

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

10|17
DEZ





Die LINUS SILVESTRI AG gehört zu den innovativen Nutztier-Systempartnern und ist gesamtschweizerisch tätig. Mit viel Herzblut und Engagement haben wir das Bio Weide-Beef-, das Silvestri Weiderrind-, das Silvestri Bio Weiderrind- und das Mastremonten Programm aufgebaut. Wir entwickeln diese zukunftssträchtigen graslandbasierten Weidemast Programme qualitativ und quantitativ ständig weiter.

Für die Disposition/Verkaufsdienst suchen wir ein

Teammitglied (w/m) für die Disposition

Als Teammitglied erwarten wir von Ihnen unternehmerisches Denken, Interesse für Fairtrade, Nachhaltigkeit und Tierwohl

Ihre Aufgaben:

- Tierdisposition im Büro Lüdingen
- Beratung/Coaching von bestehenden und neuen Produzenten
- Intensive Kontaktpflege mit unseren Abnehmern
- Aufbereitung von Statistiken und Verkaufsunterlagen

Gewünschte Qualifikationen:

- kontaktfreudige und kommunikationsstarke Persönlichkeit
- kaufmännische und/oder landwirtschaftliche Ausbildung
- sehr gute PC Anwenderkenntnisse
- französische Sprachkenntnisse

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante, verantwortungsvolle und voll im Trend liegende Tätigkeit in einem hochmotivierten Team.

Stellenantritt nach Vereinbarung. Weitere Informationen erhalten Sie von Linus Silvestri. Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an:

LINUS SILVESTRI AG

Linus Silvestri
Rorschacherstrasse 126, 9450 Lüdingen/SG
Tel. +4171 757 11 02, Mobil +4179 222 18 33
l.silvestri@lsag.ch, www.lsag.ch



BIO TEST AGRO AG
Biokompetenz mit Praxisbezug

Was gilt neu im Biolandbau?

Infoveranstaltungen 2018

Informieren Sie sich an den Infoveranstaltungen von Bio Test Agro, welche Änderungen auf Ihren Betrieb zukommen – und starten Sie vorbereitet ins Bio-Jahr 2018. Programm:

Was gilt neu im Bio

Änderungen in den Vorschriften (BioV, Bio Suisse, ÖLN). Fragen und Antworten.

Kontrollschwerpunkte 2018

Welche Themen stehen bei der Biokontrolle 2018 im Fokus? Wir zeigen Ihnen, wie Sie sich optimal auf die Kontrolle vorbereiten.

Biorichtlinien mitgestalten

Bio Suisse zeigt auf, welche aktuellen Themen in ihren Gremien derzeit diskutiert werden – und wie auch Sie die künftigen Rahmenbedingungen mitgestalten können.

Die Veranstaltung ist kostenlos. Eine Anmeldung ist nicht nötig.

Orte und Daten finden sie in der Bioaktuell-Agenda und unter www.bio-test-agro.ch/veranstaltungen.



UFA 170F

Aufzuchtfutter
mit Flocken

- hoch verdaulich
- fördert frühe Futteraufnahme
- bedarfsgerecht mineralisiert und vitaminisiert
- staubfrei und hygienisch

**Gratis 2 UFA-Kälberdecken
bei Bezug von 1 Palette**

UFA-Aufzuchtfutter bis 20.01.18

ufa.ch

In Ihrer
LANDI

Veranstaltung: Ausserfamiliäre Hofnachfolge statt Betriebsauflösung

*Für Landwirte und Bäuerinnen ab 55 Jahren,
die wollen, dass ihr Hof weitergeführt wird.*

Hofnachfolge ausserhalb der Familie

- rechtliche und finanzielle Fragen
- steuerliches Vorgehen
- Altersvorsorge & Wohnformen
- persönliche und familiäre Bedürfnisse
- möglicher Ablauf einer Hofübergabe

*Entscheidungsgrundlagen erhalten –
Gleichgesinnte treffen*

11. Jan. 2018, 9.30–15.30 Uhr, Ganterschwil SG

17. Jan. 2018, 9.30–15.30 Uhr, Alberswil LU

Auskunft und Anmeldung bis 29. Dezember 2017

Jakob Vogler, Telefon 061 971 71 21

Hofnachfolge, Römerweg 3, 4450 Sissach

WWW.HOFNACHFOLGE.CH

Ein Angebot der Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe

Liebe Leserin Lieber Leser

Der Winter hält Einzug und die Arbeit auf dem Feld ruht. Zeit das Jahr Revue passieren zu lassen und sich mit künftigen Zielen zu befassen.

In dieser Ausgabe liefern wir Ihnen dazu wertvolle Inputs. Etwa mit dem Schwerpunkt zur Direktvermarktung. In einer Zeit, die immer digitaler wird, lohnt es sich, über den Onlineauftritt Ihres Betriebes und allenfalls über die Erstellung eines Onlineshops nachzudenken. Worauf Sie dabei achten sollten, erfahren Sie in dieser Nummer.

Auch lohnt es sich, insbesondere in Zusammenhang mit der Auswertung Ihrer Betriebsbuchhaltung, zu überprüfen, ob die Preise in der Direktvermarktung richtig gesetzt sind. Dazu finden Sie in unserem Schwerpunktthema nützliche Entscheidungshilfen.

Den Trend zu handwerklich hergestellten und qualitativ hochstehenden Lebensmitteln, die etwas Spezielles verkörpern, beleuchten wir im Schwerpunkt zur Biolebensmittelverarbeitung: im Artikel zur Prämierung der besten Knospe-Produkte mit der Bio-Gourmet-Knospe und dem Beitrag zur handwerklichen Verarbeitung.

Ich wünsche Ihnen nutzbringende Anregungen, viel Lesevergnügen und eine schöne Winterzeit mit guter Erholung.



Petra Schwinghammer

Petra Schwinghammer, Redaktion und Verlagsleitung Bioaktuell

Impressum

26. Jahrgang 2017

Bioaktuell erscheint 10-mal pro Jahr, zweimal jährlich als Doppelnummer.

Magazin in Französisch: Bioactualités

Magazin in Italienisch: Bioattualità

Auflage

Deutsch: 7086 Exemplare

Französisch: 886 Exemplare

Italienisch: 310 Exemplare

Total gedruckte Exemplare: 9283

Beglaubigt 2017

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse.

Jahresabonnement Fr. 53.-

Auslandsabonnement Fr. 67.-

Herausgeber

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34
4052 Basel

www.bio-suisse.ch

und

FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau,
Ackerstrasse 113, Postfach 219,
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

Tanja Hoch /tja

Theresa Rebholz /tre

Petra Schwinghammer /psh

Res Schmutz /rs (Onlineredaktor)

Tel. +41 (0)61 204 66 63

redaktion@bioaktuell.ch

Layout

Simone Bissig

Korrektur

Susanne Humm

Gestaltungskonzept

Büro Haeberli, www.buerohaerberli.ch

Inserate

Erika Bayer, FiBL

Postfach 219, 5070 Frick

Tel. +41 (0)62 865 72 00

werbung@bioaktuell.ch

Abonnemente & Verlag

Petra Schwinghammer

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Basel

Tel. +41 (0)61 204 66 66

verlag@bioaktuell.ch

www.bioaktuell.ch

Magazin herunterladen:

www.bioaktuell.ch > Zeitschrift

Benutzer: bioaktuell-10

Passwort: ba10-2017

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



www.viegut.ch

**Ganz natürlich.
Voller Vertrauen.**



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



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

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

Tel. 071 / 659 05 05 Fax. 071 / 659 05 20

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

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

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

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



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

Vermarktung und Beratung:

Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Christian Schneider, Aarwangen BE	079 302 11 13
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27
Markus Bollhalder, Wildhaus SG	079 280 27 47

Erfolg in der Bio Weidemast

Wir suchen weitere **Bio Weide Beef** und **Bio Weiderind**
Vertrags-Produzenten:

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

Wir bieten Ihnen ebenfalls eine attraktive Lösung für Bio-Umstell-
Rinder und Ochsen!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

**Wir suchen laufend Bio Mastremonten aus Knospe- und
Umstellknospe-Betrieben, Bio Tränker, Bio Kühe,
Bio Schweine, Bio und Umstell Bio Ferkel und Bio Moren.**



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

WEIHNACHTS-MENÜ

BIO **Leinkuchen, Rapskuchen** 30-38% RP

BIO **Zuckerrübenschnitzel-Pellets**^{GMF}

BIO **Körnermais & Kolbenschrotwürfel**

BIO **Luzernepellets**^{GMF} bis 24% RP

BIO **Luzerneheu-Quaderballen**^{GMF}

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

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

BIO **Getreideheu-Pellets**

BIO **Pferdeheu & Heulage, Esparsette**^{GMF}

BIO **Silagen** Mais- /Rübenschnitzel-^{GMF} /Grasballen^{GMF}

Stroh^{BIO & konventionell} in allen Varianten

... mehr zu uns und unseren Produkten auf
www.agrobio-schoenholzer.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
und wünschen Ihnen eine friedliche
Adventszeit und frohe Festtage!

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

Inhalt

Produktion

Direktvermarktung

8 **Der Hofladen geht online**

Wer seine Produkte übers Internet verkauft, sorgt für eine attraktive Marge und ein Schaufenster, um Wiederverkäufer zu gewinnen. Beim Aufbau des eigenen Onlineshops können Teenager helfen.



- 11 **Unabhängig und günstig zum eigenen Onlinehofladen**
- 12 **Preise setzen – wie geht das?**

Futterbau

- 14 **Das gängige Wildschweinkonzept stösst an Grenzen**

Obstbau

- 16 **Zu wenig Most auf dem Markt**

Rindvieh

- 19 **Nicht zu fett abkalben – Ketosegefahr**

Schweine

- 20 **Sau auf Durchreise**



Gemüse

- 21 **Kopf-an-Kopf-Rennen: Züchtung gegen Krankheiten**

Porträt

- 23 **Pro Specie Rara feiert das 35-Jahr-Jubiläum**

Verarbeitung und Handel

Verarbeitung

- 26 **Handwerk küsst Industrie: Vorwärts zur Tradition**



- 28 **Ausgezeichnete Gaumenfreuden**

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 30 **Bio-Suisse-Agenda 2018 / Kurzfutter**
- 32 **Die Basisdemokratie funktioniert**
- 34 **Zentralschweizer Leuchtturm-Projekt**

FiBL

- 35 **Bio kann die Welt ernähren, wenn wir uns ändern**

FiBL International

- 36 **Grauvieh für Nordkorea**

Rubriken

- 3 **Impressum**
- 6 **Kurzfutter**
- 24 **Kurzfutter**
- 38 **Handel und Preise**
- 39 **Agenda**
- 40 **Marktplatz**
- 42 **Das letzte Wort**

Gesagt



«Der Biolandbau kann die Welt ernähren, wenn wir Folgendes halbieren: tierische Produkte und Verschwendung.»

Adrian Müller, FiBL
→ Seite 35

Gezählt

25

Prozent Knospetriebe soll es gemäss den Zielen von Bio Suisse bis 2025 in der Schweiz geben.

→ Seite 33

GMF nicht kürzen!

Schweizweit nehmen sowohl importierte Futtermittel als auch Kraftfutterverbrauch für Milch- und Fleischproduktion zu. Diesem Trend widersetzt sich die graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion (GMF). Dafür scheinen GMF-Betriebe sogar finanzielle Einbussen in Kauf zu nehmen, zumal Betriebe mit GMF laut Agroscope ein tieferes landwirtschaftliches Einkommen als Nicht-GMF-Betriebe erzielen. Dennoch empfiehlt Agroscope in einem Evaluationsbericht, wegen hoher GMF-Beteiligung, die Beiträge um einen Viertel auf Fr. 150.-/ha zu senken. Hingegen verlangen Bio Suisse, IP Suisse und Mutterkuh Schweiz, wie schon 2015, GMF nicht zu schwächen, sondern zu stärken: mit einem höheren Beitrag für die zweite Leistungsstufe. *fra*

Wenn Ziegen die Augen verdrehen

Beutetiere wie Pferde, Ziegen und Schafe besitzen horizontale Schlitze als Pupillen. So können sie nachts mehr Licht aufnehmen und tagsüber sehen sie das Gras besser, da der Lichteinfall von oben reduziert ist. Zudem haben sie fast den ganzen Horizont im Sichtfeld,

um Räuber früh zu erkennen. Damit all dies beim Gehen gleich gut funktioniert wie beim Fressen, rotieren sie ihre Augäpfel um bis zu 50 Grad, wie Forscher der Unis Berkeley und Durham herausgefunden haben. Das ist rund zehnmal mehr als Menschen vermögen. *fra*



Illustration: Bioaktuell, Simone Bissig

Gesehen



Im Hochschwarzwald bei St. Blasien wuchsen rätselhafte Eisformationen aus nassem Holz. Wie Raureif schmolzen sie bald dahin. *Bild: Hellmut von Koerber*

Ökozid und Konzerne

Multinationale Konzerne verletzen die Menschenrechte und zerstören die Umwelt. Die Geschichte von Monsanto ist ein typisches Beispiel dafür, wie transnationale Unternehmen und ihre Führungskräfte straffrei bleiben. Die Zivilgesellschaft hat das «Monsanto Tribunal» einberufen, um den Opfern des Konzerns eine Stimme zu geben und die internationalen Rechte weiterzuentwickeln. Das Europäische BürgerInnen Forum hat dazu die 120-seitige Broschüre «Ökozid – Konzerne unter Anklage» herausgegeben. Die Schrift kann für 15 Franken oder zu einem Solidaritätspreis von 50 Franken bestellt werden. *hir*

✉ ch@forumcivique.org

Neue Bioregeln

Mit dem Jahreswechsel kommen erneut Änderungen in den Richtlinien und Gesetzen auf die Biobetriebe zu. Den Überblick dazu finden Sie auf den vier herausnehmbaren Seiten in der Heftmitte. Im Januar organisiert Bio Test Agro AG in Zusammenarbeit mit Bio Suisse eine Reihe an Infoveranstaltungen in der ganzen Schweiz (siehe Agenda Seite 39). Die Anlässe dienen der optimalen Vorbereitung auf die Biokontrolle 2018. Im Fokus stehen die Neuerungen in den gesetzlichen Grundlagen und den Richtlinien, der Kontrollschwerpunkt Hofverarbeitung sowie die Weitergestaltung der Richtlinien von Bio Suisse. Die Veranstaltungen sind ohne Voranmeldung offen für alle Interessierten. *Ursina Steiner*

Stimmen der DV zu Strukturreform (l.), Fütterung und Fördergelder (r.)



«Effizient entscheiden heisst nicht, Strukturen zu ändern, sondern sich besser zu organisieren.»

Thomas Wiedmer, Präsident MKA



«Ich finde die Idee gut, hundert Prozent Schweizer Futter in den Richtlinien vorzuschreiben.»

Beatrice Scheurer-Moser, Geschäftsstelle



«Vorstand und Geschäftsstelle haben mein Vertrauen, deren Kommunikation aber nicht.»

Sepp Sennhauser, Bio Ostschweiz



«Wir tauschen Emd gegen mageres Bergheu. So kann der befreundete Milchbetrieb die Futterqualität verbessern.»

Gaby Denoth, Bio Grischun



«Die DV hat der mehr als mangelhaften Kommunikation des Vorstandes den Riegel geschoben.»

Christoph Meili, Biofarm



«Trotz der Ablehnung unseres Antrags für bessere Unterstützung werden wir die Foire weiterentwickeln.»

Frank Siffert, Bio VD sowie Bio-Agri und Bio-Vino

→ Bericht zur Delegiertenversammlung auf Seite 36

Ertragswert steigt um 14 Prozent

Wenn Sie Ihren Hof nach dem 1. April 2018 neu schätzen lassen, wird der Ertragswert um etwa 14 Prozent höher ausfallen als bisher. Ab diesem Zeitpunkt gilt die neue Schätzungsverordnung – sofern keine politischen Efforts den Einführungsstermin nach hinten schieben. Doch was genau bedeutet diese Steigerung des Ertragswerts für

Hofbesitzer und Pächter? Diese Steigerung hat zur Folge, dass Pachtzins und Steuern sich ebenfalls erhöhen. Ausserdem können höhere Hypotheken aufgenommen werden, da sich die Banken bei der Belehnungsgrenze am Ertragswert orientieren: Hypotheken dürfen 135 Prozent des Ertragswerts nicht überschreiten.

Von der Steigerung des Ertragswertes profitiert aber nicht nur der Staat dank höherer Steuereinnahmen. Eric Meili vom FiBL sagt: «Die Steigerung des Ertragswerts war in Bezug auf die Hofübergabe innerhalb der Familie längst überfällig. Die Diskrepanz zwischen dem offiziellen, viel höheren Verkehrswert und dem tiefen Ertragswert bleibt aber gross und ist für Geschwister oder andere Erben, die ausbezahlt werden, nach wie vor schwer zu verstehen.» Die Steigerung um 14 Prozent entstand durch zahlreiche Neuerungen. So wird beispielsweise nur noch die Betriebsleiterwohnung zum Ertragswert, alle übrigen Wohnungen zum Verkehrswert gerechnet. Zudem wird Ackerland nicht mehr mit 5000, sondern mit 7000 Franken pro Hektare bewertet. fra





Der Hofladen geht online

Der Verkauf von Hofprodukten übers Internet wird in Zukunft immer wichtiger. Der Onlineverkauf sorgt für eine attraktive Marge und ist ein Schaufenster, um Wiederverkäufer zu gewinnen.

Zur Biolandwirtschaft sind Rebecca und Bruno Muff erst über Umwege gelangt. Im Rahmen einer Ausbildung zu Nebenerwerbsbauern lernten sie etwa den richtigen Schnitt von Obstbäumen und die tiergerechte Haltung von Alpacas. Aus dem früheren Leben als Programmierer nahm Bruno Muff seine Leidenschaft für die IT mit – und nutzt sie jetzt für die Direktvermarktung: Der 2009 eröffnete Hofladen kann seit drei Jahren auch online besucht werden. 300 verschiedene Destillate, Fruchtaufstriche und Essige sind aktuell im Web erhältlich. Der Haldihof über dem Vierwaldstättersee ist punkto E-Commerce ein Paradebeispiel, wie Lebensmittel, Wolle und Biokosmetik aus Eigenfabrikation übers Internet vermarktet werden. Das Erstaunliche am attraktiven Portal: «Die Website hat mein damals 15-jähriger Sohn erstellt», sagt Bruno Muff.

Ziel: 30 Prozent Umsatz

Dass Junge ständig im Web unterwegs sind, ist für Muff auch ein wichtiger Beweggrund, auf das Internet als Vertriebskanal zu setzen. Die Digital Natives seien es gewohnt, einen Teil ihres Bedarfs online zu bestellen – und je länger, je mehr werde diese Generation auch zur Kundschaft von Biolebensmitteln. Aktuell entfallen bei Muffs erst zehn Prozent auf den Onlinehandel, der Rest erwirtschaftet der Haldihof im luzernischen Weggis mit den Wanderern im Hofladen, über Wiederverkäufer, in der Gastronomie und an Marktständen. «Ich gehe aber davon aus, dass wir in fünf Jahren einen Drittel des Umsatzes im E-Commerce generieren.»

Zeitsparender Postversand

Diese Vertriebsform wartet laut Muff gleich mit mehreren Trümpfen auf. Erstens bleibt die Marge von 30 bis 40 Prozent im Haus statt bei Zwischenhändlern. Zweitens entfallen bloss zehn Prozent des Warenwertes auf Verpackung, Arbeitszeit und Delkredere, also auf das Risiko, dass Rechnungen nicht bezahlt werden. «Die Biokundschaft ist grundsätzlich ehrlich, erstaunlich viele nutzen die Möglichkeit, den Rechnungsbetrag im Voraus zu begleichen», so Muffs Erfahrung. Ein weiteres Plus: Die Konfektionierung der Bestellungen kann auf tote Zeiten gelegt werden, frühmorgens oder abends, wenn die Tiere versorgt sind. Statt die Pakete selbst aufzugeben, nutzt der Haldihof das Angebot der Post, die Sendungen beim täglichen Ausliefern der Briefe gleich mitzunehmen: Muff klebt den individuellen Sendungsbarcode auf, deponiert die Päckchen in einem geschützten Unterstand an der Strasse und erhält vom Logistiker monatlich die Rechnung für das Porto.

Junge IT-Freaks einbinden

Was für den Hofladen gelte, sei auch im Internet relevant, mahnt Muff: «Man muss eine eigene Marke aufbauen und diese mit Etiketten und Internetauftritt durchziehen.» Statt dafür teure Fachleute zu engagieren, empfiehlt er, sich im familiären Umfeld nach einem angefressenen IT-ler umzusehen oder an einer Fachhochschule einen entsprechenden Aushang zu platzieren. Junge Menschen seien häufig sehr engagiert und schätzten es, anschliessend mit der Website über eine Referenz zu verfügen. Nebenbei: Der Webshop könne auch den Katalog für Wiederverkäufer ersetzen, hier spare man Aufwand für Grafik, Druck und Versand. →

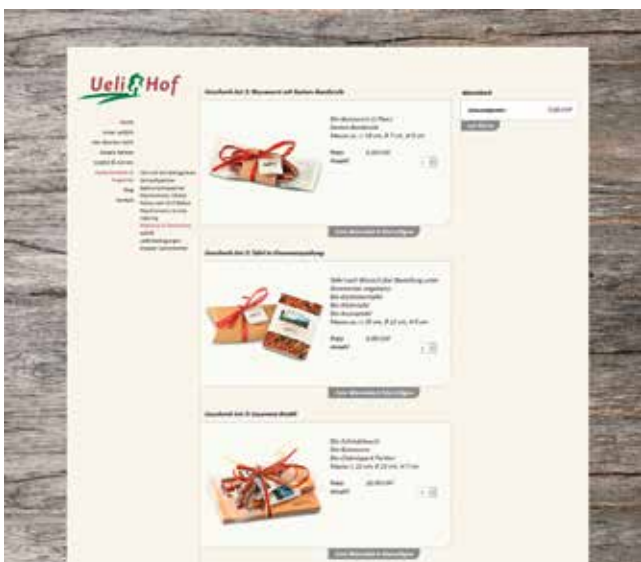
Der Haldihof verkauft seine Produkte im Hofladen vor Ort sowie im Onlineshop. Der gut strukturierte Onlineshop soll auch Grossabnehmer und Wiederverkäufer ansprechen. Bild: Marion Nitsch



Klaus Böhler informiert ausführlich über seine Produkte. Bild: Screenshot



Über ein Bestellformular lassen sich die Produkte von Klaus Böhler dann bestellen. Bild: Screenshot



Im Onlineshop vermarktet die Ueli-Hof AG sein Fleisch mit stilvollen Bildern. Bild: Screenshot

Biofrischfleisch im Paketfach

Ebenfalls in der Innerschweiz angesiedelt ist die Ueli-Hof AG im luzernischen Ebikon, die ihre Biotiere von einer Erzeugergemeinschaft bezieht und nach einer gewerblichen Einzelschlachtung verarbeitet und vermarktet. Bisher bietet die Ueli-Hof AG das Fleisch in vier eigenen Metzgereien in der Region Luzern, über zahlreiche Wiederverkäufer inklusive Al-natura Schweiz und auf Märkten an. Der vor drei Jahren eröffnete Webshop beschränkt sich aktuell auf Trockenfleisch, das ungekühlt verschickt werden kann. «Mehr als zwei Bestellungen monatlich treffen nicht ein», erklärt Ueli-Hof-Geschäftsleiter Martin Schmitz. Doch ab Anfang 2018 soll sich das ändern. Ab diesem Zeitpunkt lassen sich nicht nur Mostbröckli, Lammfleisch und Schindelwurst ordern, sondern auch Plätzli, Geschnetzeltes und Bratwurst. «Geplant ist, dass Frischfleisch im Webshop auf 100 Gramm genau bestellt werden kann», erläutert Schmitz.

Versand von Frischprodukten ist ein Knackpunkt

Bei derart heiklen Lebensmitteln ist der Versand der Knackpunkt. Nachdem Tests mit Isolationsmaterial aus Schafwolle und Hanf unbefriedigend ausgefallen sind, setzt man jetzt auf konventionelle Behälter aus Styropor plus Kühlelementen – die im Nachtexpress zugestellt werden, als Mehrwegpackung konzipiert sind und kostenlos zurückgeschickt werden können. Schmitz ist überzeugt, dass ein mit Frischfleischwaren, Antipasti und Gewürzen ergänzter Webshop auf Resonanz stossen wird: «Ausserhalb der Städte ist Frischfleisch mit der Knospe nur schwer erhältlich.» Kommt hinzu, dass sich Junge ab 30, die eine etwas bessere Bildung und ein höheres Einkommen haben, häufig kritisch mit ihrem Essen beschäftigen und gleichzeitig internetaffin sind. Um mit diesem Segment mitzuwachsen, verlegt die Ueli-Hof AG ihr Marketing logischerweise weg von Print- hin zu Social-Media-Aktivitäten.

Webseite als Marketinginstrument

Dass der Webshop zugleich ein Verkaufs- und Marketingtool ist, davon ist auch Klaus Böhler aus Seuzach überzeugt. Er hat sich auf trendige Bio-Produkte wie grüne Sojabohnen (Edamame), Alfalfa und Raygras spezialisiert. «Unsere Website hat durchaus auch zum Ziel, mit dem Webshop Privatkunden zu finden. Doch wir möchten auch Grosskunden etwa aus der Gastronomie zeigen, was wir machen.» Böhlers Tipp für Neueinsteiger: Die Homepage soll so optimiert werden, dass sie mit Suchmaschinen möglichst einfach gefunden wird – in seinem Fall funktioniert. Pieter Poldervaart, freier Journalist

Die erwähnten Onlineshops

- www.klausboehler.ch
- www.uelihof.ch
- www.haldihof.ch

«Unabhängig und günstig zum eigenen Online-Hofladen»

Es gibt kostengünstige und unabhängige Plattformen, um für den eigenen Hof einen Onlineshop aufzubauen.

Wie muss ich vorgehen, wenn ich einen Onlineshop aufbauen will?

Laurent Vonach: Definieren Sie als Erstes Ihre Bedürfnisse: Möchten Sie nur einen Onlineshop ohne viele weitere Informationen veröffentlichen oder möchten Sie den Shop an eine klassische Website oder an einen Blog anbinden? Denn je nachdem kommen unterschiedliche Systeme in Betracht.

Was empfehlen Sie denn wofür?

Für einen reinen Onlineshop sind unabhängige und kostengünstige Open-Source-Plattformen am besten geeignet wie etwa Prestashop oder Magento. Open Source bedeutet, dass die Software frei zugänglich ist und meist kostenlos genutzt werden darf. Die Software muss man bei einem Hosting-Anbieter auf dessen Server selber installieren oder installieren lassen.

Persönlich bevorzuge ich die benutzerfreundliche Prestashop weil diese Lösung im kostenlosen Minimalumfang be-

«Immer mehr Konsumenten nutzen das Smartphone für Shopping und Internet.»

Laurent Vonach

reits viele Funktionen bietet wie etwa Zahlungsvarianten oder die Berechnung der Versandkosten nach Gewicht. Bei anderen Plattformen müssen oftmals Zusatzmodule gekauft werden, was rasch hohe Kosten verursachen kann. Bei Prestashop muss man nicht bereits am Anfang viel Geld investieren, und Anpassungen sind auch später gut möglich.

Bei bestehenden Blogs oder Websites, die mit Wordpress, Contao oder Joomla erstellt wurden, lassen sich leicht Shop-Module integrieren, zum Beispiel Woo-Commerce oder Virtuemart. Aus Kostengründen rate ich aber von Woo-Commerce ab, obwohl das System wegen der einfachen Integration in Wordpress sehr bekannt ist. Fragen Sie auch bei den Hosting-Anbietern nach vorinstallierten Onlineshop-Lösungen. Angebote für Prestashop haben etwa der Schweizer Anbieter Hoststar oder der kostengünstige internationale Anbieter 1und1.

Ausserdem bieten heute die meisten reinen Onlineshop-Lösungen die Möglichkeit, normale Seiten aufzubauen, wo man über den Hof informieren kann. Bei Prestashop gibt es sogar ein preiswertes Blog-Zusatzmodul.

Gibt es noch andere Lösungen, wenn ich mich technisch nicht mit einem Onlineshop auseinandersetzen möchte?



Laurent Vonach ist Webmaster bei Bio Suisse. Bild: zVg

Es gibt fertige Onlineshop-Abonnemente, wo Sie nichts installieren müssen. Sie eröffnen nur ein Konto und können damit beginnen, den Inhalt einzupflegen. Ein bekannter Akteur dieses Angebots ist etwa Shopify. Sie bezahlen ein Monatsabonnement plus Prozente auf jeden Verkauf. Man hat damit einen Onlineshop schneller erstellt, doch auf Dauer können die Kosten ins Geld gehen und man ist mit dem System gebunden.

Worauf sollte ich achten, wenn ich Inhalte einpflege?

Im Vergleich zu einem Hofladen, sollte man im Internet die verlorene Kundennähe durch mehr Informationen kompensieren. Also Informationen über das Produkt, seine Herstellung, seine Beliebtheit oder Kundenmeinungen.

Heben Sie das Spezielle an Ihren Produkten oder Ihrer Produktionsweise hervor. Des Weiteren sind ansprechende Bilder enorm wichtig. Fleisch beispielsweise soll man etwa auf dem Grill oder auf einem Schneidbrett statt im Plastik zeigen. Die Angebote im Onlineshop müssen immer aktuell sein, Sie dürfen aber durchaus den Hinweis «Ausverkauft» oder «Nur im Juni erhältlich» anbringen.

Wie findet der Kunde meinen Onlineshop im Internet?

Viele Textinformationen in der Produktebeschreibung im Shop sowie über den Hof erhöhen die Wahrscheinlichkeit, bei einer Suchmaschine gelistet zu werden. Auch Links zu Ihrem Onlineshop auf Websites von Geschäftspartnern sind dienlich. Die Seite soll auf dem neusten Stand und somit «responsive» sein, sodass sie sich auf einem Handy genauso gut bedienen lässt wie auf einem Computer. Denn es werden etwa 30 Prozent der Internetbesucher mit dem Smartphone oder dem Tablet auf Ihre Seite gehen. Interview: Petra Schwinghammer

Preise setzen – *wie geht das?*

Der Markt und die Zahlungsbereitschaft der Kunden bestimmen den Preis im Handel. Doch nur die Berechnung des Arbeitsverdienstes zeigt, ob sich ein Geschäft lohnt oder nicht.

Ob bei der Direktvermarktung von Bioprodukten, beim Verkauf von Autos oder im Coiffeurgeschäft: Die Preisfestsetzung ist eine Gratwanderung. Was beim Preis verschenkt wurde, holt man nicht mehr herein. Auch wegen zu hohem Preis entgangene Umsätze reissen Löcher ins Budget. Doch wie findet man den richtigen Preis? Die marktorientierte Preisfindungsstrategie hilft, den Verdienst zu optimieren – dank strategisch gesetzten Preisen.

Preise leiten sich aus den Kosten ab. So haben wir es alle in der Landwirtschaftsschule gelernt. Doch in der Direktvermarktung kommt die kostenbasierte Preisfindung an ihre Grenzen. Wie überträgt man Kosten für Räume und Anlagen auf ein Glas Konfi? Wie gehe ich damit um, dass der Arbeitsaufwand in der Direktvermarktung nur wenig von der produzierten Menge abhängt? Zudem ignorieren kostenbasierte Preise den Markt und die Zahlungsbereitschaft der Kunden.

Was gibt der Markt her?

Die meisten Anbieter von Konsumgütern orientieren sich für ihre Preisfindung am Markt, das heisst am Preisniveau der Konkurrenz und an der Zahlungsbereitschaft der Kundschaft. Die Kostenrechnung dient nur dazu, die Preisuntergrenzen und die Rentabilität zu berechnen. Am Beispiel Biozweitschgenkonfitüre zeigen wir hier, wie eine marktorientierte Preisfindung, wie üblich in der Konsumgüterindustrie, auf dem Bauernhof umgesetzt werden kann. Rundgänge durch die Bioabteilungen

von Supermärkten und über Wochenmärkte bringen eine solide Basis für die Preisfindung. Das Preisniveau von Coop für Bioprodukte aus Schweizer Anbau darf der Biohofladen bedenkenlos anstreben, auch ein Zuschlag von 10 bis 20 Prozent dürfte Biokunden nicht abschrecken. Doch in unserem Beispiel meistern wir zwei zusätzliche Herausforderungen:

© Der Betrieb hat mehr Verarbeitungszwetschgen als über den Hofladen abgesetzt werden können. Um preisbewusstere Kunden und Kundinnen anzusprechen, braucht es ein billigeres Zweitprodukt, sonst können diese Zwetschgen nur als konventionelle Brennereiware, also in der alternativen Verwertung, abgesetzt werden. In unserem Beispiel erlaubt erst die Verarbeitung auf dem Hof, den Biomehrwert in einen geldwerten Markterlös zu verwandeln. Die beiden Konfitüren müssen sauber auseinandergehalten werden, damit das Zweitprodukt das Premiumprodukt nicht schwächt. Dies kann über die Bezeichnung («Zwetschgen-Zimt-Konfi nach Grosis Rezept» versus einem simplen «Zwetschgengelee»), über die Grösse (das billigere Produkt wird ausschliesslich in grossen Gläsern angeboten) oder über den Vermarktungskanal (das billigere Produkt wird ausschliesslich Wiederverkäufern wie Restaurants oder Heimen angeboten) geschehen.

© Zurzeit wird die in der Schweiz angebotene Biokonfitüre grösstenteils aus importierten Früchten hergestellt. Sie ist entsprechend billig und dient nur beschränkt als Zielgrösse. Biokonfitüren mit ausländischen Früchten kosten bei Coop Fr. 1.15 bis 1.40 pro 100 g (Glas zu 250 g). Ein Mehrpreis von 75 Prozent für Schweizer Früchte plus lokale Verarbeitung erscheint realistisch. Daraus ergibt sich ein Zielpreis von Fr. 1.70 bis 2.– pro 100 g für die Premiumkonfitüre. Für das Zweitprodukt orientieren wir uns am Preis der konventionellen Markenkonfitüren von Coop (ca. Fr. 1.10 / 100 g).



Wer zu wenig verlangt, bringt sich um seinen Verdienst, wer zu viel verlangt, bleibt auf der Ware sitzen: Preisfindung ist eine ständige Gratwanderung. Bilder: Martin Raaflaub

Der Blick in die Regale der Supermärkte zeigt uns zudem, dass die Gläser zu 250 oder 350 g nicht nur die gängigste Grösse sind, sondern auch die für Produzenten lukrativste: Bei grösseren Gläsern sinken die Preise pro 100 Gramm massiv.

Kurzfristige Preisuntergrenze: Nur kleine Mengen

Die kurzfristige Preisuntergrenze darf auch bei Aktionen nicht unterschritten werden, denn in diesem Fall würde mit jedem Glas Konfitüre nicht nur der Biomehrwert verschenkt, sondern auch bares Geld vernichtet. Es werden nur die variablen Kosten berücksichtigt. Diese beinhalten hier den Wert der Zwetschgen bei der alternativen Preisuntergrenze sowie die Verpackung- und Energiekosten. Über diesen Preis werden die Fixkosten nicht abgegolten. Das bedeutet: Zu einem Preis an der kurzfristigen Preisuntergrenze darf immer nur eine Zusatzmenge verkauft werden. Es braucht daneben ein Premiumprodukt, das einen höheren Preis hat, der die Fixkosten trägt. Eine «langfristige» Preisuntergrenze zu berechnen, bei der auch die Fixkosten und die Arbeitsleistung gedeckt sind, ist wenig sinnvoll. Dafür muss man eine Annahme zur Absatzmenge treffen, und diese hängt wiederum vom Verkaufspreis ab: Die Katze beisst sich in den Schwanz.

Der Arbeitsverdienst zeigt, ob sich etwas lohnt

Die Berechnung des Arbeitsverdienstes mit dem Marktpreis und den angenommenen Verkaufsmengen macht dagegen Sinn. Dabei werden zusätzlich zu den variablen Kosten auch Fixkosten wie Raummieten, Anlagennutzung und Verkaufskosten berücksichtigt und das Ganze der geleisteten familien-eigenen Arbeit gegenübergestellt. Auf Basis des errechneten Arbeitsverdienstes fällt der Entscheid, ob sich das Projekt lohnt oder ob es betriebswirtschaftlich verbessert oder fallengelassen wird.

Kurzfristige Preisuntergrenze berechnen

1. Rohstoffkosten	Preis pro Einheit	Kosten pro 100 g
75 g Zwetschgen (Preis Brennzwetschgen konventionell)	Fr. 2.50 / kg	Rp. 18.8
23 g Biozucker	Fr. 2.30 / kg	Rp. 5.3
1 g Apfelpektin	Fr. 50.- / kg	Rp. 5.0
1 g Zimt	Fr. 20.- / kg	Rp. 2.0
Total		Rp. 31.1

2. Variable Kosten für 25 Kilo Konfitüre		
Rohstoffkosten	s. oben	Fr. 77.75
Elektrizitätsverbrauch: 4 kWh	25 Rp./kWh	Fr. 1.-
100 Gläser inkl. Verschluss und Etiketten	60 Rp./Stück	Fr. 60.-
Total		Fr. 138.75

Kurzfristige Preisuntergrenze pro Glas zu 250 Gramm	Fr. 1.39
---	----------



Biokonfi aus ausländischem Obst (l.) ist sogar günstiger als Konfi aus konventionellen Schweizer Früchten (r).

Arbeitsverdienst berechnen

Erlös	
60 Gläser Premiumpreis à 4.50 Fr.	Fr. 270.-
40 Gläser Zweitprodukt à 2.75 Fr.	Fr. 110.-
Total	Fr. 380.-

Kosten	
Rohstoffkosten	Fr. 77.75
Verpackung und Energie	Fr. 61.-
Nutzung/Amortisation Räumlichkeiten/Anlagen 1 Tag pauschal	Fr. 25.-
Verkaufsaufwand (pauschal 25% des Umsatzes)	Fr. 96.-
Total	Fr. 259.75

Verdienst für 6 Std. Verarbeitung	Fr. 120.25
Arbeitsverdienst pro Stunde	Fr. 20.03

Annahme: 60 Gläser zu 250 g konnten zum Premiumpreis verkauft werden, 40 Gläser wurden als Zweitprodukt abgesetzt.

Für den Start kann der Arbeitsverdienst als akzeptabel bezeichnet werden. Wenn die zum Premiumpreis verkaufte Menge in den folgenden Jahren ansteigt, oder wenn dank Rationalisierungen in der gleichen Zeit mehr Konfitüre produziert werden kann, steigt auch der Arbeitsverdienst. Auf das billigere Zweitprodukt verzichten und die Zwetschgen an die Brennerei liefern, verbessert den Arbeitsverdienst dagegen nicht, da auch jedes zum günstigeren Preis verkaufte Glas einen Deckungsbeitrag abliefern und Arbeits- und Elektrizitätsaufwand nur unbedeutend tiefer ausgefallen wären. *Martin Raaflaub, freier Autor*

www.bioaktuell.ch > Markt > Direktvermarktung > Richtpreise nach Produktgruppe



Wildschweine sind schwierig zu jagen, weil sie scheu und äusserst lernfähig sind. Bild: Margrit Marti

Das gängige Wildschweinkonzept stösst an Grenzen

Wildschweine können sich sehr rasch vermehren. Wenn die Jäger die Populationsentwicklung nicht unter Kontrolle haben, kann das zu grossen Schäden in der Landwirtschaft führen.

In den Wäldern ist es nicht ungerne gesehen, das Schwarzwild. Hier verursacht es in der Regel keine Probleme. Im Gegenteil, das Wühlen der Wildschweine kann positive Effekte auf die Biodiversität der Waldflora haben. Problematischer wird es, wenn die Tiere ihre Nahrung nicht im Wald, sondern auf den angrenzenden Feldern suchen. Besonders Mais, Kartoffeln, Getreide und Gemüsekulturen sind für die Wildschweine attraktiv. Aber auch auf Wiesen und Weiden kann es zu Schäden kommen, wenn die Tiere die Grasnarbe aufwühlen, um etwa nach proteinreicher Nahrung wie Würmern und Insektenlarven zu graben. Mitunter heben sie auch Wühl- und Feldmausnester aus.

Lokal grosse Populationsschwankungen

In den letzten Jahren habe sich die Zahl der Wildschweine in der Schweiz etwas stabilisiert, sagt Martin Baumann vom Bundesamt für Umwelt Bafu. «Es gibt nur eine leichte Wachstumstendenz und nur noch wenige Neubesiedlungen von Lebensräumen.» Lokal könne es aber zu starken jährlichen Schwankungen im Bestand kommen. «Dafür gibt es zwei wichtige Faktoren: einerseits ein reiches Futterangebot, wenn Eichen und Buchen Früchte tragen, und andererseits das Klima im Frühjahr, wenn mildes Wetter die neuen Würfe kaum oder nur schwach dezimiert.»

In den letzten Jahren häuften sich die Meldungen über Wildschweinprobleme in der Landwirtschaft. Die Entwicklung der Schadenssumme sei gesamtschweizerisch aber schwierig zu verfolgen, da diese in jedem Kanton anders erhoben würde, sagt Martin Baumann.

Landwirte und Jäger müssen miteinander reden

Biolandwirt Bernhard Graf aus Sissach BL sieht sich dieses Jahr mit grossen Schäden konfrontiert. «Wir haben Rotten von bis zu 20 Tieren. Wenn diese eine Nacht lang in einer Wiese rumwühlen, sieht es danach aus wie in einem Acker.»

Wenn ein Landwirt Schäden an seinen Kulturen feststellt, sollte er sich umgehend mit der örtlichen Jagdgesellschaft in Verbindung setzen, erklärt Jürg Zinggeler von der Fischerei- und Jagdverwaltung des Kantons Zürich. Gemeinsam können sie den Schaden beurteilen und über gemeinsame Massnahmen befinden. Gefährdete Kulturen, zum Beispiel in Waldnähe, sollten mit einem zwei- bis dreilitrigen Elektrozaun geschützt werden. Dazu gibt es in der Regel finanzielle Unterstützung vom Kanton. Im Kanton Zürich wird das Material vom Wildschadenfonds finanziert, die Kosten für die Erstellung und den Unterhalt trägt der Landwirt.

Bernhard Graf hat auf seinen Flächen Zäune erstellt. «Es scheint mir aber, die Wildschweine gehen manchmal einfach durch die Zäune hindurch.» Zudem sind Zäune nicht überall praktikabel. Sensible Ackerkulturen von begrenzter Fläche können einigermassen gut eingezäunt werden. «Beim Grünland ist das aber nicht so einfach, gerade wenn man viel Waldrand hat», meint Bernhard Graf. «Der Unterhalt von so langen Zäunen ist enorm aufwendig. Zudem macht man sich auch nicht nur Freunde in der Bevölkerung, etwa bei den Hundehaltern. Auch die Jäger haben keine Freude, wenn etwa ein

Reh im Zaun hängen bleibt.» Auch Jürg Zinggeler gibt zu, dass Zäune keinen hundertprozentigen Schutz bieten. «Sie sind im Moment aber die wirksamste Massnahme.»

Die Jäger ihrerseits sollten bei betroffenen Feldern möglichst rasch einen mobilen Hochsitz aufstellen und ein Wildschwein schiessen. «Ein solcher Abschuss zeigt oftmals guten Erfolg. Die Schweine meiden diese Fläche in der Regel in den folgenden Wochen», so Zinggeler.

40 bis 50 Stunden Jagdaufwand pro Tier

Längerfristig ist es die Aufgabe der Jagdgesellschaft, die Wildschweinpopulation auf einer dem Revier angepassten Grösse konstant zu halten, und deren Aktionsraum auf den Wald zu beschränken. Wildschweinpopulationen können sich innerhalb eines Jahres gut und gerne verdoppeln. Zudem sind die Tiere nachtaktiv, scheu, schlau und äusserst lernfähig. Das macht die Bejagung schwierig und bedeutet für die Jagdgesellschaft einen nicht zu unterschätzenden Zusatzaufwand. «Man muss 40 bis 50 Stunden für den Abschuss einer Sau rechnen», sagt Jürg Zinggeler. «In der Regel finden sich aber in einer Jagdgesellschaft motivierte und zeitlich flexible Jäger, die diesen Aufwand aus Leidenschaft auf sich nehmen.» Die Wildschweine können Jagdgesellschaften mitunter aber auch überfordern: Im Kanton Aargau, wo sich die Jagdgesellschaften an der Wildschadensvergütung finanziell beteiligen müssen, hat eine Jagdgesellschaft ihr Revier aufgegeben, weil sie den Wildschweinen nicht mehr Herr wurde. Und auch Bernhard Graf zweifelt: «Bei uns werden die Jäger dieses Jahr wohl Mühe haben, genügend Tiere zu schiessen.»

Der Erfolg in der Wildschweinjagd sei nicht zuletzt auch eine Frage des Jagdsystems – Patentjagd oder Revierjagd – sagt Martin Baumann vom Bafu. Bei der Patentjagd dürfen patentierte Jäger während der Jagdsaison im Herbst im ganzen Kanton jagen. Bei der Revierjagd verpachten die politischen Gemeinden das Jagdrecht revierweise an eine Jagdgesellschaft, die abgesehen von den Schonzeiten auch unter dem Jahr jagen darf. «In Kantonen mit Patentjagd ist die Wildschweinpopulation meist besser unter Kontrolle, weil dort der Jagddruck im Allgemeinen höher ist als in Kantonen mit Revierjagd.» Aber auch mit Revierjagd sei es möglich, effizient Wildschweine zu jagen. «Wichtig ist es, revierübergreifend vorzugehen.» Entscheidend sei aber auch die Jagdpraxis. «Speziell ausgebildete Jagdhunde verbessern den Abschusserfolg enorm und reduzieren den Zeitaufwand. Zudem ermöglichen sie die Jagd am Tag.»

Zwischen dem 1. März und dem 30. Juni haben Wildschweine im Wald Schonzeit. Auf dem Feld können und sollten sie aber gerade in dieser Zeit weiterhin bejagt werden, mit dem Ziel, sie vermehrt im Wald zu behalten. Die Schwarzwildjagd auf dem Feld sollte aber auch insbesondere dann intensiviert werden, wenn die Feldfrüchte zu reifen beginnen und für die Wildschweine interessant werden.

Ertragsausfälle werden entschädigt

Wildschäden an landwirtschaftlichen Kulturen müssen gemäss Bundesgesetz entschädigt werden. Die Umsetzung dieser Entschädigung ist kantonal geregelt und sehr unterschiedlich. In der Regel werden nur Entschädigungen ausbezahlt, wenn die Landwirte die zumutbaren Massnahmen zur Verhinderung getroffen haben.

Schadenskompensation sei gut und recht, meint Bernhard Graf, für ihn als Bauer seien sie aber nicht vollständig befriedigend. Gerade im Futterbau seien die Einbussen oft langfristig. «Es kann über Jahre Ertragsminderungen oder gar Ausfälle geben, gerade weil Einsaaten in beschädigte Grasnarben nicht



Wildschweinschäden im Grünland von Bernhard Graf in Sissach BL. Bild: Bernhard Graf

immer perfekt klappen.» Im Kanton Zürich werden auch sogenannte betriebliche Folgeschäden von Schwarzwild entschädigt. Das beinhaltet zum Beispiel Qualitätseinbussen beim Futter, Ernteerschwerern, Ausfälle von Ökobeiträgen oder Bewirtschaftungsumstellungen. Über die Details zur Schadenskompensation gibt die kantonale Jagdverwaltung Auskunft.

Wildschweine, wie weiter?

Für Bernhard Graf stösst die gängige Wildschweinstrategie an Grenzen. Der Kanton müsste das Problem aktiver angehen, findet er. Es bräuchte vielleicht eine kantonale Behörde, die die Jäger bei der Wildschweinjagd unterstützen. Zudem wünscht er sich ein besseres Monitoring, mithilfe dessen man ein grosses Populationswachstum frühzeitig erkennen und die nötigen Schritte einleiten kann, bevor die Schäden entstehen.

«Das eidgenössische Jagdrecht gibt den Kantonen grosse Freiheit zur Bejagung der Wildschweine und zur Schadensverhütung», sagt Martin Baumann. «Eine Zusammenarbeit von Jagdgesellschaften und kantonalen Wildhütern wäre bei der Wildschweinjagd möglich.» Beim Bafu will man aber in erster Linie die revierübergreifende Jagd fördern. Ausserdem propagiert man die Jagd mit speziell ausgebildeten Hunden. «Solche Jagdhunde eignen sich sowohl zur winterlichen Regulation der Schwarzwildbestände als auch zur sommerlichen Vergrämung von Schwarzwild aus landwirtschaftlichen Kulturen», so Baumann. Voraussetzung sind aber professionell ausgebildete Hunde. «Die gesetzlichen Rahmenbedingungen für ein sogenanntes Schwarzwildgewöhnungsgatter, wo die Hunde den Umgang mit Wildschweinen ohne Risiken für beide Tierarten lernen können, wären vorhanden.» Hundejagd und die dafür notwendigen Trainingsanlagen sind aber in der Öffentlichkeit nicht unumstritten. Das zeigte kürzlich der Fall des geplanten Schwarzwildgewöhnungsgatters in Elgg ZH, das auf starken Gegenwind aus der Bevölkerung stiess. Markus Spuhler •

Zu wenig Mostobst auf dem Markt – *mehr Förderung für den Anbau*

Die Verarbeitungsindustrie hat zu wenig Biomostobst. Jährlich fehlen rund 6000 Tonnen. Ein in der Branche breit abgestütztes Projekt soll nun die Produktion ankurbeln.

Im Moment vermag das Angebot an Biomostobst die Nachfrage auf dem Markt bei Weitem nicht zu befriedigen. Bio Suisse, Ramseier AG, Coop und FiBL wollen mit einem gemeinsamen Projekt die Biomostobstproduktion dem Bedarf entsprechend erhöhen. Das grösste Potenzial dazu besteht kurz- bis mittelfristig in der Rekrutierung von Umstellbetrieben und vor allem in der Erhöhung der Erträge bei den bestehenden Biohochstammbäumen. Projektziel ist eine Ertragssteigerung im bestehenden Anbau um mindestens 20 Prozent. Vielversprechend ist auch die Mostobstproduktion in wenig intensiven Niederstammanlagen.

Betriebe vermarkten einen grossen Teil direkt

Die Produktionsmenge an Mostobst schwankt vor allem bei Hochstammbäumen von Jahr zu Jahr stark. Grund dafür sind Alternanz und Witterungseinflüsse. Ein grosser Teil des

Mostobstes wird von den Biobetrieben direkt vermarktet. Daneben verarbeiteten die grossen gewerblichen Mostereien im Durchschnitt der letzten zehn Jahre rund 4500 Tonnen Äpfel und 1500 Tonnen Birnen. Das sind etwa 5,5 Prozent des gesamten Mostobstes.

Eine Richtlinienlockerung von 2013 erlaubt die Herstellung der stetig beliebter werdenden Bioschorles aus Konzentrat, um in starken Ertragsjahren Reserven in Form von Konzentrat anzulegen. Dazu kam es aber seit 2013 wegen ertragsschwachen Jahren wie etwa dem Frostjahr 2017 sowie der Zunahme der Nachfrage bisher noch nie. Die Mostereien schätzen das Versorgungsdefizit pro Jahr auf deutlich über 5000 Tonnen Äpfel und über 1000 Tonnen Birnen pro Jahr. Nicht eingerechnet ist dabei, dass auch die Verarbeitungsindustrie für Backwaren, Müesli und dergleichen einen zunehmenden Bedarf aufweist. Dieser muss derzeit noch durch Importware abgedeckt werden. Zudem könnten neue Saftprodukte lanciert werden, die ihrerseits die Nachfrage erhöhen würden.

Die Marktlage würde für eine Erhöhung des Bioproduzentenpreises von derzeit 39 Franken pro Dezitonne – im Vertragsanbau etwas höher – sprechen. Mit diesem Ziel ging die Fachgruppe Obst von Bio Suisse an die letztjährigen Preisverhandlungen. Die Abnehmer liessen sich noch nicht überzeugen, die Fachgruppe wird aber weiterhin daran arbeiten.

Wenig intensive Niederstammanlagen erreichen im konventionellen Anbau Erträge von 50 Tonnen bereits im fünften Standjahr. Diese Anbauform könnte sich auch für die Bioproduktion eignen. *Bilder: Andreas Häseli*



Mehr Ertrag vom Hochstamm holen

Der traditionelle Hochstammanbau bildet trotz dem starken Rückgang in den letzten Jahrzehnten immer noch das Rückgrat der Mostobstproduktion – primär aus arbeitswirtschaftlichen und ökonomischen Gründen. Diese Produktionsform bereichert das Landschaftsbild und schafft vielfältige Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Sie hat in jüngster Zeit wieder eine höhere Wertschätzung erlangt. Mit einer optimalen Kombination aus Fruchteproduktion und Massnahmen zur Förderung der Biodiversität (Direktzahlungsbeiträge dank Qualitätsstufe II) kann der Hochstammanbau zu einem wirtschaftlich interessanten und imagefördernden Betriebszweig werden. Für eine optimale Wirtschaftlichkeit braucht es aber einerseits eine angepasste Mechanisierung wie zum Beispiel Auflesegeräte und hydraulische Leitern, andererseits müssen gute Fruchterträge erzielt werden, was eine optimale Baumpflege bedingt.

Baumpflege ist eine Herausforderung

Neue Krankheiten wie etwa Marssonina-Blattfall, die Feuerbrandgefahr oder das Auftreten von resistenzdurchbrechenden Schorfpilzstämmen machen die Hochstammbaumpflege wesentlich komplexer als früher. Zusätzlich müssen die neuen Herausforderungen im Pflanzenschutz gut auf Biodiversitätsmassnahmen abgestimmt und ökonomisch tragbar sein.

Im Rahmen des eingangs erwähnten Projekts und zur Unterstützung der Hochstammproduzenten hat das FiBL die Beratungsaktivitäten stark ausgedehnt. Nebst der Herausgabe eines umfangreichen Biohochstamm-Merkblattes und Sortenempfehlungen, werden die Produzenten während der Saison mit einem mehrmals erscheinenden Hochstammbulletin, Fachtagungen, Gruppenberatungstreffen sowie Einzelberatungen unterstützt (Infos unten rechts).

Biomostproduktion auf Niederstamm

Die Ertragssteigerungen in der Hochstammproduktion werden aber nicht ausreichen, um das grosse Nachfragedefizit zu decken. Im konventionellen Anbau haben innovative Obstbauern in der Ostschweiz zusammen mit Mostereien vor zehn Jahren begonnen, Mostobst in Niederstammanlagen zu produzieren. Dabei haben sich die drei schorfresistenten Spezialmostobstsorten Rewena, Remo und Reanda dank der guten Saft- und Verarbeitungsqualität, der Robustheit und guten Schüttelbarkeit als die geeignetsten Sorten herausgestellt. Dank der stark wachsenden Unterlage M 111 brauchen die im Abstand von 5 m × 2,5 m gepflanzten Bäume im Ertragsalter kein Hilfsgerüst. Bei guter Pflege und Baumerziehung erzielen die IP-Betriebe bereits ab dem fünften Standjahr einen Vollertrag von 50 Tonnen.

Diese kostengünstige Anbauform ist auch für eine Bioproduktion sehr interessant. Mit den drei Sorten liegen im Bioanbau schon jahrelange Erfahrungen vor. Sie erwiesen sich bislang als sehr robust, zum Teil nicht nur gegen Schorf, sondern auch gegen Mehltau und Feuerbrand, sind ertragreich und eher weniger anfällig für Alternanz. So ist es möglich, mit einem Minimum an Pflanzenschutz zu produzieren. Wichtig für eine gute Wirtschaftlichkeit ist eine angepasste Mechanisierung, die auch überbetrieblich eingesetzt werden kann. Vor allem Erntemaschinen wie Schüttler sowie Auflese- und Sortiermaschinen können die Arbeitskosten senken, aber auch hydraulische Leitern und allenfalls ein mechani-



So nicht! Minimalpflege ist zwingend, um die Baumgesundheit zu erhalten und einen brauchbaren Ertrag zu erzielen.

scher Schnitt können sich lohnen. Im Rahmen des gemeinsamen Projektes von Bio Suisse, Coop und Ramseier AG möchte das FiBL nebst der Förderung des Hochstammanbaues auch die Niederstammproduktion ausdehnen. 2018 werden bereits ein paar Hektaren gepflanzt. Weitere Pflanzungen sind erwünscht und werden von der Firma Ramseier Suisse AG gefördert (siehe unten). *Andreas Häseli, FiBL*



Ramseier sucht Biomostobstproduzenten

Die Ramseier Suisse AG bietet Knospe-Produzenten derzeit die Chance für langfristige Anbauverträge, beteiligt sich an den Kosten für neue Bäume und gewährt auch bei grossen Ernten eine Abnahmegarantie mit Preiszuschlag. Interessierte Betriebe melden sich bei Andreas Häseli. *mg*


→ Andreas Häseli

Tel. 062 865 72 64


andreas.haeseli@fibl.org

Weitere Infos zu Biomostobst


Merkblatt «Biologischer Obstbau auf Hochstämmen»

 shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1152

Sortenliste «Sorten für den biologischen Obstbau auf Hochstämmen»

 shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1039

Biohochstammbulletin

 www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Obstbau > Pflanzenschutz > Obstbulletins

→ Kostenloses Abonnement anmelden:

FiBL, Stefanie Leu, Tel. 062 865 72 74


stefanie.leu@fibl.org

Kurse und Tagungen

Bioobst und Biobereenkurs: 10.-12. Januar 2018

Bioobstbautagung: 26. Januar 2018

Erfahrungsaustausch Biohochstammanbau: 6. Juni 2018

 www.bioaktuell.ch > Agenda



Isonet® Isomate®

enthält Pheromone

Verwirrungstechnik

Gegen Wickler im Obst- und Weinbau



Andermatt
Biocontrol

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

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

Erhältlich in verschiedenen Verpackungsarten.
Weitere Produkte auf Anfrage.

Jetzt aktuell

Luzerne

Das Qualitäts-Strukturfutter

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

 **ALTERNATIVE BANK SCHWEIZ**

Anders als Andere.

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

Matthieu Glauser, Biobauer in Champvent im Kanton Waadt.

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

www.abs.ch

Nicht zu fett abkalben – Ketosegefahr

Warum die Stoffwechselkrankheit Ketose entsteht und was Landwirt und Landwirtin dagegen tun können.

Die Kuh Ida hat vor einer Woche ein schönes Kuhkalb geworfen und sollte jetzt ihrer Hauptbeschäftigung, der Milchproduktion, nachgehen. Doch Ida scheint nicht so recht in die Gänge zu kommen, die Milchleistung ist weit unter ihren Möglichkeiten und auch der Appetit ist eher mager. Zudem sind ihre Kuhfladen von dunkler Farbe und eher zu fest. Als am Morgen der Milchwäger in den Stall tritt, sagt er zum Bauern: «Ich rieche, dass eine deiner Kühe an einer Ketose leidet.» Es gibt tatsächlich Leute, die eine Ketose riechen können. Das liegt an den Ketonkörpern im Harn und in der Milch.

Die Gründe: Schwäche oder Übergewicht

Eine Ketose entsteht, wenn der Energiebedarf der Kuh in der Startphase der Laktation nicht über das Futter gedeckt werden kann. Sie baut dann Körperreserven in Form von Fett ab, das in der Leber hauptsächlich zu Zucker für die Milchproduktion umgewandelt wird. Erfolgt dieser Abbau zu schnell und zu übermässig, sind die Leberzellen überfordert und der Abbau des Körperfettes erfolgt nur bis zu einer Zwischenstufe, den Ketonkörpern. Da jede Kuh zu Laktationsbeginn eine negative Energiebilanz aufweist, ist dieser Vorgang an und für sich normal. Wenn jedoch die Kuh verfettet abkalbt (BCS über 3,5) oder der Appetit durch andere Krankheiten wie etwa Milchfieber vermindert ist, steigt das Risiko für eine Ketose. Meistens sind die Symptome der Erkrankung nur durch Laboruntersuchungen des Blutes, des Urins oder der Milch feststellbar, so ist ein Fett-Eiweiss-Verhältnis der Milch über 1,5 ein Hinweis. Folgekrankheiten sind Fruchtbarkeitsstörungen oder Infektionskrankheiten wie Mastitis und Gebärmutterentzündungen.

Kühe nach dem Abkalben richtig füttern


Da die Ketose vor allem eine Erkrankung von Hochleistungskühen ist, dürfte das Vorkommen in biologischen Milch-

viehherden deutlich seltener sein. Dennoch ist darauf zu achten, dass die Kühe nicht zu fett abkalben und dass die Fütterung in den ersten Wochen optimiert ist. Vorbeugend soll die Ration in der Startphase der Laktation genügend Energie, aber trotzdem eine wiederkäuergerechte Struktur aufweisen. So wäre zum Beispiel Heu vom ersten Schnitt sehr geeignet. Wenn Silage zu hohe Buttersäuregehalte aufweist, darf sie nicht an Kühe in der Startphase verfüttert werden. Es muss auf eine maximale Futteraufnahme durch störungsfreies Fressen und nach Möglichkeit auf Fütterung ad libitum geachtet werden. Stoffwechsellabile Kühe sind aus der Zucht auszuschliessen. *Christophe Notz, FiBL*



Produkte zur Behandlung einer Ketose

Für Ergänzungsfuttermittel zur Behandlung einer Ketose gelten die Bio-Suisse-Richtlinien. Nicht biokonforme Futtermittel dürfen nur eingesetzt werden, wenn zwei Dinge zutreffen: Das Produkt muss vom Tierarzt mit ausreichender Begründung verordnet sein und das FiBL muss nach Prüfung des Produktes und der Situation eine Ausnahmegewilligung dafür erteilt haben. Nur zur sofortigen Behandlung einer akuten Ketose darf ein Tierarzt ein Produkt ohne Ausnahmegewilligung des FiBL abgeben. Der Einsatz muss im Behandlungsjournal festgehalten werden. Gelagert werden darf dieses Produkt nicht. Wird ein Produkt für eine Einzeltierbehandlung einer nicht akuten Ketose vom Tierarzt verordnet, benötigt es ebenfalls die Ausnahmegewilligung des FiBL. Das Produkt sollte so wenig kritische Bestandteile wie möglich enthalten. Die Ausnahmegewilligung muss vor dem Einsatz beantragt werden und kostet 50 Franken. Die prophylaktische Verabreichung oder das Lagern von Propylenglykol in einer Menge, die über eine Einzeltierbehandlung hinausgeht, ist nicht erlaubt. *Barbara Früh, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > Das Bioregelwerk > Kriterienkatalog für Ausnahmegewilligungen > Seite 16

Alarmzeichen für Ketose: Die Kuh gibt nach dem Abkalben viel weniger Milch, frisst wenig und produziert dunklen Kuhfladen. *Bild: Rindergesundheitsdienst*



Sau auf Durchreise

Mit dem mobilen Schweinestall der Familie Bürgi wird die Weide zum Campingplatz für Schweine.

Mächtig und dennoch überzeugend schlicht steht er auf der Weide direkt vor dem Hof Silberdistel in Holderbank SO – der «Sau Karawan». Ein Liegeplatz, ein Futterautomat, ein Wassertank, ein Futterlager, das war's. Alles auf einer Plattform mit zwei Rädern zum Anhängen an den Traktor.

«Eine Erfindung der Abteilung Silberdistel Solutions», meint Cäsar Bürgi schmunzelnd. Drei Wochen nur dauerte der Bau des 4,5 Tonnen schweren Anhängers, der Platz für 10 Mastschweine bietet. Die Tiere können notfalls auf dem Karawan leben, denn die Mindestmasse für die Bioschweinehaltung werden erfüllt. Einzig der Spaltenboden müsste auf 50 Prozent der Auslauffläche reduziert werden. Bisher war das Wetter für einen Freigang aber immer gut genug. Zu Dauer-campem werden die Tiere dank der neuen Erfindung noch nicht, den Winter verbringen sie im herkömmlichen Stall.

Gut für die Tiere – gut für den Boden

Ziel der Erfindung ist es, eine neue Form der Schweinehaltung zu etablieren, die nicht nur auf dem Foto gut aussieht, sondern auch dem Boden etwas bringt. Durch die beidseitigen Türen kann die Weidefläche bequem gewechselt werden, ohne den Anhänger zu verschieben. Dies ermöglicht ein gezieltes Flächenmanagement bei wenig Zeitaufwand. Fünfzehn Minuten dauert das Verschieben des Anhängers.


Für die tägliche Kontrolle und Fütterung rechnet Bürgi fünf Minuten. Gefüttert werden seine sechs Bunten Distelschweine mit viel Weizenkleie und etwas Gerste. Zudem nehmen die Tiere beim Grasens zusätzliche Nährstoffe auf. Die Fäkalien fallen mehrheitlich auf der Weide an. Falls doch mal ein Geschäft auf dem Anhänger verrichtet wird, fällt der Dung

durch die Spaltenböden zurück auf die Weide. Der Liegeplatz ist dick mit Stroh eingestreut und hat keinen Spaltenboden, da er in der Bioschweinehaltung im Liegebereich nicht erlaubt ist und die Tiere reinlich sind und ihren Schlafplatz sauber halten. Innovativ ist die Idee, den Fress- und Trinkbereich ebenfalls auf der Plattform zu befestigen. Somit entfällt die erhöhte Verdichtung um die Futterstelle und die Grasnarbe wird geschont. Die Auflagefläche reduziert sich auf die Stahlträger und die Räder, sodass die Vegetation sowie die Filterwirkung des Bodens auch unter dem Anhänger grösstenteils intakt bleiben. *Anna Jenni, FiBL*



Einen «Sau Karawan» selber bauen

Möchten Sie den Anhänger nachbauen? Cäsar Bürgi stellt seine Idee kostenlos zur Verfügung. Er freut sich darauf, Erfahrungen auszutauschen, damit der Anhänger weiter optimiert werden kann. Da er vom «Open Source»-Gedanken, also dem öffentlichen und freien Zugang zu Information, überzeugt ist, will er den Anhänger weder patentieren lassen noch vermarkten.

 www.silberdistel-kost.ch



Er hat's erfunden: Cäsar Bürgi. Bild: Sven Germann



Bei regelmässigem Weidewechsel «grubbern» die Schweine den Boden, so können neue Futterpflanzen eingesät werden. Bild: Silberdistel

Ein Kopf-an-Kopf-Rennen: Züchtung gegen Krankheiten

Züchter sind in ständigem Wettlauf mit den Krankheiten. Denn nur makellofes Gemüse findet seine Käuferin.

Das Auge entscheidet über den Gemüseeinkauf. Das ist leider die Realität im Supermarkt, wo mindestens 80 Prozent des Schweizer Biogemüses vermarktet wird. Zwar gibt es die treuen Biokäufer, aber die Wechselkäufer, die je nach Lust und Laune Bio kaufen, bilden die grosse und wachsende Käuferschicht. Damit diese erreicht werden, muss die optische Qualität gleichwertig sein im Vergleich mit konventioneller Ware. Dafür sind robuste Sorten unabdingbar, da im Biogemüseanbau nur wenig wirkungsvolle Mittel gegen Krankheiten zur Verfügung stehen. Aktuell bieten fast nur Sorten mit einer sogenannten «vertikalen Resistenz» eine hohe Sicherheit. Die vertikale Resistenz ist genetisch nur schmal abgestützt. Sie ist daher für Züchter einfacher einzukreuzen, kann dafür aber von Erregern auch relativ schnell geknackt werden.

Sorten mit einer «horizontalen Resistenz» wären die Antwort auf dieses Problem. Damit ist die Robustheit einer Sorte genetisch breit abgestützt und kann durch die Erreger kaum überwunden werden. Allerdings sind diese Resistenzen oft nur schwach ausgeprägt, die Schaderreger etablieren sich trotzdem, aber langsamer. Das kann einen elementaren Unterschied ausmachen, beispielsweise beim Problem von Blattläusen auf Peperoni, das in einem aktuellen Projekt eines Biozüchters angegangen wird. Die Nützlinge erhalten mit der breiten Resistenz, die den Läusen das Leben erschwert, den entscheidenden Vorsprung.

Bei Bataviasalat und Basilikum bringen die aktuell verfügbaren horizontalen Breitbandresistenzen dem Bioproduzenten jedoch noch kaum Vorteile, da das Verkaufsprodukt bei hohem Druck trotzdem befallen ist. Kulturmassnahmen wie weite Fruchtfolge und geringere Bestandesdichte sind zu wenig wirkungsvoll. Petersilie und Rucola hingegen sind Beispiele, wo diese Resistenzniveaus höher und wirkungsvoller sind.

Da haben wir den Salatmehltau

Vor 20 Jahren waren Salatsorten mit vertikalen Resistenzen gegen 16 Stämme des Falschen Salatmehltaus im Anbau. Damit konnte etliche Jahren gut kultiviert werden. Seitdem ist aber die Vielfalt beim Schaderreger explodiert. Obwohl heute Sorten mit Resistenzen gegen 33 Stämme verfügbar sind, bieten auch diese keine Sicherheit mehr. Praktisch überall existieren lokale Stämme, die diese eingezüchteten Resistenzen brechen. Ähnliches spielt sich bei Mehltau auf Spinat ab, hier sind es aktuell 16 Stämme, mit schneller Zunahme. Ein weiteres Beispiel ist die Samtfleckenkrankheit bei Tomaten. Fast einer ganzen Gärtnergeneration war diese Krankheit unbekannt. Nun scheint auch dort das Rennen zwischen den Züchtern und dem Krankheitserreger gestartet zu sein. Bei allen genannten Krankheiten gibt es keine genügend wirksamen biokompatiblen Massnahmen – nur Züchtung kann helfen.



Oben: Mehltau an rotem Kopfsalat. Ein Feld daneben stand dank vertikaler Resistenz kerngesunder Eisbergsalat.



Samtflecken auf Tomaten. Bilder: Martin Koller

Welcher Weg führt zum Ziel?

Für einen erfolgreichen Biopflanzenbau braucht es vorläufig die Sorten mit den hochwirksamen, aber leider oft wenig dauerhaften Resistenzen. Die breiten Resistenzen könnten in Zukunft Abhilfe schaffen, aber hier ist noch viel Züchtungsarbeit notwendig. Für einen genügenden Praxisnutzen sind zusätzlich die bestkombinierten vorbeugenden Ansätze und natürlicher Pflanzenschutz notwendig.

Basis bleibt aber auch in Zukunft eine leistungsfähige Züchtung für den Biolandbau. *Martin Koller, FiBL*



FiBL-Jahrestagung Biogemüse

Schwerpunktthema: Wie wird unser Gemüse in Zukunft gezüchtet? Ideenaustausch zu Markt, Politik und Verbänden. Am Mittwoch, 10. Januar 2018 in Olten.

→ www.bioaktuell.ch > Agenda



LANDOR Desical

Das Original

- ✓ Höchste Keimreduktion durch alkalische Wirkung
- ✓ Langanhaltende Wirkung durch starke Puffer
- ✓ Sehr hautpflegend dank Tonkomponenten
- ✓ Hautverträglichkeit unabhängig bestätigt
- ✓ Besseres Stallklima, deutlich weniger Fliegen

Gebindegrößen

LANDOR Desical	BigBag à 1000 kg
Hasolit B Pulver	30 kg-Sack

Umwelt- und Gesundheitszeichen:




*Stark gegen Keime,
sanft zur Haut*



Die gute Wahl
der Schweizer Bauern
www.landor.ch

LANDOR KA 1817

Gratis-Beratung
0800 80 99 60
0800 LANDOR
landor.ch



Gesucht: Bio Legehennenhalter und Aufzüchter

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




Besser kaufen beim flexiblen Familienbetrieb!
 Bestes, blackenfreies **Heu, Emd u. Grassilageballen**,
 künstlich getrocknete **Luzerne**, Knospe- und EU-Bioqualität,
 sowie konventionelles **Stroh u. Strohhacksel** zu
 fairen Konditionen! Lieferung auch in kleineren Mengen!
 Tel. 079 772 96 52, www.mani-agrar.ch

INDIANERBANANEN!!!

Die exotische Frucht für unser Klima (frosthart bis -25°C)
 Ohne Pflanzenschutz kultivierbar!



Attraktiv für Direktvermarkter! Pflanzenbezug bei:
 Andreas Hess
 8265 Mammern

Tel. 052 741 58 50

Zu verkaufen: Schöner Biohof im Aargau

- 14 ha LN arrondiert, 3 ha Wald
- 2 ha ackerfähig, 7 ha > 18% geneigt, z.T. Steillagen
- 2 Wohnhäuser (4½- und 5-Zimmer)
- Laufstall für 10 Mütterkühe und 10 Aufzuchttrinder
- Gemüsebau mit Abo-Vermarktung
- Biolandbau wird erwartet
- Einblick unter www.tuetlihof.ch

Auskünfte ausschliesslich über Hofnachfolge, Tel. 061 971 71 21
 Keine vorgängigen Besichtigungen erwünscht.
 Bewerbung an info@hofnachfolge.ch

WWW.HOFNACHFOLGE.CH

Ein Angebot der Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe



Kühe glücklich. Bauer auch.

bioland-Fachmagazin. Abonnieren Sie Fachwissen zum ökologischen Landbau.

Bestellen Sie online unter www.bioland-verlag.de/abo
 oder per E-Mail, telefonisch, per Fax oder Post.

Bioland Verlags GmbH | Kaiserstraße 18 | D-55116 Mainz | E-Mail: abo@bioland.de | Tel.: +49 6131/23979-35 | Fax: -40

**Probabo für die Schweiz
nur 13,60 Euro*
für 3 Ausgaben**



* Das Probeabonnement gilt für 3 Ausgaben und endet automatisch. Das normale Abonnement (12 Ausgaben) kostet 66,40 Euro (inkl. Porto).

Pro Specie Rara feiert das 35-Jahr-Jubiläum



Über 4000 aktive Tier- und Pflanzenbetreuer engagieren sich, in 240 Gärten werden Sorten erhalten. Bild: Pro Specie Rara

Die Stiftung Pro Specie Rara schreibt seit ihrem Bestehen Geschichte. Mit wachsendem Erfolg schafft sie es, die Vielfalt von Kulturpflanzen und Nutztieren lebendig zu erhalten.

Am 4. Dezember 1982 wird die Stiftung Pro Specie Rara im Handelsregister eingetragen, mit dem Zweck, alte Nutztierassen und Obstsorten vor dem Aussterben zu retten. In den vergangenen 35 Jahren sind weitere Kultursorten dazugekommen. Heute betreut die Organisation 1400 Garten- und Ackerpflanzen, 600 Beerensorten, 1900 Obst- und Zierpflanzen sowie 32 Tierrassen – und rettet sie so vor dem Verschwinden. Denn alte Sorten sind meist zu heterogen für moderne Ansprüche. «Sie genügen dem hohen Technologisierungsgrad von heute nicht mehr», erzählt Béla Bartha, seit 2002 Geschäftsführer von Pro Specie Rara.

Als Beispiel seien Rispen Tomaten erwähnt. Bei modernen Sorten können ganze Rispen geerntet werden, da alle Früchte einer Rispe gleichzeitig reifen. Die alten Sorten reifen innerhalb einer Rispe unterschiedlich und sind unterschiedlich gross – und deshalb für den Erwerbsanbau weniger geeignet.

Saatgut bleibt nur durch stetigen Anbau angepasst

1980 veröffentlichte der damalige US-Präsident Jimmy Carter den 1500 Seiten umfassenden Umweltbericht «Global 2000». Darin heisst es unter anderem: «Wenn sich die gegenwärtigen Entwicklungstrends fortsetzen, wird die Welt im Jahr 2000 noch überbevölkerter, verschmutzter, ökologisch noch weniger stabil und für Störungen anfälliger sein als die Welt, in der wir heute leben.» Carters Studie war mit ein Grund, Pro Specie Rara zu gründen, wie in der Jubiläumsausgabe von «rara», dem

Magazin der Stiftung, zu lesen ist. Für den Biologen Bartha ist die Aufgabe von Pro Specie Rara, das kulturelle Erbe der Menschheit zu erhalten. Durch die traditionelle Erhaltungszucht mit Selektion werden die Sorten alljährlich auf Feldern und in Gärten ausgesät und die Samen geerntet. Dies geschieht vor allem in einem grossen Netzwerk von Sortenbetreuerinnen, die Teile ihrer Saatguternte an die Samenbibliothek am Hauptsitz in Basel zurückschicken, wo diese dann gelagert



«Ein Meilenstein unserer Geschichte ist der historisch originalgetreue Schaugarten auf dem Schloss Wildegg.»

Béla Bartha, Pro Specie Rara


werden. «Wir dürfen die Samen nicht nur in der Bibliothek lagern, sie müssen sich durch den stetigen Anbau an die klimatischen Veränderungen anpassen können», erklärt Bartha das Prinzip. In Zusammenarbeit mit professionellen Saatgutfirmen wie Sativa werden rare Sorten auch über den Handel wieder an den Mann und die Frau gebracht, um in privaten Gärten zu gedeihen. Zudem tragen fast 500 Betriebe das Gütesiegel von Pro Specie Rara und bauen seltene Sorten an oder halten Rassen mit Namen wie Stiefelgeiss, Saaser Mutten oder Evolèner Rind.

Ein Meilenstein ist der Schlossgarten Wildegg AG. Er ist architektonisch und botanisch möglichst originalgetreu dem 12. Jahrhundert nachempfunden. In Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara wurde der Garten 1998 mit alten Sorten neu eröffnet. Neben Führungen findet dort im Mai ein Setzlingsmarkt mit rund 9000 Besuchern statt. Irène Böhm, freie Journalistin •

Biodiversitäts-Check bis Ende Januar ausfüllen

Im Online-Biodiversitäts-Check ist die neue Saison eröffnet. Falls Sie das erste Mal teilnehmen, klicken Sie auf «Registrieren und Checkliste ausfüllen». Falls Sie bereits einmal teilgenommen können Sie sich mit E-Mail und Passwort einloggen und die Betriebsdaten 2017 eingeben. Ist der Biodiversitäts-Check am 31. Januar 2018 ausgefüllt und abgeschlossen, leitet Bio Suisse die Angaben direkt an die Kontrollorganisation weiter. So wird der Aufwand gering gehalten und die Landwirte sind für die Biokontrolle gut vorbereitet. Betriebe, die aufgrund der spezifischen Situation die zwölf erforderlichen Massnahmen nicht erfüllen, werden von Bio Suisse weiterhin individuelle Einzelberatungen angeboten, welche von Biobauern durchgeführt werden. *Sara Gomez, Bio Suisse*



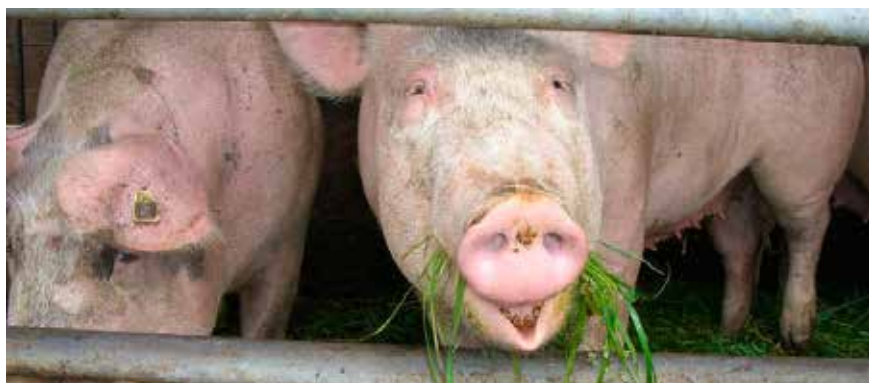
 www.bio-diversitaet.ch

Raufutter für Bioschweine

Die Fütterung der Bioschweine soll noch artgerechter und nachhaltiger werden. Bio Suisse verlangt deshalb ab dem 1. Januar 2018 die Verfütterung eines Raufutters. Dies kann Gras oder eine ganz geerntete Ackerkultur sein, beides in frischer oder siliierter Form, aber nicht als Pellets. Raufutter verbessert die Verdauung der Tiere, kann Magengeschwüre reduzieren, erhöht also das Tierwohl und die Tiergesundheit.

In diesem Zusammenhang wird häufig diskutiert, dass die Raufutterfütterung die Gefahr birgt, bei den PUFA-Werten (PUFA: mehrfach ungesättigte Fettsäuren) in einen Abzugsbereich zu kommen. Rechnerisch ist belegt, dass hierbei kein Risiko besteht, wenn weniger als zehn Prozent der aufgenommenen Trockensubstanz aus Raufutter

besteht und ein Ergänzungsfutter mit einem praxisüblichen PUFA-Index eingesetzt wird. Im Projekt Bioschwein 100.0 wird unter anderem untersucht, wie Schweine mit mehr Raufutter gefüttert werden können und ob das eine Auswirkung auf die Produktqualität hat. Neben der hundertprozentigen Biofütterung bei Ferkeln mit verschiedenen Rationen wird auch eine verlängerte Säugezeit untersucht. Letztere spart Ferkelfutter, ist artgerechter und physiologisch wertvoll. Hundertprozentige Biofütterung muss nach der Bioverordnung des Bundes ab 2019 umgesetzt werden. Kombiniert mit den PUFA-Grenzwerten der Abnehmer steht die Biobranche daher vor einer Herausforderung bei der Schweinefütterung. *Barbara Früh, FiBL*



«Ja» zu Herbizid-Alpen

Diesen September reichte Maya Graf ein Postulat ein: Herbizide im Sömmerungsgebiet sollen verboten werden (Kurzfutter Bioaktuell 9|17). Inzwischen hat der Bundesrat geantwortet: Er erachtet die bestehenden strengen Vorschriften für den Einsatz von Herbiziden als ausreichend. Wegen der begrenzten Arbeitsressourcen für die 465 000 Hektaren Sömmerungsgebiet wäre der Verzicht «herausfordernd». Was dabei ignoriert wird: Warnhinweise von Herstellern wie Dow Agro Sciences besagen, dass durch Herbizide abgestorbene Pflanzen für Wild- und Nutztiere salzig schmecken können. So kann es zu Vergiftungen kommen. Demnach sind die in der Schweiz geltenden Wartefristen nicht ausreichend, belaufen sich doch auf nur zwei Wochen für nicht Milch produzierende und drei Wochen für Milch produzierende Tiere. Entweder müsste man mit Herbizid behandelte Pflanzen abräumen, oder mit der Beweidung warten, bis alles verfault ist. Wildtieren hilft aber auch das nicht. *Franz Steiner, FiBL*



Erosionsgefahr?


Neben dem bekannten Spatentest gibt es weitere Methoden, um die Stabilität der Bodenstruktur abzuschätzen. Der simple «Slake-Test» erlaubt, die biologische Aktivität des Bodens und deren Stabilität zu visualisieren. Dafür werden getrocknete Erdbrocken auf ein Sieb gestellt und fünf Minuten im Wasser gelassen. Gesunde Böden halten zusammen, degradierte Böden lösen sich im Wasser. Diese Methode muss noch wissenschaftlich validiert werden, ist aber billig und kann zu Hause mit einem Sieb und einem durchsichtigen Behälter durchgeführt werden. Schauen Sie dazu den FiBL-Film (französisch mit deutschen Untertiteln). *hir*

 www.bioaktuell.ch > Filme

Die Zukunft gestalten

Wie wir aus der Sackgasse von Umweltzerstörung und Umverteilung von Arm zu Reich herauskommen, zeigt Uwe Burka vom biodynamischen Hof Maiezylt in seinem Buch. Dazu gehören die gesunde Umgestaltung des eigenen Lebens: gemeinwohlorientierte Arbeit, bewusster Konsum und nicht zuletzt bewusstes Weiterschenken. Das Buch ist deshalb ein Geschenk, welches die Leserschaft der vergriffenen ersten Auflage dank Spenden ermöglicht hat. *fra*




 www.aktivzukunft sichern.com

Langsam Brot backen

Im Backbuch «Schweizer Brot» zeigt die Bloggerin Katharina Arrigoni, wie man mit wenigen, möglichst regionalen Biozutaten aromatische Brote backt. Sie erklärt die Kunst des Sauerteigs oder wie Brote so hergestellt werden, dass sie lange frisch bleiben. Dank Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Videos werden auch Techniken wie die Grundlagen der langen Teigführung verständlich. Das Buch kostet 39 Franken. *mgt*



 shop.beobachter.ch



Smart Farming – Unwort des Jahres?

Kommentar zum allgegenwärtigen Heilsversprechen «Smart Farming»

Smart Farming ist, wenn es blinkt oder piepst sobald das Futtersilo leer ist und die Futtermühle sogleich alarmiert wird. Smart Farming ist, wenn der Landwirt sein Geld im Dauerauftrag direkt an Maschinen- und Roboterfabrikanten weiter-schickt, damit wir billige Lebensmittel konsumieren können. Ist es aber wirklich smart, die Landwirtschaft gänzlich der Ökonomie zu unterwerfen und die tätigen Menschen aus Kostengründen wegzu-rationalisieren? Sollten die Lebensmittel nicht lieber teurer sein und würden dann weniger verschwendet? Und sollten sie nicht produziert werden, ohne dass die Allgemeinheit die Umweltschäden teuer bezahlen muss? Daher brauchen wir vielleicht eher einen Sinneswandel als einen reinen Strukturwandel – weg von Smart Farming, hin zum Smart Farmer.

Ein Smart Farmer ist ein Landwirt, der ohne viel Lärm aus Gras Milch produziert, ohne Kraftfutter, ohne Antibiotika und ohne Übermengen und Unterpreise – mit Pansenmikroben als Zersetzer statt Schnetzler, Häcksler und Tauchschneidpumpe. Ein Smart Farmer ist eine Landwirtin, die auch in Zukunft etwas für Leib und Seele zu tun hat. Smart Farmer bieten sinnstiftende Arbeitsplätze. Wer durch sein Schaffen Befriedigung erfährt, fällt der Gesellschaft nicht zur Last. Smart Farmer erhöhen die Wertschöpfung auch auf kleinen Betrieben und erhöhen die Wertschätzung der Konsumenten durch Arbeit, die nicht einzig der Agrarindustrie dient.

Stefan Schürmann
Altwis



Bedeutender deutscher Nachhaltigkeitspreis geht in die Schweiz

Für ihre Arbeit zur Erhaltung von seltenen und traditionellen Sorten sind Christine und Robert Zollinger mit dem Nachhaltigkeitspreis der Brauerei Neumarkter Lammsbräu in der Kategorie «Herausragendes Engagement» ausgezeichnet worden. Der Preis ist mit 2000 Euro dotiert. Die Gründer der Samengärtnerei Zollinger überzeugten die Jury mit ihrer Pionierarbeit im Biolandbau und ihrem langjährigen Einsatz zur Rettung wertvoller Kultursorten.

Aus der 1984 gegründeten Samengärtnerei hat sich ein angesehenes Familienunternehmen entwickelt, das mittlerweile zwanzig Angestellte beschäftigt

und in zweiter Generation geführt wird. In Les Evouettes am Genfersee werden unterdessen 450 verschiedene Gemüse-, Blumen- und Kräutersamen gezüchtet, die sich insbesondere für den Hausgarten eignen. Natürlich in Bioqualität.

«In Zeiten, in denen der Biolandbau noch belächelt wurde und das Wort Biodiversität noch nicht in aller Munde war, begannen wir mit der Rettung von seltenen Sorten. Viele Sorten wären ansonsten wohl verschwunden», sagte Christine Zollinger nach der Preisverleihung. «Wir freuen uns und sind dankbar, dass unsere Arbeit mit diesem Preis Anerkennung erhält.» *mgt*

Handwerk küsst Industrie: *Vorwärts zur Tradition*



Viele Leute haben genug von standardisierten, industriell gefertigten Produkten. Individualität ist gefragt. Auch grosse Unternehmen können Hand anlegen.

«Handwerkliche Verarbeitung ist im Gegensatz zur industriellen Verarbeitung weniger maschinell», erklärt Regula Bickel, Leiterin Lebensmittel und Sozioökonomin am FiBL. Eine einheitliche oder gar gesetzliche Definition für handwerkliche Verarbeitung gibt es aber nicht. Sigrid Alexander, selbstständige Beraterin für nachhaltige Lebensmittel, hält fest: «Im technischen Bereich ist Handwerk charakterisiert als eine «nicht industrielle Massenproduktion», die für einen weitgehend regionalen Absatzmarkt produziert und unter Umständen einen Meistertitel voraussetzt.»

Nicht nur für «Kleine»

«Es ist heute im Trend, dass zum Beispiel Grossbäckereien neben industriell gefertigten auch von Hand geformte Brote herstellen», schildert Bickel. Die Jowa AG macht das mit ihren Filialbäckereien schon seit den 50er-Jahren. Direkt vor den Kunden wird das Brot gebacken, das frisch und warm in die Regale kommt. In eine ähnliche Richtung geht sie mit der neuen Jowa-Bäckerei in Gränichen AG. Standortleiter Ivo Signer erzählt, wie es zur Entwicklung der neuen Brotgeneration kam: «Das Marketing der Jowa AG machte eine breit angelegte Marktanalyse und ermittelte die Kundenbedürfnisse im Backwarenereich. Dabei sind nachhaltige Rohstoffe wie Biogetreide, Allergenfrei-Deklarationen sowie eine handwerkliche Optik wichtig.» Ganz klar das Wichtigste seien Geschmack und Geruch und dass das Brot beim Verkauf noch warm sei. «Bei der Lancierung der neuen Brotgeneration waren ein perfekt zugeschnittenes Marketingkonzept und diverse Werbeaktionen wie Degustationen sehr wichtig.» Nun wird die Jowa AG für die neue Brotgeneration gelobt. «Wir haben das Beste aus dem traditionellen Handwerk genommen und mit einem komplett neuen Produktionswerk mit ausgeklügelter intelligenter Technologie kombiniert.»

Gegen die Anonymität

Für Ruedi Engeler vom Korn.Haus in Dussnang TG bedeutet handwerkliche Verarbeitung «wirklich und zuerst mit den Händen schaffen». Er weiss, wer das verwendete Getreide produziert hat. «Von der Mühle kommt es sackweise zu uns. Erst beim Teigkneten hilft die Maschine.» Im Korn.Haus sind alle Teige langzeitgeführt von 14 bis über 18 Stunden, und / oder haben einen Hebel, auch Vorteig genannt. «Danach wird der Teig von Hand aufgebrochen, in Form gebracht, Zutaten hinzugegeben oder in Saaten gewallt. Jedes Brot kommt per Holzkelle in den Holzofen.» Die fertigen Brote landen eine Stunde später in den Filialen des Ostschweizer Biofachhandels.

«Wir sind ein Produktionsbetrieb mit sozialem Auftrag. Für die Lernenden und Mitarbeitenden mit Unterstützungsbedarf in der Bäckerei ist es wichtig, in die ganze Herstellung eines Produktes handwerklich einbezogen zu werden und auf dem Markt die Wertschätzung in Form von Feedback zu erhalten.» Engeler registriert ein steigendes Interesse an einer solchen Zusammenarbeit seitens der Produktion: «Immer mehr regionale Demeter-Landwirtschaftsbetriebe wollen uns beliefern. Sie möchten wissen, wie ihre Produkte verarbeitet werden und wer sie konsumiert.»

Handwerkliche Produkte liegen auch bei Konsumentinnen und Konsumenten im Trend. Austauschbare Industrieprodukte verbinden sie mit Anonymität. «Das Lebensmittelhandwerk ist wichtiges Bindeglied zwischen landwirtschaftlicher Produktion und Verbrauch», erklärt Sigrid Alexander. «Durch Ortsnähe kann die Branche wichtiger Abnehmer für Betriebe bäuerlicher Landwirtschaft sein und Diversität in die Esskultur zurückbringen. Handwerklich verarbeitete Biolebensmittel stehen für Transparenz. Um einen Beitrag zur Ernährungssouveränität zu leisten, brauchen sie eine professionelle Umsetzung in der gesamten Lebensmittelbranche.» *Tanja Hoch* •



Handarbeit verleiht den Produkten Charme.



FiBL-Kurs 2018

Regula Bickel und Sigrid Alexander organisieren am FiBL die Veranstaltungsreihe «Handwerkliche Verarbeitung». Die Kurse geben einen guten Einblick in das komplexe Thema und bieten Raum für die Vernetzung der Teilnehmenden verschiedener Betriebsgrössen und aus allen Bereichen der Biobranche.

15. Januar 2018

«Handwerkliche Verarbeitung von Biolebensmitteln: Einführung»

Referentinnen und Referenten aus den Gebieten Getreide und Milch, dem Verbandsbereich, der Sensorik, der Herkunftszeichen und der Vermarktung.

16. Januar 2018

Essig und Senf

5. März 2018

Fermentieren

16. April 2018

Vegane und vegetarische Lebensmittel

Abschlussveranstaltung im Herbst:

Besuch auf handwerklich arbeitendem Betrieb, der Anbau, Verarbeitung und Vermarktung selbst in die Hand nimmt.

→ bioaktuell.ch > Agenda >

Verarbeitung, Vermarktung

Vor dem Backen brauchen Teige viel Zeit zur Entwicklung von Gäraromen und -gasen. *Bilder: Bio Suisse*

Ausgezeichnete Gaumenfreuden

Bio Suisse zeichnet jedes Jahr Bio-Produkte aus, die höchste geschmackliche Anforderungen erfüllen.

Um die Konsumentinnen und Konsumenten auf besonders schmackhafte Bioprodukte aufmerksam zu machen, vergibt Bio Suisse jedes Jahr die Bio-Gourmet-Knospe. Diese garantiert die hohe geschmackliche Qualität und schonende Verarbeitung des ausgezeichneten Produkts. Besonders herausragende Erzeugnisse erhalten zudem eine Sonderauszeichnung. Die zwölfte Prämierung erfolgte in Zusammenarbeit mit Schweizer Spitzenköchinnen und -köchen und Slow Food Youth. Eingereicht werden konnten Produkte der Kategorien Obst-, Gemüse-, Getreide- und Ölsaatenprodukte, aber auch Honig, Schokolade, Saucen und Essig.

Der Jahrgang 2017 hat das hohe Niveau früherer Jahre bestätigt: 68 der insgesamt 120 eingereichten Produkte haben die hohen Qualitätskriterien einer Bio-Gourmet-Knospe

erfüllt. Fünf davon erhalten für ihre speziell herausragende Qualität zudem eine Sonderauszeichnung und werden auf diesen beiden Seiten vorgestellt.


Zweimal durch die Prüfung

Die Produkte wurden im September von einer unabhängigen Fachjury unter der Leitung des Sensorikers und Food-Journalisten Patrick Zbinden in einer Blinddegustation nach den Kriterien Aussehen, Aroma, Geschmack, Textur, Harmonie und Abgang verkostet und bewertet. 47 Produkte wurden mit der Note 5 und 21 Produkte mit der Höchstnote 6 bewertet. Ende Oktober wurden die Produkte mit der Höchstnote ein zweites Mal verkostet und die fünf Sonderauszeichnungen vergeben. Zur zweiten Jury gehörten Spitzenkoch Jörg Slaschek (Restaurant Attisholz), Anna Pearson (Slow Food Youth), Sandro Dubach und Jürgen Kettner (beide Marmite Youngster). An der Preisverleihung am Slow Food Market in Zürich nahmen zahlreiche Persönlichkeiten aus Gastronomie und Verarbeitung teil. *Ania Biasio*

Cashew-Nüsse mit Bergkräutern




Die Schweizer Unternehmen Nobs und Grand-St-Bernard kombinieren ihr Wissen und haben dieses Apéro-Glanzstück aus Nuss und aromatischen Kräutern, die im Wallis gedeihen, kreiert. Die ungeschälten Nüsse werden in Indien vom Cashew-Apfel getrennt. Aus den Äpfeln wird ein Saft hergestellt, der lokal konsumiert wird. Beim Schalen der Nuss schliesslich hilft eine Maschine, um die Arbeiterinnen und Arbeiter vor dem ätherischen Öl zu schützen. Das aus den Schalen gepresste Öl und der Fruchtkuchen werden industriell verwendet, zum Beispiel als Bestandteil von Lack oder für die Zündung von Boilern.

Rostal, herbes aromatiques Grand-St-Bernard SA, Martigny VS
 www.rostal.ch

Estragon-Essig



Der Estragon-Weissweinessig stellt eine aromatische Alternative zu herkömmlichem Weissweinessig dar. Die authentische und traditionelle Rezeptur und die Mazeration von ausgewählten Knospe-Estragonästen verleihen dem Essig seinen Duft und sein intensives Aroma. Durch sein fruchtig-blumiges Aroma und die ausgewogene Harmonie von süss und sauer eignet sich der Essig bestens für die Herstellung von Salatsaucen und für die Zubereitung von Saucen wie Béarnaise und Beurre-blanc, aber auch für Omeletten, Taboulé oder Estragon-Poulet. Grillmarinaden verleiht der Essig eine einzigartig frische Note.

Gugger-Guillod SA, Nant / Sugiez FR
 www.gugger-guillod.ch

Schokolade

Naturaplan Bio 70 % Cacao Ecuador
Naturaplan Bio 60 % Cacao Ecuador mit Kakaonibs



In Ecuador wird der heimische Edelkacao Nacional Arriba immer mehr von robusteren Sorten aus Monokulturen verdrängt. Chocolats Halba und Coop lancierten deshalb 2016 das Projekt «FINCA», um den Arriba-Anbau in dynamischer Agroforstwirtschaft zu fördern. Dabei bewirtschaften die Bauern ihr Land nicht nur mit Edelkacao, sondern auch mit Fruchtbäumen, Büschen oder Edelhölzern. Das Resultat: weniger Schädlinge, bessere Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität, höhere Kakaoqualität, bessere Produktivität und höhere Erträge. Aus den hochwertigen Ecuador-Bohnen kreierte Chocolats Halba zwei exklusive 100-Gramm-Naturaplan-Schokoladen mit Kakaanteilen von 60, respektive 70 Prozent. Sie erfüllen sowohl die Knospe-Richtlinien als auch die Fairtrade-Standards von Max Havelaar. Die beiden Naturaplan-Tafeln zeichnen sich durch eine harmonische Balance zwischen edler Säure und reichem Schokoladengeschmack aus. Für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis sorgt die Kombination fruchtiger Komponenten von getrockneten Himbeeren und Brombeeren mit würzigen Noten von Vanille, Karamell und Kaffee.

Chocolats Halba, Division der Coop, Pratteln BL
www.chocolatshalba.ch

Sonnenblumenöl kaltgepresst



Das kaltgepresste Naturaplan-Sonnenblumenöl wird ohne Zufuhr von Wärme schonend kaltgepresst und enthält damit eine Vielzahl an wertvollen Stoffen. Es schmeckt angenehm nach Sonnenblumenkernen und ist, verwendet in Salatsaucen oder über gegartes Gemüse gegossen, ein kulinarischer Hochgenuss. Es enthält zudem einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren (Linolsäure) und ist reich an natürlichem Vitamin E.

Oleificio Sabo, Lugano TI
www.sabo-oil.com

i Verarbeitervielfalt

Welches die 68 ausgezeichneten Produkte sind und von welchen Herstellerinnen und Herstellern sie stammen lesen Sie in der Medienmitteilung von Bio Suisse.

bio-suisse.ch > Über uns > Medien > Medienmitteilungen > 10.11.2017 | 68 Produkte erhalten die Bio-Gourmet-Knospe



Das Strahlen für das Siegerfoto am Slow Food Market fiel den Gewinnerinnen und Gewinnern nicht schwer. Mindestens je eines der eingereichten Produkte von 23 verschiedenen Verarbeiterinnen und Verarbeitern erhielt eine Bio-Gourmet-Knospe. Bild: Andrea Wullmann

Kurs für Arbeitskreisleitende

Bio Suisse bietet einen Moderationskurs für zukünftige Provieh-Arbeitskreisleitende an. Mitentscheidend für den Erfolg



eines Arbeitskreises ist eine gute Moderation der Treffen. Die 30 Provieh-Arbeitskreise zur Tierhaltung werden mehrheitlich durch Biobäuerinnen und -bauern moderiert. Diese erlangen ihr Rüstzeug in einem zweitägigen Kurs, wo sie Tipps und Tricks zur erfolgreichen Moderation erfahren und hilfreiche Methoden in der Praxis üben. Der nächste Moderationskurs findet am 6./7. Februar 2018 statt und wird durch unseren erfahrenen Coach, Thomas Fisel, geleitet. *Thomas Pliska, Bio Suisse*

Provieh-Arbeitskreis leiten

→ Judith Köller, Bio Suisse, Tel. 061 204 66 39

provieh@bio-suisse.ch.

Provieh-Kurs und Bedingungen

www.provieh.ch > Arbeitskreise

Bio-Suisse-Agenda 2018

Bio Suisse Verbandsdaten

Delegiertenversammlungen	18. April, 14. November
PräsidentInnenkonferenzen	29. März, 19. Juni, 16. Oktober
Jahresmedienkonferenz	12. April
Sitzungen Vorstand	16. Jan., 27. Feb., 3. April, 8. Mai, 6./7. Juni, (17. Juli prov.), 21. Aug., 25. Sept., 30. Okt., 4./5. Dez.
Sitzungen Wissensgremium	1. Feb., 31. Mai, 6. Sept.
Sitzungen Marktgremium	31. Mai, 22. November
Sitzungen Qualitätsgremium	26. Feb., 9. Mai, 28. Juni, 24. Sept., 5. Nov.
Sitzungen Markenkommission Anbau	noch nicht bestimmt
Sitzungen Markenkommission Verarbeitung und Handel	8. Feb., spätere Sitzungen noch nicht bestimmt.
Sitzungen Markenkommission Import	noch nicht bestimmt

Hauptversammlungen der Mitgliedorganisationen

Bio Glarus	9. Februar
Bio Grischun	9. Februar, 10 Uhr Plantahof, Landquart
Bio Ostschweiz	13. Februar, 10 Uhr Agroscope Tänikon, Ettenhausen TG
Bio Uri	14. März
Bärner Bio Bure	14. Februar, 9.30 Uhr Bioschwand in Münsingen
Bio Schwyz	20. Februar, 19.30 Uhr
Bio Ob- und Nidwalden	22. Februar, 19.30 Uhr
Bio Genève	28. Februar
Bio Luzern	5. März, 20 Uhr geschäftlicher Teil Burgrainstube in Alberswil
Bio Freiburg	6. März
Bioterra	24. März, Klinik Beverin in Cazis
Biofarm	27. April, 14 Uhr, Biohof Schneebebi, Obfelden
Verein bio-dyn. Landwirtschaft	1. Juli

Bereits vormerken: erster Bio-Viehtag

Am 12. Juni 2018 findet auf dem Burgrain in Alberswil LU der erste Schweizer Bio-Viehtag statt. An verschiedenen Posten in und um den Stall werden aktuelle Themen der Rindviehhaltung vorgestellt und gemeinsam mit Referenten und Berufskollegen wird diskutiert. Der Erfahrungsaustausch von Bauer zu Bauer steht auch bei den Praktikerreferaten im Zentrum. Innovative Biobauern stellen dort ihr eigenes Betriebssystem vor und stehen Red und Antwort. Im Ausstellerzelt sind Partnerorganisationen präsent und freuen sich auf Sie. Für das leibliche Wohl sorgt die Festwirtschaft der Burgrainstube. Organisiert wird der 1. Schweizer Bio-Viehtag von Bio Suisse, FiBL, Bio Luzern und der Bioberatung BBZ Luzern. *Thomas Pliska, Bio Suisse*

www.bio-viehtag.ch



Anbau mit *Abnehmern* absprechen

Es ist wichtig, jetzt mit den Abnehmern die Produktion zu planen. Bio-Suisse-Mitarbeiterinnen, Mitglieder der Fachgruppen und Vertreter der Abnehmer erwähnen es regelmässig bei Marktpräsentationen oder an Informationstagungen für Umsteller; die Produktion wird nur nach Absprache mit Abnehmern empfohlen.

Wieso das wichtig ist, zeigt sich aktuell am Beispiel der Kartoffeln. Durch die zusätzlichen Flächen von Umstellern und dank den guten Witterungsbedingungen ist die Biokartoffelernte so gross wie noch nie. Der Ertrag liegt mit 258 kg Speiseanteil pro Aare deutlich über dem Durchschnitt der letzten 5 Jahre (198 kg SA/a).



Die grossen Mengen müssen vom Grosshandel und der Industrie nun auch abgenommen werden. Produzenten, die ohne Absprache mit Abnehmern produziert haben, konnten ihre Kartoffeln in den schlechten Erntejahren 2015 und 2016 gut vermarkten, 2017 sieht es nun anders aus. Produzenten ohne Verträge haben Mühe, ihre Ware loszuwerden. Dies führt zu einem grossen Preisdruck, wodurch schlussendlich oft alle Produzenten verlieren. Nicole Kleinschmidt, Leiterin des Produktmanagements von Bio Suisse sagt: «Einfach drauflos zu produzieren, hilft dem Biomarkt nicht. Jetzt im Herbst ist die Zeit, mit den Abnehmern die Produktion für das nächste Jahr zu planen.»

Dies gilt für den gesamten Agrarmarkt. Für Milchproduzenten, die nicht nur für die Direktvermarktung produzieren, setzt Bio Suisse eine Pflichtmitgliedschaft in einer der sechs anerkannten Produzentenorganisationen voraus. Die Produzentenorganisationen führen Wartelisten und regulieren so die Angebotsseite.

Auch beim Fleisch ist die Abnahme frühzeitig zu regeln. Die Produktmanagerin Michèle Hürner empfiehlt Umstellern, die Abnahme vor baulichen Massnahmen zu regeln: «Um Fehlinvestitionen in Bauten oder Maschinen zu vermeiden, sind Abnahmeverträge mit Produzenten oder Vermarktern das richtige Instrument». *Ilona Meier, Bio Suisse*

Informationen zum Markt und zu den Abnehmern
www.bioaktuell.ch/markt/biomarkt.html

Fernmassage für *Biokühe*

Tierwohl auf Knopfdruck – ein Film von Bio Suisse geht viral und löst viele positive Rückmeldungen aus.

«Biokühe machen uns jeden Tag glücklich; Zeit, dass wir sie glücklich machen.» Um dieses Motto zu veranschaulichen, erhielten Kundinnen und Kunden im Oktober im Einkaufszentrum Sihlcity in Zürich die Möglichkeit, die Milchkühe auf einem rund fünfzig Kilometer entfernten Biohof in Udligenswil LU in Echtzeit zu verwöhnen. Wer den Automatenknopf für eine gewisse Zeit gedrückt hielt, setzte auf dem Hof von Corinne und Ueli Appert die Kuhbürste in Gang und wurde mit einem halben Liter Biomilch belohnt.

Bio Suisse hielt die neuartige und lustige Aktion per Kamera fest und verbreitete den Film auf verschiedenen Onlineplattformen wie Facebook, YouTube, Website und per Newsletter. Das Echo war enorm, der Film ging «viral». Das heisst, die Empfängerinnen und Empfänger sowie verschiedenste Medien teilten das Video selber auf ihren eigenen Onlineprofilen und -kanälen. Der Film erntete viele positive Kommentare und wurde über 500 000 Mal angesehen, mindestens doppelt so oft wurde er zumindest angeschaut. «Bei der Aktion



Die Kuhmassage wurde «live» übertragen. Bild: Bio Suisse

steht das Tierwohl im Vordergrund und ich möchte das Image der Schweizer Landwirtschaft und von Bio Suisse unterstützen», erklärt Ueli Appert. «Konsumentinnen und Konsumenten sollten verstehen, dass es verschiedene Haltungsformen gibt und dass das Tierwohl nicht überall gleich gewichtet wird. So können sie sich bewusst entscheiden, welche Label sie unterstützen und welche Produkte sie kaufen.» *Tanja Hoch*

www.bio-suisse.ch > Konsumenten > Tierwohl

Die Basisdemokratie *funktioniert*

Die Basis von Bio Suisse will transparent informiert sein. Sonst kann sie sich querstellen, wie die Herbst-DV zeigte.

Es kam als ein unscheinbares Informationsgeschäft mit dem Titel «Reform Kommissionsstrukturen» daher. Dahinter verbarg sich aber Zündstoff, welcher an der Delegiertenversammlung (DV) diesen November einen Antrag von Biofarm sowie zahlreiche Voten auslöste. Bei der anschliessenden Abstimmung lehnten die Delegierten die von der Geschäftsstelle und dem Vorstand gewünschte Reform mit einer grossen Mehrheit ab. Dies bedeutet, dass die beiden Markenkommissionen Verarbeitung und Handel (MKV) sowie Import (MKI) vorerst bestehen bleiben.

Die Reform hätte eigentlich vorgesehen, die zwei mit Entscheidungsfunktionen ausgestatteten Kommissionen MKV und MKI ab 2018 durch einen nur mehr beratenden Fachausschuss zu ersetzen. Christian Butscher, Vorstandsmitglied und Präsident des Qualitätsgremiums (QG), begründete, warum diese Umstrukturierung aus Sicht des Vorstandes vonnöten ist: «Es kommen immer mehr Lizenzgesuche und Produkteprüfungen. Das sind aufwendige Prozesse, die viel Zeit benötigen und die Geduld der Antragsteller strapazieren. Bei Absagen gibt es Konflikte für die Geschäftsstelle. Wir brauchen daher eine Kommission, die nicht nur alle sechs Wochen tagt, sondern eine Aussensicht, die schneller verfügbar ist.»

Biofarm stellte jedoch den Antrag, die Reform zu verwerfen – erfolgreich. Christoph Meili von Biofarm erläuterte die Gründe für den Antrag: «Die Reform soll eine schnellere Beurteilung von Präzedenzfällen bei Verarbeitungs- und Importrichtlinien ermöglichen. Doch mit der Verschiebung der Kompetenzen würde auch der Druck der Marktkräfte auf die Geschäftsstelle steigen, unsere hohen Ideale zu opfern.»

Biofarm äusserte mit dem Antrag ihr Bedenken betreffend der Unabhängigkeit von Entscheiden, sollten die Markenkommissionen aufgelöst werden. Biofarm hat sich deshalb das Ziel gesetzt, an der nächsten DV den Fortbestand der MKV und MKI definitiv zu sichern. Christoph Meili fordert: «Auch wenn der Vorstand gemäss Statuten die MK's auflösen darf – der Entscheid zu dieser Reform gehört der Basis.»

Zu späte und zu wenig transparente Infos

Thomas Wiedmer, Präsident der Markenkommission Anbau, unterstützte den Antrag von Biofarm: «Ich sehe die Markenkommissionen als wichtigen Filter. Diese Aufgabe übernimmt das QG nicht, da bin ich sicher, ich bin ja dort auch Mitglied. Den Filter abzuschaffen und darüber nur an der DV zu informieren ist zu knapp. Es ist zwar rechtlich korrekt, aber hinterlässt einen schalen Nachgeschmack.» Auch Thomas Herwig von Bio Jura schlug in die gleiche Kerbe: «Die Reform ist wie das Fütterungsthema ein Beispiel für schlechte Kommunikation innerhalb von Bio Suisse. Wir sollten die Kultur der offenen Kommunikation pflegen und keine geheimen Beschlüsse

Die Basis vertraut Vorstand und Geschäftsleitung grundsätzlich, schaut aber genau und kritisch hin. Bild: Patrick Lüthy



fällen.» Das Fazit: Die DV lehnte die Reform mit grosser Mehrheit ab und Vorstand sowie Geschäftsleitung werden wohl bei ihrer Kommunikationskultur über die Bücher müssen.

Obergrenze bei Geldern für die Märkte

Bio Vaud stellte den Antrag, dass ein grösserer Teil der Absatzfördergelder, die Bio Suisse vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) erhält, den Mitgliedorganisationen (MO) direkt zur Verfügung gestellt werden soll – besonders, um die hohen Ausgaben für die Organisation regionaler Märkte abzufedern.

«Die Westschweizer Foire Agricole wurde nur dank 220 freiwilligen Helfern ein so grosser Erfolg», sagte Frank Siffert. «Damit stärken wir das Vertrauen zwischen Konsumenten und Produzenten. Und nicht zuletzt sind dank der Foire die Umstellungen in der Westschweiz markant angestiegen. Diese Leistungen der MO sollten besser vergütet werden.»

Milo Stöcklin vom Vorstand bekräftigte, dass regionale Märkte ein Eckpfeiler von Bio Suisse sind. Da jedoch immer mehr Anfragen der MO eintreffen und das BLW Bio Suisse kritisch auf die Finger schaut, musste die Obergrenze von 150 000 Franken pro Markt festgelegt werden. Die Delegierten sahen das ebenso und lehnten den Antrag von Bio Vaud ab.

Zukunftsvision unter der Lupe

Ein Viertel der Schweizer Landwirtschaftsbetriebe soll bis 2025 biologischen Landbau betreiben. Das haben die Delegierten von Bio Suisse mit der Strategie «Avanti 2025» an dieser DV beschlossen. Die MO haben jedoch im Vorfeld die einzelnen Zukunftsziele genau unter die Lupe genommen und an der DV noch einige Änderungen beantragt.

So wurde der Antrag von Prokana angenommen, den angestrebten Marktanteil von 15 Prozent explizit auf Produkte zu beziehen, die nach Bio-Suisse-Standard produziert wurden. Das Ziel «Drei Viertel Schweizer Produktion» wurde abgelehnt, da die Schweiz derzeit rund die Hälfte der Lebensmittel importiert. Zwar ist der Anteil bei der Knospe bedeutend tiefer, wird aber steigen, je mehr die Schweiz zum Bioland wird.

Angenommen wurde der Antrag der Bärner Biobure. Sie forderten, das erste «alle» aus folgendem Satz zu löschen: «Alle Knospe-Betriebe lassen ihre Nachhaltigkeit bewerten und sind bei allen Indikatoren besser als Nichtbiobetriebe.»

Angenommen und somit in das Strategiepapier «Avanti 2025» aufgenommen wurde auch der zusätzliche Satz der Bergheimat: «Das angestrebte quantitative Wachstum darf nicht auf Kosten der Qualität der Knospe-Produkte gehen.»



Kraftfutter für Wiederkäuer weiter reduzieren? Oder gleich hundert Prozent Schweizer Futter? Bild: zVg



Bioweinbauern fordern, die Bewilligung für den Import von Biowein aus Übersee rückgängig zu machen. Bild: zVg

Knapp abgelehnt wurden hingegen weitere Anträge der Bergheimat mit dem Ziel, Bio Suisse fest in Bauern- und Bäuerinnenhand zu belassen. Daher verbleiben die Passagen «Lizenznehmer sind im Verband integriert» und «Mitgliedschaft für Lizenznehmer planen» unverändert im Strategiepapier «Avanti 2025».

Soll Wein aus Übersee die Knospe erhalten?

Im August wurde Coop die Bewilligung erteilt, Biowein aus Übersee zu importieren und mit der Knospe zu vermarkten. Diese Bewilligung sollte rückgängig gemacht werden, finden die Biowinzer, und reichten dafür eine Petition ein. «Solche Entscheide des QG, die so weit von unseren Grundprinzipien abweichen, sollen vor die DV», sagte Rudi Berli von Bio Genève. «Wir sind entsetzt darüber, dass das Knospe-Label für Wein aus Übersee bewilligt wurde, ohne dass darüber eine Diskussion geführt wurde.» Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli erinnerte daran, dass Coop Probleme bei der Beschaffung von genügend Schweizer Biowein gemeldet habe und es deshalb zur Thematik bald einen runden Tisch gebe. Aus diesem Grund wurde das Thema auf die nächste DV verschoben.

Idee aus der Basis: 100 Prozent Schweizer Futter

An der letzten DV wurden drei Regeln für die Wiederkäuerfütterung vorgeschlagen: 80 Prozent betriebseigenes Futter, Energiekraftfutter maximal 5 Prozent und keinerlei Eiweisskraftfutter. Diskussionen mit der Basis zeigten jedoch, dass Bauern sich vom Eiweissverbot bevormundet fühlen. Der neue Vorschlag lautet daher maximal 5 Prozent Kraftfutter – egal ob Energie oder Eiweiss – und mindestens 90 Prozent Schweizer Knospe-Futter, das auch zugekauft werden darf. Thomas Pfister von Bio Zug schlug einen weiteren Schritt vor: «Wir sollten unbedingt 100 Prozent Schweizer Knospe-Futter festlegen. Damit wären wir die einzigen mit echter Schweizer Milch.» Die Bärner Bio Bure wünschten ausserdem, dass für Bergzonen mit vielen Magerwiesen ein Kraftfutteranteil von 10 Prozent möglich sein soll. Bis zur Frühjahrs-DV bleibt den MO's nun Zeit, mögliche neue Richtlinien für die Wiederkäuerfütterung gründlich zu diskutieren. Franziska Hämmerli •



DV- Termine 2018

Mittwoch, 18. April 2018 / Mittwoch, 14. November 2018

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

Zentralschweizer Leuchtturm-Projekt

An der Herbst-DV in Olten wurde der «Grand Prix Bio Suisse» vergeben. Hier sind die Top Fünf.

Der «Grand Prix Bio Suisse» wird jährlich an der Herbst-Delegiertenversammlung von Bio Suisse an Personen oder Institutionen verliehen, die sich für die Entwicklung des Biolandbaus oder der Bioverarbeitung in der Schweiz einsetzen. Die Jury unter der Leitung von Agronom Fritz Schneider hat die 18 eingereichten Projekte bewertet und «RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG» mit Abstand zum besten gekürt.

«Die Kriterien zielen auf Projekte mit hohem Innovationsgrad und Vorbildcharakter», sagt Fritz Schneider. «RegioFair erfüllt diese Kriterien aus Sicht der Jury sehr gut und hat Leuchtturmcharakter weit über die Region hinaus.»

Sieger haben Wertschöpfungskette im Griff

Durch Preis- und Qualitätsvorgaben bei Grosshändlern werden Landwirtinnen und Landwirte einwandfreie Produkte manchmal nicht los. Die Biobetriebe der Zentralschweizer Kantone schlossen sich deswegen zusammen und gründeten im August 2009 die «RegioFair Agrovision Schweiz AG», um die eigenen Produkte selbst zu vermarkten. «Der Aufbau und Betrieb einer gesamten Wertschöpfungskette ist sehr anspruchsvoll. RegioFair bewältigt dies vorbildlich», erklärt Schneider. «Sie grenzen sich gegen Grossverteiler, aber auch gegenüber Hofläden ab. Die Innovation liegt in der professionellen, modernen und kundenorientierten Vermarktung.» Den wichtigen Kontakt zur Kundschaft pflegt RegioFair mit dem Erlebnishof Burgrain unter Geschäftsführer Andi Lieberherr in Alberswil LU sowie Auftritten an Messen und speziellen Märkten.

Vielfalt unter den Bestplatzierten

Nur der erste Platz gewinnt den Preis von 10'000 Franken. Alle anderen gehen was das Preisgeld anbelangt leider leer aus. Trotzdem sollen hier die Ehrenplätze erwähnt werden. Auf der zweitobersten Stufe des Siegerpodests steht Lukas Studer von

Swiss Tea aus Attiswil BE mit seinem «Easy Jät»-Mobil. Mit dem sehr sparsamen Diesel-Elektro-Motor können 100 Meter Reihenlänge in nur zehn Minuten bearbeitet werden.

Den dritten Platz belegt die «Biovision 2020» des Branchenverbandes Graubünden Wein. Das Ziel: Im Jahr 2020 sollen 60 Prozent der Bündner Rebbaufächen biologisch bewirtschaftet werden. Bereits wurden Biorebbatage und Biorebbaubeguhungen umgesetzt und nächstes Jahr soll jede Reb-gemeinde frei zugängliche Biobesichtigungspartellen haben.

Das Projekt «Im Geist der Zeit» vom Biohof Messerli aus Kirchdorf BE belegt den vierten Rang. Letztes Jahr lancierte der Familienbetrieb das «Apfelbaumleasing»: Interessierte bezahlen eine Gebühr für die fachgemässe Pflege ihres Apfelbaumes und ernten in der Saison die Früchte. Zukünftig sollen Schulen und Heime einbezogen werden.

Ein Hof ohne fossile Treibstoffe

Den fünften Platz teilen sich das Projekt «Ferme de Budé» und «Ohne fossile Treibstoffe». Die Ferme de Budé ist ein Hof im Herzen Genfs aus dem 18. Jahrhundert. Seit 2009 ist hier ein «Marché» mit Fokus auf regionale biologische Produkte beheimatet. Damit stellt man eine direkte Verbindung zwischen landwirtschaftlicher Produktion und Konsumenten her. Auf einer halben Hektare eigener Gemüseproduktion bietet die Ferme zudem Aktivitäten für Kinder an.

Toni Fritsche aus Appenzell erprobt auf seinem Hof Landwirtschaft ohne fossile Treibstoffe. Seit dem Jahr 2000 fährt er die Milch elektronisch angetrieben zur Sammelstelle. Den Strom für seinen Elektromotormäher und Elektrobagger – beides Eigenumbauten – produziert er mit Solar-, Biogas- und Windstrom. *Tanja Hoch*



Anmeldung zum «Grand Prix Bio Suisse» 2018

Der «Grand Prix Bio Suisse» wird jedes Frühjahr ausgeschrieben, die schriftliche Anmeldung geht bis 31. August.

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



Andi Lieberherr und Maja Probst (RegioFair), Sepp Bircher (Bio Luzern), Max Eichenberger und Fritz Rölli (RegioFair). Bild: Patrick Lüthy

Bio kann die Welt ernähren, wenn wir uns ändern



«Tiere auf die Weide und krumme Karotten essen, so kann Biolandbau die Welt ernähren», sagt Adrian Müller. Bild: Franziska Hämmerli

Trotz geringerer Erträge kann Biolandbau die Weltbevölkerung ernähren. Das geht aber nur, wenn wir uns ändern. Weniger Essensverschwendung und weniger Kraftfutter lautet die Devise.

Wir müssen das unförmige Gemüse mit den Flecken essen. «Wenn wir die Verschwendung von Lebensmitteln um die Hälfte reduzieren und halb so viele tierische Produkte wie heute essen, dann kann – allen Unkenrufen zum Trotz – Biolandbau die Welt ernähren», fasst Adrian Müller die Resultate einer FiBL-Studie, die kürzlich in einer renommierten Fachzeitschrift publiziert wurde, zusammen. «Die Vorteile sind eine Landwirtschaft, die die Umwelt schützt, halb so viel Kraftfutterverbrauch und das Rindvieh darf auf die Weide.» Die Resultate der Studie zeigen aber auch ein anderes Szenario auf: Wenn wir unsere Gewohnheiten nicht ändern können, dann werden wir immer auf Tierfabriken und synthetische Düngemittel angewiesen sein, sollten sich die Prognosen der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) bewahrheiten. Die FAO geht davon aus, dass der Anteil an Fleisch, Milch und Eiern in der Ernährung weltweit weiterhin ansteigt und im Jahr 2050 über neuneinhalb Milliarden Menschen leben – zwei Milliarden mehr als heute. Die fleischlastige Ernährung eines Menschen braucht viel mehr Land als die pflanzliche. Darum bräuchten wir zukünftig dreissig Prozent mehr landwirtschaftliche Fläche, wenn wir die Menschheit nur mit Biolandbau ernähren wollten. Adrian Müller ergänzt: «Rechnet man allfällig negative Effekte des Klimawandels auf die Erträge dazu, so würde der Landver-


brauch schon bei rein konventioneller Bewirtschaftung um 20 Prozent und bei biologischer Bewirtschaftung um bis zu 60 Prozent steigen. Dazu müssten Wälder gerodet werden.»

Gemäss dem FAO-Szenario, das von einem gleich bleibenden Konsumtrend ausgeht, wären wir demnach auf intensive Landwirtschaft mit Kraftfutter und chemisch-synthetischen Hilfsmitteln angewiesen, wenn der Landverbrauch möglichst tief bleiben soll. Damit würden sich aber die jetzt schon verheerenden Probleme noch weiter verstärken: der Artenverlust, der Klimawandel, die Belastungen der Umwelt mit Agrochemikalien und der massive Stickstoffüberschuss in Boden und Gewässern. Hoffentlich ändern wir uns. Franziska Hämmerli •



Kurzfilm zur Studie

Im FiBL-Kurzfilm präsentiert Adrian Müller die wichtigsten Resultate seiner Studie. Diese wurde vom FiBL gemeinsam mit der Universität Aberdeen, der Alpen-Adria-Universität Klagenfurt und der ETH Zürich durchgeführt und 2017 in «Nature Communications» publiziert.

 www.youtube.com/FiBLFilm > Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture



Grauvieh für Nordkorea

Der landwirtschaftliche Alltag in Nordkorea ist streng kommunistisch strukturiert. Doch Neuerungen finden statt. Auch das FiBL begleitet Projekte, um die Ernährung zu verbessern.

Von Nordkorea, offiziell Demokratische Volksrepublik Korea genannt, hört man in unseren Medien viel Negatives. In diesem Text soll es um etwas anderes gehen: um den landwirtschaftlichen Alltag. Dieser ist in Nordkorea kommunistisch organisiert. Jährliche Anbauziele werden von staatlichen Kollektiven umgesetzt, in denen die Dorfbevölkerung das ganze Jahr gegen Lohn arbeitet. Das Dorf behält einen Drittel der Produkte, der Rest wird verteilt. Jeder Person des Landes steht, abhängig von der Ernte, ein entsprechender Anteil zu.

Von industrieller zu kleinräumiger Produktion

Nordkorea wurde ab etwa 1960 bis Anfang der Achtzigerjahre in Ostasien als das fortschrittlichste Land in vielen Bereichen, einschliesslich der Landwirtschaft, angesehen. Holstein- und Simmentaler Tiere sowie Saanenziegen wurden importiert und sind bis heute überall im Land zu sehen. Damals fuhr das Land Rekordernnten ein und führte sogar Entwicklungsprojekte in afrikanischen Ländern durch. Die Auflösung der Sowjetunion

(UdSSR) im Jahr 1991 beeinflusste die florierende Landwirtschaft Nordkoreas unmittelbar. Treibstoff und Hilfsstoffe standen nicht mehr wie bisher zur Verfügung, die Erträge sanken stark, was in den Neunzigerjahren zu teils schweren Hungersnöten führte. Das Land ergriff in der Folge verschiedene Massnahmen und holte sich Hilfe im Ausland. Zudem wurden Privatfelder und Kleingärten ermöglicht. Überschüsse dürfen nicht nur behalten, sondern auf neu eröffneten Märkten verkauft werden. Bei derselben Bevölkerungsdichte wie die Schweiz schaffen es die dreissig Prozent der Nordkoreaner, die in der Landwirtschaft arbeiten, einen Selbstversorgungsgrad von über neunzig Prozent zu erreichen, wie die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) kürzlich errechnete. Dies erreichen die Landarbeiter mit viel Fleiss und Muskelkraft, trotz minimaler Mechanisierung und Mangel an Düngemitteln.

Mehr Proteine sind nötig

Heute stimmt die Kalorienversorgung durch Kohlenhydrate dank Mais, Reis und Kartoffeln besser als noch vor wenigen Jahren, es mangelt jedoch weiterhin an Proteinen. Nordkorea ist etwa dreimal so gross wie die Schweiz, mit ähnlichem Anteil an Gebirgszonen. Klimatisch beschert jedoch der Einfluss von Sibirien dem Land lange und sehr harte Winter. Die Landwirtschaft wird zudem durch eine Trockenzeit im Frühling und eine heftige Regenzeit im Sommer erschwert. Da das Land über grosse, nicht ackerbaufähige Hügel- und Bergregio-

Rinder gehören dem Kollektiv. Die genügsame einheimische Rasse wurde bis anhin fast nur als Zugtier im Ackerbau genutzt. Nun sollen die Tiere durch das Einkreuzen von Holstein oder Grauvieh auch zu Milch- und Fleischlieferanten werden. An Projekttreffen wird fleissig notiert.



nen verfügt, etabliert die Regierung dort mehr Milch- und Fleischproduktion. FiBL-Fachleute reisen in Abständen in das Hochland von Sepho, wo sie im Rahmen ihrer Projekte mit zwei Kollektivbetrieben von je rund 1000 Hektaren, hauptsächlich Grünland, zusammenarbeiten. Sepho bedeutet «drei Kanonen», was sinnbildlich für Wind, Schnee und Regen steht. Gemeinsam mit dem landwirtschaftlichen Kollektiv, wurden im harschen Klima von Sepho zahlreiche Praxisversuche in Pflanzenbau und Tierzucht angelegt, die über längere Zeit von den Kollektivmitgliedern selbstständig durchgeführt und abschliessend gemeinsam mit dem FiBL ausgewertet wurden.

Die Arbeiter lieben die neuen Kälber

Da die von Nordkorea favorisierten Holstein auf Kraftfutter angewiesen sind, das auf dem knappen Ackerland angebaut werden muss, empfahl das FiBL, in Sepho mit der einheimischen Rasse zu arbeiten, die hervorragend an das Klima angepasst, äusserst robust und genügsam ist. Diese Tiere wurden jedoch bis anhin nur als Zugtiere verwendet und eignen sich weder für Milch- noch für Fleischproduktion. Das FiBL empfahl daher das Einkreuzen von Grauvieh, einer ebenfalls genügsamen, nicht allzu grossen Zweinutzungsrasse.

Auf Wunsch der lokalen Projektpartner wurden Tiere der einheimischen Rasse zu 70 Prozent mit Holstein und der Rest mit Grauvieh per künstlicher Besamung, die in Nordkorea verbreitet ist, gedeckt. Der Grauviehnachwuchs löste eine solche Begeisterung aus, dass im Folgejahr 70 Prozent mit Grauvieh gekreuzt wurden. «Die Kälber sind einfach wunderbar kräftig und gesund», war die Rückmeldung einer Landarbeiterin, die wie viele andere in die Tiere geradezu vernarrt ist.

Ganzjähriger Weidegang: Not und Tugend zugleich

Kooperative Tierfarmen in bergigen Gebieten füttern ihre Tiere auch im Winter fast ausschliesslich mittels Weidegang. Oft sammeln die Kollektiven Wildgras und Blätter, um Winterfutter zu produzieren. Nur wo Ackerbau möglich ist, stehen Mais- und Sojastroh als Winterfutter zur Verfügung. Die weit verbreiteten Naturwiesen beginnen erst spät im Frühjahr zu wachsen und im Spätsommer bereits abzutrocknen.

Heu wird in der Regel im Spätsommer gesammelt, wenn die Nährwerte gering sind, aber die Quantität grösser und das Trocknen einfacher ist. Für eine verbesserte Futterproduktion finden Praxisversuche mit dem FiBL statt, wo etwa neben der dort üblichen Streifensaat die Breitsaat getestet wurde. Die meisten Betriebe verwenden jedoch kaum Futter aus Kunstwiesen. Auch Silage wird in der Regel nur für Schweine produziert, deren Anzahl jedoch gemäss Statistiken der FAO von sechs Millionen im Jahr 1990 auf heute zwei Millionen sank. Dafür stieg die Anzahl der Ziegen zwischen 1996 und 2002 von 0,8 Millionen auf 2,7 Millionen – ein Erfolg des Regierungsprogramms «Tiere essen Gras» von vor zwanzig Jahren. Dennoch bleibt das Land nach wie vor für Lebensmittelknappheit und Hungersnöte gefährdet und ist deshalb weiterhin von internationaler Lebensmittelhilfe abhängig. *Stefan Schürmann, FiBL*



FiBL-Projekte in Nordkorea

FiBL Deutschland ist seit 2011 an EU-Projekten in Nordkorea beteiligt, finanziert von EuropeAid. *fra*

www.fibl.org > Projekte > DPR Korea

Kleinvieh wie Ziegen dürfen zur Selbstversorgung gehalten werden. Ackerbaufähige Flächen sind nur begrenzt verfügbar, die Mechanisierung ist minimal. Auf den besten Flächen wird Reis gepflanzt, das Grundnahrungsmittel der Bevölkerung. *Bilder: FiBL*



Knospe-Rebfläche nimmt zu



Weinjahr 2017

2017 nahmen die Knospe-Rebflächen um schätzungsweise 140 Hektaren zu – eine erfreuliche Entwicklung. Umgestellt wurde vor allem in den Kantonen Wallis, Neuenburg und Waadt. Das Wallis ist mit rund 130 Hektaren nach wie vor grösster Produzent. Der späte Frost im April führte bei einigen Betrieben zu grösseren Ausfällen. Durch den darauffolgenden trockenen und warmen Sommer war dafür der Mehltaudruck im Durchschnitt eher gering. Auch die Kirschesigfliege verursachte 2017 eher weniger Schäden als in vergangenen Jahren. Durch die hohen Temperaturen im Spätsommer wurde 2017 früh geerntet. Bezüglich Richtlinien beschäftigt nach wie vor das Thema Biorebjungpflanzen. Ein entsprechendes Förderprojekt mit dem FiBL ist für 2018 vorgesehen. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

Mehr Schwein und Kuh

In den ersten drei Quartalen 2017 wurden im Biosegment kaum mehr Banktiere und Lämmer wie im Vorjahr geschlachtet. Es fehlt für Erstere noch immer an geeigneten Mastremonten. Mit einem Plus von dreizehn Prozent beim Verarbeitungsvieh tendiert das Angebot in die richtige Richtung, dennoch liegen die Produzentenpreise auf höchstem Niveau, denn die Nachfrage ist gross. Die Ausmast von Kühen auf dem eigenen Betrieb hat also Potenzial. Bei den Kälbern ist ein leichter Rückgang zu verzeichnen. Die gemeldeten Schlachtmengen von Knospe-Schweinen sind um rund acht Prozent angestiegen. Die Steigerung war gewünscht und wurde durch einen überschaubaren Kreis von Vermittlern vertraglich mit den Produzenten geregelt. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

BIO
Aktuell

Marktinfo

Produzentenrichtpreise, Richtpreise franko Handel sowie Preisempfehlungen für die Direktvermarktung.

www.bioaktuell.ch > Markt

www.gemuese.ch

www.swissmilk.ch

BIO *Aktuell.ch*

Die Plattform der Schweizer
Biobäuerinnen und Biobauern

**Lebensmittel erzeugen – ein Beruf mit
Zukunft – jetzt anmelden**

www.bio-schule.ch
Wir freuen uns auf Dich

Agenda

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

Grundbildung

Umstellung auf Biolandbau

Veranstalter
Inforama

KURSPROGRAMM

Vermarktung
MO 22. Jan. 2018, 9 bis 16 Uhr
Inforama, Bärau

Aufzeichnungen / Kontrolle
MI 14. Februar, 9 bis 16 Uhr
Burgain, Alberswil

Boden / Düngung
MO 12. März, 9 bis 16 Uhr
Schwand, Münsingen BE

Auskunft
Niklaus Sommer, Inforama
Tel. 031 636 42 68
niklaus.sommer@vol.be.ch

Anmeldung
Kurssekretariat Inforama
Tel. 031 636 42 40
apps.be.ch
www.inforama-weiterbildung.ch
Anmeldefrist:
Jeweils 14 Tage vor Kursbeginn

Einführung in den Biolandbau

Veranstalter
Plantahof

Der Einführungskurs besteht aus 5 Kurstagen. 2 Kurstage sind obligatorisch und können zur Pflichtausbildung von Bio Suisse angerechnet werden.

KURSPROGRAMM

Kurstage 1 und 2:
haben bereits stattgefunden

Kurstag 3
Bodenfruchtbarkeit, Düngung,
Futterbau
MI 10. Januar, 9 bis 16 Uhr

Kurstag 4
Tierhaltung, Fütterung,
Tiergesundheit
MI 7. Februar, 9 bis 16 Uhr

Kurstag 5
Biodiversität und Ackerbau
MI 21. März, 9 bis 16 Uhr

Auskunft, Anmeldung
Plantahof, Martin Roth

Tel. 081 257 60 76
martin.roth@plantahof.gr.ch

Einführungskurs Biolandbau

Veranstalter
Strickhof Lindau, BBZ Arenenberg,
Landwirt. Zentrum SG

KURSPROGRAMM

Kurstag 1
Ziele des Biolandbaus, Anforderungen und Richtlinien, Organisation der Kontrolle
DO 11. Januar 2018
9 bis 16 Uhr
Strickhof Lindau

Kurstag 2
Tierhaltung, Schwerpunkt Rindvieh
DO 11. Januar
9 bis 16 Uhr
Landw. Zentrum SG, Flawil

Kurstag 3
Futterbau, Hochstammobstbau,
Biodiversität
DO 25. Januar
9 bis 16 Uhr
Landw. Zentrum SG, Flawil

Kurstag 4
Bioackerbau, Schwerpunkt Boden
und Pflanzenernährung
DO 22. Februar
9 bis 16 Uhr
BBZ Arenenberg, Salenstein

Kurstag 5
Bioackerbau, Schwerpunkt
Unkrautregulierung
DO 1. März
9 bis 16 Uhr
Strickhof Lindau

Auskunft
Auskunft erteilen die kantonalen
Bioberatungsstellen

Anmeldung
Kurssekretariat Strickhof
Tel. 058 105 98 22
charlotte.baumgartner@strickhof.ch
www.strickhof.ch
Anmeldefrist: 4. Januar 2018

Richtlinien

Was gilt neu im Biolandbau?

Welche Änderungen in den Vorschriften (BioV, Bio Suisse, ÖLN) sind vorgesehen? Die Experten der Bio Test Agro geben kompetent Auskunft und beantworten Ihre Fragen.

Wann und wo
Im Januar 2018
Verschiedene Daten und Orte
Angaben: www.bio-test-agro.ch

Veranstalter
Bio Test Agro

Referenten
Experten von Bio Test Agro AG,
Bio Suisse und der reg. Bioberatung

Information
Bio Test Agro AG
Tel. 031 722 10 70
www.bio-test-agro.ch

Ackerbau

Bioackerbautagung

Die Tagung zu aktuellen Themen und Projekten im Bioackerbau wird dieses Jahr doppelt geführt, einmal am FiBL und einmal in der Schwand. Schwerpunkte: neue Anbautechniken, Sortenempfehlungen, Nährstoffversorgung.

Wann und wo
① MI 17. Januar 2018
FiBL, Frick AG

② DO 18. Januar 2018
Bioschwand, Münsingen BE

Auskunft
Hansueli Dierauer, FiBL
Tel. 062 865 72 65
Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Obstbau, Beeren

Bioobst- und Biobeerenkurs

Vermittlung der theoretischen und praktischen Grundlagen des Bioobst- und Biobeerenanbaus zur Betreuung einer Erwerbs- oder einer Selbstversorgeranlage.

Wann und wo
Winterkurs:
10. bis 12. Januar 2018
FiBL, Frick AG

Sommerkurs:
24. 5. / 7. 6. / 29. 8. 2018
Inforama Oeschberg und
Bioobstbaubetriebe Kt. BE

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

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

Bioobstbautagung

Die jährliche Tagung für Praktiker, Forscherinnen und Berater zu neuen Erkenntnissen im Bioobst- und Biobeerenanbau. Mit Beiträgen zu Anbautechnik, Pflanzenschutz, Sorten- und Unterlagewahl sowie Informationen zu den Entwicklungen im Markt.

Wann und wo
FR 26. Januar 2018
FiBL, Frick AG

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

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

Rebbau

Bioweinbaukurs

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

Wann und wo
SA 17. März 2018, 9 bis 12 Uhr
SA 9. Juni, 9 bis 12 Uhr
SA 7. Juli, 9 bis 12 Uhr
SA 1. September, 9 bis 12 Uhr
Jan. 2019 (Datum noch offen)
Inkl. Degustation
Weingut Stammerberg,
Stammheim und Nussbaumen

Leitung: Fredi Strasser, Agronom ETH und Biowinzer

Auskunft, Anmeldung
Tel. 052 740 27 74
fredi-strasser@stammerberg.ch
www.stammerberg.ch
Anmeldefrist: 4. März

Gemüsebau, Garten

Jahrestagung Biogemüse

Das jährliche Treffen der Biogemüsebranche.

Thema
Wie wird unser Gemüse in Zukunft gezüchtet?
Ideenaustausch zu Markt, Politik und Verbänden.

Wann und wo
MI 10. Januar 2018, Olten

Leitung
Martin Koller, FiBL

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

Kräuterheilkunde für Haus und Hof

Themen
Räuchern, Salben erstellen, Wildkräuter sammeln und verarbeiten, Ernten im Kräuter-

garten, Grundlagen einer Hausapotheke, Bäder und Wickel für Mensch und Tier.

Wann

MI 24. Januar 2018:
Salben und Räuchern
MO 13. August:
Hausapotheke
DO 29. November:
Wellness und Wickel

Wo

Plantahof, Landquart GR

Information

Martin Roth, Plantahof
Tel. 081 257 60 76
martin.roth@plantahof.gr.ch

Anmeldung

www.gr.ch
Anmeldefrist: 15. Jan. 2018

Tierhaltung, Tiergesundheit

Provieh-

Stallvisiten

NEUE WIEDERKÄUER- FÜTTERUNGSSTRATEGIE

Ab 2018 tritt das GMF-Obligatorium für Knospe-Betriebe in Kraft. Anhand von Futtermittelanalysen des Betriebes wird diskutiert, wie eine art- und leistungsgerechte Fütterung aussehen kann.

Wann und wo

DO 14. Dezember 2017
13 bis 15.30 Uhr
Fam. Etter, Wydihof, Unterseen BE

Referent

Christophe Notz, FiBL

Veranstalter

Inforama, Bio Suisse, FiBL,
Bärner Biobure

EIGENREMONTIERUNG FÜR BIOSCHWEINEZÜCHTER

Kurs für Einsteiger wie auch für Personen, die bereits Erfahrungen mitbringen. Neben einem theoretischen Input finden zwei praktische Übungen statt.

Wann und wo

DO 25. Januar 2018
9.30 bis 15.30 Uhr
Suisag, Sempach LU

EINFÜHRUNGSKURS FÜR PROVIEH- ARBEITSKREISLEITER/INNEN

2-tägiger Kurs für Biobäuerinnen und -bauern, die interessiert sind, einen Provieh-Arbeitskreis zu leiten.

Wann und wo

6./7. Februar 2018
Ort noch offen

Information

www.provieh.ch
provieh@bio-suisse.ch

Biolegehennen- tagung

Aktuelle Themen rund um die Legehennenhaltung werden präsentiert und diskutiert: Informationen zum letzten Kontrolljahr, Neues aus der Forschung sowie weitere Themen. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG Bio-Ei Suisse statt.

Wann und wo

DO 25. Januar 2018
FiBL, Frick AG

Leitung

Veronika Maurer, FiBL

Anmeldung

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

Kälbermast an Müt- tern und Ammen

Biokalbfleisch ist gefragt. Aber viele Kälber verlassen den Biomilchviehbetrieb und gelangen in den konventionellen Handel. Die Mast von Kälbern am Euter der Mutter oder einer Ammenkuh kann hier eine sinnvolle Lösung sein. Welche Erfahrungen mit der Mast liegen vor?

Wann und wo

DO 8. Februar 2018
Ort noch offen

Leitung

Claudia Schneider, FiBL

Anmeldung

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

Grundausbildung Bioimkerei

Mehrtägiger Kurs für Anfänger und Einsteigerinnen. Wichtigste Themen: Umstellung der eigenen Imkerei, Auswinterung, Schwarmzeit und Vermehrung, Naturwabenbau, Krankheiten und Parasiten, Fütterung, Richtlinien, Kontrolle und Zertifizierung

Wann und wo

SA 17. März 2018
SA 14. April 2018
SA 5. Mai 2018
SA 2. Juni 2018
SA 7. Juli 2018
SA 4. August 2018
SA 1. September 2018
FiBL, Frick

Leitung

Salvador Garibay, FiBL

Information, Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat

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

Natur, Boden

Pestizidreduktion: Alpbewirtschaftung

Gemäss Direktzahlungsverordnung müssen auf Alpen die Problempflanzen bekämpft werden. Wie können Alpen biologisch, also ohne den Einsatz von Herbiziden, sachgerecht bewirtschaftet werden?

Wann und wo

DI 12. Dezember, 9 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung

Franz J. Steiner, FiBL

Anmeldung

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

EM: Effektive Mikroorganismen

Wirkungsweise und Anwendungsgebiete von EM-Produkten in der Landwirtschaft kennen(lernen), Erfahrungsaustausch unter Anwendern, Praxisbericht.

Wann und wo

DI 30. Januar 2018
9.15 bis 16 Uhr
Plantahof, Landquart GR

Information

Martin Roth, Plantahof
Tel. 081 257 60 76
martin.roth@plantahof.gr.ch

Anmeldung

www.gr.ch
Anmeldefrist: 9. Jan. 2018

Verarbeitung, Vermarktung

Handwerkliche Verarbeitung von Biolebensmitteln

Das FiBL startet eine neue Kursreihe «Handwerkliche Verarbeitung von Biolebensmitteln». In der Auftaktveranstaltung verdeutlichen Fachleute von Slow Food bis Industrie die Bedeutung der handwerklichen und / oder traditionellen Herstellung für die Biobranche.

Wann und wo

MO 15. Januar 2018
FiBL, Frick AG

Kursleitung

Regula Bickel

Anmeldung

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

Handw. Verarbei- tung: Essig und Senf

Herstellung von Bioessig und Anregungen zu Biosenf: vom Rohstoff zum Produkt. Anforderungen an Rohstoffe, Herstellungsverfahren, Sensorik, Handel und Gastronomie.

Wann und wo

DI 16. Januar 2018
9 bis 17 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung

Regula Bickel und
Sigrid Alexander, FiBL

Anmeldung

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

Handw. Verarbei- tung: Fermentieren

Fermentierte Lebensmittel sind in aller Munde. Altbekanntes wird neu interpretiert, Historisches aus anderen Ländern wird populär.

Themen

Herstellung, gesundheitliche und gesellschaftliche Aspekte. Mit Degustation.

Wann und wo

MO 5. März 2018
FiBL, Frick AG

Leitung

Regula Bickel, FiBL

Anmeldung

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

Kennzeichnung Bioprodukte

Wie deklariere ich richtig? Praktische Umsetzung der Anforderungen der Lebensmittelverordnung sowie der Richtlinien von Bio Suisse und Demeter. Mit vielen Beispielen und Übungen.

Wann und wo

DI 13. März 2018
FiBL, Frick

Leitung

Regula Bickel, FiBL

Anmeldung

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

Marktplatz

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

BIETE

Zu verpachten: **Bioland** in Wolhusen, Kanton Luzern.
Tel. 079 749 28 00

Zu verkaufen

Schöner Brunnentrog, L 2 m, Melkmaschine Alfa, komplett, 1 Schnellheizboiler, 1 Viehweideantenne, 1 Bandsäge, 1 leichte Motorsäge, günstig, 1 Kalberstand für Transporte, neu, 1 Stallventilator, 1 Motorrückenspritze, 1 Strohhäcksler, 1 Waschtrog für Melkmaschine, 1 Kästli-Stallapotheke
Tel. 071 755 27 09, mittags

SUCHE

Seit Längerem hege ich (48-j., w.) den Wunsch, ein kleines, gemütliches BnB auf dem Land (vorzugsweise Frankreich) zu führen. Das Rüstzeug hätte ich dazu, nur fehlt mir der Mut, es alleine zu meistern. Darum suche ich eine Person (männlich oder weiblich, jung oder alt) mit gleichen Ambitionen. Bist du Realist und fühlst dich angesprochen?
bnb.frankreich@bluewin.ch

Messen

Biofach 2018

Die internationale Biomasse: Zukunftsfragen, Markt, Branchentrends, Produktneuheiten, Trends.

Wann und wo
14. bis 17. Februar 2018
Messezentrum, Nürnberg

Weitere Informationen
www.biofach.de

Seminarhotel Möschberg
Grosshöchstetten BE

Veranstalter
Bioforum Schweiz

Referenten
Carla Hoinkes, Public Eye
Amadeus Zschunke, Sativa
Michael Gysi, Agroscope
Floriane Köchlin,
Forscherin / freischaffende Autorin

Auskunft und Anmeldung
www.bioforumschweiz.ch/mbg
Anmeldeschluss: 27. Dez. 2017

Diverses

Möschberg-Gespräche

Thema
Wer sät, der erntet. Aber: Was säen wir genau? Politische, wirtschaftliche und ethische Einflüsse in der Saatgutzüchtung.

Die Veranstaltung ermöglicht mit Referaten und Workshops einen Austausch zwischen interessierten Menschen und Fachpersonen über zukunftsfähige Entwicklungen in der Landwirtschaft.

Wann und wo
SO 7. bis MO 8. Januar 2018

Landwirtschaftliche Tagung

Mit neuen Ergebnissen aus der Forschung, Beispielen aus der praktischen Arbeit mit biodynamischen Präparaten und der Möglichkeit zum Austausch. Workshops, Kurse und Führungen.

Präparate-Fachforen zu
Weinbau, Lebensmittel, tropische Landwirtschaft, Präparate im Alltag, Bodenfruchtbarkeit, Heilpflanzen-/Kräuteranbau

Wann und wo
7. bis 10. Februar 2018
Goetheanum
Dornach SO

Auskunft und Anmeldung
www.sektion-landwirtschaft.org

Nürnberg, Germany
14.-17.2.2018

Zutritt nur
für Fachbesucher

BIOFACH2018

into organic

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

NACHHALTIG BEEINDRUCKEND. IHRE WELTLEITMESSE.

Freuen Sie sich auf die einzigartige Angebotsvielfalt von mehr als 2.700 Ausstellern, die Sie mit konsequent zertifizierten Bio-Lebensmitteln begeistern. Erleben Sie die Networkingplattform für die gesamte Bio-Branche mit ihrem hochkarätigen Fachkongress und tauchen Sie ein in die Themenwelten:

- Neuheiten und Trends
- Erleben und Entdecken
- Wissen und Lernen

Informieren Sie sich schon heute:
BIOFACH.DE

im Verbund mit

VIVANESS2018

into natural beauty

Internationale Fachmesse
für Naturkosmetik

INFORMATION

Handelskammer
Deutschland-Schweiz
T +41 (0) 44 283 61 75
F +41 (0) 44 283 61 00
catherine.jesel@handelskammer-d-ch.ch

VERANSTALTER

NürnbergMesse
T +49 9 11 86 06-49 09
F +49 9 11 86 06-49 08
besucherservice@nuernbergmesse.de

TRAGEN SIE DEN
TERMIN DIREKT IN
IHREN KALENDER EIN.



Leserbriefe

«Insekten sind drastisch reduziert»

Zum Artikel «Biolandbau fördert Nützlinge enorm», Bioaktuell 8 | 17

Herr Pfiffner beschreibt im Artikel, dass die Anzahl und Artenvielfalt an Insekten in der konventionellen Landwirtschaft stark reduziert ist – im Vergleich zum Biolandbau.

Ich kann Ihnen bestätigen, dass noch vor etwa 15 Jahren sehr viel mehr Insekten vorhanden waren. Ich habe seit den 1970er-Jahren ein kleines Sommerhaus am Murtensee neben dem Camping Salavaux. Schön eingebettet im Waldgürtel des Seeufers. Damals konnten wir nach dem Einnachten, wenn wir die Lampe über dem weissen Tisch anzündeten, nur noch schnell etwa eine halbe Stunde sitzen. Nach dieser kurzen Zeit waren der Lampenschirm und der ganze Tisch übersät mit einer Unmenge von sehr unterschiedlichen Insekten. Heute sind jedoch auch nach zwei Stunden nur ein paar Mücken und manchmal ein paar andere Insekten zu sehen. Ob sich die Vogelwelt auch dezimiert hat, kann ich nicht beurteilen, denn im Frühling scheint das Vogelkonzert noch intakt und wunderbar zu tönen, ausser dass es nicht mehr viele – wenn überhaupt – Nachtigallen hat.

Dies nur eine kleine Beobachtung aus einer Ecke der Schweiz, die gemäss Behörden unter Naturschutz steht und eine, von aussen gesehen, intakte Natur zu sein scheint.

Marianne Mantel
Bern

«Kein Kunstdünger für Bio»

Zur Rubrik Ausgesprochen «Die Kunst des Düngens», Bioaktuell 8 | 17

Als ich diesen Text im Bioaktuell las, war ich sprachlos: Sie, Frau Bodenmann, propagieren den Einsatz von synthetischem Stickstoff im Biolandbau! Und das in einem, von mir mitfinanzierten Bioheftli! Damit sägen Sie am stärksten Pfeiler der Biolandwirtschaft. Gerade das Verbot von synthetischem Stickstoff in der Biolandwirtschaft ist deren grösste Stärke.

Dr. Hans Müller, den Sie arg verunglimpfen, kannte ich persönlich. Er war ein hochintelligenter Mann und hat das komplexe Problem sehr früh erkannt. Seine Theorie, die er anhand von vielen wissenschaftlichen Versuchen erhärtete, lautete richtig zitiert wie folgt:

- Synthetischer Stickstoff, der übrigens von Fritz Haber für die Explosivstoff-Produktion der deutschen Rüstungsindustrie «erfunden» wurde, ist ätzend und wasserlöslich. Er schafft ein anaerobes Mikroklima und schädigt damit die Bodenlebewesen. Synthetischer Stickstoffdünger ist daher ein schlechter Dünger.
- Organische Substanzen, die eine aerobe Rotte durchlaufen haben, wie etwa gut gemachter Kompost, belüftete Gülle, Rottmist oder oberflächlich eingearbeitete Gründüngungen, aktivieren das Bodenleben. Solche Substanzen sind daher gute Dünger zu bezeichnen.
- In einem gut belebten Boden werden die Pflanzen gesünder

ernährt, und Schadorganismen wie gewisse Pilze oder Bakterien haben eine kleinere Chance zur Ausbreitung. Durch die Vielfalt der Mikroorganismen können sich auch unabhängige, stickstoffbildende Bakterien bilden – ähnlich den Knöllchenbakterien.

- Man soll alles tun, was den Boden-Mikroorganismen nützt – und alles vermeiden, was ihnen schadet!
- Der Biobauer muss seine Arbeit nach guter, landwirtschaftlicher Praxis (GAP) verrichten!

Seit über dreissig Jahren setze ich diese Thesen von Dr. Müller konsequent um, darum verstehe ich Ihr Problem nicht, Frau Bodenmann. Die von mir verwendeten organischen Dünger werden richtig aufbereitet und fachgerecht eingesetzt und sind darum unbedenklich. Es gibt dabei keine Transporte über grosse Distanzen.

Trotz dem permanenten Manko an Stickstoff auf dem Suisse-Bilanz-Papier haben unsere Kulturen eine schöne Farbe, einen anständigen Ertrag und eine gute Qualität. Seit fünfundzwanzig Jahren bauen wir rund vier Hektaren Freilandgemüse an, davon alle zwei Wochen einen Satz verschiedener Salate – und das Ganze ohne Bewässerung! Sogar in diesem extrem trockenen Jahr hat das funktioniert, weil unsere Böden gesund und durchlässig sind. Das ist effizient und ressourcenschonend.

Warum sollte ich also synthetischen Stickstoff einsetzen? Warum meine Mikroorganismen im Boden mit Kunstdünger vergiften? Warum die Pflanzen zu grösserem Zellwachstum antreiben? Um sie danach verdursten zu lassen? Warum soll ich den Markt mit noch mehr austauschbarer Massenware belasten? Um die Produzentenpreise zu drücken?

Ich gehe davon aus, dass der grösste Teil meiner Berufskollegen, ob Bio oder Nichtbio, ihre Arbeit richtig und verantwortungsbewusst tun. Die Missstände, die Sie, Frau Bodenmann, beschreiben, verurteile ich ebenfalls. Aber auch beim Kunstdüngereinsatz können Fehler gemacht werden. Darum widerspreche ich Ihnen in aller Deutlichkeit und erkläre: Der Kunstdünger hat im Biolandbau nichts zu suchen.

Samuel Otti
Oberwil BE

«Bienenpflege statt Serbelvölker»

Zum Artikel «Bienen sollen selbst klarkommen», Bioaktuell 5 | 17

Vorab: Wer mich kennt, kennt mich als passionierten Imker, überzeugt von einer biologischen Landwirtschaft mit Bienenhaltung als deren Bestandteil. Aber eines erfüllt mich mit Sorge: Die Haltung, die den Bienen zur Unterstützung die Behandlung mit Ameisensäure nicht mehr zukommen lassen will.

Die Bienen können nicht mit der Varroa «klarkommen». Ein umgangssprachlich flapsiges Wort beinhaltet noch keinen Wahrheitsgehalt. Der Parasit kommt aus Asien und konnte dort in einem langen evolutionären Prozess mit den asiatischen Bienen durch Verhaltensanpassungen in Schach gehalten werden – eine klassische, biologisch kluge Wirt-Parasit-Beziehung. Unsere europäischen Bienen, die *Apis Mellifera*, haben gegenüber

Ausgesprochen

diesen ursprünglichen Wirtsbienen des Parasiten einen Evolutionsrückstand von bis zu zehn Millionen Jahren. Sie sind ohne diese Verhaltensanpassungen der Varroa schutzlos ausgeliefert. Solch ein Rückstand bei einem komplexen Verhaltensmerkmal kann nicht in relativ wenigen Generationen der Evolutionsbiologie aufgeholt werden! Die Evolution kennt andere Zeitdimensionen. Wir würden unsere Bienenvölker von heute aufs Spiel setzen, die bei sorgfältiger Unterstützung diese invasive Globalisierung eines Parasiten aushalten können.

Es werden immer wieder Beispiele gebracht von «Resistenzen» oder «Toleranz» gegenüber der Varroa. Diese sind aber nur unter lokalen Bedingungen nachvollziehbar: In Südfrankreich beispielsweise wurden – bei wohlgeerntet sehr mässigem Erfolg – sämtliche regionalen Schwärme gemischt. Dort ist der Genpool innerhalb der Honigbienen noch sehr breit, da sich in der Region des Mittelmeers als Rückzugsgebiet während der Eiszeit (!) diverse Unterarten der europäischen Biene halten konnten. Vergleichbares gilt für die fast isoliert gehaltenen Waldvölker von Seeley oder auf Texel – alles ganz spezifische Haltungen. Trotzdem gab es in diesen Populationen verheerende Langzeitverluste – anerkanntermassen bei Stabilisierung auf sehr niedrigem Niveau. Und die berühmten Primorsky-Bienen? Hochgelobt, massiv importiert – dasselbe in Grün. Im Überblick aller Versuche besteht Einigkeit, dass Ansätze einer genetischen Widerstandskraft leider rasch verflachen und nicht in andere Populationen übertragen werden konnten.

In dieser Situation ist guter Rat teuer und jeder weitere ernsthafte Versuch ist es wert, unternommen zu werden. Einer dieser Vorschläge ist nun, gar nichts mehr zu tun und abzuwarten, wie sich die Dynamik zwischen Parasit und europäischen Bienen insgesamt entwickelt, eben «klarkommen lassen». Aber wollen wir das? Das würde heissen, dass über viele, viele Generationen hinweg geschätzte fünf Prozent der Bienenvölker überleben würden, in weit auseinanderliegenden Populationen und mit einer kleinen Volksstärke, die ich als Serbelvölker kenne. Man könnte also schon auf der Ebene der Gattung «Biene» und für *Apis Mellifera* der Evolution ihren Lauf lassen, müsste aber auf der Ebene des Bienenvolkes und bei den einzelnen Bienen totale Verluste in Kauf nehmen. Wollen wir das? Wollen wir auch die Äpfel mit Pinselchen bestäuben oder wie in den USA nur noch mühsam aufgepöppelte, halbtote Bestäubungsbiene herumkarren? Dürfen wir das? Ideologie darf doch nicht die Realitäten ausblenden – sonst werden wir unserer Verantwortung gegenüber den Bienen und unserer Gesellschaft nicht mehr gerecht. Dies gilt umso mehr, als dass erprobte und gut abgestützte Handlungsanleitungen zum Umgang mit der Varroa vorhanden sind.

Natürlich sollte man trotzdem züchten oder weitere genetische Merkmale der Varroaabwehr finden, die die Vitalität unterstützen oder andere Betriebsweisen wie Bannwabenverfahren oder Brutentnahme ins Auge fassen. Aber bitte mit Genauigkeit, Augenmass für die Wechselwirkungen und ohne flache Begriffe. Die Natur richtet manches, aber nicht alles – und wir Menschen betreiben Agrikultur und Apikultur zu unserer Freude, unserem Nutzen und zur Pflege der Bienen.

Gerd Schur
Buch TG

Die Palmöl-Kontroverse

Palmöl in Lebensmitteln muss deklariert werden. Da Palmöl in die Kritik geriet, wird heute meist RSPO-zertifiziertes Palmöl eingesetzt. Ist RSPO genau so gut wie Bio? Die Anfänge des RSPO überzeugten auch unsere Stiftung Paneco, und wir wurden Mitglied. Wir wollten es aber genau wissen. Auf 100 Hektaren Brachland, die uns die Regierung Indonesiens zur Verfügung stellte, legten wir in Partnerschaft mit Bauern und dem RSPO sowie mit Unterstützung der Weltbank eine Plantage für eine Pilotstudie an, die zusätzlich nach indonesischen Richtlinien biozertifiziert wurde. Dies erlaubte uns, zu überprüfen, wie sich die Biodiversität in der Plantage sowie in der ökologischen Ausgleichsfläche entwickelt. Nach fünf Jahren stellten wir fest, dass die Biodiversität überall drastisch abgenommen hatte. Fazit: Ob RSPO oder Bio, eine Palmölplantage ist eine Monokultur, die Biodiversität vernichtet und angrenzenden natürlichen Lebensräumen Biodiversität entzieht. Palmöl bedroht zudem die Existenz einer eigenständigen Bauernschaft und die Lebensmittelsouveränität Indonesiens. 1990 hatte Indonesien 0,7 Millionen Hektaren Palmölplantagen, heute sind es 13,5 Millionen Hektaren. Mit dem Vormarsch der Palmölplantagen schrumpfen nicht nur Regenwälder, sondern im grossen Stil auch Reisfelder, denn beide brauchen viel Wasser und fruchtbaren Boden. Selbstständige Bauern verlieren ihr Land und werden zu Billigarbeitern mit erhöhtem Gesundheitsrisiko in den Palmölplantagen. Der vertiefte Einblick in den RSPO und die Erfahrungen in Zusammenhang mit unserer Pilotstudie bewegten uns, 2016 aus dem RSPO auszutreten und gegenüber dem RSPO eine kritische Haltung einzunehmen. Das wirklich nachhaltige Palmöl ist noch nicht auf dem Markt. Bis es so weit ist, empfehlen wir den verantwortungsbewussten Konsumenten dringend, sich an einheimische Fette zu halten und eine gesunde Küche mit Frischprodukten zu pflegen, denn in den Fertigprodukten, dort steckt das Palmfett drin!

Unsere Vision ist es, im Rahmen einer interdisziplinären wissenschaftlichen Studie eine innovative Biopflanzwirtschaft zu entwickeln – nach dem Modell der traditionellen kleinbäuerlichen Polykultur wie sie in vielen Südländern praktiziert wird.



Darin können Naturschutzgebiete, Wildkorridore und Ökotourismus integriert werden. So könnten neben nachhaltigem Palmöl auch Obst, Kakao, Kaffee, Tee, Gewürze, Heilpflanzen sowie tropische Harthölzer, Rattan oder Bambus produziert werden. Paradiesische Aussichten!

Regina Frey
Gründerin Paneco
Berg am Irchel ZH

Biofutter ist Vertrauenssache

Wir sind im Bio seit Jahren hautnah dabei

Fragen Sie uns:

- **Bio Tierfütterung**
- **Bio Getreidemarkt**
- **Bio Verkaufskanäle**
- **Bio Umstellungen**

Tel. 0800 201 200



Unsere Kundenberater sind Bio Praktiker

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



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

BIO

Aktuell

- Ich abonniere Bioaktuell für ein Jahr
10 Ausgaben Fr. 53.- / Ausland Fr. 67.-
- Ich wünsche ein kostenloses Probeexemplar von Bioaktuell
- Ich wünsche den kostenlosen Newsletter von Bioaktuell
- Ich verschenke ein Jahresabo von Bioaktuell
10 Ausgaben Fr. 53.- / Ausland Fr. 67.-
Bitte Liefer- und Zahler-Adresse angeben.

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-Mail

Datum

Unterschrift

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

**Bio-Futter vom
Familienbetrieb.**
**Für mehr muuh,
määh, grunz und
güggerügüü!**

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch