeln von mir gekauft, aber jetzt kauft sie sie auch für unter der Woche, weil sie so fein sind», erzählt die Liechtensteinerin. Margrit Vogt ist überzeugt, dass Teigwaren ein schnelles und günstiges Essen sind, für das man aber auch einmal etwas mehr ausgeben darf.

Einige regelmässige Abnehmer hat Margrit Vogt bereits, aber sie ist auf der Suche nach weiteren. Sie möchte das Geschäft sorgfältig aufbauen und stetig erweitern. «Ich will nicht reich werden, achte aber auf eine kostendeckende Produktion», sagt sie. «Ich will Nudeln herstellen für Menschen, die diese Nudeln einfach sehr schätzen.» Katharina Scheuner •



Pasta Fiorelli

Margrit Vogt sucht noch Abnehmer. Ihr Kleinbetrieb ist produktiv – sie kann in einem Tag bis zu 100 Kilo Hartweizengriess zu Nudeln verarbeiten.

→ www.pasta-fiorelli.li

Biokonsum im Jahr 2026

Wir werfen im Jahr 2026, zehn Jahre nach der ersten Bio-3.0-Tagung, einen Blick auf den Biokonsum in der Schweiz.

Die urbane ökologisch bewusste Konsumentin schätzt den Einkauf in der Markthalle im Quartier. Sie bekommt hier nicht nur Lebensmittel, sondern direkte Informationen von lokalen Bäuerinnen und Verarbeitern. Sie findet: Frischprodukte, handwerklich verarbeitete Konserven, gutes Brot. Viele kleine Verarbeiter leben die Devise, die der Zürcher Bäcker John Baker, alias Jens Jung schon 2016 an der Bio-3.0-Tagung erläutert hat: keine Convenience, Produktion vor Ort, gutes Handwerk, authentische Produkte, volle Transparenz. Dafür zahlt unsere Konsumentin auch gerne einen fairen Preis. Am Mittag nimmt sie an einem «Eat-in» von «Guets Ässe» Zürich teil, in dem neben Slow Food auch Bio Zürich-Schaffhausen und Konsumentenverbände zusammengeschlossen sind. Hier vernetzt man sich und schmiedet neue Pläne. Auch Laura Schälchli ist heute dabei, die vor zehn Jahren Präsidentin von Slow Food Youth war. «Den Genuss guten Essens vom Land in die Stadt bringen, das wollen wir nach wie vor», sagt sie. Für die städtische Schweiz seien Hofbesuche wie die von «Guets Ässe» wichtiger geworden. «Zum Beispiel selber Pflaumen pflücken, sie einkochen und am Abend ein gutes Produkt mit nach Hause nehmen ist in unserer digitalisierten Welt fast zu einer Therapie geworden.»

Schauplatz Supermarkt

Auch in Supermärkten wird eine grosse Auswahl an Bioprodukten an Marktständen offen angeboten. Kompetente Essexperten geben Auskunft zu Herkunft, Inhaltsstoffen und Zubereitungsmöglichkeiten. Das Einkaufen ist sinnlicher und einfacher geworden. Es gibt nur noch zwei Biolabels: ein Standard-Bio (weiterentwickelte Bioverordnung) und ein erweitertes Bio, das zusätzliche Anforderungen erfüllt, wie etwa Sozialzertifizierung in der ganzen Kette und kontrollierte faire Handelsbedingungen. Unter anderem so hat sich Bio in der Schweiz auf 40 Prozent der Fläche ausgedehnt.

Schauplatz Onlineshop

Der gesundheitsbewusste Vielbeschäftigte bestellt online eine Biobiolebensmittelkiste, mit der er abends ohne Einkaufsaufwand in kurzer Zeit ein gesundes Menü kochen kann. Das Menü wurde von einer Ernährungsberaterin gemäss den persönlichen Gesundheitsdaten individuell zusammengestellt, der Kontostand für den eigenen ökologischen Fussabdruck wird ebenfalls berücksichtigt.

Schauplatz Gartenkooperative

Die naturverbundene Konsumentin arbeitet am Samstag auf dem Gemüsefeld. Sie ist Genossenschafterin der seit 15 Jahren bestehenden Gartenkooperative Ortoloco. «Bei uns wird alles verwertet. Wir haben die komplette Absatzsicherheit



Landwirte, Konsumentinnen und Verarbeiter trafen sich im Dezember 2016 an der Bio-3.0-Tagung. Bild: psh

und die Arbeit wird auf viele Schultern verteilt», sagt Ursina Eichenberger. Sie ist seit zwölf Jahren Gemüsegartnerin bei Ortoloco und leitet die Koordinationsstelle für solidarische Landwirtschaft. In der ganzen Schweiz sind in den letzten Jahren Dutzende Kooperativen entstanden. Konsumenten sind Co-produzenten geworden. Die Warenflusskette wurde immer mehr zum Kreislauf, so ist es inzwischen Standard, dass Haustoiletten den Phosphor aus menschlichem Urin als einwandfreien Dünger separieren. Karin Nowack, Bio Suisse •



Tagung Bio 3.0

Die Tagung bot die Gelegenheit für Information, Diskussion und Austausch über die ganze Biowertschöpfungskette. Rund 250 Personen folgten am 1. Dezember 2016 der Einladung von Bio Suisse, Demeter, bio.inspecta, bionetz und FiBL in das Kultur-Casino Bern. Die Autorin hat die Ideen und Gedanken im obigen Text weitergesponnen.

→ www.bio-suisse.ch > Über uns > Bio 3.0

Frühjahrssaaten für Anfang März

Ackerbohnen und Eiweisserbsen können unter guten Bedingungen schon Anfang März ausgesät werden.

Ackerbohnen und Eiweisserbsen ertragen im Gegensatz zu der Wärme liebenden Soja leichten Bodenfrost bis minus vier Grad ohne Schaden. Eiweisserbsen werden bevorzugt in Mischkultur angebaut, sie können sich am stärkeren Halm des Mischungspartners abstützen. Die Ackerbohne steht auch alleine gut, die bessere Unkrautunterdrückung bei Mischkulturen ist aber ein Vorteil. Bei den Erbsen schneiden Mischkulturen im Durchschnitt über die Jahre immer besser ab als Reinkulturen. Agronomisch hat sich bei Eiweisserbsen die Gerste als beste Mischungspartnerin gezeigt. Die Gerste hat in etwa das gleiche Abreifeverhalten und stützt die Erbsen genügend, sodass sie vor der Ernte in der Regel nicht lagern.

Was agronomisch Sinn ergibt, ist leider am Markt nicht immer gefragt. Zurzeit ist der Markt für Biogerste angespannt. Deshalb empfiehlt es sich, vor der Aussaat mit dem potenziellen Abnehmer Kontakt aufzunehmen. Eine mögliche Alternative zu Gerste ist Triticale. Diese reift aber später ab als Gerste. Auch Weizen ist eine Möglichkeit, aber meistens steht Weizen bereits in der Fruchtfolge. Da die Mischkulturen nicht gedüngt werden, bilden sich die Getreidekörner nicht optimal aus. Weizen kann also nicht als Brotweizen in Mischkultur angebaut werden. Bei Ackerbohnen ist agronomisch gesehen Hafer der ideale Mischungspartner. Allerdings stösst auch Hafer momentan im Absatz an seine Grenzen. Daher gilt auch

hier, zuerst Kontakt mit der Annahmestelle beziehungsweise der Mühle aufzunehmen. Als Alternativen kommen wie bei Eiweisserbsen Gerste und Triticale in Frage. Diese sind im Vergleich zum Hafer aber konkurrenzschwächer und unterdrücken die Unkräuter weniger gut. *Hansueli Dierauer, FiBL*



Neues Merkblatt zum Anbau von Mischkulturen

Weitere Tipps zum Anbau von Mischkulturen und vertiefte Informationen finden sich im neuen Merkblatt «Erfolgreicher Anbau von Körnerleguminosen in Mischkultur mit Getreide». Es kann kostenlos digital abgerufen werden oder für Fr. 9.– (zzgl. Versandkosten) bestellt werden.



→ www.shop.fibl.org > Best.-Nr. 1670

Pferde gezielt entwurmen

Die selektive Entwurmung tut Gutes für Pferd, Umwelt und Portemonnaie – und reduziert Resistenzbildungen.

Die Entwurmung von Pferden erfolgt auch auf Biobetrieben immer noch häufig «nach Plan». Diese Praxis, die meist bei Pensionspferden zum Zug kommt, entspricht nicht den Vorgaben des Biolandbaus, wonach Tiere nur nach Nachweis eines Erregers behandelt werden dürfen. Zudem beschäftigen zunehmende Resistenzen gegen Entwurmungsmittel und deren negative Auswirkungen auf Bodenlebewesen gerade auch umweltbewusste Biobauern. Die Resistenzentwicklung kann verlangsamt und Umwelt, Pferd und Portemonnaie können geschont werden, wenn anstelle der «Entwurmung nach Plan» die «selektive Entwurmung» praktiziert wird. Dabei wird der Kot der verschiedenen Tiere im Labor untersucht, bevor man sich für oder gegen eine Behandlung entscheidet. Damit entspricht diese Methode in idealer Weise den Anforderungen des Biolandbaus. Das FiBL wird deshalb ab Beginn der Weidesaison 2017 ein Parasitenüberwachungsprogramm für Pferde



Mit der Weidesaison beginnt das neue Parasitenüberwachungsprogramm des FiBL. *Bild: Zivile Kepalaite, FiBL*

anbieten, das Biobetrieben ermöglicht, die Entwurmung der Pferde nach dem Grundsatz «so wenig wie möglich – so viel wie nötig» durchzuführen. *Veronika Maurer, FiBL*

→ www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Pferde > Entwurmung (ab März)
→ veronika.maurer@fibl.org

Neues Verpackungsmaterial speziell für Umsteller

Um die Umsteller bei der Vermarktung ihrer Produkte zu unterstützen, sind neue Verpackungsmaterialien im Bio-Suisse-Onlineshop erhältlich. Sie tragen das vorgeschriebene Umstelllogo und sind in kleinen Einheiten erhältlich: Eierbänderolen, Bag-in-Box 5 l, Obstkisten, Brot- und Mehlbeutel sowie Ein-

wickelpapier für Fleisch und Käse. Ab Frühjahr 2017 wird das Sortiment zusätzlich durch Fruchtekörbchen (250 g, 500 g und 1 kg) ergänzt. Profitieren Sie auch von weiteren Angeboten im Bio-Suisse-Onlineshop. *Sylvia Gysin, Bio Suisse*

→ shop.bio-suisse.ch



Konsumenten fragen

«Warum sind in Bioprodukten auch Zusatzstoffe zu finden? Dies entspricht nicht meiner Vorstellung von natürlichen Produkten.»

Bio Suisse ist restriktiv bei den Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen und erlaubt nur 30 von 300 möglichen Zusätzen. Die Stoffe müssen natürlichen Ursprungs sein. Vitaminisierung, Farb- und Aromastoffe sind bei Knospe-Produkten vollständig ausgeschlossen.

Zugelassen werden produktspezifisch nur Stoffe, die für die Qualität, Haltbarkeit oder Konsistenz eines Produktes notwendig sind. Dazu gibt es hin und wieder unterschiedliche Meinungen. Der Entscheid liegt bei der Markenkommision Verarbeitung.

Bei der Verarbeitung im industriellen Massstab sind manchmal mehr Stoffe nötig als in der Küche der Bäuerin. So ist zum Beispiel Acerolapulver für die Brotherstellung erlaubt. Dieser natürliche Stoff aus der Acerolakirsche enthält sehr viel Vitamin C, erleichtert in der maschinellen Produktion das Kneten und der Teig geht besser auf.

Zusatzstoffe sind mit E-Nummern bezeichnet. Das E steht dabei für «Europa» und auch «edible», also essbar. Die E-Nummer sagt nichts über die Qualität eines Stoffes aus, es können natürliche oder synthetische Zusatzstoffe sein.

Natürliche und bei der Knospe zugelassene Zusatzstoffe sind zum Beispiel: Apfelpektin (E 440, Geliermittel), Agar Agar (E 406, Geliermittel), Johannisbrotkernmehl (E 410, Verdickungsmittel) oder Carnabauwachs (E 903, Trenn- und Überzugsmittel). *Karin Nowack / Petra Schwinghammer, Bio Suisse*



Stellen Konsumenten auch Ihnen als Produzentin Fragen, die Sie vielleicht nicht gerade aus dem Stegreif beantworten können? Dann schreiben Sie uns an konsumentenfragen@bio-suisse.ch. Gerne beantworten wir Ihre Fragen.

Zwei neue Gesichter auf der Geschäftsstelle

Seit dem 1. Dezember 2016 arbeitet Nicole Kleinschmidt als Leiterin Produktmanagement. Sie führt sechs Mitarbeitende und erarbeitet Marketingprojekte, um den Absatz von Knospe-Produkten zu steigern. Kleinschmidt hat Wirtschaft mit Schwerpunkt Marketing an der Uni Basel studiert. Während der letzten zehn Jahre arbeitete sie bei der Genossenschaft Swisslos. Nicole Kleinschmidt setzt sich privat seit geraumer Zeit vertieft mit Nachhaltigkeits- und Umweltschutzthemen auseinander und freut sich sehr, diese Auseinandersetzung nun auch im beruflichen Umfeld zu führen.

Seit dem 1. Januar 2017 wird der Bereich Produktmanagement durch Corinne Wälti verstärkt. Sie beschäftigt sich in den Produktgruppen Fleisch, Fisch, Geflügel und Honig mit Absatz- und Produktionsförderung, organisiert Branchengespräche, begleitet Forschungsprojekte, vergibt Einzelimportbewilligungen und trägt die Prozessverantwortung für Fachgruppen und Richtpreisverhandlungen. Wälti hat einen Bachelor in Politikwissenschaften und einen Master in Nachhaltiger Entwicklung. Zuletzt arbeitete sie bei der Foodways Consulting GmbH in Bern. *Chantal Schwarzenbach, Bio Suisse*



NEU

enthält 280 g/kg Cu++

Aironne®

Kupferfungizid neuester Generation

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

**Andermatt
Biocontrol**

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

Kleiner vielseitiger Biogemüsebetrieb mit Direktvermarktung in Leutwil AG sucht

qualifizierte/r Mitarbeiter/in mit gärtnerischer oder landwirtschaftlicher Grundausbildung

Anforderungen:

Lernbereitschaft / selbständiges, sauberes und praktisches Arbeiten gewohnt

Aufgabenbereich:

Setzlingsanzucht / Kulturpflege und Ernte in Gewächshäusern / Erntemitarbeit im Freiland

Knechtli+Sager

Tel. 062 777 29 80, knechtli-sager@datacomm.ch



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



Wytor AG, Diezikonerstr. 10, 8637 Laupen
 www.wytor.ch / info@wytor.ch

GLENOR® KR+

GRANULIT® KR+

Natürliche Algenprodukte für lebendige Böden!

Tier&Technik St.Gallen: Halle 7.0, Stand 7.0.14
 AgriMesse Thun: Halle 3, Stand 354

Tel. 055 266 19 11
 Fax 055 266 19 12

Familie gesucht für Betriebs-Gemeinschaft

Wir leben auf einem von zwei bio-dynamischen Höfen auf 950m ü.M. inmitten der wunderschönen Juralandschaft des Kantons Bern. Die beiden Höfe sind der Werksiedlung Renan angegliedert, die 53 geistig behinderten Menschen ein Zuhause und Beschäftigung bietet. Die beiden, auf Milchwirtschaft ausgerichteten Höfe (65ha LN, 15ha Wald), sollen per Anfang 2018 zu einer Betriebseinheit zusammengeführt werden. Wir suchen eine zweite Pächter-familie, welche mithilft, dieses spannende und herausfordernde Projekt gemeinsam zu entwickeln und zu realisieren. Weitere Informationen, Bewerbungsvoraussetzungen und Kontaktdaten sind unter www.lesconvers.ch/avenir zu finden. Wir freuen uns auf Eure Bewerbung.

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

EINZELKOMPONENTEN

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

BIO **ZR-Trockenschnitzel:** Grundfutter mit NEL v. Getreide

BIO **Sojatexturat:** Nebenprodukt aus Lebensmittelproduktion, extrudiert, Universaleiweissfutter, 35% RP, für Geflügel und Schweine ⇒ ab April '17 nur bei uns!

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

RAUFUTTER

BIO **Luzernepellets^{GMF}:** Power Pellets ca. 20% RP, 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 **Esparsette^{GMF}:** Pellets - natürliche Wirkstoffe (Gehalt garantiert) wirken parasitenfeindlich im Magen-Darm, beugen Blähungen vor. Für Ziegen, Schafe, Pferde

BIO **Getreideheu-Pellets:** anstelle Maiswürfel empfehlen wir schnelle Energie aus Ganzpflanzen-Weizen-/Dinkel

BIO **Pferdeheu & Heulage:** konstante Qualität in allen gewünschten Arten/Herkünften und Formaten

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

STROH ^{BIO + konventionell}: kurz, lang...in allen Varianten

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

Eier: Richtpreis bleibt

Lagergemüse

Vertreter der Produktion, des Inlandhandels und der Grossverteiler haben am 25. November 2016 die Marktsituation für Lagergemüse analysiert und Richtpreise franko Handel für die Lagersaison 2016/17 festgelegt.

Bei den Biokarotten lagen die Lagermengen per 15. Januar 2017 mit 4369 Tonnen über dem Dreijahresschnitt. Es wird aber nicht davon ausgegangen, dass es zu viel Ware am Lager hat. Teilweise kann bereits ein beschleunigter Abbau am Lager festgestellt werden. Die Abverkäufe sind sehr gut.

Beim Knollensellerie liegen die Mengen mit 603 Tonnen per 15. Januar deutlich unter den Vorjahresmengen. Dies ist vor allem auf fehlende grosse Ware zurückzuführen. Ware der 1. Grösse ist ausreichend vorhanden. Beim Kabis war die Saison ebenfalls herausfordernd, mit 182 Tonnen (Rotkabis) und 377 Tonnen (Weisskabis) lagen die Einlagerungsmengen 12 Prozent bzw. 5 Prozent unter dem Dreijahresschnitt. Insbesondere beim Rotkabis waren die Erntemengen enttäuschend. Rotkabis wird noch bis Mitte Februar verfügbar sein. Beim Weisskabis ist vorerst noch ausreichend Ware vorhanden. Noch nie waren Mitte November weniger Biozwiebeln eingelagert. Dies ist auf das Wetter im Jahresverlauf zurückzuführen. Mitte November 2016 betrug die eingelagerte Menge 719 Tonnen. Die per Mitte Januar gemeldeten 384 Tonnen dürften noch bis Ende Februar bzw. Anfang März reichen. Die Abverkäufe sind durchschnittlich bis gut.

Ilona Meier, Bio Suisse



Eier

Auch das vergangene Jahr war für das Bioei mit etwa 142 Mio. produzierten Eiern eine Erfolgsgeschichte. Die Vermarkter rechnen mit einer Steigerung des Absatzes um rund 8 Prozent. Für 2017 wird ein Wachstum von sogar 10 Prozent prognostiziert. Das Bioei erfreut sich somit nach wie vor wachsender Beliebtheit. Aufgrund der unveränderten Marktlage wird der Richtpreis für 2017 weiterhin bei 45,5 Rappen bleiben. Wie das Bioei erfährt sich somit nach wie vor wachsender Beliebtheit. Aufgrund der unveränderten Marktlage wird der Richtpreis für 2017 weiterhin bei 45,5 Rappen bleiben. Wie das Bioei erfährt sich somit nach wie vor wachsender Beliebtheit. Um das Töten von männlichen Küken zu vermeiden, gibt es bereits einige Alternativen wie das Dual-Huhn oder die Bruderhahnaufzucht, die von den Konsumenten sehr geschätzt werden. Auch die Geschlechtererkennung im Ei (In-Ovo) könnte hier eine wesentliche Rolle spielen. Die unterschiedlichen Technologien dazu befinden sich aber noch in der Forschungsphase. *Eldrid Funck, Bio Suisse*

Kartoffeln

Das Mittlere Preisband (MPB) bei den Bio-kartoffeln für 2017 bleibt gegenüber 2016 unverändert. Für alle Speisesorten (mehlig- und festkochende) beträgt das MPB Fr. 91.50/100 kg. Bei den Frites- und Chips-Sorten liegt das MPB bei Fr. 76.50. Die Bandbreite beträgt für Bio-Speise- und -Industriesorten +/- Fr. 8.-. Die Richtpreise 2017 werden Ende August 2017, nach den Ertragsserhebungen, festgelegt. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Marktinfo

Produzentenrichtpreise, Richtpreise franko Handel sowie Preisempfehlungen für die Direktvermarktung finden Sie immer unter → www.bioaktuell.ch > Markt

Die Preise für Frischgemüse werden wöchentlich mit dem «Richtpreisbulletin Bio» des VSGP veröffentlicht.

Es kann abonniert werden unter: → www.gemuese.ch

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

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 Gelsbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexinetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

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



Bedarf an schönem Heu, Siloballen, Luzerne, konventionellem Stroh oder Strohhäcksel?
Dann sind Sie unter **Tel. 079 772 96 52** richtig!
Jetzt sehr günstig: 1 Posten **Vollmaispflanzenwürfel**
Das Aktuellste erfahren Sie immer unter
www.mani-agrar.ch oder www.facebook.com/heuscheich

TARITRAL BIO natürlicher TROCKENSTELLER

• Eine neue natürliche Methode zum sofortigen Trockenstellen!

• Regenerierung und Erneuerung des Eutergewebes

• mit Brennessel, Salbei und Petersilie

☎ 026 913 79 84

www.lgc-sa.ch

Agenda

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

Grundbildung

Umstellung auf Biolandbau

Die Kurstage können einzeln oder ganz (7 Tage) besucht werden.

Veranstalter
Inforama

Kursprogramm
Kurstage A-D haben bereits stattgefunden.

- E Vermarktung, Fr., 10. März (Diegenstal, Rickenbach LU)
- F Futterbau, Mi., 26. April (Waldhof, Langenthal BE oder Merlischachen SZ)
- G Ackerbau, Mo., 22. Mai (Bioschwand, Münsingen BE oder Wohlenschwil AG)

Auskunft
Niklaus Sommer, Inforama
Tel. 031 636 42 68

Anmeldung
Kurssekretariat Inforama
Tel. 062 916 01 01

Umstellung auf Biolandbau

Veranstalter
Strickhof Lindau, BBZ Arenenberg, Landw. Zentrum SG

Kursprogramm
Kurstage 1 und 2 haben bereits stattgefunden.
Kurstag 3: Bioackerbau, Schwerpunkt Boden und Pflanzenernährung
Do., 16. Februar, BBZ Arenenberg, Salenstein TG
Kurstag 4: Futterbau, Hochstammobstbau, Biodiversität
Do., 2. März, Landw. Zentrum SG, Mattenhof, Flawil SG
Kurstag 5: Bioackerbau, Schwerpunkt Unkrautregulierung
Do., 16. März, Strickhof Lindau ZH

Auskunft
Kantonale Bioberaterstellen
Detailprogramm:
www.strickhof.ch
www.arenenberg.ch, www.lzsg.ch

Anmeldung
Kurssekretariat Strickhof
Tel. 058 105 98 22
charlotte.baumgartner@strickhof.ch

Ackerbau

Bioackerbautag

Der Biomarkt wächst und bietet Produzenten im Ackerbau vielfältige Möglichkeiten. Diese Veranstaltung fördert die Bioackerbäuerinnen und -bauern in ihrer Arbeit und unterstützt die Suche nach neuen Bioackerbaubetrieben.

Wann und wo
Do., 8. Juni 2017
Cournillens FR

Veranstalter
Bio Suisse, FiBL, Sativa, Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg

Informationen
www.bioackerbautag.ch

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Neues aus dem Gewächshaus: Aktuelle Themen zum Anbau von Tomaten und Co. werden diskutiert und am Nachmittag bei einer Betriebsbesichtigung vertieft.

Wann und wo
Mi., 5. Juli 2017
Ort: noch offen

Leitung: Martin Koller, FiBL

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

Wiesen

Problempflanzen auf Weiden, Teil 2

Am zweiten Tag des Praxiskurses wird neben den nötigen Frühlingsarbeiten auch die Feldarbeit von Kursteil 1 angeschaut und beurteilt.

Wann und wo
Mittwoch, 24. Mai 2017
10 bis 16 Uhr
Einsiedeln SZ

Leitung
Franz J. Steiner

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

Rebbau

Bioweinbautagung

Präsentation der neusten Entwicklungen in Rebberg und Weinkeller sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern.

Wann und wo
Mi., 8. März 2017, FiBL, Frick AG

Kursleitung:
Andreas Häseli

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

Bioweinbau-Kurs

Themen
Sortenkunde, Jungrebenpflege, Schnitt, Heften, Nährstoffversorgung, Erlesen, Schlaufen, Kappen, Ertragskontrolle, Traubenreife, Vogelschutz, Jungweidegustation. Fachliche und wissenschaftliche Grundlagen zu weiteren Themen.

Wann und wo
Sa., 18. März 2017, 9 bis 12 Uhr
Sa., 10. Juni 2017, 9 bis 12 Uhr
Sa., 8. Juli 2017, 9 bis 12 Uhr
Sa., 2. Sept. 2017, 9 bis 12 Uhr
Jan. 2018 (Datum noch offen)
Inkl. Degustation
Weingut Stammerberg, Stammheim und Nussbaumen

Leitung: Fredi Strasser, Agonom ETH und Biowinzer

Auskunft, Anmeldung
Tel. 052 740 27 74
fredi-strasser@stammerberg.ch
www.stammerberg.ch
Anmeldefrist: 5. März

Tierhaltung

Stallvisite

Klauengesundheit – vorbeugende Massnahmen und Pflege

Wann und wo
Mi., 15. Februar, 13–15.30 Uhr
Betrieb Hansueli Häberli
Mittelstrasse 59, Kirchlindach BE

Veranstalter
Inforama, Bärner Biobure, Bio Suisse, FiBL

Referenten
Christophe Notz, Tierarzt FiBL,
Michael Stähli, Klauenpfleger
Ortschwaben
Moderation: Karin Wanner Tüscher

Auskunft
Inforama, Sabina Tschumi
sabina.tschumi@vol.be.ch
Tel. 031 636 41 00

Anmeldung
Sekretariat Inforama Emmental
inforama.emmental@vol.be.ch
Tel. 031 636 42 60

Arzneipflanzen bei Jungtieren

Themen

Krankheitsvorbeugung bei jungen Nutztieren, Wirkung ausgewählter Heilpflanzen, Verwendung von Heilpflanzen bei Jungtieren.

Wann und wo
Do., 16. Februar
13.30 bis 16 Uhr
Liebegg

Veranstalter
Liebegg, Bio Suisse

Referent
Michael Walkenhorst, FiBL

Auskunft
Liebegg, Martina Häfliger
Tel. 062 855 86 36

Anmeldung
Liebegg, Tel. 062 855 86 55
www.liebegg.ch
Anmeldefrist: 11. 2. 2017

Frühjahrskonferenz Bioimkerei

Themen

Vitalität bei den Honigbienen: Worum geht es? Wie kann die Vitalität der Bienenvölker verbessert werden? Was sagen die Biorichtlinien dazu? Experten informieren über Aktualitäten aus Wissenschaft und Praxis.

Wann und wo
Sa., 25. Februar 9.15 bis 17 Uhr
FiBL, Frick

Auskunft
Salvador Garibay, FiBL

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

Grundausbildung Bioimkerei

Themen

Bienenvolk, Schwarmzeit und Vermehrung, Krankheiten und Parasiten, Honigernte, Fütterung, Varroa-Behandlung

Wann und wo
Sa., 4. März 2017
Sa., 29. April 2017
Sa., 13. Mai 2017
Sa., 10. Juni 2017
Sa., 8. Juli 2017
Sa., 12. August 2017
FiBL, Frick

Leitung
Salvador Garibay, FiBL

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

Biofish-Kurs

Austausch zwischen PraktikerInnen und Branchenvertretern: Marktentwicklung, Zucht, Fütterung, Tiergesundheit und Haltung. Schwerpunkte sind der Einsatz von Karotinoiden zur Erzeugung von Biolachsforellen, die Emission von Stickstoff und Phosphor und aktuelle Ergebnisse aus der FiBL-Forschung.

Wann und wo
Dienstag, 16. Mai 2017
FiBL, Frick

Auskunft
Timo Stadlander
Tel. 062 865 04 39

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

Verarbeitung und Handel

Bioverarbeitungs- fleisch

Themen
Biofleischproduktion, Bank- und Verarbeitungsfleisch, Ausmastgrad, Rasse, Remonten, Vertragsaufzucht.

Wann und wo
Mi., 22. Februar 2017
Bazenheid SG

Leitung
Franz J. Steiner

Auskunft und Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74, kurse@fiibl.org
www.anmeldeservice.fiibl.org

Bio von A bis Z

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

Wann und wo
Do., 16. März
FiBL, Frick AG

Leitung
Regula Bickel, FiBL

Auskunft und Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fiibl.org
www.anmeldeservice.fiibl.org

Kennzeichnung Bioprodukte

Wie deklarieren ich richtig?
Praktische Umsetzung der

Anforderungen der Lebensmittelverordnung sowie der Richtlinien von Bio Suisse und Demeter. Mit vielen Beispielen und Übungen. Kurs wird zweimal durchgeführt.

Wann und wo
A Do., 30. März 2017
B Di., 4. April 2017
Beide Kurse: FiBL, Frick

Leitung
Regula Bickel, FiBL

Auskunft und Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fiibl.org
www.anmeldeservice.fiibl.org

Vegane Lebensmittel

Das Interesse an veganen Lebensmitteln führt zu neuen Kooperationen von der Wurzel bis auf den Teller. Wie gelangen Ihre Bioprodukte ins Vegan-Regal?

Wann und wo
Montag, 24. April
FiBL, Frick

Kursleitung:
Regula Bickel, FiBL

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat

Tel. 062 865 72 74, kurse@fiibl.org
www.anmeldeservice.fiibl.org

Messen

Biofach 2017

Die internationale Biomasse: Zukunftsfragen, Markt, Branchenpolitik, Produkteneuheiten, Trends.

Wann und wo
15. bis 18. Februar 2017
Messezentrum, Nürnberg

Weitere Informationen
www.biofach.de

Marktplatz

Schicken Sie Ihre Gratisanzeige mit max. 400 Zeichen an werbung@bioaktuell.ch (Bedingungen siehe www.bioaktuell.ch > Mediendaten)

SUCHE

Suche günstigen Traktor oder Transporterli sowie einen Motormäher. Tel 062 299 04 36

Suche Oldtimer-Traktor zum Restaurieren sowie eine Seitenegge und Mähbalken zu Hürlimann-Traktor. Tel. 079 541 62 72

Wir suchen Landwirt (m/w) EFZ auf intensiven Biohof (44 ha) Nähe St. Gallen mit Milchwirtschaft, Zuchtschweinen und Ackerbau. Zimmer mit Familienanschluss oder 4-Zi.-Wohnung. Gute Möglichkeit, vielseitige Erfahrungen zu sammeln und evtl. die Betriebsleiterschule zu besuchen.

Bewerbungsunterlagen: mannale@bluewin.ch

Suche für Freilandmast auf Mitte März 4 Wollschweinferkel sowie Kreiselheuer, gebraucht, an Carraro-Traktor. Hof Maiengrün, Igelweid 8, 5607 Hägglingen Tel. 076 309 44 31

Gesucht: Eine Biomastkuh und ein Biomast-rind. Jakob Näf, Wolfensberg 3, 9452 Hinterforst, Tel. 071 755 27 09 (mittags)

Gesucht auf unseren alpinen Biogemüsebaubetrieb mit Direktvermarktung im Lugnez GR: Mitarbeiter/in für 60–80% von Mai bis Oktober 2017. Landwirtschaftliche Erfahrung bevorzugt. Auch längerfristige Optionen denkbar.

U. & U. Hauenstein, Tel. 081 931 10 51
uhaus@bluewin.ch

Suche: 150–200 Schafe zur Sömmerung ab 2017 auf Genossenschaftsalp im Unterengadin. Gut befahrbare Alp, Schlachtlämmer können auch während der langen Alpzeit von ca. 20. Mai bis 31. Oktober geholt werden! Weitere Auskünfte: Jon Roner, 7550 Scuol. Tel. 081 864 97 66

Job: Ich, m, 34 (Landwirt EFZ), suche ab Frühjahr 2017 eine abwechslungsreiche Stelle 60–80% auf einem vielseitigen Biobetrieb. Habe Erfahrung mit Kühen/Ziegen, Kräuteranbau, Waldbau, Käseherstellung. Bin interessiert am Bioackerbau mit Getreide oder Gemüse. Würde gerne in einem Team Region Bern, Aaretal, Seeland, Schwarzenburgerland arbeiten. Freue mich auf Anfragen, Christoph Stoller Tel. 079 249 89 88

BIETE

Biete Siloballenlange, Kombigabel für Siloballen, Rohre und Gussspitze sowie noch Palettgabeln dazu. Kat. 2 bis 1500 kg. Neu Fr. 860.–. Tel. 062 299 04 36

Zu verkaufen von Biobetrieb: Schottische Hochlandrinder, Kühe, Rinder, Absetzer. Alle mit Ausweis, diverse Farben. Rütihof, Gsteigwiler BE, Tel. 079 220 46 24

Schlegelgerät INO Euro L, 2,2 m. Front und Heckanbau, Spiralrotor, beste Arbeit bei Weidepflege, Ackerbau usw. Das Gerät ist wenig gebraucht und wird wegen Betriebsumstellung verkauft. Nur Fr. 4500.–. Tel. 071 477 12 33

Zu verkaufen: Ladewagen Mengele, 30 m³, mit Kurmann-Achse. Tel. 041 910 28 45





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

Erhältlich in verschiedenen Verpackungsarten.

Weitere Produkte auf Anfrage.

Jetzt aktuell
Heu und Emd
 Die passende Qualität für jedes Tier

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

Schreiben Sie gerne?
 Sind Sie Biobäuerin oder Agronom
 oder verfügen Sie über Fachkennt-
 nisse im Bereich Biolandwirtschaft
 und -verarbeitung?

Wir suchen Autorinnen und Autoren, die für Bioaktuell schreiben. Wenn Sie sorgfältig arbeiten und genau recherchieren, freuen wir uns über Ihre Zuschrift.

Katharina Scheuner
katharina.scheuner@bio-suisse.ch
 Tel. 061 204 66 63

BIOAktuell.ch

Die Plattform der Schweizer
 Biobäuerinnen und Biobauern

Ihr Verkaufsgeschäft im Löwen Center, Luzern

Wir vermieten an bester Lage Ladenfläche im Löwen Center. Das Quartier-, Einkaufs- und Gesundheitscenter liegt am Löwenplatz, Luzern. Das Objekt am Eingang zur Fussgängerzone der Luzerner Innenstadt ist bestens erschlossen mit dem öffentlichen Verkehr und verfügt in den Untergeschossen über ein grosses Parking mit über 300 Plätzen.

Das innerstädtische Center mit nach wie vor steigenden Umsätzen bietet im 1. Obergeschoss 211 m² Ladenfläche. Bevorzugte Mieter sind Verkaufsgeschäfte im Bereich Bio Lebensmittel oder Gesundheitsprodukte.

Gerne zeigen wir Ihnen die Ladenräumlichkeiten vor Ort oder stehen Ihnen für weitere Detailauskünfte zur Verfügung.

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin.

Löwen Bau + Betriebs AG

Frau Eveline Imfeld
 Zürichstrasse 7,6004 Luzern
info@lbb-luzern.ch
 Tel. 041 410 31 17



IMMOBILIEN-
 MANAGEMENT

Leserbriefe

«Auf die Wurzeln achten»

Zur Tagung «Bio 3.0» vom 1. Dezember 2016

Mit der Ankündigung «Die Schweizer Biobranche will heute die Weichen für morgen stellen. Sie sind mit dabei!» rief das Symposium «Bio 3.0 – Visionen für die Biobranche und den Biokonsum» auf den 1. Dezember ein breites Publikum nach Bern. Neben ein paar guten Einzelbeispielen wurde die Vision 3.0 an diesem Tag jedoch nur in groben Zügen vorgestellt, kritische Fragen grosszügig ausgeklammert. Wie steht die Biobewegung zum Eingriff in die Zelle? Und wie zur zunehmenden Erdölabhängigkeit der (Bio-)Landwirtschaft? Wie zur «Vision» einer roboterisierten, GPS-gesteuerten «Bearbeitung» von Tieren und Pflanzen? Dies wären aus unserer Sicht zentrale Fragen, die hätten diskutiert werden müssen. Aber auch: Was sind die Vorstellungen und Ideale einer Biolandwirtschaft? (Wann) Sind wir bereit, Kompromisse einzugehen?

Stattdessen fokussierte die Tagung auf eine Verbreiterung des Absatzmarktes. Doch braucht es wirklich vorwiegend Überzeugungsarbeit und ein cleveres Marketing? Brauchen wir nicht vielmehr kritische Geister, klare Werte und konsequentes Handeln? Aber auch Respekt vor der Natur und Dankbarkeit gegenüber der Erde? So kann der Biolandbau eine wirklich glaubwürdige Alternative zu einer Landwirtschaft sein, die immer mehr nach industriellen Kriterien und Massstäben ausgerichtet ist und den ökonomischen Nutzen notgedrungen als einzigen Orientierungspunkt sieht.

Das «Bioland Schweiz» als Vision der Zukunft scheint uns durchaus erstrebenswert. Doch dieses Ziel dürfen wir nicht mit Kompromissen gegenüber unseren Lebensgrundlagen anstreben. Ein wachsender Baum muss auf sein Wurzelwerk achten, wenn er standhalten will. Genauso muss Landwirtschaft vom Boden, unserer lebendigen Grundlage, aus gedacht werden. Wäre es deshalb nicht auch kluge Vorausschau und Vorsorge, wenn Forschung, Beratung und Ausbildung im Agrarbereich wieder materielle und immaterielle Werte, die eine echte Agrarkultur auszeichnen, vereinen. Damit Bio 3.0 Kopf, Hand und Herz gleichermaßen einbezieht.

Claudia Meierhans und Martin Köchli, Teilnehmende an der Tagung Bio 3.0, im Namen des Bioforums Schweiz und im Namen vieler Biobäuerinnen und -bauern

«Win-win-Situation für alle»

Zum Thema «Bio und Soziales»

Ich arbeite auf einem Bauernhof mit leicht behinderten Männern. Wir bieten ihnen ein Zuhause und eine sinnvolle Arbeit. Ich bin davon überzeugt, dass die Natur eine Oase für diese Menschen ist. Der soziale Kontext und die Landwirtschaft passen gut zusammen. Ein Ziel von Bio Suisse könnte sein, diese beiden Punkte enger miteinander zu verbinden. Denkt man ganz praktisch an ein Produkt, das unter biologischen Richtlinien produziert wird und zusätzlich von Menschen mit einer Be-

einträchtigung, könnte das auch bei den Konsumenten Interesse wecken. Mehr Brücken zwischen Bio Suisse und sozialen Institutionen wären eine Win-win-Situation für die Landwirtschaft, für Konsumenten und Menschen mit Behinderung.

Daniel Röthlisberger, Affoltern im Emmental

«Mehr Visionen bitte!»

Die Bio-Suisse-Delegiertenversammlung vom April 2016 wollte nichts wissen von einer Aufstockung der zweckgebundenen Ackerbaubeiträge durch Gelder aus der allgemeinen Verbandsrechnung, obwohl klar war, dass mit den zur Verfügung stehenden Mitteln kaum die Hälfte der Ackerbauprojekte finanziert werden kann.

Just ein gutes halbes Jahr später, an der Herbst-DV, war nun plötzlich grosses Klönen und Katzenjammer angesagt, weil der – eigentlich längst herbeigesehnte – Umstellungsschub welscher Ackerbaubetriebe ab diesem Jahr nun anzurollen scheint und damit den Absatzbereich Ackerkulturen vor neue Herausforderungen stellt.

Nein, Schadenfreude ist da fehl am Platz und bringt uns schon gar nicht weiter! Indes: Statt dass jeder nur sein eigenes Gärtchen pflegt und sich nicht darum schert, was ennet des Gartenhages abgeht, wäre bei den Mitgliedorganisationen und deren Delegierten vermehrt visionäres Denken gefragt, langfristige Visionen für und in die Zukunft. Nur so kann unser Verband getrost und ungetrübt nach vorne schauen ohne Gefahr zu laufen, über kurz oder lang von der Realität eingeholt und überrollt zu werden.

Maurus Gerber, La Sagne VD

Schicken Sie uns Ihren Leserbrief bitte an redaktion@bioaktuell.ch.

BIETE

Indianerbananen! Cremige, herb-süsse Früchte mit einem Mix aus exotischen Aromen (Banane, Vanille, Ananas, Mango). Der pflegeleichte, winterharte Baum (bis -25 °C) gedeiht absolut ohne Pflanzenschutz! Interessante Frucht für Biodirektvermarkter. Infos und Pflanzenbezug bei Andreas Hess, Obstbau & Baumschule. Tel. 052 741 58 50

Zu verkaufen

2 Milchwärmer; 1 Silospitz; 1 Milchkühler Utina; 1 Schlagbügel spezial; 10 Selbsttränkebecken; 1 Schnellheizboiler; 1 Melkmaschine Alfa komplett; 1 Milcheimer und Milchwärmer; 2 Milchsiebe; 2 Milchtansen 40 l; 12 Selbsttränkebecken; 1 Strohschneider elektr.; 1 Spülgerät; 1 Einscharpflug.

Alles günstig abzugeben.

Jakob Näf, Wolfensberg 3, 9452 Hinterforst
Tel. 071 755 27 09, mittags.

Biofutter ist Vertrauenssache

Besuchen Sie uns

Tier & Technik

Halle 2.1 / Stand 2.1.09



Unsere Kundenberater sind Bio Praktiker

Oswald Beni	079 819 33 43
Schneider Andreas	079 710 25 31
Hugener Ruedi	079 706 59 63
Husy Walter	078 775 59 39



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



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

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen SG	Natel 079 222 18 33
Silas Länzlinger, Kesswil TG	Natel 079 653 55 96
Christian Obrecht, Paspels GR	Natel 079 339 24 78
Maria Schmid, Altikon ZH	Natel 078 837 82 00
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	Natel 079 406 80 27

**Neu: Ihre Chance
in der Bio Weiderind Produktion**

Wir suchen für neuen Absatzkanal Bio Weiderind Produzenten:

- Basis Bio Suisse Vollknospe
- Weide während der Vegetationsperiode plus BTS und dauerndes RAUS
- Interessanter Preis.

Haben Sie Interesse?

Melden Sie sich bitte bei uns. Wir beraten Sie gerne.

Wir suchen laufend Bio Mastremonten aus Knospe- und Umstellknospebetrieben, Bio Tränker, Bio Kühe, Bio Schweine, Bio und Umstell Bio Ferkel und Bio Mooren.

Besuchen Sie uns an der T+T in St. Gallen
vom 23.2.-26.2.2017 in der Halle 9 Stand 9.0.14



Gesucht:

**Bio Legehennenhalter
und Aufzüchter**

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

