

Wer macht den Preis?

Fleischpreise und Milchpreise haben etwas mit Börsenkursen gemeinsam: Sie schwanken stark. Das rührt daher, dass sie dem freien Markt unterworfen sind. Einen Moment, bitte! «Dem freien Markt unterworfen.» Damit nehmen wir den Markt als eigenes Wesen wahr. Als ein Individuum notabene, das Freiheit genießt, während wir seinen Stimmungsschwankungen unterworfen sind. Was die Angelegenheit noch etwas seltsamer macht: Wir liefern uns damit einem von uns selbst geschaffenen Wesen aus. Sind wir deswegen Masochisten? Ich glaube nicht, denn nur wenige sind glücklich damit. Doch müssen wir damit leben.

Aber wie arrangiert man sich mit einem von Stimmungsschwankungen geplagten Wesen? Marktnischen und alternative Absatzkanäle müssen gefunden werden. So geschehen bei einem der Ammenkuhbetriebe, die ab Seite acht porträtiert werden. Ihre reinen Simmentaler Milchrasen-Stierkälber, auf tierfreundlichste Weise mit Ammen und einheimischem Futter und ohne Antibiotika aufgewachsen, sind «vom Markt» nicht gefragt, da dieser für Schlachtkälber eine Mindesttaxierung von T3 verlangt. Im Direktverkauf ist das Fleisch jedoch der Renner. Mit dem Verkauf der Mastrinder in den Bio-Weide-Beef-Kanal ist der Betrieb aber sehr zufrieden. «Insgesamt ist die Marktlage beim Biofleisch hervorragend», meint auch Beat Kohli von der Fidelio AG. «Sogar Stierkälber fleischbetonter Rotflecken oder Simmentaler können gute Preise erzielen. Mit den Stierkälbern reiner Holstein oder scharfer Brown Swiss wird jedoch nie etwas Gescheites anzufangen sein.»



Franziska Hämmerli, stv. Chefredaktorin



Inhalt

Produktion

Rindvieh

- 6 Zurück zur Natur mit dem System Ammenkuh
- 8 Wie Milchkühe zu Ammenkühen werden

Tiergesundheit

- 11 «Akupunktur kommt oft erst als letzte Option zum Zug»

Ziegen

- 12 Da gibt es nichts zu meckern

Permakultur

- 14 Mit Permakultur in ein neues Paradies?

Ackerbau

- 16 Raus aus der Nische: Schweizer Soja

Pestizide

- 17 Keine höhere Sicherheit für Biofelder

Forschung

- 18 Auf der Spur einer kleinen Wespe mit grossem Potenzial

Markt

- 20 Bio mit Regio sollen zum Traumpaar werden

Porträt

- 21 Martin Anders: Im Dienst der Sortenversuche

Verarbeitung und Handel

Gastronomie

- 22 Drei Wege in die Biogastronomie

Verarbeitung

- 23 Bioschafmilch strikt regional

Bio Suisse und FiBL

- 25 FiBL: Forellenfutter / Vegane Ernährung
- 26 Bio Suisse: Delegiertenversammlung
- 27 Bio Suisse

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 23 Rätsel
- 24 Handel und Preise
- 28 Agenda / Marktplatz
- 31 Das letzte Wort