

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

6 | 17
JULI





Gesucht:
**Bio Legehennenhalter
 und Aufzüchter**

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

hosberg
 Bio aus Leidenschaft







- ✓ 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

Impressum

26. Jahrgang 2017

Bioaktuell erscheint 10-mal pro
 Jahr, zweimal jährlich als

Doppelnummer.

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

PureBalance, FSC-zertifiziert

Ökolabel: Blauer Engel,

EU Ecolabel

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-6

Passwort: ba6-2017

Die Heuschrecke kommt! Als eine von drei Insektenarten ist sie seit diesem Mai als Nahrungsmittel erlaubt. Bild: Entomos AG

Zieglein, Zieglein auf der Weid

Seit einem halben Jahr schreibe ich nun fürs Bioaktuell. In dieser Zeit habe ich mit den verschiedensten Menschen gesprochen, die in der Biobranche tätig oder ihr nah sind. Mit Spannung habe ich den Geschichten aus der Praxis gelauscht und versucht, sie mit Authentizität im Bioaktuell wiederzugeben.

Eine dieser Geschichten liegt mir besonders am Herzen. Sie begann, als ich über die Weidepflege mit Ziegen berichtete (Heft 3/17). Einer meiner Interviewpartner, Josef Schuler aus Au-Fischingen im Thurgau, kam mit einem direkten Anliegen auf mich zu. Er wollte wissen, ob ich mich der Problematik der schwierigen Gitzfleischvermarktung annehmen könne. Der Absatz von Weidegitzli läuft, abgesehen von Ostern, nur über Direktvermarktung. Ich fühlte mich sofort berufen – nicht zuletzt, weil Ziegen zu meinen Lieblingstieren gehören – und brachte das Thema in die Redaktion ein. Auf Seite 16 finden Sie das Resultat meiner Recherchen.

Solche Geschichten machen einen wichtigen Teil des Bioaktuell aus. Wir möchten Ihre Anliegen hören und ins Heft aufnehmen. Wir möchten über die Themen informieren, die Sie wirklich interessieren, und nach Problemlösungen suchen, die auch Ihnen eine Hilfestellung bieten.

Am 8. Juni war ich an meinem ersten Bio-Ackerbautag dabei, ein Ort, der sich wunderbar zum Austausch eignet. Den Rückblick dazu finden Sie auf Seite 14. Auch dort sind Menschen mit ihren Geschichten auf uns zugekommen – und bald finden Sie sie im Bioaktuell.



Tanja Hoch, Praktikantin Redaktion



Inhalt

Produktion

Insekten

- 6 Grillen und Mehlwürmer in aller Munde
- 8 Knospe-Label für Mehlwurm & Co.
- 9 Fisch frisst bald nicht mehr Fisch, sondern Insektenmehl

Ackerbau

- 10 Hanf: Eine Pflanze mit (zu) vielen Eigenschaften
- 13 Kartoffelkäfer: Notfallmassnahmen

Schweizer Bio-Ackerbautag

- 14 Wachsender Markt braucht Umsteller

Fleischmarkt

- 16 Böckelndes Ziegenfleisch – den Mythos begraben

Stimme

- 18 »Bio Suisse braucht verschiedene Ansichten«

Porträt

- 20 Frischer Wind auf der Schwand

Verarbeitung und Handel

Lizenznehmer

- 21 Bruderhähne sind beliebt

Import

- 22 Digital abwickeln: Papier und Zeit sparen

Bio Suisse und FiBL

FiBL

- 26 Ackern ohne Pflug für Boden und Klima

- 27 *Bio Suisse*

Schweizer Bioweinpreis

- 28 Der Biowinzer des Jahres ist Demeter-Produzent
- 29 Bioweine: Kategorien-Sieger 2017

Rubriken

- 2 *Impressum*
- 4 *Kurzfutter*
- 25 *Handel und Preise*
- 30 *Agenda / Marktplatz*

Gesagt



«Die Schwand ist ein wunderschöner Ort für Seminare, Sitzungen und Feste. Unser neu konzipiertes Restaurant bietet beste Knospe-Küche.»

Sabine Vogt, Geschäftsführerin Bio Schwand AG, Münsingen BE
→ Seite 20

Gezählt

9,3 %

von 600 Befragten können sich

vorstellen, in Zukunft Insekten in ihren Speiseplan einzubauen. Jede dritte Person von ihnen hat schon mal Insekten probiert.

→ Seite 7

Gesehen



Im Rosengarten von Judica Altmann auf dem Kardenhof wachsen rund 300 verschiedene Rosenstöcke zusammen mit anderen Blumen. Für ihren Blumenladen in Bern bindet sie Sträuße und Gestecke. Mit den Blättern der besonders stark duftenden Rosen stellt sie Sirup und Elixier her. Dafür werden die Blätter mit Zucker in ein Glas geschichtet und an die Sonne gestellt. «Bereits meine Mutter hat auf dem Betrieb Vorräte angelegt – auch von den Blumen.» Dadurch kamen sie und Judica auf die Idee, die Blumen auch als Nahrungsmittel einzusetzen: in Konfitüren oder als Sirup. Die Biorosen können problemlos gegessen werden. *ks*

www.blumenflair.ch

Neues Logo für das FiBL

Ab sofort hat das FiBL ein neues Logo, das den prägnanten Schriftzug des alten Logos in aufgefrischter Form beibehält. Das erste FiBL-Logo war die Knospe, gezeichnet von FiBL-Mitbegründer Philippe Matile. Diese wurde 1993 der FiBL-Tochter Bio Suisse geschenkt. *fra*



Ab Juli 2017
Gestalter: Kurt Riedi



1993 bis 2017
Gestalterin: Ursula Stolzenburg



1974 bis 1993
Gestalter: Philippe Matile

Gemüseforschung

Bis am 1. September 2017 nimmt das Sekretariat des Forums Forschung Gemüse (FFG) Ihre Projektanträge für das Forschungsprogramm 2018 entgegen. Infrage kommen Forschungsfragen zum Beispiel aus den Bereichen Freiland, Gewächshaus, Vor- oder Nachernte. Neben Pflanzenschutzproblemen und allgemeinen Praxisanliegen können auch betriebswirtschaftliche Projekte eingegeben werden. Das FFG ist die Anlaufstelle für Forschungsanliegen aus dem gesamten Gemüsebau. Es wird von der Schweizerischen Zentralstelle Gemüse betreut. *Ilona Meier, Bio Suisse*

mwww.szg.ch > Dienstleistung >
Forum Forschung Gemüse

25 Jahre «Marienkäfer»

Das Bioweingut «Domaine des Coccinelles» (deutsch: Weingut der Marienkäfer) in La Béroche NE feiert sein 25-Jahr-Jubiläum. Der Gründer Maurice Lambert hat als Pionier bereits in den 60er-Jahren Begleitpflanzen im Rebbaubau angebaut, um Biodiversität und Nützlinge zu fördern. Heute leitet sein Sohn mit der Schwiegertochter das 20 Hektaren grosse Weingut. Als Geologie- und Ökologieliebhaber entwickelt er Methoden, um Kohlenstoff mit Steinhäckel im Boden zu binden. Die Weine des Gutes stammen aus 13 verschiedenen Rebsorten und werden bei den Caves de la Béroche gekeltert. *hir*

www.domaine-coccinelles.ch

Kantonale Empfehlung für die biodynamische Schule in Rheinau

Der Klosterbetrieb der ehemaligen Benediktinerabtei Rheinau ist heute ein Kompetenzzentrum für biodynamische Landwirtschaft und seit 2013 Bildungsort des Vereins für biodynamische Landwirtschaft mit Sitz in Liestal BL. Jahr für Jahr beginnt hier eine neue Klasse von 10 bis 15 Lernenden die vierjährige Ausbildung zum «Fachmann oder zur Fachfrau für biodynamische Landwirtschaft». Weil viele der Lernenden über wenig landwirtschaftlichen Hintergrund verfügen, wird grosser Wert auf die praktische Befähigung gelegt. Seit Februar 2017 empfiehlt nun die Konferenz der kantonalen Berufsbildungsämter (SBBK) die Beschulung der Lernenden im biodynamischen Landbau an der Rheinauer Schule. «Das ist nach Jahren mühsamer Aufbauarbeit

ein echter Durchbruch!», freut sich Co-Schulleiter Martin Ott. Folgen alle Kantone dieser Empfehlung, besteht für die Lernenden in Zweitausbildung neu die freie Wahl ihres biologisch-dynamischen Lehrbetriebes unabhängig vom jeweiligen Kanton. Abgeschlossen wird die verkürzte Grundbildung nach 2 Jahren als «Landwirt/Landwirtin EFZ mit Schwerpunkt Biolandbau». Vergangenes Jahr konnten die ersten 10 Absolventen und Absolventinnen des Lehrgangs im Rahmen der Lehrabschlussfeier am Strickhof das Eidg. Fähigkeitszeugnis entgegennehmen. Rund die Hälfte davon ist bereits als Betriebsleiter/Betriebsleiterin tätig. *Martin Graf, Stiftung Fintan*

www.fintan.ch

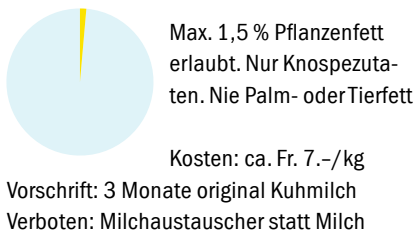


Auch Biogemüse wird verschwendet

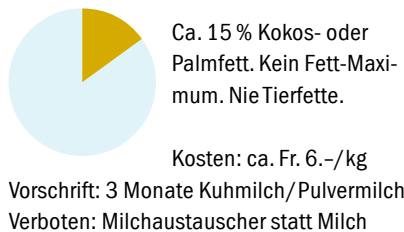
Food waste bei Biogemüse – zu dem Thema organisierten Studierende der Universität Bern im Rahmen ihrer Projektarbeit «Nachhaltige Entwicklung» ein Podium. Fast die Hälfte der verschwendeten Lebensmittel fällt in Privathaushalten an, aber auch auf den anderen Wertschöpfungsstufen gehen viele Lebensmittel verloren, jährlich total rund 2,3 Millionen Tonnen. Nach Schätzungen des WWF fallen bei Gemüse rund 10 Prozent der Verluste in der Landwirtschaft an. Die Podiumsteilnehmenden aus Landwirtschaft, Handel und Gastronomie diskutierten Lösungsansätze, um die Lebensmittelverluste bei Gemüse auf den Stufen Produktion, Verarbeitung und Handel zu minimieren. Einig waren sie sich, dass jede Wertschöpfungsstufe einen Beitrag leisten muss und Aufklärungsarbeit zentral ist. In der Direktvermarktung und in der Spitzengastronomie sei es einfacher, da dort eher Zeit vorhanden sei, den Konsumenten und Konsumentinnen zu erklären, dass Gemüse unterschiedlich aussehe. Gerade in der Direktvermarktung kann Zweitklassgemüse auf Sympathie stossen. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Das Fett im Ergänzungspulver für Kälber

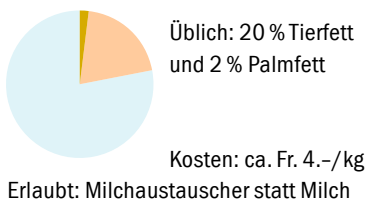
Bio Suisse: Rapsöl



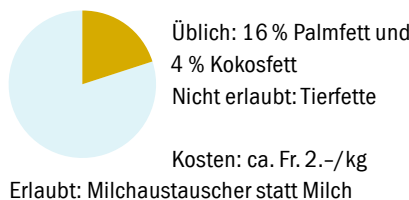
EU Bio: Kokosfett



Konventionell Schweiz: Tierfett



EU Konventionell: Palmfett



■ Milchpulver, meist mit Getreideprodukten, Zuckern, Vitaminen und Mineralstoffen
■ Pflanzenfett

■ Oft konventionelles Palm- und Kokosfett
■ Oft tierische Fette von Rind/Schwein
Grafik: Bioaktuell

Für Kälber erlaubt Bio Suisse seit 2011 Biomilchpulver als Ergänzung zur Kuhmilch. Trotzdem verzichten viele Landwirte aus Kostengründen darauf. Wie artgerechte Aufzucht bei Mast- und

Milchrassen funktioniert, steht im neuen Merkblatt «Artgerechte Kälbermast und Aufzucht von Mastremonten». *fra*

shop.fibl.org > Best.-Nr. 1019 (ab August)

Anmelden für QuNav-Projekte bis 31. August

AgriQnet will innovative und nachhaltige Projekte aus der bäuerlichen Basis einfacher und zielgerichteter unterstützen. Der Antrag für Unterstützung für das Jahr 2017 kann aus dem Internet heruntergeladen und online oder per Post bis am 31. August 2017 beim BLW eingereicht werden. *ks*

www.agriqnet.ch

Grillen und Grashüpfer *in aller Munde*



Seit dem 1. Mai sind in der Schweiz drei Insektenarten als Nahrungsmittel zugelassen. Was bedeutet das für den Konsum, die Produktion und die Tierfütterung?

Grillen im Müesli, Mehlwürmer im Salat oder Wanderheuschrecken im Schokoladenmantel? Seit dem 1. Mai sind diese drei Insekten als Nahrungsmittel in der Schweiz zugelassen. Was erst mal abschreckend klingt, ist geschichtlich gesehen in Europa gar nicht so abwegig. Im 19. Jahrhundert war die Maikäfersuppe eine proteinreiche Mahlzeit für arme Leute. Im Magazin für Staatsarzneikunde, Band 3 von 1844, empfiehlt der sächsische Medizinalrat Johann Schneider dieses geschmacklich an Krebsuppe erinnernde Gericht als «vortreffliches und kräftigendes Nahrungsmittel»: Pro Person sollten dreissig Käfer gesammelt, gewaschen und im Mörser zerstoßen, dann in Butter gebraten und mit Brühe aufgekocht werden. Die Studenten ässen die Maikäfer «nach abgerissenen Füssen roh, ganz wie sie sind», erzählt der Medizinalrat weiter und: «In vielen Conditoreien sind sie überzuckert zu haben.»

Insekten in der Küche? Effizient und gesund

Heute ist das anders. Insekten werden in unseren Breiten mehrheitlich als Ungeziefer und Schädlinge wahrgenommen. Weltweit hingegen verzehren rund zwei Milliarden Menschen regelmässig Insekten. In ihrem Bericht aus dem Jahr 2013 plädiert die Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) der Vereinten Nationen dafür, sich mit der Idee von Insekten als Nahrungsmittel auseinanderzusetzen. Die Gründe sind vielfältig. Die Menschheit wächst und braucht immer mehr Protein. Mit Insekten kann dieses weitaus effizienter und klimafreundlicher hergestellt werden als mit Schweinen und Rindern. Die Tierchen können mit Abfällen aus der Lebensmittelwirtschaft gefüttert werden. Insekten sind ausserdem gesund: Die meisten Arten enthalten mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und Mikronährstoffe. Ihre Krankheiten können nicht auf die Menschen übertragen werden – im Unterschied zu der Vogelgrippe und dem Rinderwahn (BSE).

Hilfe – ein Insekt! Hol den Kammerjäger!

Trotz all dieser Vorteile sind nur knapp zehn Prozent der Schweizer Bevölkerung für Insekten als Lebensmittel zu begeistern. Das hat eine Studie der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaft (HAFL) unter Thomas Brunner aus dem letzten Jahr ergeben (siehe Kasten). Weitere gut 30 Prozent warten erstmal ab. Zusammen machen diese beiden Segmente vierzig Prozent der Befragten aus. Für diese Grösse lohnt sich die Produktion und der Handel. Zentral ist aber, so schlussfolgern Thomas Brunner und sein Team, wie gut die Insektenprodukte dieses Jahr ankommen. Wenn die Produkte den Konsumenten und Konsumentinnen schmecken, werden sie sie erneut kaufen und auch weiterempfehlen. Wenn nicht, war es das wohl für längere Zeit im Schweizer Markt.

Was frisst mein Essen? Insekten!

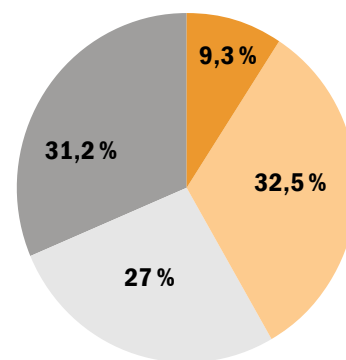
Ab 1. Juli werden Insektenproteine vermutlich als Futtermittel für Fische zugelassen. Ein entsprechender Entwurf befindet sich derzeit noch in der Vernehmlassung des Bundesamts für Lebensmittel und Veterinärwesen (BLV). Das FiBL forscht schon zum Thema (siehe Seite 9). Schliesslich sieht die FAO auch hier noch Potenzial.

Auch die Produktion von Dünger aus Insekten ist ein Thema. Die Larven der Schwarzen Soldatenfliege werden dazu mit pflanzlichen Abfällen gefüttert, die Exkremente werden als Dünger eingesetzt. So viel steht im Agroscope-Magazin «Agrarforschung Schweiz». Die Ergebnisse sind vielversprechend. *Katharina Scheuner und Elmar Gschwend, angehender Biolandwirt*

Rosmarin-Heuschrecken an Zitronenrisotto, ein Rezept aus dem Kochbuch «Köstliche Insekten» von Andreas Knecht und Edit Horvath, 2017 erschienen im Fona-Verlag. Bild: zVg



Die Schweizer Bevölkerung und die Insekten



Quelle: HAFL

9,3% der Stichprobe von rund 600 Befragten können sich gut vorstellen, Insekten in Zukunft in ihren Speiseplan einzubauen. Jede dritte Person hat schon einmal Insekten probiert.

32,5% warten lieber erstmal ab. Die Argumente zu Nachhaltigkeit und Gesundheit scheinen überzeugend. Von ihnen hat jede vierte Person schon einmal Insekten verzehrt.

27% können zwar die Argumente nachvollziehen, möchten aber trotzdem keine Insekten essen. Sie sind generell eher zurückhaltend gegenüber neuen Nahrungsmitteln.

31,2% schliesslich können sich überhaupt nicht vorstellen, jemals Insekten zu essen.

→ Thomas Brunner, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL
thomas.brunner@bfh.ch

Knospe-Label für Mehlwurm & Co.

Bereits sind Anfragen für die Produktion und Verarbeitung von Insekten nach Knospe-Richtlinien auf der Geschäftsstelle eingegangen. Das fordert Bio Suisse heraus.

Insekten nach biologischen Richtlinien halten – die Anfrage der Entomos AG erreichte Bio Suisse im Herbst 2016. Als Tochterfirma der Pionierfirma für biologische Schädlingskontrolle Biocontrol Andermatt AG beschäftigte sich Entomos seit 2009 mit der Produktion von Futterinsekten für Heimtiere. «Diese Produktion haben wir mittlerweile wieder eingestellt, die Konkurrenz aus dem Ausland ist zu gross», erklärt Geschäftsführer Urs Fanger. «Mit der Produktion von Speiseinsekten nach Knospe-Richtlinien können wir uns jedoch wieder vom Markt abheben.» Im Hinblick auf die zukünftige biologische Produktion baut Entomos die Speiseinsekten-Zucht auf.

«Seit dem 1. Mai können Insekten nach den allgemeinen Bio-Suisse-Grundsätzen gehalten werden, die Richtlinien für die Tierproduktion gelten sinngemäss», erklärt Sara Gomez von der Abteilung Landwirtschaft. Richtlinien spezifisch für Insekten gibt es bislang nicht, sollen jedoch formuliert werden. Dafür erarbeitet die Bio-Suisse-Mitarbeiterin zusammen mit den antragstellenden Firmen die Details.

Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Wasser, Licht

Was zeichnet die Produktion von Insekten nach biologischen Richtlinien aus? «Futtermittel sind ein Thema, aber auch das Substrat für die Eiablage», erklärt Urs Fanger. Als bodenunabhängige Produktion gelten die entsprechenden Richtlinien. Wie sieht es mit dem Tierwohl aus? «Man muss sich bewusst sein, dass Insekten eine völlig andere Lebensweise haben als die Tiere, die wir verbreitet unter Biobedingungen halten», erzählt Urs Fanger. «Auslauf und genügend Platz zum Beispiel sind völlig irrelevant. Auch wenn die Insekten viel Platz zur Verfügung haben, leben sie eng beieinander.» Insekten seien völlig auf wenige Prozesse ausgerichtet: fressen, sich möglichst schnell häuten und vermehren. Für das Tierwohl wichtig sind zum Beispiel hygienische Haltungsbedingungen. So können sich keine Krankheiten verbreiten.



Grille, Mehlwurm, Wanderheuschrecke (von oben nach unten). Bilder: Entomos AG

Dazu sind eingestellte Umgebungsbedingungen wichtig: Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Wasser, Licht. Während bei vielen Nutztieren möglichst viel Licht wichtig ist, ist das nicht bei allen Insekten sinnvoll. «Heuschrecken haben ein hohes Lichtbedürfnis», erzählt Fanger. Mehlwürmer und Grillen hingegen leben lieber im Dunkeln. Und beim Wasser: «Heuschrecken nehmen Wasser über Pflanzen auf, andere Insekten über die Luftfeuchtigkeit», sagt Fanger. Arzneimittel sind keine zugelassen.

Schwierigkeiten bei den Knospe-Richtlinien erwartet Urs Fanger allenfalls beim Futter. «Wir sind dabei, Mischungen zu entwickeln. Dabei wären gewisse Substrate gut, die aber nicht auf der Futtermittelliste des FiBL stehen», verdeutlicht er. «Da müssen wir einen Weg finden, denn die optimale Fütterung hat auch mit Tierwohl zu tun: Je näher die Fütterung am perfekten Futter ist, desto besser ist das Wachstum, desto höher die Anzahl überlebender Tiere und nicht zuletzt auch die Ausbeute.»

Ganz, als Pulver, getrocknet und gefriergetrocknet, so will Entomos in Zukunft

Speiseinsekten aus biologischer Produktion verkaufen. Getötet werden die Insekten, indem sie möglichst schnell gefroren werden. Ausführungsbestimmungen

für die Produktion von Knospe-Insekten können frühestens auf 2018 erwartet werden.

Ein Start-up für den Insektenburger

Am Ziel, Insekten als Lebensmittel in der Schweiz zu etablieren, arbeitet auch das Start-up Essento seit 2014. Den Legalisierungsprozess hat Essento stark vorangetrieben – nicht zuletzt mit Insektenburgern für Parlamentarier und Parlamentarierinnen im Bundeshaus. In Zukunft plant Essento, aus Insekten hergestellte Nahrungsmittel herzustellen und zu vertreiben – wenn möglich auch aus Knospe-Produktion. Katharina Scheuner



Insekten auf den Speiseplan!

Die Entomos AG baut die Zucht von Speiseinsekten im Hinblick auf die Knospe-Richtlinien auf.

Das Start-up Essento produziert und vermarktet aus Insekten hergestellte Nahrungsmittel.

www.entomos.ch

www.essento.ch

Fisch frisst Fisch – das soll sich dank Insektenmehl ändern

Einige Zuchtfische sind auf Fischmehl angewiesen. Insektenmehl wäre dafür in vielerlei Hinsicht ein sinnvoller Ersatz.

Biofische stammen stets aus Zuchten in Teichen oder Fließkanälen und garantieren tierfreundliche Haltung. Pflanzenfressende Fische werden rein pflanzlich oder gar nicht zugefüttert; Karpfen, Tilapia oder Pangasius in Bioqualität eignen sich daher für die Konsumentenschaft, die etwas gegen überfischte Meere tun möchte. Zumal bis ein Drittel der Fischfänge im Meer im Fischfutter landen, wie der Verein Fair-Fish meldet. Denn Raubfische wie Forellen, Lachs und Kabeljau sind auf Proteinanteile im Futter von bis zu 50 Prozent angewiesen. Fischmehl, das über 80 Prozent Protein enthalten kann, ist daher ein wichtiger Bestandteil und kann bis zu 50 Prozent des Futters ausmachen. Für Raubfische erlauben Bio-Suisse-Richtlinien Fischmehl aus Abfällen der Speisefischverarbeitung oder aus nachweislich nachhaltiger Fischereiwirtschaft.

Insektenmehl ist protein- und nährstoffreich

Wird das Fischmehl im Futter zur Hälfte durch Insektenmehl ersetzt, bleiben die Wachstums- und Futterverwertungseffizienzen der Fische konstant, wie Studien des FiBL zeigen. Bis dato ist Insektenmehl an vielen Forschungsinstituten bei kommerziell wichtigen und in Aquakultur gezüchteten Fischarten getestet und als geeignet befunden worden. Dazu gehören Atlantischer Lachs, Regenbogenforelle, Steinbutt, Blauer und Nil-Tilapia und Katzenwelse. Auch auf dem Teller zeigt sich kein Unterschied im Geschmack. Mittels mechanischer Entfettung gelang es am FiBL, aus der Larve der Schwarzen Soldatenfliege ein Mehl herzustellen, das bei rund 50 bis 60 Prozent Protein nur 10 bis 20 Prozent Fett enthält – und zudem viel Calcium und weitere wichtige Mineralstoffe. «Bis es möglich sein wird, Fischmehl im Biofutter komplett mit Insektenmehl zu ersetzen, kann es aber noch dauern», so Timo Stadlander, Aquakulturexperte am FiBL. «Die Qualität des In-

sektenmehls ist fürs Fischfutter entscheidend.» Die Zusammensetzung des Insektenmehls hängt massgeblich vom verwendeten Futtersubstrat ab. Beim Futter für die Maden und der Produktsicherheit bezüglich Mykotoxinen oder Schwer-



«Der Anteil an Insektenmehl im Fischfutter hängt massgeblich von der Mehlqualität und von der Fischart ab.»

Timo Stadlander, FiBL

metallen sind noch viele Fragen offen. Denen wird 2018 bis 2020 in einem BLW-Forschungsprojekt vom FiBL und der ETH Zürich nachgegangen. Am FiBL wurden mit Biertreber sowie Obst- und Gemüseabfällen bereits gute Resultate erzielt. «Leider besteht damit eine Futtermittelkonkurrenz mit Huhn und Schwein», so Jens Wohlfahrt, Experte für Futtermittel-Insekten am FiBL. «Die Gesetzeslage erlaubt es aber bei uns nicht, Mist, Schlachtabfälle oder Essensreste zu verfüttern. Damit gedeihen Maden prima. Sie hygienisieren ausserdem die Abfälle durch ihre Verdauung – in Afrika wird das bereits gemacht.» Franziska Hämmerli und Timo Stadlander, FiBL



Insekten für Fische in Kürze erlaubt

Noch sind Insekten als Futter für Nutztiere verboten. In Kürze wird die EU jedoch Insekten als Futter für Fische zulassen. Bereits bieten europaweit einige Firmen Fischfutter mit Insekten an. Das Schweizerische Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) will nachziehen und diesen Sommer sieben Insektenarten für die Fischzucht zulassen. Die Bioregelung steht noch aus.

Fische sind effiziente Futterverwerter



1 200 g Soldatenfliegenlarven werden beim Mahlen entfettet.

2 Daraus gibt es 100 g Insektenmehl – ein Drittel der Futterpellets.

3 300 g Biopellets aus Insekten-, Fisch-, Blut- und Weizenmehl.

4 Aus 300 g Pellets entstehen 300 g Forelle. Bild: Franziska Hämmerli

Hanf: eine Pflanze mit (zu) vielen Eigenschaften

Seit THC-armer Rauchhanf frei verkäuflich ist, steigt das Interesse am Anbau. Aus Hanf können auch Öl, Samen oder Fasern gewonnen werden, wenn der THC-Gehalt unter einem Prozent bleibt.

Hanf ist in vielerlei Hinsicht eine aussergewöhnliche Pflanze. Sicher, ihr zweifelhafter Ruf in Bezug auf das Betäubungsmittelgesetz eilt ihr in fast allen Diskussionen voraus. So vergisst man häufig, dass Hanf – trotz seines asiatischen Ursprungs – in unseren Breitengraden eine traditionelle Kulturpflanze ist und dass er der Bevölkerung während Jahrhunderten unzählige Dienste geleistet hat. Man verwendete ihn als Viehfutter, für die Herstellung von Speiseöl, Textilien, Seilen oder Papier. Ausserdem ist Hanf eine anspruchslose und robuste Pflanze, was sie für den Bioanbau prädestiniert.

Es waren auch die psychotropen Effekte des Hanfes, welche aus politischen und wirtschaftlichen Gründen verteufelt wurden und die Pflanze schlussendlich in die Verbannung schickten – zu Gunsten der konkurrenzierenden Forstwirtschaft sowie der Baumwoll- und Nylonbranche. «Die Segel und Taue der Schiffe von Christoph Kolumbus waren aus Hanf

gefertigt und man kann davon ausgehen, dass er Amerika ohne diese Pflanze nicht entdeckt hätte», meint François Devenoge, Biobauer und Hanfproduzent in Dizy VD. Er produziert Speiseöl und verschiedene weitere Nahrungsmittel auf Hanfbasis, packt diese ab und vertreibt sie in der Vertragslandwirtschaft über «Panier Bio des 3 Vallons» und «Le Jardin Potager».

Der THC-Gehalt bestimmt die Legalität

Die schweizerische Gesetzgebung erlaubt Anbau und Handel von und mit Hanf, solange er nicht als Betäubungsmittel angebaut wird. Er darf nicht mehr als ein Prozent Tetrahydrocannabinol (THC) enthalten. THC ist die Substanz, die für die psychoaktive Wirkung verantwortlich ist. Im Klartext heisst das, dass nur die Hanfsorten für den landwirtschaftlichen Anbau zugelassen sind, die im vom BLW herausgegebenen «Katalog für Hanf als Öl- und Faserpflanze» aufgeführt sind. Diese enthalten in der Regel nicht mehr als 0,3 Prozent THC, den Grenzwert der EU. Das Saatgut wird grösstenteils aus der EU importiert.

«Es ist in jedem Fall empfehlenswert, sich vor dem Anbau bei der Polizei zu melden und die Sorte, die Fläche und den Produktionszweck zu deklarieren», sagt François Devenoge. In der Tat wird gegen Hanfparzellen fast immer Anzeige durch Dritte erstattet. Es ist auch sinnvoll, die Lieferscheine



Landwirtschaftlicher Hanf braucht meist keine Beikrautregulierung und wird 2,5 bis 4 Meter hoch. Bild: Hansueli Dierauer

des Saatgutes aufzubewahren sowie über einen Vertrag mit dem Abnehmer zu verfügen. Wie bei jeder alternativen Kultur ist es unumgänglich, sich bereits vor dem Anbau um die Vermarktung zu kümmern. Auch wenn es unwahrscheinlich ist, mit offiziellen Sorten einen THC-Gehalt von über einem Prozent zu erzielen, kann nicht ganz ausgeschlossen werden, dass die Polizei bei Analysen einzelner Pflanzen oder Teilen davon Gehalte über einem Prozent feststellt. «Wenn der Produzent offen und ehrlich – etwa unter Vorweisen des Saatgutlieferungscheines – beweisen kann, dass er nicht die Absicht hatte, Betäubungsmittelhanf zu produzieren, wird er nicht strafrechtlich verfolgt. Hingegen wird seine Kultur vernichtet», präzisiert Daniel Farine, Oberstaatsanwalt des Kantons Jura. Da sich der Bauernhanf äusserlich nicht grundsätzlich vom Drogenhanf unterscheidet, muss man auch mit Plünderungen und Diebstahl rechnen. Zu beachten ist ferner, dass es in der Schweiz seit 2005 vollständig verboten ist, den Tieren Hanf – in welcher Form auch immer – zu verfüttern oder als Streue zu verwenden. Die Hanfanbauflächen berechtigen zu keinerlei Direktzahlungen.

Eine Pflanze mit zahlreichen Facetten

Der Hanf mit unter einem Prozent THC kann wegen seiner Faser, seinen Körnern oder seinen Blütenköpfen, genauer gesagt der weiblichen unbefruchteten Blüte, angebaut werden. Je nach Verwendungszweck des Produktes variiert die Kulturführung. Aus Platzgründen befasst sich dieser Artikel nicht mit der Anbautechnik von Hanf, auf www.bioaktuell.ch finden Sie jedoch eine Zusammenfassung der wichtigsten agronomischen Faktoren und verschiedene ergänzende Informationen.

Der legale Hanf zum Rauchen ist ein Knüller

Neuerdings ist THC-armer Hanf zum Rauchen zugelassen. Auch dieser Hanf enthält weniger als ein Prozent THC. Er setzt den Akzent stattdessen auf Cannabidiol (CBD). Dies ist ein chemischer Stoff, der nicht psychoaktiv wirkt und dem man eine entspannende sowie schmerz- und angststillende Wirkung nachsagt. Gewisse neue Zuchtsorten erreichen bis zu 20 Prozent CBD in den Blütenköpfen. Seit Ende letzten Jahres ist diese Art von Hanf zu Rauchzwecken frei verkäuflich. Im Anbau benötigt er viel mehr Platz – etwa einen Quadratmeter pro Pflanze. Einmal geerntet ist er jedoch ohne komplexe Analysen nicht vom illegalen THC-haltigen Cannabis zu unterscheiden. Dies macht die Kontrollen für die Polizei kompliziert. Das legale Cannabis hat alle ein wenig überrascht. Es gibt zurzeit noch keinen zuverlässigen Schnelltest, um den THC-Gehalt zu bestimmen, ein solcher soll jedoch bald auf den Markt kommen.

Der Anbau und der Handel von und mit CBD-Hanf sind auf Kantonsebene geregelt. «Die Kantone sind daran, ein Anmeldesystem für alle Produzenten einzurichten, um die «administrative Leere» rund um diese Produktion zu füllen und um die Anmeldungen an alle betroffenen Ämter weiterzuleiten», erklärt Jean-Paul Lachat, Vorsteher des Landwirtschaftsamtes des Kantons Jura, wo bereits eine Meldepflicht besteht. «Im Jura haben sich noch nicht viele Produzenten angemeldet. Meist handelt es sich um den Anbau unter Dach, den sogenannten Indoor-Anbau», ergänzt er. Der Handel mit legalem CBD-Hanf gehört zum Ressort der kantonalen Ämter für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. Der legale Cannabis wird aber auch zu diversen kosmetischen Produkten wie



François Devenoge, Biobauer und Hanfbauer. Bild: hir

Cremen oder schmerzstillenden Ölen und Gels verarbeitet. Der Handel mit diesen Produkten fällt dann unter das Ressort der Kantonsapotheker. Bisher wurden diese CBD-reichen Hanfblüten hauptsächlich unter Indoor-Bedingungen angebaut. Es stellt ein geschütztes Revier für eine Handvoll Unternehmen dar, die den Riecher hatten und die Stecklinge von neuen, speziell selektionierten Mutterpflanzen entwickelten. Viel Lärm gab es kürzlich wegen Inseraten in der landwirtschaftlichen Presse, die sehr verlockende Freilandanbauverträge anpreisen. «Auch wenn es sich um Lockvogelangebote handelt, finde ich es sinnvoll, den Anbau dieser Pflanze der Landwirtschaft zurückzugeben und die Freilandproduzenten auch davon profitieren zu lassen. Die Politik der Verteufelung des Hanfes hat ihn in den Untergrund verbannt, wo er unter Lampen kultiviert wird, obwohl er sehr gut im Freien wächst», analysiert François Devenoge. Die Freilandproduktion ist jedoch sehr viel schwieriger und mit den erhältlichen Sorten ist der CBD-Gehalt eher dem Zufall überlassen.

Wie dem auch sei, mit einem Detailverkaufspreis von gegen zehn Franken pro Gramm ist der legale Cannabis ein einträgliches Geschäft, das die Begehrlichkeiten verschiedener Seiten weckt. Die einen – nicht immer mit makelloser Moral – sehen ein neues Eldorado, während der Staat darin ebenfalls ein Einkommen findet, indem er eine Steuer von 25 Prozent auf Tabaksubstitute erhebt. Und wenn man weiss, dass mehrere US-Bundesstaaten Cannabis legalisierten, so kann man sich vorstellen, dass dies eher aus fiskalen Gründen geschehen ist denn aus Wohltätigkeit gegenüber den Konsumierenden. Sicherlich, Geld stinkt nicht, nicht einmal bei stark riechenden Hanfpflanzen. *Christian Hirschi und Matthias Klais, FiBL; Übersetzung Sabine Lubow*



Hanfanbau im Biolandbau

Informationen zum Anbau von Hanf und zur Kulturführung finden Sie auf unserer Webseite.

www.bioaktuell.ch > Magazin > Ausgabe 6/2017



CAKE BLOC Natur Herbaplus

- Für Rindvieh, Ziegen und Schafe
- Sehr schmackhaft
- Herbaplus-Kräutermix zur Prophylaxe gegen Parasiten und Würmer
- Passt auch zu Frühlings-/Herbstgras (erhöhter Mg-Gehalt)
- Biokompatibel

ufa.ch

In Ihrer
LANDI



unter Profis

Otto Hauenstein Samen AG
Bahnhofstrasse 92
CH-8197 Rafz

Tel. +41 44 879 17 18
Fax +41 44 879 17 30

www.hauenstein.ch

Mani Agrar hat's!

Gutes **Heu**, **erstklassiges Emd u. Grassilageballen** in Bioknospe-Qualität, sowie beste künstlich getrocknete **Luzerne**. (EU-Bio) Laufend sehr preisgünstig: Konventionelles **Stroh u. Strohhäcksel!** Lieferung dank eigenem LKW auch in kleineren Mengen!
Tel. 031 974 33 33 oder 079 772 96 52
www.mani-agrar.ch www.facebook.com/heuscheich

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

TARITRAL BIO natürlicher TROCKENSTELLER

- Eine neue natürliche Methode zum sofortigen Trockenstellen!
- Regenerierung und Erneuerung des Eutergewebes ☎ 026 913 79 84
- mit Brennessel, Salbei und Petersilie www.lgc-sa.ch

Mehr als Bio!

UFA Swiss Highspeed® Bio

- für normale bis feuchte Lagen

UFA Helvetia Highspeed® Bio

- für trockene Lagen



Auch in der Übersaat-
version erhältlich

UFA 
SAMEN | SEMENCES

Erhältlich in Ihrer LANDI

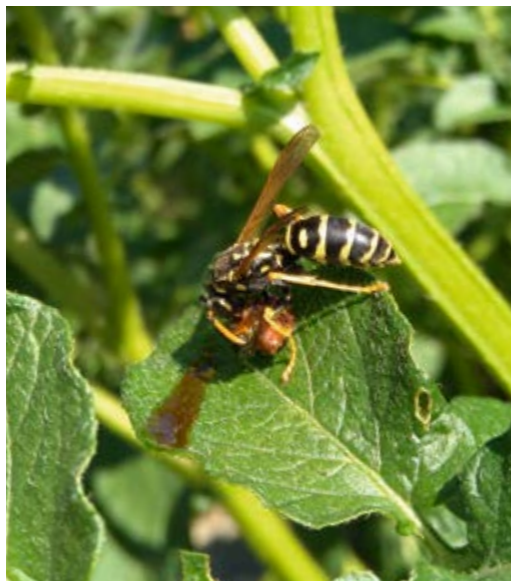
Kartoffelkäfer: Notfallmassnahmen

Wegen der rasanten Vermehrung des Kartoffelkäfers werden Neem und Spinosad bis Ende August zugelassen.

Durch das anhaltend heisse Wetter konnte sich der Kartoffelkäfer stark vermehren. Wenn natürliche Feinde wie etwa Wespen die Population der Käfer nicht mehr unter Kontrolle halten können, werden biologische Spritzmittel nötig. Gemäss Betriebsmittelliste ist nur *Bacillus thuringiensis* (Novodor) erlaubt, bei welchem sich jedoch ein Versorgungsengpass abzeichnet. Die Markenkommission Anbau von Bio Suisse (MKA) bewilligt deshalb ab sofort bis zum 31. August 2017 auch den Einsatz von Neem und Spinosad. Für Demeter-Betriebe ist nur Neem zugelassen.

Spritzen ab zehn Larven pro Pflanze

Felder ohne Befall sind selten geworden. Nicht immer muss gespritzt werden. Um rechtzeitig festzustellen, wann ein Spritzmittel eingesetzt werden muss, müssen die Kartoffelfelder regelmässig kontrolliert werden. Dabei werden in einer Linie, die rechtwinklig zum Feldrand verläuft, fünf Pflanzen an



Wespe frisst Kartoffelkäfer. Bild: Lukas Baumgart, FiBL

fünf Punkten mit 20 Meter Abstand geprüft. Bekämpft wird ab durchschnittlich einem Eigelege oder zehn Larven pro Pflanze, am besten zum Massenschlupf der empfindlichen Junglarven. Probegrabungen zeigen, ob die Knollen schon gross genug sind, um ganz auf das Spritzen verzichten zu können. Tipps zum optimalen Anwendungszeitpunkt finden sich im FiBL-Merkblatt. Marion Schild, FiBL



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Milchviehfutter GMF mit maximaler Stärke

Die ideale Ergänzung zu Rationen mit viel Gras oder Grassilage:

- ✓ maximaler Stärkegehalt
- ✓ hoher Getreideanteil
- ✓ mit Lebendhefen
- ✓ 1 kg GMF Futter liefert gleich viel Energie und Stärke wie 4 kg Maissilage

Futter Nr.	Protein	MJ NEL	Stärke	Getreide
8323 P	10.0%	7.5	50%	75%
8343 P	18.0%	7.5	40%	60%

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



Tipps zum Einsatz der Spritzmittel

Neem Azal T/S (Wirkstoff Azadirachtin)


Die Aufwandmenge beträgt 2,5 l/ha. Das Mittel wirkt vor allem auf die Larven, gegen Käfer hat es kaum direkte Wirkung, reduziert aber die Bildung neuer Eier. Es darf zweimal pro Kultur eingesetzt werden. Falls noch Reste von Novodor auf dem Betrieb lagern, können Neem und drei bis fünf Tage später Novodor in Kombination behandelt werden. Sonst empfiehlt sich bei Neem in der Regel eine zweimalige Behandlung in einer Woche. Neem ist nützlichschonend.

Spinosad (Audienz, Spintor)

Die Aufwandmenge beträgt nur 0,05 l/ha (also 1/20 der Menge wie bei anderen Kulturen). Das Mittel wirkt als Frassgift gegen Larven und – etwas schwächer – auch gegen Käfer. Es darf nach Bewilligung des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) pro Kultur zweimal eingesetzt werden. Dank der geringen Konzentration gegen den Kartoffelkäfer ist die Gefahr für Nützlinge und Bienen deutlich geringer als bei hoher Konzentration.

Allgemeine Anbautipps für Biokartoffeln

Merkblatt «Biokartoffeln – Qualität mit jedem Anbauschnitt»

 shop.fibl.org > Best.-Nr. 1404

Wachsender Markt *braucht Umsteller*

Rund 1500 Menschen besuchten Frédéric Zossos Hof im freiburgischen Cournillens am 6. Bio-Ackerbautag.

Sie wirken ansteckend, die gute Stimmung und die inspirierende Atmosphäre der Bio-Ackerbautage. Nicht zuletzt dank diesem Anlass, der 2017 zum sechsten Mal stattfand, verzeichnet Bio Suisse einen regen Zuwachs an Mitgliedern mit bedeutenden Ackerbauflächen. Das Organisationskomitee gönnt

sich nun ein Jahr Pause, der nächste Bio-Ackerbautag wird erst 2019 stattfinden. Bei der Nachfrage nach Schweizer Bioackerbauprodukten ist jedoch kein Ende in Sicht. Umsteller sind daher weiterhin gesucht. Beim Brotgetreide etwa kann erst rund ein Drittel der benötigten Mengen aus inländischer Produktion abgedeckt werden. Bei den Schweizer Biozuckerrüben stehen wir noch ganz am Anfang. Bei den Futtergetreiden Gerste, Hafer und Triticale ist jedoch Vorsicht geboten, da die Inlandproduktion den Bedarf der Mischfutterhersteller schon bald decken könnte. *Andreas Messerli und Ania Biasio, Bio Suisse*

Wettbewerbsgewinner

Kennen Sie Ihre kleinen Helfer auf dem Acker? Am Bioaktuell-Stand gab es einen kniffligen Wettbewerb zu lösen. Die richtigen Antworten und die Wettbewerbsgewinner finden Sie hier.

Auflösung des Wettbewerbs



Laufkäfer: Räuber



Brackwespen: Parasitoide



Wildbienen: Bestäuber



Schwebefliegen:
Räuber und Bestäuber



Kurzflügelkäfer: Räuber

Bild Schwebefliege:
I, ArtMechanic, CC BY-SA 3.0
Bild Kurzflügelkäfer:
Quartil – Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0
Übrige Bilder: Wikipedia

Gewinnerinnen und Gewinner

1. Preis: «T-Gro» Pflanzenstärkung, Sponsor: Andermatt Biocontrol
Gewinner: Matthias Sieber, Höchstetten
2. Preis: Biosaatgut, Sponsor: Otto Hauenstein Samen AG
Gewinner: Gilles Berger, Lausanne
3. Preis: FiBL-Kursgutschein, Sponsor: Bioaktuell Magazin
Gewinner: Yves Otti, Oberwil

Wir danken den Sponsoren herzlich für die Preise!



Hélène Suss, FiBL Lausanne, 167 cm, im Roggen Recrut. Bild: fra



Der Garford Robocrop mit Farbkamera-Lenkung. Bild: hir



An einem der 13 Posten präsentierten Biofarm und Agroscope Spezialkulturen wie Quinoa, Gelbsenf, Hirse, Linsen-Leindotter-Mischung oder Sommerlein (links in der Mitte). 40 Aussteller zeigten Maschinen (rechts) oder waren mit einem Stand in der grossen Halle (oben links) präsent. *Bild: ks*



Gastgeber Frédéric Zosso mit seinen Kindern. *Bild: fra*



Maschinendemo im Sojafeld mit Agridea-Ackerbauexperte Josy Tamarcaz. *Bild: fra*



Sehr schöner Raps trotz Stängelbohrer- und Rapsglanzkäferbefall. *Bild: ks*



In voller Fahrt: Das robuste Rollhackgerät Carré Rotanet. *Bild: hir*

Böckelndes Ziegenfleisch – *den Mythos begraben*

Die stark gestiegene Nachfrage nach Ziegenkäse rund ums Jahr bringt regelmässige Gitzigeburten mit sich. Der Absatz von Ziegenfleisch hinkt jedoch noch hinterher.

«Mit Mund-zu-Mund-Propaganda brauchte ich in der Direktvermarktung lange, bis die Nachfrage nach Gitziflesh gestiegen ist. Dabei geben die Tiere gutes Fleisch ohne importierte Futtermittel und sie wirken der Weideverbuschung erfolgreich entgegen», erzählt Josef Schuler aus Au-Fischingen TG. «Ich frage mich, wieso es in der Schweiz keinen wirklichen Bioweidegitzimarkt gibt und wie man den Absatz fördern kann.» Frau und Herr Schweizer essen im Jahr pro Kopf durchschnittlich lediglich 70 Gramm Ziegenfleisch. Gleichzeitig ist in den letzten Jahren die Nachfrage nach Produkten aus Ziegenmilch enorm gestiegen. Das bedeutet, dass die Ziegen regelmässig Zicklein gebären müssen: ohne Gitzi keine Milch. Das Nischenprodukt Ziegenfleisch können viele nur in der Ostersaison gut absetzen, und der wichtigste Kanal ist nach wie vor die Direktvermarktung.

Mythos des böckelnden Ziegenfleisches lebt noch
Stefan Geissmann, Vorstandsmitglied des Schweizerischen Ziegenzuchtverbandes und Berater für Kleinwiederkäuer am Plantahof in Landquart GR, nennt verschiedene Gründe für das Problem: «Bei den Konsumentinnen und Konsumenten

hält sich der Mythos des böckelnden Ziegenfleisches hartnäckig. Das stimmt nicht: Ziegenfleisch böckelt nicht.» So hat etwa Lamm- und Schaffleisch einen viel stärkeren Eigengeschmack als Gitziflesh. Der Mythos des böckelnden Ziegenfleisches stammt von den geschlechtsreifen Ziegenböcken, die zu Lebzeiten einen durchdringenden Gestank verbreiten.

Ein weiterer Aspekt sei das Alter der Tiere: «Die kleinen Gitzlein lösen einen ›Jöh-Effekt‹ und darum die Reaktion ›Das will ich doch nicht essen!‹ aus. Die ausgewachsene Geiss unterliegt dem Vorurteil, dass ihr Fleisch alt und zäh sei.» Auf der anderen Seite stehen die Metzgereien, erklärt Geissmann: «Ich finde nicht viele Metzger, die mit Begeisterung Gitzi oder Geissen metzgen. Milchziegen setzen weniger Fleisch an. Dadurch ist die Verarbeitung etwas mühsam und teuer für die geringe Ausbeute.» Dies bekräftigt auch Josef Schuler: «Mit meinem Naturabeef verdiene ich mehr als mit Gitziflesh. Man hat mit Gitzi einen grösseren Aufwand, sowohl wegen der anspruchsvolleren Einzäunung als auch wegen des höheren Preises beim Metzger pro Kilo Schlachtgewicht.»

«Die Inspiration kommt langsam»

Doch die Kundschaft von heute suche nach innovativen Produkten, weiss Geissmann: «Ich sehe vermehrt Burger, Würste aller Geschmacksrichtungen und Trockenfleischprodukte aus Gitzi und Ziegen. Wir müssen aber noch innovativer werden.» Besonders in der Vermarktung braucht es Kreativität. Potenzielle Kundschaft auf den Geschmack zu bringen, sei entscheidend. «Nebenerwerbler haben mehr Zeit und andere Möglichkeiten, mit Metzgern spannende Produkte wie zum



Ziegenmilch produzieren – mit Gitziflesh und Problempflanzenbekämpfung verbinden. Bild: Herbert Volken, Landwirtschaftszentrum Visp

Beispiel eine scharfe Ziegenwurst oder Bärlauchwurst aus Gitzi zu kreieren und den Mut für eine unkonventionelle Vermarktung zu finden», schildert Geissmann. «Aber die Grossen, die von 150 Milchziegen leben, was machen die mit 250 Gitzlein im Jahr? Auf diesen Betrieben fehlt oft die Zeit, diese grosse Anzahl Gitzi selber zu vermarkten. Dabei fehlt aktuell eindeutig die Nachfrage.» Auch er bewirbt sein Ziegenfleisch aktiv: «Ich biete Ziegenpatenschaften an und in der Grillsaison veranstalte ich Events, an denen ich Ziegenprodukte serviere: so können die Leute das Fleisch kennenlernen, ohne es kaufen zu müssen.»

Anne Casutt vom Biohof Casutt in Tenna GR hält hobby-mässig Ziegen und verbindet die Vermarktung ihrer Gitzi mit Agrotourismus. Im Jahr hat sie acht Gitzi von vier Geissen. Zwei sind bis Ende Juni auf der Weide, die restlichen schlachtet sie im Herbst. «Vor der Schlachtung informieren wir unsere ehemaligen Gäste. Durch das Ferienangebot machen wir uns bekannt und bauen eine persönliche Beziehung zwischen Gastgeber und Gast auf, die sich später zu einer Beziehung zwischen Produzentin und Konsument weiterentwickelt.» Zum Frühstück gehört Geiss-Salsiz, damit die Gäste das Ziegenfleisch kennenlernen und merken, dass es nicht böckelt.

Die beste Strategie zur Verbesserung der Situation sei, das Produkt individuell im nahen und fernen Umfeld bekanntzumachen. Geissmann prognostiziert: «Jeder Betrieb agiert als eigene kleine Werbeagentur, im Kollektiv kann dies im Laufe der Zeit eine grosse Wirkung erreichen. Es ist zu hoffen, dass



«Bei der Vermarktung von Gitzifleisch müssen wir kreativer werden. Einzigartige Gerichte sind gefragt.»

Stefan Geissmann, Ziegenzuchtverband

bald die ersten Konsumentinnen und Konsumenten bei Coop, Migros und Co. fragen: Habt ihr eigentlich auch Weidegitzi im Angebot?» Zudem plädiert er dafür, dass man sich zusammenschliesst und gegenseitig hilft: «So kann man zum Beispiel einen Botschafter bestimmen, der gezielt in der Region auf potenzielle Kundschaft zugeht. Mit guten Ideen gelingt dann vielleicht die Aufnahme des Ziegenfleisches in Gastronomiebetrieben sowie bei Privaten. Wieso nicht Herbstgitzipfeffer aus der Region statt ausländisches Wild servieren?»

«Im Gitzibereich gibt es kein Label»

Matteo Aepli ist aktuell Geschäftsführer der Suisag, dem Schweizerischen Dienstleistungszentrum für die Schweineproduktion. Er hat sich 2012 als wissenschaftlicher Mitarbeiter der Gruppe Agrarökonomie an der ETH Zürich jedoch auch eingehend mit der Erforschung der Nachfrage nach Lamm- und Ziegenfleisch in der Schweiz beschäftigt und sich Gedanken über die Verbesserung der Vermarktung gemacht: «Ich denke, eine Labelgründung wäre beim Gitzifleisch sinnvoll. Bei dem relativ neuen Label «Zentralschweizer Lamm» hat dies ziemlich gut funktioniert und neue Impulse für den Absatz gegeben.» Damit können alle positiven Aspekte von Bioweidegitzi auf einfache Weise kommuniziert werden: Die Tiere



Lassen Sie Ihre potenzielle Kundschaft probieren - zum Beispiel Ziegen-Satay. Bild: Saesherra, Pixabay

sind aus der Schweiz, viel draussen und bleiben lange bei der Mutter. «Sie brauchen kaum Krafftutter, respektive die Fütterung ist grundfutterbasiert und sie pflegen das Schweizer Weideland und die Alpen», ergänzt Aepli. Nichtsdestotrotz müsse aber darauf geachtet werden, dass es nur ein Label gebe und dieses gut und mit einer klaren Botschaft positioniert werde. Gleichzeitig brauche es eine Reihe von begleitenden Marketing- und Kommunikationsmassnahmen.

Franz Steiner vom FiBL schlägt eine Alternative vor: «Wie wäre es, wenn man anstelle von Gitzifleisch die Böcklein am Leben lässt, und sie zur Weidepflege benutzt? Diese Ziegenbockherden könnte man gezielt einsetzen und vermieten! Zu Weidebockwürsten kann man sie auch noch verarbeiten, wenn sie alt sind.» Laut Steiner herrscht eine hohe Nachfrage an Ziegen für die Weidepflege: «Mehr, als Angebote da sind!»

Arbeit im Kleinen bis zur perfekten Lösung

Ramón Gander, Mediensprecher von Coop, erklärt: «Wir sind immer interessiert an zusätzlichen nachhaltigen Sortimentsleistungen. Mit den Schweizer Gitzi zu Ostern bedienen wir jedoch bereits einen Nischenmarkt. Daher haben wir aktuell keine konkreten Pläne, unser Angebot in diesem Bereich weiter auszubauen und können deswegen keine Auskunft über mögliche zukünftige Projekte geben.» Stefan Geissmann hofft auf Mut seitens der Grossverteiler: «Wünschenswert wäre mehr Offenheit gegenüber Ziegenfleisch und der Wille, es aktiv zu vermarkten. Das Wissen, dass es ohne Gitzi keinen Käse gibt, muss man der Kundschaft näherbringen und gleichzeitig tolle Produkte anbieten. Die perfekte Lösung fehlt uns aber noch. Wir müssen dranbleiben und mit Stolz unsere Produkte an die Konsumentin und den Konsumenten bringen. Wer weiss, was auf einmal möglich ist.» Tanja Hoch



Stallvisite und Arbeitskreisgründung

Im Rahmen von Provieh findet diesen Herbst im Kanton Bern eine erste Stallvisite für Ziegenhalter statt. Detaillierte Informationen folgen im Verlaufe des Sommers im Bioaktuell (Agenda). Weiter ist die Gründung eines Ziegen-Arbeitskreises geplant. Interessierte können sich gerne direkt bei Bio Suisse melden.

www.bioakutell.ch > Agenda > Tierhaltung, Tiergesundheit

→ provieh@bio-suisse.ch

www.provieh.ch

«Bio Suisse braucht verschiedene Ansichten und Praxisnähe»

Während fast 20 Jahren bei der Markenkommision Anbau erlebt Res Bärtschi Bio Suisse im Wandel.

Einen Monat ist es her, dass Sie Ihr Amt als Präsident der Markenkommision Anbau (MKA) abgegeben haben. Wie fühlen Sie sich?

Res Bärtschi: Sehr gut, danke. Man ist schnell weg vom Geschehen, wenn man sein Amt weitergegeben hat. Es entlastet mich auch: Jetzt gibt es nur noch meinen Betrieb, ich muss nicht mehr allerlei Dinge nebenher denken. Immerhin hat meine Arbeit fast ein 20-Prozent-Pensum gefüllt.

Mit 13 Jahren als Präsident und davor rund 6 Jahren als Mitglied der MKA waren Sie fast 20 Jahre bei Bio Suisse. Wie muss ich mir den Verband 1998 vorstellen?

Alles war viel kleiner. Als ich anfing, kannte jeder jeden. Die Wege waren kurz, alle wussten über alles Bescheid. Die Aufga-

«Ich habe den Austausch mit den verschiedensten Leuten aus der ganzen Schweiz sehr genossen.»

Res Bärtschi

ben waren nicht so vielschichtig wie heute. Viel Wissen war in den Köpfen und wenig auf Papier. Dessen waren sich die MKA-Mitglieder immer bewusst: dass sie das Wissen in ihren Köpfen weitergeben müssen, zum Beispiel an nachrückende Mitglieder.

Wie war die Stimmung in der MKA?

Sehr gut – wie eigentlich die gesamte Zeit. Damals war der Biolandbau weitaus weniger gut akzeptiert als heute, das machte aus uns eine verschworene Minderheit. Intern wurden zwar auch hitzige Diskussionen ausgetragen. Aber uns war klar, wie wichtig es ist, einen gemeinsamen Weg zu finden.

Damals waren die Markenkommisionen dem Vorstand gleichgestellt, konnten also Anträge direkt an die Delegiertenversammlung (DV) richten. War das nie ein Problem?

Doch, natürlich. Ich kann mich an einen Antrag der Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) erinnern, der gegen den Willen des Vorstandes an die DV kam. Aber das ging vermutlich nur, weil wir so klein waren. Heute wäre das unvorstellbar, der Verband ist zu gross geworden.

Die Mehrheit der MKA-Mitglieder sind Produzenten und nicht unabhängige Experten. Damit besteht das Risiko, dass man zu stark Eigeninteressen vertritt.

Das muss man sich vorstellen wie den Ständerat: Jede Person hat ihre eigenen Ansichten und Interessen. Aber darüber ste-



Res Bärtschi, vor 20 Jahren. Bild: zVg

hen Bio Suisse als Verband, die Vision des Biolandbaus und die sinnvolle Auslegung der Richtlinien. Manchmal waren wir auch selber betroffen – aber da wir an den Diskussionen beteiligt waren, haben wir oft die Entscheidungen besser verstanden. Experten können zwar eine Stellungnahme schreiben, aber sie tragen nicht die Konsequenzen. Die Mitglieder der MKA tragen am Ende den Entscheid auch mit.

Was macht die MKA eigentlich genau?

Zur MKA kommen Anfragen, wie die Richtlinien ausgelegt werden sollen. Zum Beispiel wenn jemand eine neue Tierart in der Schweiz halten will, für die es noch keine Knospe-Richtlinien gibt. Für mich war auch immer wichtig, in der Praxis vorzufühlen, wo könnte sich Druck aufbauen, welche Themen könnten aktuell werden.

Die MKA arbeitet sehr eng mit der Abteilung Landwirtschaft zusammen, viel enger als die anderen Markenkommisionen mit den entsprechenden Abteilungen auf der Geschäftsstelle.

Das muss man historisch sehen. Als ich in die MKA kam, wurde gerade die Zertifizierung an die bio.inspecta ausgelagert. Es herrschte die Meinung, auf der Geschäftsstelle brauche es kaum noch Personal. Daher hat die MKA sehr viel Verantwortung übernommen. Ausserdem war mir persönlich immer sehr wichtig, dass die Landwirte die Briefe gut verstehen. Wenn sie einen Antrag an die MKA schreiben und eine Antwort erhalten, sollen sie sofort verstehen, was Sache ist. Deshalb habe ich alle Briefe gelesen und manchmal aus der Optik des Landwirts überarbeitet.

Wurden die Entscheide immer verstanden?

Meist schon. Bei den Umstellwellen, Mitte der 1990er-Jahre oder auch jetzt, werden die Entscheide tendenziell weniger verstanden. Das hat damit zu tun, dass Betriebe, die auf der Umstellwelle mitreiten, am Anfang manchmal noch nicht so richtig von Bio überzeugt sind. Wenn sie auf Probleme stossen, schreiben sie mal einen Antrag auf Sonderbewilligung.

Wenn wir solche Anträge ablehnten, stiessen wir manchmal auf Unverständnis. Dann habe ich auch schon manchmal angerufen und unsere Entscheidung erklärt.

Immer wieder gibt es Anfragen, eine Ausnahme von der Gesamtbetrieblichkeit zu machen. Wie kommt das?

Die Betriebe werden immer komplexer, haben komplizierte Zusammenarbeitsformen. Wenn ein Betrieb umstellt, muss man alles analysieren, um die Gesamtbetrieblichkeit zu gewährleisten. Das war manchmal schwierig und gab lange Diskussionen. Teil der Gesamtbetrieblichkeit ist auch, dass sich der Biobetrieb als solcher präsentiert – und dass nicht der Kunstdünger vom Nachbar, der eine Scheune mietet, auf dem Hofplatz herumsteht.

Die Gründe für eine Umstellung sind sehr unterschiedlich.

Klar gibt es jene, die aus wirtschaftlichen Gründen umstellen. Von den Betrieben, die heute 100 Prozent hinter Bio stehen gibt es einige, die ursprünglich aus wirtschaftlichen Gründen umgestellt haben. Es kann der schlechte Milchpreis sein, das ist nicht entscheidend. Die Frage ist, was die Leute später daraus machen.

Sie kennen Bio Suisse fast 20 Jahre. Was ist gut gelungen?

Eine lebhaftere Diskussionskultur und den Praxisbezug aufrechtzuerhalten. Die kontinuierliche Entwicklung des Biolandbaus freut mich schon sehr. Auch dass die grossen Skandale ausgeblieben sind, ist ein Erfolg.

Wo gibt es noch Herausforderungen?

Die standortgerechte Fütterung muss unbedingt verbessert werden. Bio Suisse muss darauf achten, dass die richtigen Leute im Verband landen und nicht jene, die Zeit haben. Es müssen Leute sein, die vorausschauen, die einen guten Praxisbezug haben, die zusammenarbeiten wollen. Wichtig finde ich auch die Durchmischung. Bio Suisse lebt von verschiedenen Ansichten, von Leuten mit unterschiedlichem Know-how. Auch bei der Verabschiedung von Kommissions- und Gremienmitgliedern kann Bio Suisse noch dazugelernt: Wer geht, nimmt ein Bild mit. Je besser das Bild ist, desto kleiner ist das Risiko, dass die Leute über den Verband herziehen. Gut verabschiedete Leute bleiben eher loyal.

Was hat Ihnen Mühe gemacht?

Manchmal war es mühsam, wenn wir merkten, dass jemand die Grenzen des Tolerierbaren ausloten wollte, um eine möglichst



Res Bärtschi heute. Ein Biolandwirt mit Leib und Seele. Bild: ks

billige Lösung zu bekommen. Auch manche Diskussionen haben mich lange beschäftigt, zum Beispiel mit den Westschweizern zur Biodiversität. Oder manche Sitzung mit den Ämtern.

Möchten Sie noch etwas anfügen?

Ich möchte mich bei allen herzlich bedanken, mit denen ich in der langen Zeit, zuerst als Vertreter der Mitgliedsorganisation, dann als MKA-Mitglied, zu tun hatte. Der Austausch mit den verschiedensten Leuten aus der ganzen Schweiz war für mich immer interessant und lehrreich. Das wird mir sicher in Zukunft fehlen.

Interview: Katharina Scheuner



Die Markenkommisionen von Bio Suisse

Die drei Markenkommisionen Anbau (MKA), Import (MKI) sowie Verarbeitung und Handel (MKV) sind dem Qualitätsgremium und damit dem Vorstand untergeordnet. Sie behandeln Fragen zur Auslegung und Weiterentwicklung der Knospe-Richtlinien in ihrem jeweiligen Bereich, aktualisieren die Hilfsmittel wie Weisungen, Ausführungsbestimmungen, den Kriterienkatalog für Ausnahmebewilligungen und das Sanktionsreglement. Die Mitglieder der MKA sind fest in der Praxis verankert. Die Markenkommisionen arbeiten eng mit den Abteilungen Landwirtschaft, Import sowie Verarbeitung und Handel auf der Geschäftsstelle zusammen.

«VIELEN DANK FÜR DEN UNERMÜDLICHEN EINSATZ»

«Seit 19 Jahren ist Res für die Markenkommision Anbau aktiv, 13 Jahre davon als Präsident. In den vielen Jahren hat er über 100 MKA-Sitzungen geleitet, fast 1000 MKA-Entscheidungsbriefe gelesen und unterzeichnet, über 2500 Produzentenverträge unterschrieben sowie unzählige Anfragen behandelt, wie die Richtlinien interpretiert werden sollen. Manche Fälle entwickelten sich zu Dauerbrennern, wie die Pilzproduktion,

die Sömmerung und die Jungpflanzen-Regelung. In all den Jahren sind Res die Richtlinien wahrhaftig in Fleisch und Blut übergegangen. Als wandelndes Regelwerk kann Res sämtliche Entscheide und Diskussionen aus seinem Gedächtnis abrufen, was uns alle immer wieder beeindruckte. Mit seiner diplomatischen Ader verstand er es auch, mit schwierigen Antragstellern im Gespräch zu bleiben. Sein grosses Vermächtnis sind

die Kapitel «Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb (Alpen)», das Zusammenführen der Richtlinien und Weisungen (zuvor bestanden diese aus drei Büchern) sowie die Überarbeitung der Fütterungsrichtlinien. Wir danken Res für seinen unermüdlischen Einsatz und seinen grossen Beitrag für die Knospe, den Biolandbau Schweiz, für unsere Produzenten und letztlich für Mensch, Tier und Natur.» Abteilung Landwirtschaft Bio Suisse

Frischer Wind auf der Schwand

Sabine Vogt ist seit 2016 Geschäftsführerin der Bio Schwand AG. Im August lädt sie zum Tag der offenen Tür.

«Ich habe nicht lange gezögert, als ich das Inserat gelesen habe», erzählt Sabine Vogt, die Schwand sei für sie immer ein Begriff gewesen. «Einige meiner Verwandten haben hier die landwirtschaftliche Ausbildung gemacht.» Auch sie kennt die



Mit Sabine Vogt ist die Gastfreundschaft auf die Schwand zurückgekehrt. Bild: ks

Landwirtschaft von klein auf. In einem Stöckli in Oberdiessbach aufgewachsen, war sie als Kind ständig im Stall. Melken und Füttern, die Geburt von Kälbern, alles gemacht, alles erlebt. Und bio? «Ich bin sehr bioaffin, eine bewusste Lebensweise ist mir wichtig.»

Die alten Geschichten ruhen lassen

Die Bio Schwand AG hat eine unruhige Zeit hinter sich. 2005 will sie nach der Schliessung der landwirtschaftlichen Schule Schwand die Gebäude vom Kanton übernehmen. Ziel ist ein Biobildungs- und Begegnungszentrum. Nur prägen Finanzierungsschwierigkeiten und Wechsel in der Geschäftsführung die nächsten Jahre, die AG hat in der Bioszene bald einen schlechten Ruf. «Das merken wir heute noch, die Player der Bioszene kommen nur zögerlich zu uns», erzählt Sabine Vogt. Angst hat sie nicht vor den alten Geschichten. «Aber ich wün-

sche mir, dass man sie ruhen lässt und uns an dem misst, was wir heute sind.» Nach einer erfolgreichen Refinanzierung im Jahr 2016 steht die Bio Schwand AG heute auf einem guten Fundament.

Mit der Inforama-Bioschule arbeitet Vogt eng zusammen. Die umtriebige 31-Jährige öffnet Türen ganz wörtlich und setzt sich manchmal in den Biounterricht oder isst mit den Bioschülern und -schülerinnen, die im Jahr zwanzig Wochen auf der Schwand verbringen. «Es ist mir wichtig, dass sie sich hier zu Hause fühlen», erklärt sie. Fehlt es bei Anlässen im Knospe-Restaurant an helfenden Händen, klopft sie bei den zukünftigen Biolandwirten und -landwirtinnen an. «Das kommt bei den Gästen gut an.» Synergien zu nützen ist Vogt wichtig: Steht im Unterricht Wursten auf dem Plan, landen die Würste im Mittagsmenü.

Nach der Sitzung ins Knospe-Restaurant

Die eingemieteten Unternehmen und Organisationen (siehe Kasten) vernetzt Sabine Vogt ebenfalls stärker. So lud sie im vergangenen Winter zu heissem Tee und Gütetzi, denn: «Viele kennen sich untereinander gar nicht.» Gastfreundschaft ist der gelernten Hotelière wichtig: «Das kam vielleicht auch zu kurz in den letzten Jahren.» Zwar gibt es noch Baustellen, zum Beispiel essen immer noch viele Mitarbeitende der eingemieteten Organisationen am Mittag auswärts. «Dabei bieten wir inzwischen eine tolle Knospe-Küche, der Weg zu uns ist kurz und man trifft andere Menschen, die hier arbeiten.» Immerhin ist das «Gast.Haus» das einzige Knospe-Restaurant im Aaretal.

Die Tage der offenen Tür Ende August sollen die Bekanntheit in der näheren Umgebung fördern. Vogt hofft auch auf viele Vertreterinnen und Vertreter aus der Biobranche. «Die Schwand ist ein wunderschöner Ort für Tagungen und Sitzungen, mit einem Voll-Knospe-Restaurant und freundlichen Mitarbeitenden», erklärt sie. Nicht zuletzt die Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau und die vielen Ideen, die sie noch umsetzen möchte, sind ihre Motivation: «Ich komme jeden Tag voller Freude zur Arbeit.» Katharina Scheuner



Bildungszentrum Bioschwand, Münsingen

Verschiedene Räume für Seminare, Tagungen, Kurse und Feste, öffentliches Voll-Knospe-Restaurant Gast.Haus, Hotellerie mit Einzel- und Mehrbettzimmern, Möglichkeiten zu Rahmenveranstaltungen (Führungen über den Heilpflanzenlehrpfad, auf Sigis Biohof, im Heilkräutergarten, durch die Spezialsämerei Artha-Samen, zur Bioimkerei, Bienenlehrpfad, Pferdereiten, Klangmeditation), Ausbildung zum Biolandwirt /zur Biolandwirtin, Bionebenerwerbskurse, Biowahlfächer, kantonale Ämter (Fischerei- und Jagdinspektorate, Amt für Landwirtschaft und Natur).

→ Tage der offenen Tür

26. und 27. August 2017, 10 bis 16 Uhr

www.bioschwand.ch

Bruderhähne sind beliebt

Seit März 2016 verarbeitet die Gallina Bio AG Bruderhähne. Fazit: Mit cleveren Lösungen funktioniert der Absatz.

«Viele Menschen sind zunehmend sensibel für das Fleisch, das sie essen. Sie suchen gute Qualität und ökologische sowie ethische Vertretbarkeit», erzählt Roman Clavadetscher von der Gallina Bio AG in Malans GR. Die Tochterfirma der Hosberg AG führt die Bio-Suisse-lizenzierte Schlachtung, Zerlegung und den Versand für das Bruderhahnprogramm «henne & hahn» durch. Kükentöten wird verhindert, indem alle Legehennenbrüder grossgezogen und erst nach neun Wochen vermarktet werden.

«Unsere Abnehmer loben die Fleischqualität»

Die Aufzucht verursacht Mehrkosten, weil Bruderhähne wenig Fleisch bei hohem Futterbedarf ansetzen. «Deswegen wird das Projekt quersubventioniert: Hosberg verlangt pro Ei drei Rappen mehr», erklärt Clavadetscher. Neben Privatpersonen gehören zu den Abnehmern Bioläden und Gastronomiebetriebe in Graubünden, im Grossraum Zürich und in St. Gallen. «Die Restaurants schätzen unser Engagement und sind überzeugt von der guten Qualität des Fleisches», freut er sich.

Bis jetzt ist das Feedback zum Projekt sehr positiv. Dass die als Mistkratzer per Direktvermarktung vertriebenen Bruderhähne klein sind, stört die Käuferinnen und Käufer nicht: «Die Kundschaft bedankt sich für unser Engagement und lobt die Fleischqualität.»

«Ohne Schweinefleisch» wird gesucht

Das ganze Tier abzusetzen ist aber nicht immer einfach. «Die Nachfrage nach Brust ist hoch, nach Schenkeln und Flügeln niedrig. Wir möchten die Konsumentinnen und Konsumenten



Mit einem Zuschlag beim Eierpreis wird die Aufzucht der Bruderküken quersubventioniert. Bild: zVg



Roman Clavadetscher erhält begeistertes Feedback zum Projekt «henne & hahn». Bild: zVg

den dafür sensibilisieren, das ganze Tier zu essen», erklärt Clavadetscher. Für die Tiere, die nicht ganz verkauft werden können, verfolgt er weitere Strategien in Verarbeitung und Absatz. So verarbeiten die Angestellten der Dorfmetzgerei in Malans beispielsweise die Schenkel zu Bratwurst. Clavadetscher weiss: «Auch im Biomarkt sind Produkte ohne Schweinefleisch gefragt. Diese Kunden suchen gezielt danach.» Auch Burgerfleisch, Wienerli, Fleischkäse, gewürzte Flügel und Althennen gehören zum Angebot.

Cleverer Lösung ohne Technologie


Die Früherkennung des Geschlechts im Ei findet Clavadetscher grundsätzlich positiv. Die Durchsetzung der Technologie in der Bioproduktion sieht er in den nächsten zehn Jahren aber nicht: «Bio Suisse verbietet Spermasexing bei Rindern. Die Konsequenz hiesse, dass die Selektion von Embryonen auch verboten ist.» Weitere Gründe sieht er darin, dass die Technologie noch nicht marktreif und womöglich für die kleinen Strukturen in der Schweiz nicht wirtschaftlich erschwinglich ist. «Wir sollten nicht ewig warten und schon jetzt etwas gegen das Kükentöten tun. Deswegen setzen wir uns für «henne & hahn» ein.» Tanja Hoch

 www.gallina.bio



Neue Weisung zur Bruderhahnaufzucht

Das Bio-Suisse-Qualitätsgremium hat am 19. Juni eine neue Weisung zur Bruderhahnaufzucht verabschiedet. Im Juli wurde sie an die Mitgliedsorganisationen verschickt und online gestellt.

 www.bio-suisse.ch > Über uns > Verbandsintern > Inkraftsetzungen

Digital abwickeln: *Papier* *und Zeit sparen*

Die Qualitätssicherung von Importgütern ist Bio Suisse wichtig. Seit März läuft die Chargenprüfung nun digital. Wie es läuft, will Bioaktuell von zwei Importeuren wissen.

Auch bei Importware setzt Bio Suisse auf strenge Richtlinien. Importiert wird jedoch nur, wenn der inländische Markt ein Produkt nicht oder nicht in ausreichender Menge bereitstellen kann. Bei jeder so genehmigten importierten Ware ist die gesamte Lieferkette bekannt und nach den strengen Bio-Suisse-Richtlinien zertifiziert. Diese vollständige Chargenprüfung wurde bisher manuell abgewickelt. Das war jedoch sehr aufwendig und setzte umfassendes Knowhow der prüfenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei Bio Suisse voraus.

Von den Importeuren und Exporteuren wird ebenfalls viel verlangt: eine durchgängige Dokumentation sowie je nach Herkunft und Produkt spezifische zusätzliche Angaben, Analysen oder Bewilligungen. Dies bedingt viel angeeignetes Wissen der Mitarbeitenden in den Betrieben der Lizenznehmer

und der internationalen Exporteure. Durch die vollständige manuelle Prüfung der Lieferkette jeder Charge ging teilweise viel Zeit verloren. So mussten Importeure teils auf die Bearbeitung ihrer Prüfgesuche warten, bevor sie ihre Ware mit der Knospe an die Kunden liefern konnten. Die Marktanforderungen an die Händler von Bio-Suisse-Waren sind aber hoch und der Markt wird immer schneller.

Bio Suisse hat sich daher zum Ziel gesetzt, den Prüfablauf schneller zu machen, den Aufwand auf allen Seiten zu reduzieren und die Sicherheit für Konsumenten und Konsumentinnen sowie die Händler zu erhöhen. Seit März 2017 wird nun die Chargenprüfung komplett elektronisch abgewickelt. Mit der Plattform Supply Chain Monitor (SCM) (auf Deutsch: Überwachung der Wertschöpfungskette) tragen Exporteure die Angaben zu ihren gelieferten Chargen direkt online ein. Der Importeur erhält eine Meldung, sobald eine Transaktion zur Bearbeitung vorliegt und kann die Angaben des Exporteurs sowie die Zertifikate der Lieferanten direkt prüfen. Nach der Freigabe des Importeurs kann Bio Suisse die Zertifizierung aller beteiligten Betriebe und allfällige zusätzliche Analysen oder Angaben prüfen und die Charge in nützlicher Frist dem Importeur zur Vermarktung freigeben. *Oliver Gaede, Bio Suisse* •

Nicht nur Gewürze kommen heute aus aller Welt in die Schweiz. Nachverfolgbarkeit ist dabei zentral. Bild: Fotolia, Africa Studio



SPAREN SCHWEIZER IMPORTEURE MIT DER DIGITALEN IMPORTKONTROLLE ZEIT?



Thomas Baldauf
Leiter Qualitätsmanagement
Punto Fresco SA

Punto Fresco ist in Stabio TI stationiert. Der Dienstleister für Importlogistik verarbeitet auch Früchte und Gemüse.



Claudio von Felten
Leiter Beschaffung
Sunray

Sunray importiert als Division der Coop Genossenschaft unter anderem von Knospe-Waren im Bereich Nüsse, Trockenwaren und Gewürze.

Seit wann arbeiten Sie mit dem neuen SCM-System?
Thomas Baldauf: Offiziell seit dem ersten März. Wir waren jedoch schon in ein Vorprojekt involviert, da wir eine hohe

*«Wir sind sehr zufrieden.
Früher haben wir viel ausgedruckt und
abgelegt – das fällt jetzt alles weg.»*

Thomas Baldauf

Anzahl von Importen von unserer Zulieferfirma Alifresca und daher einen hohen administrativen Aufwand haben.

Welche Aspekte konnten Sie in diesem Vorprojekt in das System einbringen?

Vor allem unsere Erfahrungen. Für uns war klar, dass die Schwierigkeiten aus dem alten System im neuen behoben sein müssen, damit es für Alifresca und für uns eine Erleichterung gibt.

Was war Ihnen dabei am wichtigsten?

Ganz klar: die langen Wartezeiten zu reduzieren. Bis wir die geprüfte und gestempelte Kontrollbescheinigung erhalten haben, blieben früher einzelne Anlieferdossiers teilweise bis drei Monate offen.

Wie zufrieden sind Sie mit dem neuen System?

Wir sind sehr zufrieden! Jetzt erhalten wir wöchentlich Daten von Alifresca, die Wartezeiten betragen maximal drei Wochen. Wir profitieren auch anderweitig: Früher haben wir sehr viel ausgedruckt und abgelegt – das fällt jetzt alles weg.

Wo gibt es noch Potenzial?

Wir verarbeiten tagfertig, zumindest im konventionellen Bereich. Daher wäre es für uns ideal, wenn auch die Biochargen täglich verarbeitet werden könnten. Da das für Alifresca einen grösseren Aufwand bedeuten würde, können wir aber auch mit wöchentlichen Transaktionen gut leben.

Sie arbeiten seit dem ersten März mit dem neuen SCM-System. Was machen Sie für Erfahrungen?

Claudio von Felten: Für meine Mitarbeitenden hat sich der Aufwand praktisch verdoppelt gegenüber vorher.

Das System sollte eigentlich vereinfachen. Warum ist das bei Ihnen nicht der Fall?

Wir kaufen rund 600 Rohstoffe ein und haben dadurch Produzenten auf der ganzen Welt. Darunter sind auch viele direkte Produzenten, ein Cashew-Produzent aus Benin oder ein Gewürzlieferant aus Sri Lanka.

Was ist dabei das Problem?

Sie müssen sich einen einfachen Produzenten vorstellen, der mit dem Computer nicht vertraut ist und jetzt termingerecht alles eingeben und die Zollpapiere und Verschiffungsdokumente anhängen muss. Das ist eine neue Fehlerquelle.

Doppelter Aufwand. Wie leisten Sie den?

Wir arbeiten einfach vorzu ab. In den ersten Wochen war es am schlimmsten, die Ware da, aber die Kontrolle noch nicht fertig.

*«Wir haben sehr viele kleine
Produzenten. Hier ist eine
neue Fehlerquelle entstanden.»*

Claudio von Felten

Das hat teilweise die Wartezeiten verdoppelt. Aber mittlerweile haben wir uns mit Bio Suisse ausgetauscht und gewöhnen uns langsam an das neue System. Wir konnten Feedback geben und diverse Punkte sind jetzt schon verbessert. Jetzt müssen wir noch alle unsere Lieferanten schulen ...

Gibt es aus Ihrer Sicht auch positive Punkte am neuen System?

Die EU schafft jetzt das Nachverfolgungssystem Traces an. Da wir mit der EU handeln, ist es wichtig, dass wir in der Schweiz auch ein digitales System haben. Insofern profitieren wir davon, dass der Handel mit der EU einfacher ist. Was auf jeden Fall gut ist, ist die Unterstützung von Bio Suisse. Die zuständigen Leute sind sehr hilfsbereit.

Interviews: Katharina Scheuner

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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



LINUS SILVESTRI AG

Nutztier-Systempartner

9450 Lüdingen

Tel. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

kundendienst@lsag.ch

www.lsag.ch

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüdingen SG	079 222 18 33
Silas Länzlinger, Kesswil TG	079 653 55 96
Christian Obrecht, Paspels GR	079 339 24 78
Christian Schneider, Aarwangen BE	079 302 11 13
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27

Ihre Chance in der Bio Weiderind Produktion auch für Umsteller

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.



BIO SUISSE


narimpex

Wir kaufen ab sofort: Bio-Suisse Knospe Honig

Als grösste Honig-Verarbeiterin in der Schweiz kaufen wir ab sofort ihren Bio Suisse Knospe zertifizierten Honig. Mindestmenge: 100 kg

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne unter der Tel.Nr. 078 745 65 52 zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf und wünschen Ihnen „guet Hungg“
Das Narimpex-Team

www.narimpex.ch



Stiftung Wasserland Oberaargau

Brunnenkresse und Natur im Motzetareal (Roggwil/Wynau)

Gesucht: **Betriebsleiter/Betriebsleiterin**
für 11 ha Landwirtschaftsbetrieb (Brunnenkresse, Naturschutzpflege). Übergangszeit mit Wissenstransfer 2018; Übernahme Betriebsleitung ab 2019.

Wir erwarten: Landwirtschaftliche Grundausbildung, grosses Engagement, betriebswirtschaftliches Denken und Handeln; Bereitschaft Neuland zu betreten, Vieles neu zu lernen und Verantwortung zu übernehmen; Flair für Naturschutz und innovative Betriebserweiterung.

Wir bieten: Kleinbetrieb als Geschäftsgrundlage, einjährige Einschulung, wirtschaftliche Freiheiten innerhalb vorgegebener Rahmenbedingungen, Anstellung und Entlohnung gemäss NAV für die Landwirtschaft. Mittelfristig steht eine Wohnung zur Verfügung (vorbehaltlich Finanzierbarkeit)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bewerbungen per email bis 11. August 2017
Besichtigung mit Anmeldung: 25. und 26. Juli, 14 – 16 Uhr

Kontakt und Auskünfte:
Michael Zimmermann, michael.zimmermann@kbp.ch
031 390 20 25



Von Vieh zu Vieh.
Von Mensch zu Mensch.



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



VIEGUTAG - Gewerbering 5 - 6105 Schachen LU - T 041 360 45 45 - info@viegut.ch

Baumnüsse gesucht



Bild: Michael Götz

Baumnüsse

Auf Einladung des Schweizer Obstverbands (SOV) trafen sich Produzenten, Verbände und Händler am 13. Juni in Bern, um die Entwicklung des Nussanbaus in der Schweiz zu analysieren. Man möchte den bisherigen Nischenmarkt professionalisieren und beispielsweise wieder Schweizer Baumnüsse in der weltberühmten Bündner Nusstorte verarbeiten. Ein Grossteil der Produkte soll den Schweizer Konsumenten und Konsumentinnen als Tafelware angeboten werden. In einigen Kantonen hat sich die Produktion in Form von Kooperativen organisiert und auch die Bioproduktion möchte man berücksichtigen. Produzieren Sie Bionüsse? Dann melden Sie sich gerne bei Bio Suisse.

Aimée Roser, Bio Suisse

→ Bio Suisse, Tel. 061 204 66 21
aimee.rosier@bio-suisse.ch

Gemüse

Die neue Saison für Karotten und Zwiebeln hat begonnen. Bei den Karotten waren bei Saisonstart Mitte Juni erst kleinere Mengen verfügbar, die Qualität ist gut. Die Zwiebelernte hat sehr erfolgversprechend begonnen und es wird eine gute Ernte erwartet. Der Aufwand zum Trocknen ist bei den ersten Mengen aber hoch. Die Richtpreise für Lagergemüse werden alle zwei bis vier Wochen verhandelt. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Kartoffeln

Die Frühkartoffeln konnten dieses Jahr bereits ab Mitte Februar bei idealen Bedingungen gepflanzt werden. Die Frostnächte im April haben das Wachstum der Kulturen um ein bis zwei Wochen zurückgestellt und damit den Vegetationsvorsprung wieder ausgeglichen. Bei hohen Temperaturen und vielerorts nur wenig Niederschlag konnte die Biofrühkartoffelsaison dann Ende Mai gestartet werden. Die Qualität der ersten Schweizer Biofrühkartoffeln war gut bis sehr gut. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Beeren

Beim heutigen grossen Biobeeren-Boom trifft es sich äusserst schlecht, dass die Produzenten dieses Jahr auf harte Witterungsbedingungen stossen. Besonders gravierend sieht es bei Cassis- und Johannisbeeren aus. Auch die Konsumentenlieblinge Erdbeeren und Himbeeren wurden deutlich in Mitleidenschaft gezogen. Nur die Heidelbeerproduzenten rechnen zum jetzigen Zeitpunkt mit einer guten Ernte. Das Vertrauen zwischen Produktion und Handel zahlt sich aus: So freuen sich die Bioproduzenten und -produzentinnen über die temporär erhöhten Richtpreise. Bei den Erdbeeren wurden diese um 10 Prozent und bei den Himbeeren um 16 Prozent im Vergleich zum Vorjahr angehoben. *Aimée Roser, Bio Suisse*

BIO

Aktuell

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

Ackern ohne Pflug: gut für Boden und Klima

Verzichtet eine Biolandwirtin auf den Pflug, kann mehr Humus aufgebaut und das Klima geschützt werden. Viel Wissen ist aber nötig, damit es auch in der Praxis funktioniert.

Ein kleines Schauspiel wiederholt sich wöchentlich auf einem Acker in Frick. Forscherinnen und Forscher ziehen ihre Kreise, bücken sich hin und wieder und machen sich an orangefarbenen Behältern zu schaffen. Die Forschenden sammeln Luftproben, die im FiBL-Labor auf die Treibhausgase Lachgas und



Maike Krauss misst Treibhausgase. Im Hintergrund eine reduziert bearbeitete Parzelle. Bild: Thomas Alföldi

Methan hin untersucht werden. «So können wir über die Jahre hinweg erkennen, wann genau die Gefahr hoher Treibhausgasemissionen besteht», sagt die FiBL-Forscherin Maike Krauss.

In den beiden untersuchten Kulturen Klee gras und Winterweizen wurde kein Unterschied zwischen den Lachgasemissionen der beiden Bodenbearbeitungssysteme gemessen. Auch bauten die Bodenorganismen in beiden Systemen ähnlich viel Methan ab. Dagegen hatte die Witterung einen grossen Einfluss. Nassen Boden zu bearbeiten, egal ob mit dem

Pflug oder Grubber, ist nicht nur aus Bodenschutzgründen schlecht: Es entstehen auch hohe Lachgasemissionen.

Ohne Pflug: Mehr Humus und Herausforderungen

Der Pflugverzicht bringt rund acht Prozent mehr Humus. Das zeigte sich im tonhaltigen Fricker Boden nach 13 Jahren. Oder anders ausgedrückt: Dank Grubber und Schälppflug wurden in Frick jährlich pro Hektare 2,3 Tonnen CO₂-Äquivalente mehr aus der Luft in den Boden zurückgebunden als beim Ackerbau mit Pflug – das entlastet die Atmosphäre.

Auch die Verteilung des Humus unterscheidet sich. So reichert er sich im reduziert bearbeiteten System in den obersten 10 Zentimetern an. Darunter bleibt der Humusgehalt stabil oder nimmt etwas ab. Hingegen mischt der Pflug den Humus rund 20 Zentimeter tief in den Oberboden. «Die Humusverteilung ähnelt im reduziert bearbeiteten Acker eher einer Wiese», erklärt Maike Krauss. «Dies beugt der Bodenerosion vor. Auch Mikroorganismen wie Bakterien und Pilze sind häufiger und artenreicher.» Gerade Pilze profitieren davon, dass der Pflug nicht regelmässig ihr Hyphennetz zerstört.

Der Pflugverzicht birgt jedoch Risiken. Verursacht durch Unkräuter und langsamere Bodenerwärmung im Frühjahr verzeichneten die Praxisversuche des FiBL über fünf Jahre und fünf Betriebe hinweg einen durchschnittlichen Minderertrag von acht Prozent. «Nur Landwirte mit angepasster Mechanisierung, ausgeklügelter Fruchtfolge und entsprechendem Knowhow haben keine Ertragsausfälle», so Hansueli Dierauer, Ackerbauberater am FiBL. «Bei ausgeprägten Trockenperioden hat jedoch Mais auf reduziert bearbeitetem Boden im Vergleich zu gepflügtem sogar einen deutlichen Mehrertrag ergeben.» Franziska Hämmerli

→ www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Ackerbau > Bodenbearbeitung > Erkenntnisse aus Exakt- und Praxisversuchen



Maike Krauss



Die Geoökologin Maike Krauss ist seit 2012 am FiBL, wo sie ihre Doktorarbeit zum Thema Treibhausgase im Ackerbau abschliesst. Sie organisiert die wissenschaftlichen Feldversuche zur reduzierten Bodenbearbeitung und leitet dieses Themengebiet.

→ maike.krauss@fibl.org

Tel. 062 865 04 35

Von der Gabel zur Gabel: Gemeinsam kochen


Bio Suisse organisiert am Samstag 26. August 2017 auf dem Kalanderplatz im Sihlcity in Zürich einen «Food-Event» und bringt so Bio direkt in die Stadt. Konsumentinnen und Konsumenten erleben hautnah, was Biolandbau bedeutet und wie gut dessen Produkte schmecken. Besucherinnen und Besucher können Biogemüse, -obst und -beeren direkt vor Ort selbst ernten und zusammen mit einem erfahrenen Koch im Airstream-Foodtruck aus dem Jahr 1974 zubereiten: Lokaler geht es nicht. Wer erntet, rüstet und mitkocht, geniesst das Essen kostenlos – wer sich lieber überraschen lassen möchte, zahlt den normalen Preis für das Biogericht. Am 26. August wird der Kalanderplatz so zur Begegnungszone zwischen Stadt und Bioland. *Flavia Müller*



GP Bio Suisse 2017: Innovative Projekte

Haben Sie erfolgreich eine Maschine angepasst, die den Bioackerbau vereinfacht? Oder ein innovatives Produkt erfolgreich im Markt eingeführt? Dann melden Sie sich jetzt für den Grand Prix Bio Suisse an. Der Verband will damit Menschen unterstützen, die durch innovative und nachhaltige Leistungen im Biolandbau und in der Bioverarbeitung Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht bringen. Der Gewinner / die Gewinnerin erhält 10 000 Franken. Im letzten Jahr ging der Preis an die Hosberg AG. Der Knospe-zertifizierte Bioeierbetrieb setzt auf die Aufzucht von Bruderhähnen. Bei den Eiern unter dem Label «henne & hahn» werden die männlichen Küken nach dem Schlupf nicht getötet. Die Jungtiere werden nach Bio-Suisse-Richtlinien grossgezogen und gelangen als ganze Tiere, Teilstücke sowie Charcuterie-Produkte in den Verkauf (siehe Porträt Seite 21). Die Anmeldefrist läuft bis am 31. August 2017. *Lukas Inderfurth*

Anmeldung

 www.bio-suisse.ch > Über uns > Grand Prix Bio Suisse

Drei Initiativen zu Landwirtschaftsthemen

Im Moment werden Unterschriften zu drei verschiedenen Initiativen zum Thema Landwirtschaft gesammelt. Der Gegenvorschlag zur SBV-Initiative wird am 24. September 2017 zur Abstimmung kommen. Hier geht es darum, den Artikel 104 der Bundesverfassung mit einem Absatz 104a zur Ernährungssicherheit zu ergänzen. Die Bio-Suisse-Delegierten haben an der DV im April 2017 mit grosser Mehrheit die Ja-Parole beschlossen.

Die Initiative «Für sauberes Trinkwasser und gesunde Nahrung» will ebenfalls den Landwirtschaftsartikel 104 bearbeiten. So sollen unter anderem «Subventionen für den Pestizid- und vorbeugenden Einsatz von Antibiotika gestrichen werden». Die Unterschriftensammlung für die Initiative dauert noch bis im Sommer 2018.

Die dritte Initiative «Für eine Schweiz ohne Pestizide» will den Umweltartikel 74 dahingehend ändern, dass der Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide verboten wird. Gesammelt wird bis im Mai 2018. *ks*

 www.bio-suisse.ch > Über uns > Politik

Neues Lebensmittelrecht: Was gilt für Hofverarbeiter

Am 1. Mai 2017 trat das neue Schweizer Lebensmittelrecht in Kraft. Es betrifft alle Lebensmittelverarbeiter inklusive Knospe-Produzenten.

Neu gilt das Positiv-Prinzip. Danach ist alles erlaubt, was nicht ausdrücklich verboten ist. Der Schutz der Konsumentinnen vor nicht sicheren Lebensmitteln (Gesundheitsschutz) sowie der hygienische Umgang mit diesen sind wichtige Grundzüge des Lebensmittelrechts. Der Schutz vor Täuschung und die Vermittlung der notwendigen Information komplettieren die Grundzüge des neuen Lebensmittelrechts.

Grundsätzlich gilt das neue Lebensmittelrecht ab 1. Mai 2017. Übergangsfristen gibt es etwa für offen angebotene Lebensmittel oder für die Informationen auf Webseiten (ein Jahr) und für die Angaben von fertig verpackten Produkten (vier Jahre). Achtung! Wenn das Produkt nach neuem Recht gekennzeichnet wird, muss es auch nach dem

neuen Recht produziert werden und umgekehrt.

Neu werden Lebensmittel mit beschreibender Sachbezeichnung zugelassen. Das kann beispielsweise eine Dessertcreme auf Sojabasis mit Früchten sein. Auch hier stehen der Gesundheits- sowie der Täuschungsschutz an oberster Stelle. Ausserdem können nun sogenannte «neuartige Lebensmittel» vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) bewilligt werden. Als neuartiges Lebensmittel versteht man ein Lebensmittel, das vor dem 15. Mai 1997 in der EU oder der Schweiz nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurde. So sind seit dem 1. Mai 2017 drei Insektenarten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Neu ist die Nährwertkennzeichnung auf einem vorverpackten Lebensmittel obligatorisch. Wenn ein Knospe-Betrieb jedoch weniger als neun Vollzeitmitar-



beitende beschäftigt, gilt er als Kleinstbetrieb und ist von der Nährwertkennzeichnung ausgenommen. Dasselbe gilt für Betriebe mit mehr als 900 Stellenprozenten, wenn die Produkte handwerklich hergestellt und direkt vermarktet oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese direkt an die Konsumenten verkaufen (etwa Volg). *Janine Wilhelm, Bio Suisse*

Der Biowinzer des Jahres 2017 keltert nach Demeter-Richtlinien

Marco Casanova ist Schweizer Biowinzer des Jahres 2017. Der Demeter-Bauer führt einen Betrieb am Walensee.

Zwischen den mächtigen Felswänden der Churfürsten und dem idyllischen Walensee bewirtschaftet der 49-jährige Marco Casanova rund fünf Hektaren Reben in spektakulären Steillagen. Mit biodynamischem Anbau, Vergärung mit Naturhefen und minimaler Schwefelung entstehen Weine mit grossem individuellem Ausdruck.

«Die nach Süden ausgerichteten Steillagen von Walenstadt gehören sicher zu den wärmsten Lagen nördlich der Alpen. Allerdings sorgen die kühlen Fallwinde von den Churfürsten allabendlich für willkommene Abkühlung», erklärt Marco Casanova, der Mitte Juni zum Schweizer Biowinzer des Jahres gekürt wurde. Die Lagen-Pinots sowie der Chardonnay sind seine Paradeweine, mit denen er an der diesjährigen Ausgabe des Schweizer Bioweinpreises der Zeitschrift «Vinum» und von Bio Suisse in den Kategorien der traditionellen Rebsorten Weiss und Rot die höchsten Bewertungen erreichte.

Wanderjahre in der Schweiz und in Frankreich

Nach Lehrstationen auf namhaften Schweizer Weinbau betrieben übersiedelte Marco Casanova mit seiner Familie nach Narbonne in Südfrankreich. Im Languedoc-Roussillon war er mitverantwortlich beim Aufbau des kleinen Weingutes Mas du Soleilla, das mit seinen Weinen zu internationaler Bekanntheit gelangte. Ende 2007 suchte Casanova in der Schweiz eine neue Herausforderung und fand diese als Reb- und Kellermeister bei der Cicero Weinbau in Zizers GR, von 2011 bis 2013 stand er dem Betrieb als Leiter vor.

Mit viel Herzblut, Sorgfalt und Freude und seiner langjährigen Erfahrung produziert er jetzt mit seiner Casanova

WeinPur AG in Walenstadt und Zizers hochwertige Weine. Nachdem er 2015 die Leitung des Betriebes übernommen hatte, begann er sofort mit der Umstellung auf biodynamischen Anbau nach Demeter-Richtlinien. Und er feierte mit dem «Super-Jahrgang 2015» einen perfekten Einstand.

Mit Crowdfunding zum Ziel

Dass sein Projekt trotz dieses Traumstarts ein Jahr später in Schwierigkeiten geriet, hat mit äusseren Umständen zu tun. Frost, Verrieselung, Schäden durch die Kirschessigfliege und Mehltau-Attacken führten 2016 zu einem Ausfall von einem Drittel der Ernte. Weil gleichzeitig auch Investitionen in Gerätschaften und Maschinen getätigt werden mussten, entstanden Liquiditätsprobleme. Doch mit einem zinslosen Darlehen und seinem Crowdfunding-Projekt auf der Plattform «100-Days», das mehr als die angestrebten 60 000 Franken einbrachte, stellte er sein Jungunternehmen wieder auf solide Füsse. Noch wichtiger ist: «Durch die Aktion entstanden viele Begegnungen und Ideen, sodass ich nun sehr zuversichtlich in die Zukunft blicke», bilanziert Marco Casanova. Und er wagt diese Aussage, obwohl er dieses Jahr erneut Frostschäden hinnehmen muss. Mit seiner Lebenspartnerin Eleni Meyer möchte er die schon bestehende Lounge beim Seemühle-Rebberg erweitern und für das Publikum öffnen: mit Tapas-Kreationen zu den Casanova-Weinen. *Thomas Vaterlaus, Chefredaktor Vinum*



Vierter Schweizer Bioweinpreis

Zum vierten Mal wurde in Zürich der Schweizer Bioweinpreis vergeben. 2017 haben 53 Winzerinnen und Winzer 213 Weine eingereicht.

www.bioaktuell.ch > Markt > Wein

Langjährige Weinbauerfahrung aus der Schweiz und aus Frankreich: Marco Casanova ist Schweizer Biowinzer 2017. *Bild: Vinum*



Bioweine *Kategorien-Sieger* 2017

Den Wettbewerb um den Schweizer Biowinzer 2017 konnte Marco Casanova mit einem Lagen-Pinot und einem Chardonnay für sich entscheiden. Deren Trauben profitieren von der Lage unter der Churfürsten am Walensee mit sonnigen Tagen und kühlen abendlichen Fallwinden. Das Temperaturspiel fördert die feine Aromenausprägung.

Traditionelle Rebsorten rot



AOC ST. GALLEN FÜRSCHT PINOT 2015

Casanova WeinPur AG
Marco Casanova
Walenstadt SG
17,5 Punkte | Optimale Konsumationsperiode: 2017 bis 2022

Präzise am Gaumen, leichter Körper, langer Abgang

Traditionelle Rebsorten weiss



AOC ST. GALLEN SEEMÜHLE CHARDONNAY 2015

Casanova WeinPur AG
Marco Casanova
Walenstadt SG
17,1 Punkte | 2017 bis 2022

Fruchtige Struktur, kräftiger Körper, langer Abgang

Piwi-Sorten rot



AOC ST. GALLEN CABERNET JURA FLUEHÖLZLI 2015

Stiftung Balm
Jona SG
16,7 Punkte | 2017 bis 2024

Temperamentvoll, gute Säurestruktur, lang anhaltendes Finish

Piwi-Sorten weiss



LENZ HANDWERK WEISS 2016

Bioweingut Karin und Roland Lenz
Uesslingen TG
16,6 Punkte | 2017 bis 2020

Von mittlerer Säure, feine Textur, erfrischend

Cuvée rot



PANORAMA 2015

Bioweingut Karin und Roland Lenz
Uesslingen TG
16,6 Punkte | 2017 bis 2022

Würzige Kräuternoten, animierend, langer Abgang

Cuvée weiss



AOC AARGAU LES BLANCS 2016

Weingut FiBL, Frick AG
16,8 Punkte | 2017 bis 2022

Gute Struktur, zarte Süsse, saftig im Abgang

Weine mit Restsüsse



AOC NEUCHÂTEL FLÉTRI 2015

Domaine de la Maison Carrée,
Jean-Denis Perrochet, Auvernier NE
17,5 Punkte | 2018 bis 2030

Noten kandierter Früchte, sehr konzentriert, langer Abgang

Bilder: Vinum

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

Rebbau

Bioweinbau- Exkursion

Gemeinsam mit den Winzern entdecken wir sowohl Bio- als auch PIWI-Weingüter der Region Pfalz in Deutschland. Exkursion in deutscher und französischer Sprache.

Wann und wo
DI 22. August 2017
MI 23. August 2017
Pfalz, Deutschland

Auskunft und Anmeldung
Bio Suisse
jacqueline.martin@bio-suisse.ch
Anmeldefrist: 10. August 2017

Einführung in den Biorebbau

Dieser Fachkurs vermittelt die wichtigsten theoretischen und praktischen Grundlagen des biologischen Rebbaus, insbesondere zu Bodenpflege, Pflanzenernährung, Pflanzenschutz und Sortenwahl. Der Kurs richtet sich an alle interessierten Personen, die sich über den biologischen Rebbau informieren oder in den Biorebbau einsteigen wollen. Mit Besichtigung von Rebpazellen.

Wann und wo
FR 25. August 2017
FiBL, Frick

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

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

Biologischer Wein

Unter fachkundiger Führung durch den Rebbau wird Ihnen Einblick gewährt in den biologischen Rebau und seine Herausforderungen. Sie erfahren, welche Sorten angebaut werden und wie die verschiedenen Böden und das Klima die Weinaromen beeinflussen. Wie werden die Trauben mit

natürlichen Hilfsmitteln vor Schädlingen geschützt? Welche Bedeutung haben pilzwiderstandsfähige Sorten? Mit Besichtigung des Weinkellers und Weindegustation.

Wann und wo
SA 2. September 2017
Weingut FiBL
Ackerstrasse 113, Frick AG

Kosten
WWF-Mitglieder: Fr. 25.-
Nicht-Mitglieder: Fr. 30.-

Auskunft, Anmeldung
WWF Aargau
Tel. 062 823 57 50
info@wwf-ag.ch

Weingär-Seminar

Themen
Einblick in die Sortenkunde, Rebenerziehung, Traubenreife, Zusammenhänge im Biorebbau und bei der Weinbereitung, Fachliche und wissenschaftliche Grundlagen. Im Verlauf des Seminars wird auch Wein probiert.

Wann und wo
SA 23. September, 9 bis 15 Uhr
Inkl. Degustation
Weingut Stammerberg,
Stammheim und Nussbaumen

Leitung
Fredy Strasser
Weingut Stammerberg

Information, Anmeldung
Weingut Stammerberg
Tel. 052 740 27 74
fredy-strasser@stammerberg.ch
www.stammerberg.ch
Anmeldefrist: 3. September

Kelterkurs Biowein

Themen
Weinlese und Kelterung, alkoholische Gärung und Gärführung, Jungweinpflanze (biologischer Säureabbau, Umzüge), Filtration, Schönungen, Fehler und Krankheiten, Abfüllung. Der Kurs soll Hobby-Kellermeistern ermöglichen, selbstständig einen Weiss- und Rotwein zu keltern.

Wann und wo
DO 5. Okt. 2017, 13.30 Uhr
FR 6. Okt., 8.30 Uhr
DO 26. Okt., 13.30 Uhr
DO 15. Nov., 13.30 Uhr
DO 4. Jan., 2018, 13.30 Uhr
DO 8. März, 13.30 Uhr
DO 26. April, 13.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Peter Rey, Fachstelle Landwirt-

schaft Liebegg
Andi Tuchschnid, Weingut FiBL

Information
Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org

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

Gemüsebau, Garten

Infotag Medizinalpflanzen

Aktuelle Informationen zum Kräuteraanbau aus der Forschung und Besichtigung eines Biokräuterbetriebes, welcher 30 bis 40 Kräuter für Gewürz- und Teemischungen anbaut und verarbeitet.

Wann und wo
FR 18. August 2017
Aeschau BE

Anmeldung
Agroscope
conthey@agroscope.admin.ch
Anmeldefrist: 14. August 2017
(Bitte Angabe ob mit/ ohne Mittagessen).

Erfahrungsaus- tausch Biogemüse

Thema
Rund um den Kohl:
Auf dem Gemüseacker steht eine Vielzahl von Kohlarten mit einer Vielzahl von Problemen. Themen wie Züchtungsmethoden und deren Auswirkungen auf Sortiment und Nützlingsförderung werden in Theorie und Praxis beleuchtet.

Wann und wo
DO 7. September 2017
Villigen AG

Leitung
Martin Koller, FiBL

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

Ackerbau

Boden- fruchtbarkeitstag

Themen
Belebender, regenerativer Boden- und Humusaufbau
Qualität, Wirkung und Anwendung von Kompost
Bodenproben nach Kinsey

analysieren und interpretieren und mit ÖLN-Analyse vergleichen
Kompostproduktion und Anwendung zur Bodenverbesserung

Wann und wo
DO 14. September 2017
8.30 bis 17 Uhr
Familie Maag, Dörflihof
Dörflistrasse 25, Zwiölten

ReferentInnen
Dietmar Näser und Friedrich Wenz, Grüne Brücke
Jacques Fuchs, FiBL
Matthias Stettler, HAFL
Andreas Maag, Komposta Natura

Auskunft und Anmeldung
Strickhof, Felix Zingg
Tel. 058 105 98 45
felix.zingg@strickhof.ch
Anmeldeschluss 31. August 2017

Obstbau, Beeren

Bioring Hochstamm

Themen
Mechanisierung im Hochstammanbau
Planung einer Neuanlage, Kriterien, Vorgehen
Umsetzung von Biodiversitätsmassnahmen (Vernehmlassung 2017)
Informationen des FiBL, Fachkommission Bioobst, Bio Suisse, Fachstelle Obst ZH
Erfahrungsaustausch

Wann und wo
MI 16. August 2017
9 bis ca. 16 Uhr
Betrieb Familie Markwalder
Römerstrasse 2, Obersteinmaur

Veranstalter
FiBL, Strickhof, Bio Suisse

Auskunft
Andreas Häseli, FiBL
Tel. 062 865 72 64

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

Tierhaltung

Biofischkurs

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
DI 3. Oktober 2017
10 bis 16 Uhr
FiBL, Frick

Marktplatz

Auskunft

Timo Stadlander
Tel. 062 865 04 39

Anmeldung

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

Ökologie

Landwirtschaft / Biodiversität

Abschlussstagung des Projekts
«Mit Vielfalt punkten – Bauern
beleben die Natur» von FiBL und
der Schweizerischen Vogelwarte.

Wann und wo

FR 30. Juni 2017, 10 bis 16.30 Uhr
Hotel Olten, Olten

Auskunft und Anmeldung

Schweizerische Vogelwarte
Isabelle Kaiser
Tel. 041 462 97 00
isabelle.kaiser@vogelwarte.ch

Blühstreifen für Nützlinge

Themen

Anlage, Pflege und ökologischer
Nutzen von Blühstreifen, Förderung
von Bestäubern und Nützlingen.
Besuch von Versuchsflächen und
Praxisaustausch. Kurs in deutscher
und französischer Sprache.

Wann und wo

DI 4. Juli 2017
Agridea, Zollikofen BE

Auskunft und Anmeldung

Agridea
Tel. 021 619 44 06
cours@agridea.ch
www.agridea.ch/de/kurse/

Verarbeitung, Vermarktung

Labelkennerin / Labelkenner

Sie arbeiten mit biologischen
Lebensmitteln, Regio-Produkten
oder Berg+Alp-Produkten? Sie
möchten Ihr Wissen über die
Grundlagen der verschiedenen
Biorichtlinien und Labels auf-
bauen und in der Praxis vertiefen?
Dann sind Sie bei uns genau
richtig.

Wann

Modul 1
Bioverordnungen CH und EU
FR 10. Nov. 2017, 19 bis 17 Uhr

Modul 2

Biolabels Schweiz, USA
FR 17. Nov. 2017, 19 bis 17 Uhr

Modul 3

Qualität CH, Regionen CH,
Berg+Alp
MI 29. Nov. 2017, 19 bis 17 Uhr

Modul 4

Fairtrade
MI 29. Nov. 2017, 13 bis 17 Uhr

Wo

Räume der bio.inspecta AG und
des FiBL, Frick

Auskunft

Regula Bickel, FiBL
regula.bickel@fibl.org

Anmeldung

service@bio-inspecta.ch
Tel. 062 865 63 11
www.bioaktuell.ch > Agenda
> Verarbeitung, Vermarktung

Märkte, Feste, Messen

Tag der offenen Tür Schwand

Die Bioschwand öffnet ihre Türen
für alle Interessierten und
Schaulustigen. Sie haben die
Möglichkeit, unser Selbstbedie-
nungsrestaurant Gast.Haus,
unsere Seminarzimmer im
Seminar.Haus, unsere Hotelzim-
mer im Hostel sowie unseren
Heilpflanzenlehrpfad zu besichti-
gen. Nutzen Sie auch die Ge-
legenheit, unsere Nachbarschaft
näher kennenzulernen:
Artha-Samen, die Bierwerkstatt,
Lisa Leicht, die Grüne Welle und
mehr.

Wann und wo

26./27. August 2017
10 bis 16 Uhr
Bioschwand, Münsingen BE

Information

www.bioschwand.ch

Biomarkt Osolebio

Der Zentralschweizer Biomarkt
bietet Brauchtum und ein breites
Angebot an Lebensmitteln und
Dienstleistungen, welche auf den
Richtlinien der Bio-Suisse-Knospe
basieren. Im Zentrum stehen die
regionalen bäuerlichen Familien-
betriebe. Dieses Jahr laden wir Sie
ganz besonders in unser Urner
Dorf unter am Landsgemeindeplatz
ein. Einkaufen, Geniessen,
Staunen und Erleben.

Wann und wo

2./3. September 2017
Seepromenade, Zug

Veranstalter

Zentralschweizer Biovereine

Information

www.osolebio.ch

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

BIETE

Zu verkaufen:

Bed & Breakfast / Wellness-Zentrum, renoviert in Öko-
biologie (2007/09) in einem Tessiner Dorf (800 m Höhe) an
Sonnenlage. 4 Rustici / alte Steinhäuser, mit Innenhof und
verschiedenen Terrassen. Thermische Solaranlage und
Holzheizung. Garten gepflegt in kreativer Kooperation mit
den Pflanzen, ohne Chemie. Wunderbare Aussicht und
idealer Ausgangspunkt für Wanderungen.
centro@lungta.ch

Charmantes **Bauernhaus** in Tägerschen TG zu verkaufen.
Die Grundstücksfläche von 3025 m² bietet eine vielfältige
Nutzung wie Selbstversorger, Tierhaltung, Spielplatz,
Werkstatt, Ausbau zu Wohneinheiten, etc.
Infos unter: info@brigitte-richard.ch

SUCHE

Zu kaufen gesucht 1 **Dengelapparat**.

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

Gesucht ab sofort oder nach Vereinbarung: **Betriebshelfer**
auf Biobetrieb für die tageweise Melkarbeit am Abend, für
Wochenend- und Ferienablösung (Milchproduktion, 25 ha).
Hast du Freude an der Milchproduktion und arbeitest gerne
selbstständig?

Wir bieten eine zeitgemässe Entlohnung und freuen uns auf
deinen Anruf.

Arbeitsort: Signau (Nähe Langnau im Emmental)
Tel. 079 731 77 32

Gesucht: **Hof** für vielseitige Bioproduktion von engagierter
Familie, zum Kauf. Gerne mit mehreren Wohnungen.
Grosses EK vorhanden, Vermittlungsprämie.
Tel. 055 240 79 23

Biofutter ist Vertrauenssache

**Gerne übernehmen wir
Ihr Bio Getreide:
Tel 0800 201 201**



Karin Notter

Claudia Maliamanis

Maja Lehmann

Vom Bioacker direkt in die Biomühle
wir organisieren das - rufen Sie uns an

- Abholung ab Hof
- Abholung ab Sammelstelle
- modernstes Trennverfahren für Mischkulturen
- schnelle Auszahlung



Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:
**Ich bin immer mit dem
Besten zufrieden!**

- Oscar Wilde -



Wir verkaufen nicht nur Pferde-Futter!
Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse für Bio-
Raufutter, Bio-Einzelfutter und Stroh aller Art.

Unsere Produkte finden Sie auf www.bioboerse.ch und
gerne beraten wir Sie persönlich unter 071 642 45 90.



Organische Stickstoffdünger

Granulierte Dünger

- Biosol (Chitindünger 7-1-1)
- Bioilsa (11% N)
- Bioter UNIVER (7-3-5)
- Bioter VIGOR (5-3-8)

Flüssigdünger

- AminoBasic (9% N)
- VinaBasic (5-0-5)



Andermatt
Biocontrol

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