

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

6 | 18
JUNI





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
Remo Ackermann, Amlikon-Bissegg TG	079 424 39 08
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 Vollknospe
- 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 und Bio Wurstmuni, Bio Schweine, Bio und Umstell Bio Ferkel und Bio Moren.

Labinor N 10

Organischer Dünger, bestehend aus tierischen Substanzen reich an Keratin (Haaren, Rosshaar, usw.) in Form von **Granulaten**. Dank seiner organischen Proteine ist es komplett wasserlöslich.

- **10 % Stickstoff, 70 % MO** (auf rein tierischer Basis)
- **Für Getreide, Raps, Mais, Gemüsebau, Weinbau ...**
- In Bigbag 500 kg oder in Säcke (Palette 25 x 40 kg)
- **Gute Qualität, interessanter Preis**

Fragen Sie nach einer Offerte bei **Vitistim Sàrl**, rue du Rhône 12, 1963 Vétroz
Tel. 079 628 39 56
vitistim@vitistim.ch (auch bei Mühle Rytz AG)



Bio-Hof im Garten Frankreichs (Touraine)

20 Angus-Mutterkühe + Stier auf 50 ha Weide- und Heuland. Kuhstall 400 m², Pferdestall mit 10 Boxen 315 m², Hangar 250 m², Traktor Same Silver 110, Wohnhaus mit Turm 450 m² und renovierter Wohnung 95 m². Die Subventionen können übernommen werden.

Wir geben den Hof aus Altersgründen ab und erteilen gern detaillierte Auskunft:

le-petit-bois@gmx.fr

Preis: 550 000 €

Impressum

27. Jahrgang 2018

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 gedruckt: 9283 Exemplare

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

Claudia Frick /cfr (Chefred. a.i.)

Franziska Hämmerli /fra

Christian Hirschi /hir

Tanja Hoch /tja

Theresa Rebholz /tre

Katharina Scheuner /ks

Petra Schwinghammer /psh

Res Schmutz /rs (Onlineredaktor)

Tel. +41 (0)61 204 66 63

redaktion@bioaktuell.ch

Layout

Simone Bissig

Korrektorat

Susanne Humm

Gestaltungskonzept

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.ch

Inserate

Erika Bayer, FiBL

Postfach 219

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 > Magazin

Benutzer: bioaktuell-6

Passwort: ba6-2018

Titelseite: Gut eingestellt, hilft der Kreiselheuer, die Erde vom Futter zu trennen. Bild: Christian Hirschi

Silieren: Eine runde Sache

Obwohl Ägypter und Griechen das Silieren schon zur Zeit der Antike kannten, setzte der eigentliche Boom erst ab den 1950er-Jahren ein. Silieren eröffnete die Möglichkeit, hochwertiges Futter auch bei schwierigen Wetterbedingungen zu ernten. Die Erfindung der Silorundballen machte das Silieren flexibler denn je, sowohl bezüglich Erntemenge als auch Futterentnahme, Lagerkapazität, Handel und Arbeitsorganisation. All diese Vorteile wissen auch Biolandwirte zu schätzen.

Dennoch ist der immense Verbrauch von Siloballenplastik der ökologische Schwachpunkt dieser Methode: Dies zeigt sich sowohl bei der Produktion als auch bei der grossen Menge Silofolien-Abfall. Zudem kann ein Teil der Folien in den Boden gelangen. Dies ist sicher nicht der beste Weg, um Kohlenstoff im Boden zu fixieren! Da die Wickelfolie, die innert nützlicher Frist biologisch abgebaut wird, noch nicht produktionsreif ist, warten alle gespannt auf die Vorschläge der Arbeitsgruppe Siloballenfolien-Recycling. Diese Gruppe mit Vertretern aus verschiedenen Bereichen hat im Frühling die Arbeit aufgenommen, um Lösungen zur Verbesserung der Folienrecycling-Quote zu finden.

Egal ob Rundballen, Turm- oder Flachsilo, Silieren erlaubt keine Kompromisse. In dieser Ausgabe lassen uns zwei Knospe-Produzenten von Silage an ihren Erfahrungen teilhaben. Zudem finden Sie in dieser Ausgabe unter anderem einen Bericht zum ersten Schweizer Bio-Viehtag sowie einen Artikel über die Hofschlachtung auf einem Bündner Landwirtschaftsbetrieb. Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre.



Christian Hirschi, Redaktor



Inhalt

Produktion

Futterbau

6 Beim Silieren das Unheil abwenden

8 So gelingt das Silieren

Agroforst

10 Klima schützen: Jetzt Bäume pflanzen

Bio-Viehtag

12 Erfolgreich gestartet

Rindvieh

14 Stressfrei bis zum letzten Moment

Agrotourismus

16 Kindergeburtstage auf dem Biohof boomen

Verarbeitung und Handel

Bioweinpreis

18 Der Lenz ist wieder da!

Verarbeitung

20 Alles begann mit einem Käser

Bio Suisse und FiBL

22 *Bio Suisse*

25 *FiBL*

Rubriken

2 *Impressum*

4 *Kurzfutter*

27 *Handel und Preise*

28 *Agenda / Marktplatz*

31 *Leserbriefe*

Gesagt



«Wir haben sehr positive Rückmeldungen auf unsere Hofschlachtung erhalten.»

Georg Blunier, Paspels
→ Seite 14

Gezählt

175

Bioweine wurden für den Schweizer Weinpreis 2018 eingereicht.

→ Seite 18

Gesehen



Diese furchtlose Maus hat sich in einer Falle eingeknistert. FiBL-Techniker Martin Roggli staunte nicht schlecht, als er den Nager bei einer Kontrolle im Lupinen-Versuchsfeld fand. Ein Fehler beim Spannen der Falle und ein milde gestimmter Fotograf schenkten dem Tier das Leben. Da Lupinen den Mäusen so gut schmecken, werden auf einer halben Hektare bis zu einem Dutzend pro Woche gefangen. Bild: Martin Roggli, FiBL

Umfrage für Bäuerinnen

Der Alltag einer Bäuerin ist vielseitig und spannend, und die meisten möchten die Arbeit in ihrer Familie und auf dem Hof nicht missen. Trotzdem belastet viele die gegenwärtige Situation in der Schweizer Landwirtschaft. Am 28. Oktober findet zum 28. Mal an der Olma der «Tag der Bäuerin» statt mit Referaten zu diesem Thema. Das Organisationskomitee des Tages hat eine Umfrage lanciert, deren Ergebnisse als Grundlage für Diskussionen am Tag der Bäuerin dienen wird. Die Umfrage kann bis am 31. Juli 2018 ausgefüllt werden. Machen Sie mit und nehmen Sie teil an der Verlosung von 10 Mal zwei Olma-Tagestickets. *cfr*

 www.bauernzeitung.ch > Umfrage


Lungenwurm-Wetter

Bei warmfeuchtem Wetter muss damit gerechnet werden, dass Weiderinder mit Lungenwürmern infiziert werden. Rinder können zwar eine körpereigene Abwehr aufbauen, diese ist jedoch zeitlich begrenzt. So verlieren Tiere auf der Alp ihre Abwehrkräfte oder bauen keine auf und können deshalb auf der Herbstweide befallen werden. Husten Tiere im Sommer sollte mittels Kotprobe überprüft werden, ob ein Lungenwurmbefall vorliegt. Diese Analyse kostet im FiBL-Labor 22 Franken. Bei stark hustenden Tieren muss jedoch sofort ein Tierarzt konsultiert werden. *Franz J. Steiner, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Rindvieh > Parasitenkontrolle

Biokooperation Strickhof

Der Strickhof arbeitet seit diesem Jahr mit dem Biobetrieb Stiegenhof in Oberembrach zusammen und nutzt den Betrieb und seine Flächen für die Aus- und Weiterbildung sowie für die landwirtschaftliche Beratung im Biolandbau. Zudem werden verschiedene Fragen in Feldversuchen untersucht. Dieses Jahr werden Kulturen wie Quinoa, Lein, Linsen, Senf, Hirse und Leguminosen-Mischkulturen angebaut sowie Biosortenversuche zu Dinkel, Futterweizen und Mais durchgeführt. Zudem untersucht der Strickhof die Auswirkung von Untersaaten bei Brotweizensorten. *cfr*

 www.strickhof.ch > Fachwissen > Biolandbau > Biobetrieb Stiegenhof

Kurzfilme zur Landwirtschaft

Alt, jung, städtisch, ländlich, auf der Alp, bio- oder konventionell produzierend: Bauer und Bäuerin sein in der Schweiz ist vielfältig. Davon erzählt die neue Kurzfilmserie «Schweizer Bauern». Die Filme stellen sieben Schweizer Bäuerinnen und Bauern vor und geben so Einblick in die Schweizer Landwirtschaft. Zwei der Porträtierten sind die Knospe-Landwirte Tobias Stricker, Stein AG und Michael Reichmuth, Oberarth SZ. Die Bauern und Bäuerinnen geben persönliche Einblicke in ihre Betriebe und Produktionsformen und erzählen, was sie bei ihrer Arbeit bewegt. *cfr*

 www.landwirtschaft.ch/filme



Familie Reichmuth wurde porträtiert. Bild: zVg

Zu Gast bei Bäuerinnen und Landfrauen

Wozu braucht es heute noch Kochbücher, wenn es doch das Internet gibt? Zur Inspiration! Denn das Internet liefert zwar Tausende von Vorschlägen zu bestimmten Stichworten. Wie anders ist es doch, in einem Buch zu blättern, sich überraschen zu lassen und ganz unverhofft zu neuen Ideen zu gelangen. Zum Beispiel mit dem Swiss-Tavolata-Kochbuch «Zu Tisch bei den Landfrauen».

18 Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Regionen der Schweiz präsentieren jeweils drei bis vier Rezepte: Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts, traditionell und kreativ. Da gibt es den Urinkel-Dreigänger aus dem Baselland, die Tarte au vin blanc aus dem Kanton Waadt oder den Rindsbraten im Heubett aus dem Kanton Graubünden.

Den Rezepten vorangestellt sind sorgfältige Porträts, in denen Leserin und Leser etwas über die Philosophie der Bäuerin, über den Betrieb und ihren Alltag erfahren. Grossformatige Bilder ergänzen Porträts und Rezepte.

Das Buch lädt zum Schmökern ein – und zum Kochen. Man kann aber auch ein Essen bei den Bäuerinnen buchen. Der Verein Swiss Tavolata wurde vom

Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband und der Home Food Media GmbH gegründet. Frauen von Schweizer Landwirtschaftsbetrieben bekochen Gäste auf ihren Betrieben – mit hausgemachten, regionalen und saisonalen Köstlichkeiten. *ks*




Zu Tisch bei den Landfrauen

Christina Gubler und Winfried Heinze
Herausgeberin:

Schweizer Landliebe in Zusammenarbeit
mit Swiss Tavolata

Verlag Ringier Axel Springer Schweiz AG

 www.swisstavolata.ch

Vertrauenswürdigen Palmöl

Palmöl steht seit Jahren in der Kritik. Insbesondere in Indonesien und Malaysia haben grosse Palmölplantagen Regenwälder und damit auch bedrohte Tiere wie den Orang Utan verdrängt. Coop ist überzeugt, dass die Probleme im Palmölanbau mit dem Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) Standard nicht zufriedenstellend gelöst werden können. Deshalb will Coop in Zukunft auch in konventionellen Eigenmarken nur noch Bio Suisse zertifiziertes Palmöl einsetzen, da dies aus konsequent nachhaltiger Produktion stammt. In ausgewählten Eigenmarkenprodukten wird Coop Palmöl, wenn sinnvoll und machbar, ganz durch andere Öle und Fette ersetzen.

Um die Beschaffung von Bio Suisse zertifiziertem Palmöl zu gewährleisten, startet Coop noch dieses Jahr ein mehrjähriges Forschungs- und Entwicklungsprojekt unter der Leitung des FiBL und in enger Zusammenarbeit mit

Bio Suisse und Max Havelaar. Idealerweise soll das Palmöl von Kleinbauern angebaut werden, möglichst in diversen Produktionssystemen, um eine optimale Nachhaltigkeitswirkung zu er-

zielen. Dank ihrer Produktivität ist die Ölpalme für Kleinbauern in den Tropen eine sehr wichtige und nachhaltige Einkommensquelle – in Asien, Afrika und Südamerika. *Thomas Bernet, FiBL*



Biodivers und multifunktional: Ölpalmenhain eines Kleinbauern. Bild: Franz J. Steiner

Beim Silieren
das Unheil abwenden



Silieren ist eine lohnende Futterkonservierungsmethode. Für ein gutes Ergebnis im biologischen Landbau braucht es besondere Aufmerksamkeit.

Das Silieren von Gras verkürzt die Trocknungszeit erheblich, wodurch die Nährstoffqualität erhalten bleibt. Die Ganzpflanzensilage ist die häufigste und einfachste Methode zur Verwertung der ganzen Maispflanze. Wenn es allerdings schiefläuft, können unerwünschte Gärprozesse grosse Verluste verursachen. Fehlgärungen können die Qualität von Silage und Milchprodukten beeinträchtigen und die Gesundheit der Tiere gefährden.

Beim Siliervorgang wandeln spezifische Bakterien den im Futter enthaltenen Zucker unter anaeroben Bedingungen in Milchsäure um. Dabei sinkt der pH-Wert, wodurch die Einwirkung von unerwünschten Bakterien auf das Futter unterbunden wird. Vorzugsweise wird junges Futter siliert, da es wegen seines relativ hohen Zuckergehalts eine stabile Milchsäuregärung fördert. Der Trockensubstanzgehalt des Erntegutes sollte in einem passenden Bereich liegen, ideal sind Trockensubstanz-Werte von 35 bis 45 Prozent für Gras und etwa 35 Prozent für Mais. Silage muss gut verdichtet und luftdicht abgeschlossen werden. Bei kurz geschnittenem Futter ist die Gefahr von ungewollten Lufteinschlüssen geringer, da es sich besser verdichten lässt.

Nur Milchsäurebakterien für Biosilage

Landwirte tun gut daran, Bedingungen zu schaffen, die einen stabilen Gärprozess in Gang bringen, der ohne Zusätze auskommt. Bei altem, zu trockenem oder zu feuchtem Futter können für den Biolandbau zugelassene Siliermittel eingesetzt werden. Propionsäure ist verboten. Die zugelassenen, auf Milchsäurebakterien basierenden Mittel sind in der FiBL-Betriebsmittelliste aufgeführt und in zwei Kategorien eingeteilt: Die Produkte der ersten Kategorie (Ziffer 6-6-1) fördern die Milchsäuregärung und unterbinden unerwünschte Gärungen. Diese Siliermittel enthalten in erster Linie homofermentative Milchsäurebakterien, das heisst solche, die den vorhandenen fermentierten Zucker fast ausschliesslich in Milchsäure umwandeln. Diese Mittel kommen hauptsächlich bei zu feuchtem oder zu altem Siliergut zum Einsatz.

Paradoxerweise ist gutes Futter, das viel Milchsäure aus umgewandeltem Zucker enthält, nach einem korrekt abgelaufenen Gärprozess besonders anfällig auf Nachgärungen. Um diese zu verhindern, können die Siliermittel der zweiten Kategorie (Ziffer 6-6-2) eingesetzt werden. Sie wirken gegen Nachgärungen und Schimmelbildung, die vor allem bei jungem und trockenem Futter auftreten. Diese Mittel enthalten heterofermentative Milchsäurebakterien, die neben Milchsäure auch einen Teil Essigsäure produzieren. Wegen der Essigsäure verliert das Futter zwar etwas an Schmackhaftigkeit, doch die Säure vermag die Organismen zu stoppen, die für die Nachgärungen verantwortlich sind.

Leguminosen silieren ist anspruchsvoll

Viele biologisch wirtschaftende Landwirte setzen auf leguminosenreiche Grünfutmischungen, die proteinreich sind und Stickstoff aus der Luft binden können. Bei den Leguminosen nimmt der Proteingehalt mit zunehmendem Alter weniger schnell ab als der Energiegehalt. Leguminosen, die siliert werden, sollten daher vorzugsweise eher früh gemäht werden. Der Silierschnitt sollte spätestens beim Erscheinen der Blütenknospen erfolgen. Zudem verholzen Klee- und Luzernestängel mit zunehmendem Alter stark, sodass sich das Siliergut weniger gut verdichten lässt.

In der nebenstehenden Infobox sind die Siliergrundregeln aufgelistet. Wer diese einhält, darf mit guter Silagequalität rechnen, egal ob im Hoch- oder im Flachsilo, als Rundballen oder Siloschlauch. Nichtsdestotrotz braucht es Gespür und Erfahrung, damit die Silage gelingt. *Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner*



Nach einem Schnitt ohne Aufbereiter lohnt es sich, einmal hochtourig zu zetten.




Siliergrundregeln

- Nur sauberes Futter von guter Qualität silieren
- Spätestens bei Beginn Rispen-schieben mähen
- Futter anwelken
- Siliergut zerkleinern
- Zügig einsilieren und gut verdichten
- Silo rasch und luftdicht verschliessen

Quelle: SVS-Merkblatt 1

Schweizerische Vereinigung für Silowirtschaft

In der Deutschschweiz sind die Siloproduzenten in der Schweizerischen Vereinigung für Silowirtschaft (SVS) organisiert. Diese vertritt die Interessen der Deutschschweizer Siloproduzenten gegenüber Behörden und Öffentlichkeit. Die SVS publiziert die 4-mal jährlich erscheinende «Silo-Zytig», die sich ausschliesslich mit Silothemen befasst.

 www.silovereinigung.ch

Noch nicht mal eingewickelt und schon ein Rabenmagnet. Ist der Ballen erst mal eingewickelt, picken die Vögel gerne die Folie auf, was zu grossen Verlusten führen kann. *Bilder: Christian Hirschi*



Silorundballen erhöhen die Flexibilität bei der Produktion ebenso wie bei der Verfütterung. Bild: Fotolia

So gelingt *das Silieren*

Wir haben zwei Knospe-Milchproduzenten besucht, die einen Teil des Futters silieren. Sie verraten uns ihre Tipps und Tricks rund um das erfolgreiche Silieren von Grünfutter.

Patrick Philipona ist Betriebsleiter eines Milchwirtschaftsbetriebs mit 60 Kühen in Marsens FR auf rund 1000 m ü. M. Im Jahr 2013 hat er begonnen, verschiedene Käsespezialitäten des Typs Gruyère, Reblochon, Raclette und Tomme sowie Quark herzustellen und so einen Teil seiner Milch direkt zu vermarkten. Eine hohe Silagequalität ist für ihn entscheidend, weil seine Käseproduktion durch Auswirkungen von schlechter Silage Schaden nehmen könnte.

Boris Beuret ist Biomilchproduzent in Corban JU. Auf seinem 40 Hektaren grossen Betrieb produziert er Molkerei-



Patrick Philipona aus Marsens FR stellt Käse her und hat deshalb hohe Ansprüche an die Silagequalität. Bild: hir

milch mit einer 60-köpfigen Montbéliarde-Herde. Silage ist für ihn eher eine Ausweichoption, wenn er sein Futter nicht als Heu einbringen kann.

Welche Strategie verfolgen Sie beim Silieren?

Patrick Philipona: Das Silieren ist für mich eine strategische Option, die es mir ermöglicht, qualitativ hochwertiges Grundfutter zu ernten. Da ich einen Teil meiner Milch selber zu Käse verarbeite, erlaube ich mir bezüglich der Qualität absolut keine Kompromisse. Ich ziehe es vor, die Graspilage sehr gut anzuwelken, denn bei zu feuchtem Siliergut steigt die Gefahr von Buttersäuregärungen, wodurch meine Käseproduktion gefährdet würde. Den grössten Teil des Siliergutes verwende ich zur Befüllung meines Fahrsilos. Ich bringe das Gras mit einem Ladewagen ein, der mit 36 Messern ausgestattet ist. Vom Rest presse ich Rundballen. Rundballen mache ich auch, wenn die Wetterlage nicht genügend stabil ist, um die ganze Fläche auf einmal abzumähen. Auch mit dem Mais wird ein Fahrсило befüllt. Nur ein kleiner Teil wird für die Anschlussfütterung im Herbst zu Silorundballen gepresst.

Boris Beuret: Eigentlich bin ich gar kein Silofan und ich verfolge eher das Ziel, möglichst wenig Silage herzustellen. Mein Heustock ist mit einer Belüftung ausgerüstet, sodass das Silieren eigentlich nur als Ausweichoption bei unsicherem Wetter in Frage kommt. Ich bevorzuge eindeutig getrocknetes Raufutter. Meine Erfahrungen lassen mich sogar vermuten, dass sich Silage negativ auf das Klauenhorn auswirkt. Der Hauptanteil des Maises dient zur Befüllung des Fahrsilos, nur einen kleinen Teil presse ich zu Rundballen. Gras siliere ich ausschliesslich in Form von Rundballen.

Verwenden Sie einen Aufbereiter beim Mähen?

Philipona: Ich mähe mit einer neun Meter breiten Schmetterlingsmähkombination. Alle Mähwerke sind mit Aufbereitern ausgestattet, die ich beim Mähen von Siliergut systematisch nutze. Wenn es nicht allzu viele Maulwurfshügel hat, verzichte ich bei günstigen Wetterbedingungen auf das Zetten, weil das Futter von den Mähwerken aufgeschüttelt und auf der ganzen Mähbreite verteilt wird. Nur der Frontmäher legt das gemähte Gras zwischen die Traktorräder ab.

Beuret: Ich benutze keinen Aufbereiter. Ich habe zwar einen gekauft, diesen jedoch nach einer oder zwei Heusaisons weiterverkauft. Zum einen schadet diese Maschine den Insekten, insbesondere den Bienen, zum anderen lasse ich den Boden zwischen den Mähschwaden lieber etwas abtrocknen, bevor ich das Mähgut breit verteile. Ich bin überzeugt, dass sich damit Schäden am Boden und an der Grasnarbe vermeiden lassen.

Verwenden Sie Siliermittel?

Philipona: Ich verwende keine kommerziellen Siliermittel. Hingegen verteile ich Schotte auf dem Flachsilohaufen, um das Erntegut mit Milchsäurebakterien zu «impfen».

Beuret: Seit ich auf Bio umgestellt habe, habe ich keine mehr eingesetzt. Zuvor habe ich einmal Hilfsmittel beim Silieren von Mais verwendet, und zwar im Jahr 2003, als es extrem trocken war. Ich lege eher Wert darauf, das Erntegut gut zu verdichten, um Nachgärungen vorzubeugen.

Welches ist der optimale Schnittzeitpunkt fürs Silieren?

Philipona: In erster Linie ist das Wetter ausschlaggebend. In der Regel siliere ich nicht vor Mai, weil der Ertrag bei sehr frühem Schnitt zu gering ausfällt. Das optimale Entwicklungsstadium ist meiner Meinung nach der Beginn des Rispschiebens der Knaulgräser. Ein weiteres hilfreiches Indiz liefert die Milchmenge, die die Kühe aus dem eingegrasteten Grünfutter einer Parzelle produzieren. Bei hoher Milchproduktion, das heisst bei «milchigem» Futter, ist der optimale Silierzeitpunkt erreicht.

Beuret: Für mich gilt es immer, einen Kompromiss zwischen Erntemenge und Qualität zu finden. In der Regel ist das Optimum um den 15. Mai erreicht.

Was tun Sie, wenn die Bedingungen nicht ideal sind?

Philipona: Eine Parzelle, die mit Feldmaushügeln durchsetzt ist, heue ich wegen des Verschmutzungsrisikos lieber, sofern das Wetter dies zulässt. Bei zu intensiver Bearbeitung muss allerdings mit Qualitätseinbussen gerechnet werden. Ist der



Für Boris Beuret aus Corban JU ist Silieren nur eine Ausweichoption, er produziert vor allem Heu. Bild: hir

Boden nicht ganz abgetrocknet, fülle ich den Ladewagen wegen des Verdichtungsrisikos nicht bis zum Maximum. Liegt das Gras flach, richte ich den Mäher so aus, dass er sich leicht nach vorne neigt. Der Erdanteil, der mit dem Futter ins Silo gelangt, sollte in jedem Fall möglichst gering sein. In meinen Wiesenbeständen, die luzernereich sind, kann ich das Futter auch trocknen und zu Würfeln verarbeiten.

Beuret: Ich versuche nichts zu erzwingen, aber ab einem bestimmten Zeitpunkt muss man trotz Risiken vorwärtsmachen. Wichtig ist, sorgfältig zu arbeiten, unnötige Bodenverdichtung zu vermeiden und die Maschinen so einzustellen, dass die Silage nicht mit Erde oder anderen Verunreinigungen verschmutzt wird. Wenn ein feuchter Boden zu stark verdichtet wird, ist der Wiederaufwuchs beeinträchtigt, und gemäss meinen Erfahrungen keimen dann vermehrt Blacken.

Wie ist die botanische Zusammensetzung der Wiesen, die Sie silieren?

Philipona: Da ich hauptsächlich Naturwiesen mähe, übersäe ich regelmässig mit Englischem Raygras. Der Klee kann sich in unseren Lagen nicht dauerhaft halten. Ich finde, Raygras unterdrückt die Blacken und in Reinkultur weist es gute Nährstoffgehalte auf. Es ist protein- und ertragreich. Meine Ackerflächen bestelle ich mit einer luzernereichen Mischung. Trotz vieler Vorteile liefert diese Pflanzenart ein trockenes Futter mit eher niedrigem Zuckergehalt, das sich weniger gut zum Silieren eignet.

Beuret: Ich säe hauptsächlich Futterbaumischungen mit Luzerne, Weissklee und Englischem Raygras. Bei der Wiesenanlage im Frühjahr setze ich auf Hafer als Deckfrucht. Das liefert einen guten Ertrag und die Silage eignet sich sehr gut zur Fütterung der Galtkühe.

Die Delegiertenversammlung hat beschlossen, ab 2022 nur noch Schweizer Knospe-Futter und maximal 5 Prozent Kraftfutter einzusetzen. Bereitet Ihnen das Probleme?

Philipona: Das Problem bei der Beschränkung auf Schweizer Knospe-Futter liegt darin, dass es nicht genügend davon auf dem Markt gibt. Deshalb werden die Gesuche für Ausnahmegenehmigungen und auch die Betrugsfälle zunehmen. Auch befürchte ich, dass dieser Beschluss den vermehrten Import von verarbeiteten Bioerzeugnissen nach sich zieht, was dem Biogedanken zuwiderläuft. Für mich wird es auch schwieriger werden, hochwertige Luzerne zu finden. Unser Klima ist nicht zu vergleichen mit dem Klima von Frankreich oder Italien.

Beuret: Obwohl Montbéliarde-Kühe gut mit weniger Kraftfutter zurechtkommen, werde ich mit diesen Vorgaben versuchen, den ersten Schnitt früh anzusetzen, um möglichst viel qualitativ hochwertiges Futter auf dem Betrieb zu produzieren. Mein Hauptproblem wird sein, dass ich keine importierte getrocknete Luzerne mehr kaufen kann. Sie ist ein ausgezeichnetes Milchviehfutter und ich bin mir nicht sicher, ob die Schweizer Produktion Schritt halten kann. Das war im Übrigen der Grund, weshalb Bio Jura an der Delegiertenversammlung von Bio Suisse einen Antrag einreichte, der vorsah, den Anteil des Schweizer Knospe-Futters auf 90 Prozent zu beschränken, doch der Antrag wurde knapp abgelehnt. Dennoch, diese Beschlüsse folgen einer bestimmten Logik und werden sich mittelfristig positiv auswirken.

Interview: Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner

Klima schützen: Jetzt Bäume pflanzen

Coop unterstützt Knospe-Landwirte und -Verarbeiter bei Klimaprojekten wie Agroforst, landwirtschaftlichen Kleinbiogasanlagen und Kompostierung. Interessierte können sich bewerben.

Es ist ein ungewöhnliches Weizenfeld. 80 Bäume bilden darin fünf schnurgerade Reihen. Gepflanzt wurden sie von Jean-Philippe Barilier und seinem Sohn Jonathan. Gemeinsam bewirtschaften sie einen 35 Hektar grossen Knospe- und Demeter-Betrieb mit Ackerkulturen und Reben in Romanel-sur-Morges im Kanton Waadt. Die Bäume pflanzten sie im Rahmen des Projekts «Agroforst» von Coop. Mit Projekten wie diesen kompensiert Coop einen Teil seines Ausstosses an klimaschädlichen Gasen: Die Bäume wandeln das Kohlendioxid (CO₂) in Biomasse um und entziehen es so der Atmosphäre. Geleitet wird das Coop-Projekt von der Klimaschutz-Stiftung myclimate, Bio Suisse und der WWF sind Projektpartner (siehe Kasten).

Jean-Philippe Barilier liebäugelte bereits seit Längerem mit der Agroforstwirtschaft. «Ich hatte ein Foto gesehen, auf dem in Frankreich grosse Mähdrescher unter einer Baumreihe das

Getreide droschen, das hat mich fasziniert», erzählt er. Sein Sohn Jonathan habe sich von der Faszination anstecken lassen und während seiner Ausbildung als Winzer das Wahlfach Agroforst an der landwirtschaftlichen Schule besucht. «Danach war für uns klar, dass wir auf unserem Betrieb mit Agroforst beginnen wollen», ergänzt Jonathan Barilier. Bereits vor zwei Jahren haben die Bariliers rund 20 Obstbäume in einer Ackerparzelle gepflanzt. «Wir haben keine Dauerwiesen, da auf dem Betrieb seit vielen Jahren kein Vieh mehr steht, deshalb stellte sich für uns die Frage gar nicht, ob wir die Bäume in offenes Ackerland oder in Dauerwiesen pflanzen», erklärt Jonathan Barilier. Da die ersten Erfahrungen mit den Bäumen und der Bewirtschaftung positiv waren, überlegten sie, noch weitere Bäume zu pflanzen. Zeitgleich erfuhren sie, dass Coop Agroforstprojekte in der Schweiz unterstützt und bewarben sich erfolgreich.

Holz, Obst und Artenvielfalt

Bei der Planung und der Auswahl der Bäume wurden die Bariliers von myclimate und der landwirtschaftlichen Beratungszentrale Agridea unterstützt. Coop fördert im Rahmen seines Klimaschutzprojektes Agroforstanlagen mit unterschiedlichen Arten von Wildobst- und Laubbäumen, die sich für die Holz- und die Obstproduktion eignen – also Baumarten, die heute nur noch selten angepflanzt werden. «So trägt das Projekt nebst dem Klimaschutz auch zur Artenvielfalt bei», erklärt Christian Som, Projektleiter beim WWF im Bereich Konsum und Wirtschaft.

Im vergangenen Herbst haben die Bariliers elf verschiedene Baumarten gepflanzt, beispielsweise Vogelkirsche, Elsbeere, Wildbirne, Edelkastanie, Stieleiche und Wildapfel. Vor der Pflanzung legten die Bariliers längs durchs Feld zwei Meter breite Wiesenstreifen im Abstand von 24 Metern an. Die Ackerflächen lassen sich so mit den üblichen Bearbeitungs- und Erntegeräten bewirtschaften.

Die meisten der gepflanzten Baumarten liefern wertvolles Holz. «Wir haben mit den Bäumen langfristig in den Betrieb investiert, ich werde den Verkauf des Holzes wohl nicht mehr als aktiver Landwirt erleben», sagt Jonathan Barilier. Je nach Baumart werden bis zum Verkauf und Fällen des Baumes noch mindestens 40 Jahre vergehen.

Regelmässige Pflege ist nötig

Damit das Holz später zu einem guten Preis verkauft werden kann, muss die Qualität stimmen. Deshalb müssen die Bäume regelmässig gepflegt werden. So sind die unteren Neuaustriebe am Stamm in den ersten Jahren zu entfernen, damit sich Stämme entwickeln, aus denen später lange und astfreie Bretter gesägt werden können. Die hoch angesetzte Krone hat einen weiteren Vorteil: Die Ackerkulturen können bis nahe an die Baumreihe bewirtschaftet werden.

Für den Schnitt der Bäume werden die Bariliers im Rahmen des Coop-Klimaschutzprojekts von der Agridea geschult. Damit die Bäume gedeihen, sind auch aufmerksames Beobachten und ganzjährige Pflege wichtig. Johanna Schoop, Agroforstspezialistin bei der Agridea, sagt dazu: «Die Bäume sind eine zusätzliche Kultur auf dem Betrieb, sie müssen entspre-



Jonathan Barilier kontrolliert einen Wildbaum, den er letzten Herbst für das Coop-Agroforst-Projekt gepflanzt hat. Bild: Bettina Kahlert



Jean-Philippe und Jonathan Barillier bewirtschaften auf ihrem Hof seit Kurzem auch Bäume, nebst Weizen, Soja, Sonnenblumen, Raps, Lein, Buchweizen, Senf und Kunstwiese. Bild: Claudia Frick

chend gepflegt werden.» So müssen die Jungbäume beispielsweise vor Mäusefrass geschützt werden. Der Grasstreifen sollte kurzgehalten werden und die Baumscheibe regelmässig gehackt werden, damit sich nicht zu viele Mäuse einnisten.

Als Standort für die Bäume eignen sich die meisten Flächen, abzuraten ist von staunassen oder flachgründigen Böden. Als Ackerkultur im Agroforst eignen sich fast alle Ackerkulturen, einzig sehr wärme- und lichtbedürftige Arten sind ungünstig. «Bei Mais führt der Schattenwurf der grossen Bäume zu einem relevanten Ertragsverlust», erklärt Johanna Schoop. Die bisherige Erfahrung zeige, dass der Ertragsausfall durch die Bäume bei den übrigen Ackerkulturen gering sei. «Wenn die Bodenbearbeitung bis nahe an die Bäume erfolgt, wurzeln die Bäume schnell in die Tiefe und konkurrenzieren so die Ackerkulturen kaum um Wasser und Nährstoffe».

Wichtig für den Klimaschutz

Landwirte erhalten für viele Wildobstarten dieselben Direktzahlungen wie für Hochstammobstbäume. Bäume wie Eichen oder Linden sind davon jedoch ausgenommen. In einigen Kantonen werden zusätzliche Gelder im Rahmen von Landschaftsqualitätsprojekten bezahlt. Diese Gelder puffern den Mehraufwand für Pflanzung und Pflege der Bäume aber nicht vollumfänglich ab. «Die Förderung aus dem Coop-Klimaschutzprojekt unterstützt zusätzlich in der ersten Phase der Agroforstanlage», erklärt Bettina Kahlert, Leiterin Ressourceneffizienz bei myclimate, und unterstreicht: «Agroforst ist eine sehr gute Möglichkeit, um einen Beitrag an den Klimaschutz zu leisten. Solche Projekte benötigen relativ geringe Investitionen und binden trotzdem eine beträchtliche Menge an Kohlenstoff aus der Atmosphäre, wobei die Menge von der Grösse des Baumes abhängt.» Auch wenn die Bäume später gefällt werden, bleibt ein Teil des Kohlenstoffes gebunden in den Wurzeln und im Holz, wenn dieses zu Möbeln oder Bauholz weiterverarbeitet wird. Gefällte Bäume sollten ersetzt werden, damit die neuen Bäume weiteren Kohlenstoff binden können.

Die Fläche von Agroforstsystemen in der Schweiz wird momentan auf ungefähr 100 Hektar geschätzt, klassische Obstgärten nicht mitgerechnet. «Coop sucht nun nach 20 bis 30 weiteren Landwirte, die einen Agroforst anlegen und sich so im Klimaschutz engagieren», ruft Bettina Kahlert zur Teilnahme am Projekt auf. *Claudia Frick*




Coop unterstützt Projekte zu Agroforst, Mistkompost und Kleinbiogasanlagen


Coop unterstützt seit 2007 Klimaschutzprojekte, die zur Reduktion von klimaschädlichen Gasen führen. Damit kompensiert Coop den Treibhausgasausstoss aller unvermeidbaren Flugtransporte, Geschäftsreisen und coop@home-Lieferfahrten. Seit 2017 finanziert Coop auch drei Klimaschutzprojekte in der Schweiz. Die Projekte richten sich an Landwirte und Verarbeiter, die für «Coop Naturaplan» oder «Miini Region» produzieren. Die Projekte werden von der Stiftung myclimate geleitet, Bio Suisse und WWF sind Projektpartner. Folgende Projekte werden gefördert:

- Anlage von Agroforst, um Kohlenstoff in der Biomasse der Bäume zu binden: Coop unterstützt den Kauf von hochstämmigen Wildobst- und Wertholzbäumen für die Obst- und Holzproduktion auf Acker- und Wiesland mit je 75 Franken pro Baum. Die Mindestanzahl Bäume pro Betrieb liegt bei 20 Bäumen. Zusätzlich erhält der Landwirt eine kostenlose Erst- und Zweitberatung für die Standort- und Sortenwahl sowie die Pflege der Bäume.
- Bau von Kleinbiogasanlagen, um die sonst entstehenden Methanemissionen aus der Haltung von Nutztvieh zu reduzieren: Coop unterstützt den Bau der Anlage mit einem einmaligen Beitrag von rund 700 Franken pro GVE.
- Kompostierung von Stallmist für die Nutzung als Dünger, um die Methanemissionen des Stallmistes zu reduzieren: Coop unterstützt den Bau der Anlage mit einem einmaligen Beitrag von rund 20 Franken pro Tonne Frischmist.

Informationen zum Projekt und Bewerbung

 www.myclimate.org/coop
www.taten-statt-worte.ch/356
→ Bettina Kahlert
bettina.kahlert@myclimate.org
Tel. 044 578 78 48

Fachauskünfte zu Agroforst

 www.agroforst.ch > Publikationen > Publikationen und Dokumente Schweiz > Agroforstsysteme
→ Johanna Schoop
johanna.schoop@agridea.ch
Tel. 021 619 44 55

Erfolgreich gestartet

Alles drehte sich ums Rindvieh am ersten Bio-Viehtag der Schweiz auf dem Vollweidebetrieb Burgrain.

In den beeindruckenden Ökonomiegebäuden des Burgrain fanden 14 Themenposten, Praktikerreferate und ein Ausstellerbereich spielend Platz. «Als Bioviehhalter nahm ich am Bio-Viehtag mit grossem Interesse teil», sagt Urs Brändli, Präsident von Bio Suisse. «Insbesondere das Fachsimpeln mit meinen Berufskollegen war für mich von grossem Nutzen.» Die Dimensionen am 12. Juni in Alberswil stimmten, es blieb genug Raum für den spontanen Austausch von Fachpersonen und Praktikern zu den brennenden Themen wie Fütterung, Zucht und Tiergesundheit.

Heuer fand der Bio-Viehtag das erste Mal statt. Mit 800 Personen nahmen bereits halb so viele Interessierte teil wie am letztjährigen Bio-Ackerbautag – ein guter Start.

Der Bio-Viehtag wurde unterstützt von: Bäuerinnen und Bauern, Coop Fonds für Nachhaltigkeit, Albert Koechlin Stiftung, Bio Inspecta, Bio Suisse, FiBL, BBZN Luzern, Agroscope, AGFF, HAFL, Bio Luzern, Agrovision, Pächtergemeinschaft Burgrain und weiteren Organisationen.

Ab jetzt alle zwei Jahre

Alternierend zum Bio-Ackerbautag soll nun alle zwei Jahre der Bio-Viehtag stattfinden, der nächste also im Jahr 2020. Der nächste Bio-Ackerbautag findet am 13. Juni 2019 auf Sigis Biohof Schwand in Münsingen BE statt. *Franziska Hämmerli*



Viel Kraftfutter, wenig Kraftfutter oder Vollweide: Die HAFL hat Fakten zur unterschiedlichen Effizienz von Fütterungssystemen.



Das Forum ist stets gut besucht: Praktikerinnen und Praktiker teilen ihre Erfahrungen in Kurzreferaten.



«Kuhflüsterer» Philipp Wenz wird seinem Namen gerecht: Nur mit Signalen der Körpersprache bringt er Kühe stressarm in den Klauenstand. Das einzig Laute ist der Klaps, der bisweilen nötig ist, wenn eine Kuh die Signale ignoriert. *Bilder: Marion Nitsch*



Franz J. Steiner zeigt: «Entrecotes aus Milchrassen-Weidemast sind gleich gross und dank intrazellulärem Fett gar schmackhafter als beim Masttier.»



Anet Spengler Neff erläutert die standortgerechte Zucht gemeinsam mit Landwirten, die ihre SF-, OB-, Kiwi-Cross- und Grauvieh-Tiere präsentieren.



Kamille und Co. im Kälberstall: FiBL und Brunnmatt Hof präsentieren traditionelle Anwendungen von Arzneipflanzen.



Trockenstellen ohne Antibiotika ist möglich. «Wichtig sind ein gutes Management, eine genaue Beobachtung der Tiere und allenfalls der Einsatz von Komplementärmedizin», erklärt Ariane Maeschli vom FiBL am Themenposten zur Reduktion von Antibiotika.



Keine Trennung von der Herde, kein Stress: Bei der Hofschlachtung bleiben die Tiere entspannt. Bild: Tina Sturzenegger

Stressfrei bis zum letzten Moment

Die Trennung von der Herde und der Transport in den Schlachthof lösen bei Rindvieh viel Stress aus. Die Hofschlachtung ist eine Möglichkeit, diesen zu vermeiden.

Ein feuchter, lauer Juniwind streichelt die mit Mohnblüten übersäten Getreidefelder um den Biohof Dusch in Paspels GR. Auf dem etwas oberhalb des Dorfes gelegenen Betrieb von Georg und Claudia Blunier wurden in den letzten Monaten vier Grauvieh-Kälber und ein Grauvieh-Stier für die Fahrt in den Schlachthof verladen. Das Besondere daran: den Transport haben sie nicht mehr miterlebt, weil die Familie Blunier die Tiere auf dem Hof tötet. «Wenn du dich dafür einsetzt, deinen Tieren das bestmögliche Leben zu geben, und dann feststellst, dass du in der letzten Stunde diesem Anspruch nicht genügen kannst, ist dies sehr schade», schildert Georg Blunier. «Wir wollten etwas gegen die Stresssituation unternehmen, die beim Lebendtransport entsteht und haben das Konzept der Hofschlachtung entwickelt, das wir seit Kurzem für die Tiere unserer Grauvieh-Mutterkuhherde anwenden.»

Auf die Idee für die Hofschlachtung kamen Georg und Claudia Blunier aufgrund der Variante mit Gewehrschuss auf

der Weide (Weideschlachtung), wie sie von Nils Müller und Claudia Wanger auf dem Hof «Zur Chalthe Hose» in Forch ZH praktiziert wird. «Dem Tier die Fahrt zum Schlachthof zu ersparen, erschien uns als gute Lösung, unserem Anspruch an das Tierwohl gerecht zu werden», erzählt Georg Blunier. Der Einsatz eines Gewehres hingegen kam für den Landwirt nicht in Frage, da er kein Jagdpatent besitzt und neben dem Tierarzt und dem Metzger nicht bei jeder Schlachtung noch eine weitere Person auf den Hof bestellen wollte. Bluniers verbringen viel Zeit im Stall bei ihrem Grauvieh, sodass die Herde menschliche Nähe gewöhnt ist und ein naher Kontakt zu den Kälbern möglich ist. «Bei Tieren, die ruhig bleiben, wenn man ihnen nahekommt, ist die Betäubung mit dem Bolzen eine Option.»

Wettlauf gegen die Zeit

«Das Projekt Hofschlachtung haben wir in Eigeninitiative realisiert», erklärt Georg Blunier. «Wir haben aber sehr viel Unterstützung und Zuspruch von Nils Müller und Claudia Wanger erhalten.» Die Hofschlachtung ist mit den bestehenden Gesetzen vereinbar. Die nationale Verordnung verlangt, dass zwischen dem Entbluten und dem Ausnehmen maximal 45 Minuten vergehen. Die konkrete Ausgestaltung des Prozesses regeln die Kantone individuell. In einem ersten Schritt kontaktierte der Landwirt einen Metzger mit kleinem

Schlachtbetrieb aus der nahen Umgebung. «Das Ausnehmen alleine nimmt schon viel Zeit in Anspruch, weswegen man nicht weit fahren kann. Kleine Schlachtbetriebe sind eher dazu fähig, diesen gedrängten zeitlichen Rahmen flexibel umzusetzen.» Für den Metzger bedeutet die Hofschlachtung einen kleinen organisatorischen Mehraufwand, weil er für die Schlachtung auf den Hof fahren muss. «Unser Metzger war trotz des Zusatzaufwandes offen für die Hofschlachtung, weil es auch für ihn von Vorteil ist, wenn das Tier tot bei ihm ankommt», erläutert Georg Blunier.

Alltäglichkeit suggerieren

Nach der Zusage des Metzgers besprach der Landwirt die Idee mit dem Bündner Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit. Im Kanton Graubünden muss das zu schlachtende Tier räumlich vom Rest der Herde separiert werden können. So erweiterte Georg Blunier den aus Holzpalissaden bestehenden Kälberfressplatz an der äussersten Fressposition um ein Selbstfanggitter aus Metall. «Das zu schlachtende Tier locken wir gewöhnlicherweise mit Futter an. Sobald es im Fressgitter fixiert ist, wird ein schwenkbares Trenngitter geschlossen, um es vom Rest der Herde zu trennen.» Zuerst kontrolliert ein Tierarzt den Gesundheitszustand des lebendigen Tieres. Ist alles in Ordnung, setzt der Metzger den Bolzen an und betäubt es. «Ideal ist, wenn das Tier nicht realisiert, dass etwas Nichtalltägliches vor sich geht und es bis zum letzten Moment stressfrei ist. Bis jetzt war das bei allen fünf Hofschlachtungen so, weil die Situation ähnlich war, wie bei einer normalen Fütterung», freut sich Georg Blunier. Auch der Rest der Herde reagiert nicht negativ, eher leicht neugierig auf das Geräusch des Bolzens und das zusammensackende Tier.

«Nach der Betäubung ziehen wir das Tier mit dem Frontlader am Traktor am Hinterbein auf und lassen es über einem Behälter ausbluten.» Dafür musste Familie Blunier ein Stück Boden betonieren und versiegeln, damit kein Blut im Boden versickert, falls etwas neben das Becken tropft. «Das Tier und das Blut verladen wir dann in einen speziellen Anhänger, der für die Weideschlachtung konzipiert wurde: Er hat ein Spülbecken mit fließendem Wasser und ist flüssigkeits- und blickdicht», erklärt Georg Blunier. Jeder Arbeitsschritt des Schlachtprozesses ist in einem Dokument festgehalten, das klar definiert, wann wer was macht. «Für die Hofschlachtung muss man mindestens zu zweit sein. Die Betäubung und das Entbluten darf nur durch eine fachkundige Person wie einem Metzger ausgeführt werden.» Gesetzlich ist die Hofschlachtung so geregelt, dass die Schlachtbewilligung des Metzgers auf den jeweiligen Hof erweitert wird. «Unser Hof ist sozusagen eine seiner (Filiale)», erklärt Georg Blunier. Bei der Hofschlachtung fallen verschiedene Kosten an. Dazu gehören Gebühren für Amtstierarzt und Metzger, der Kauf des Spezialanhängers (rund 12 000 Franken) und ein bis zwei Stunden zusätzliche Arbeitszeit für den Landwirt für die Vorbereitung und Reinigung der benötigten Utensilien und der Infrastruktur.

Hofschlachtung löst positive Rückmeldungen aus

Der Prozess für die Hofschlachtung steht; bei den Rahmenbedingungen gibt es Spielräume. «Jeder Betrieb, der die Hofschlachtung umsetzen möchte, kann eine Lösung für die kantonalen und betrieblichen Eigenheiten finden», glaubt Georg Blunier. Die Mehrkosten, die dabei entstehen, decken

Bluniers durch einen angepassten Fleischpreis. Viele Kunden sind bereit, für Fleisch aus Hofschlachtung ein bisschen mehr zu bezahlen. «Die Hofschlachtung löst sehr positive Rückmeldungen aus. Egal, ob es sich um unsere Kunden, Stimmen aus dem Dorf, in der Presse oder den sozialen Medien handelt, alle waren erfreut über diesen neuen Weg, den wir in der Schlachtung gehen.» *Tanja Hoch*

FiBL-Beratung zu Weide- und Hofschlachtung

→ Eric Meili

eric.meili@fibl.org

Tel. 079 236 47 18



Betriebsspiegel Biohof Dusch

Zertifizierung: Knospe, Demeter und KAG Freiland

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 28,5 ha in Bergzone 1

Betriebszweige:

- 20 Grauvieh-Mutterkühe, 21 Mutterschafe (Spiegelschafe und Coburger Fuchsschafe), 2 Turopolje-Zuchtsauen und 9 Turopolje-Mastschweine, 2 Bündner Strahlenziegen
- Direktvermarktung von Fleisch und Zuchtbetrieb für Grauvieh und Spiegelschafe
- Pflugloser Ackerbau, u. a. Weizen, Emmer, Speisegerste, Linsen-Leindotter-Mischkultur, Hirse und Ölhanf
- 160 Hochstammobstbäume

Ökologische Ausgleichsfläche: 40 Prozent

www.hof-dusch.ch



Bluniers sind überzeugt: Unabhängig vom Label kann jeder Betrieb die Hofschlachtung in Erwägung ziehen. *Bild: tja*



Ein Tag auf dem Biohof bietet die «Sensation des Alltäglichen», das mit allen Sinnen erlebt werden kann. Bilder: zVg

Kindergeburtstage auf dem Biohof *boomen*

Rund achtzig Kindergeburtstage führt Martin Blum jährlich auf seinem Biobetrieb durch. Um die Nachfrage zu befriedigen, sucht er nach weiteren interessierten Betrieben.

Sieben Kinder stehen halb erwartungsvoll, halb ängstlich in einem Halbkreis. Vor ihnen kniet der Biolandwirt Martin Blum mit einem Huhn auf dem Arm. «Seht ihr, es pickt nicht», sagt er und hält dem Huhn den Zeigefinger vor den Schnabel. Vorsichtig faltet Blum den braunen Flügel des Huhns aus: «Ein Huhn hat kein Fell, sondern ein Gefieder. Wer will das Huhn mal halten?» Jetzt kommt Bewegung in die Kinder: Alle treten einen Schritt zurück. «Arme ausstrecken», lautet Blums Kommando. Sorgsam legt er das Huhn auf die Kinderarme: «Und jetzt festhalten.» Der Gesichtsausdruck des Kindes: zwischen Glückseligkeit und Angst.

Achtzig Kindergeburtstage im Jahr

Vor sieben Jahren hat Martin Blum seinen Betrieb in Samstagen ZH auf Bio umgestellt. Ungefähr zur gleichen Zeit hatte seine Schwester in ihrer Touristikausbildung eine Marktstudie zum Thema «Kindergeburtstage auf dem Biohof» gemacht. Dabei stellte sich heraus, dass das Angebot ein Bedürfnis ist. Martin Blum hatte zu dem Zeitpunkt schon Kindergeburtstage und «Schule auf dem Bauernhof» organisiert. Mundpropaganda sei Dank: Mittlerweile ist Blums Angebot sehr gefragt.

Rund 80 Kindergeburtstage führt er im Jahr durch, fast jeden Mittwoch- und Samstagnachmittag. Vom Boom könnten auch andere Betriebe profitieren: Auf der Suche nach Partnerbetrieben hat der Landwirt vor einigen Jahren die Webseite kids-farm.ch gegründet – eine Plattform für Biobetriebe, die Kindergeburtstage anbieten.

Beim Programm gilt: Weniger ist mehr

Von den sieben Vierjährigen haben sich doch noch einige getraut, das Huhn zu halten. Wenige Minuten später ist die Scheu vor dem Pferd gering. Bald stehen drei Kinder neben



«Kinder wollen auf dem Biohof zwei Sachen: die Begegnung mit Tieren und Freiraum zum Spielen.»

Martin Blum, Biolandwirt

dem Tier und fahren ihm mit den Bürsten übers Fell. Vierjährige seien eine Ausnahme, erzählt Martin Blum, das eigentliche Angebot ist für Sechs- bis Neunjährige. «Für ältere Kinder gibt es kaum noch Anfragen, die Interessen ändern sich.»

Heute steht ein Rundgang zu den Tieren, den Hühnern, Katzen, Pferden, Schafen und Schweinen auf dem Programm, anschliessend gibt es Zvieri mit dem Geburtstagskuchen. Das

Programm bespricht Martin Blum jeweils an einem Telefongespräch mit den Eltern. Zum Grundangebot gehören 2½ Stunden Betreuung, die Teilnahme von maximal drei Elternteilen, der Geburtstagskuchen sowie Früchte und saisonale Getränke. Dieses Angebot an einem Wochentag kostet 250 Franken, an einem Samstag 280 Franken. Zusätzliche Programmpunkte sind gegen Aufpreis möglich. Sie müssen aber explizit von den Eltern gewünscht werden. «Zu Beginn habe ich oft Schatzsuchen veranstaltet, aber mit der Zeit stellte ich fest, dass die Kinder zwei Sachen wollen: die Begegnung mit den Tieren und Freiraum zum Spielen.» Deshalb lässt Martin Blum die Kinder nach dem Zvieri auf dem umzäunten Spielplatz herumtollen.



Fröhliche Kindergesichter sind das Ziel.

Das Business mit den Kindergeburtstagen läuft

Auf der Webseite kids-farm.ch sind momentan elf Betriebe aufgeführt, alle aus der Region Nord-/Ostschweiz. Martin Blum möchte weitere Betriebe aus der Deutschschweiz finden, insbesondere aus der Zentralschweiz oder aus dem Bernbiet. Die Webseite weise rund fünfzig Besuche pro Tag auf, wovon zwei Drittel über Google kommen, es werde also direkt nach Angeboten aus diesem Bereich gesucht. Auf 2019 wird Martin Blum die Webseite neu aufgleisen. «Das Business mit den Kindergeburtstagen läuft», erzählt Martin Blum. «Viele Eltern sind froh, wenn sie den Kindergeburtstag nicht organisieren und hinterher aufräumen müssen.»

Die «Sensation des Alltäglichen»

Viele Kinder wachsen heute mit sehr viel Spielzeug auf und waren schon in verschiedenen fremden Ländern. Das Programm auf dem Biohof bietet einen Kontrast, quasi die «Sensation des Alltäglichen». «Bei uns halten sie ein Huhn auf dem Arm, lernen die Tierchen im Bach kennen oder pflücken selbst halbwilde Beeren.» Und sie erhalten Freiraum: «Ich bin immer wieder erstaunt, wie lange sich die Kinder auf dem einfachen Spielplatz beschäftigen können», erzählt Martin Blum.

Exotische Tiere sind bekannter als einheimische

Wissen die Kinder heute, woher die Milch kommt? «Ja, klar», erwidert Martin Blum. «Hingegen kennt heute kaum ein Kind fünf einheimische Baumarten.» Auch die einheimische Fauna sei wenig bekannt. Viel präsenter seien exotische Tiere. Wenn Martin Blum den Kindern einen Edelkrebs unter einem Stein im Bach zeigt, rufen die Kinder oft: «Oh, ein Skorpion!»

Kaum Schwierigkeiten

Mit Disziplin hat Martin Blum keine Probleme: «Das Gros der Kinder ist megaherzig.» Ausserdem müssen sie bei ihm nicht stillsitzen und er müsse ihnen keine Lerninhalte vermitteln. Herausfordernder seien eher die Eltern: Für das bezahlte Geld verlangen sie eine klar benennbare Leistung. Martin Blum: «Hier gilt es, das, was wir tun, entsprechend zu verkaufen.»

Mittlerweile ist die Gruppe bei den Turopolje x Duroc-Schweinen angelangt. Martin Blum schneidet aus einer Randenknohle Stücke, mit denen die Kinder die Tiere füttern können. Bevor es zum Zvieri geht, drückt Martin Blum den Kindern mit der zurechtgeschnitzten Knohle noch einen Randen-Stempel auf die Hand. *Katharina Scheuner*



Interessiert, selber Kindergeburtstage anzubieten?

Wer Interesse daran hat, Kindergeburtstage auf seinem Biobetrieb anzubieten, kann den eigenen Betrieb auf der gut besuchten Webseite «kids-farm.ch» präsentieren. Von deren Gründer Martin Blum gibt es die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und das Anmeldeformular. Jährlich treffen sich die Betriebe zu einem Erfahrungsaustausch. Der Jahresbeitrag für diese Leistungen beträgt 250 Franken pro Jahr. Die Betriebe bleiben unabhängig und stellen ihre eigenen Konditionen. Auf der Webseite werden Richtpreise angegeben.

Voraussetzungen auf den Betrieben

Sicherheit: Auch wenn die Kinder beaufsichtigt werden, müssen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Agritop ist das Minimum. Idealerweise werden

darüber hinaus spezifische Massnahmen für Kindersicherheit umgesetzt (BUL-Broschüre).

Vielseitigkeit: Gemischte Betriebe bieten ein vielseitiges Angebot. Ein Streichelzoo mit vielen verschiedenen Kleintieren ist nicht nötig. Blum rät eher, mit den Kindern die Tiere zu besuchen, die sowieso auf dem Betrieb gehalten werden.

Erscheinungsbild: Nur schon aus Sicherheitsgründen muss Alteisen entsorgt werden. Aber auch darüber hinaus ist ein gepflegtes Hofbild wichtig fürs Image.

Abgetrennter Spielplatz: Nach Martin Blums Erfahrung sind keine aufwendigen Spielgeräte nötig. Bei ihm stehen diverse Holzrugel und Bretter für Wippen herum. Wichtig ist, dass der Spielplatz klar abgegrenzt und eventuell eingezäunt ist.

Interesse: Die Betriebsleiterfamilie muss ein Interesse am Umgang mit Kindern mitbringen. Kindergeburtstage sind ein lohnender Nebenerwerb.

Raum: Für kalte und nasse Tage ist ein Raum zwingend, in dem zum Beispiel das Zvieri eingenommen werden kann.

Zeit: Insgesamt wenden Martin Blum und seine Frau Daniela Ehrsam rund fünf Stunden für den zweieinhalbstündigen Besuch der Kinder auf. Dazu gehören das Gespräch mit den Eltern am Telefon, die etwaige Korrespondenz, das Kuchenbacken, der Anlass selbst sowie das Aufräumen danach.

www.kids-farm.ch

→ Martin Blum, Froh Ussicht, Samstagern ZH
martin@kids-farm.ch
 Tel. 044 784 29 94

Der Lenz ist wieder da!

Sie produzieren Solarstrom. Sie führen die erste Biorebschule der Schweiz. Sie produzieren Topweine aus PIWI-Sorten. Und jetzt sind Karin und Roland Lenz erneut «Biowinzer des Jahres».

Zwar bringen Karin und Roland Lenz auch einen Pinot noir der Spitzenklasse in die Flaschen und beweisen damit, dass sie auch im konventionellen Bereich zu den Besten gehören. Dennoch trimmen sie ihr Weingut, das Trauben von 26 Hektaren einkellert, ganz klar in Richtung pilzwiderstandsfähige (PIWI) Sorten. «Ich bin überzeugt, dass der Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln langfristig nicht mehr toleriert wird, allein schon wegen der Trinkwasserproblematik. Darum hängt die Zukunft des Weinbaus von den pilzwiderstandsfähigen Neuzüchtungen ab», sagt Roland Lenz.

Wenig Entwicklung bei traditionellen Sorten

Aus Sorten wie Sauvignier gris oder Cabernet Jura hat Lenz in den letzten Jahren immer wieder fruchtbetont-elegante Crus gekellert, die hoch benotet wurden. Trotzdem sieht er die Entwicklung bei den PIWIs noch lange nicht als abgeschlossen. «Während bei den traditionellen Gewächsen im Bereich der Neuzüchtungen nicht mehr viel geschieht und die meisten Winzer mit Sorten arbeiten, die seit Jahrzehnten oder Jahrhunderten bekannt sind, ist die Dynamik bei den PIWIs ungebrochen hoch», sagt er. So reüssierten er und seine Frau Karin dieses Jahr beim Bioweinpreis mit einem Weisswein aus

einer Neuzüchtung des jurassischen Rebzüchters Valentin Blattner, die noch nicht mal einen Namen hat, sondern unter der Züchtungsnummer Cal 32-7 geführt wird.

Dutzende von innovativen Ideen

Auf eines wartet Roland Lenz noch ungeduldig: noch robustere, sprich noch resistenterere Sorten: «Die heutigen PIWIs verfügen lediglich über eine einfache Resistenz, die sie gegen Pilzkrankungen schützt. In wenigen Jahren werden aber neue Sorten verfügbar sein, die eine zwei- oder mehrfache Resistenz aufweisen.»

Wer das Bioweingut von Karin und Roland Lenz im thurgauischen Iselisberg besucht, versteht rasch, dass hier visionäre Konzepte auf verschiedensten Gebieten umgesetzt werden. Energiemässig wird nicht nur klimaneutral gearbeitet, sondern es handelt sich um eine «Plus-Energie-Überbauung».

«Die Zukunft des Weinbaus hängt von den pilzwiderstandsfähigen Neuzüchtungen ab.»

Roland Lenz, Biowinzer

Jährlich geben sie mehr als 20 000 kWh ans Netz ab (zu Spitzenzeiten, weil der Strom über eine netzdienliche Batterie zwischengespeichert wird). Grosse Qualitätsverbesserungen erhoffen sie sich auch von der eigenen Biorebschule (der ersten dieser Art in der Schweiz), weil es ein Vorteil ist, wenn-

8 Siegerweine: Hohe Qualität in allen Regionen

36 Winzerinnen und Winzer hatten 175 Bioweine in 8 Kategorien eingereicht. Darunter waren auch Weine in der dieses Jahr neu eingeführten Kategorie Bioschaumweine. Alle Weine wurden in einem zweistufigen Verfahren blind verkostet und mit Punkten bewertet. Der Schweizer Bioweinpreis wurde am 31. Mai 2018 in der Giesserei in Zürich-Oerlikon zum fünften Mal vergeben.



Gewinner «traditionelle Rebsorten weiss»

St. Gallen AOC Walenstadt
Sauvignon Blanc 2017
Casanova WeinPur, Walenstadt SG | 17.7 Punkte



Gewinner «traditionelle Rebsorten rot»

Graubünden AOC Monolith
Pinot noir unfiltriert 2016
Weingut Obrecht,
Jenins GR | 17.7 Punkte



Gewinner «PIWI-Sorten weiss»

Luzern AOC
Solaris Barrique 2016
Bioweingut Sitenrain,
Meggen LU | 17.0 Punkte



Gewinner «PIWI-Sorten rot»

Basel-Landschaft AOC
Cabernet Jura Im Steinbruch 2016
Quergut Rebberg im Steinbruch,
Arlesheim BL | 17.4 Punkte



Biowinzer des Jahres: Bioweingut Lenz in Uesslingen TG: (v.l.n.r.) Nino Canal (Kellermeister und stv. Betriebsleiter), Roland und Karin Lenz (Betriebsleiterpaar), Géraldine Roller (Winzerin) und Daniel Rediger (Winzer). Bild: Vinum

Jungpflanzen in dem Terroir aufgezogen werden, in dem sie später auch Trauben produzieren. Und mit ihren «Hot Spots» und «Insektenhotels» optimieren sie laufend die Wirkung ihrer Ausgleichsflächen.

Versuche mit ungeschwefelten Naturweinen

Wer mit Roland Lenz diskutiert, kann zuweilen den Eindruck gewinnen, dass sich der Mann womöglich mit seinen vielen Ideen überfordern könnte. Doch dem ist nicht so. Obwohl hier überall an den Schraubchen gedreht wird, behält er stets das Ganze im Auge. Aus 31 Traubensorten keltert er zusammen mit seiner Frau Karin heute über vierzig verschiedene Weine, neuerdings versuchsweise auch ungeschwefelte Naturweine. *Thomas Vaterlaus, Chefredakteur «Vinum»*



Schweizer Bioweinpreis

Der Schweizer Bioweinpreis dokumentiert die stetig steigende Qualität der Schweizer Bioweine. Roland und Karin Lenz wurden nach 2015 zum zweiten Mal «Schweizer Biowinzer des Jahres». Sie erreichten mit ihrem bestklassierten Weisswein und ihrem bestklassierten Rotwein im Final die höchste Durchschnittsnote. Insgesamt wurden acht Siegerweine ausgezeichnet. Der Wettbewerb wird jährlich von «Vinum» unter dem Patronat von Bio Suisse durchgeführt.

www.bioaktuell > Markt > Wein



Gewinner «Cuvée weiss»

Svizzera italiana IGT Alma 2017
Azienda Agricola Bianchi,
Arogno TI | 17.4 Punkte



Gewinner «Cuvée rot»

St. Gallen AOC Walensee Süd-
wind Barrique 2016
Bosshart+Grimm Bio-Weingärten,
Berschis SG | 17.0 Punkte



Gewinner «Weine mit Restsüsse»

Terre de Sienne 2014
Christian Rossel,
Hauterive NE | 17.9 Punkte



Gewinner «Bioschaumweine»

Aargau AOC
Fricker Crémant brut 2014
Weingut FiBL,
Frick AG | 17.5 Punkte

Alles begann *mit einem Käser*

Was mit einem Pionier begann, ist heute eine Genossenschaft mit 17 Mitgliedern. Die Biokäserei Prättigau beliefert Grossverteiler und Hofläden – weitere Abnehmer sind willkommen.

Still und konzentriert arbeitet der Käser am Milchtank – seit 18 Jahren. Markus Racine steht im hellen grossen Produktionsraum der neuen Käserei. Begonnen hat er aber in einer alten, engen Dorfkäserei. Eine Pioniertat, waren doch biologische Weisschimmelkäse aus Schaf- und Ziegenmilch damals weitgehend unbekannt – bis es ein Tomme auf die Käseplatte zum 10-Jahr-Jubiläum von Naturaplan schaffte. Er schmeckte der Coop-Chefetage derart gut, dass sie ihn spontan ins Sortiment aufnehmen. Fortan konnte der Einmannbetrieb die Nachfrage nicht mehr decken. So beschlossen der Käser und sein Schafmilchlieferant Martin Büchi ums Jahr 2005, dass grössere Räume nötig seien, um zwei Käser anzustellen.

Ein Neubau von und für die Bergbauern

Ein Neubau musste her. «Dabei waren die Coop-Patenschaft für Berggebiete sowie zwei private Stiftungen ein Glücksfall. Sie beteiligten sich namhaft an den Investitionen», erzählt Genossenschaftspräsident Martin Büchi. «Den Rest übernahmen die 17 Genossenschafterinnen und Genossenschafter, von denen zehn auch Milch liefern. Ihr Anteil ist zwar eher klein, dafür tragen sie das Hauptrisiko, sie haften für allfällige Verluste.» Es vergehen über zehn Jahre, in denen Markus Racine und Martin Büchi zahllose Stunden ihrer Freizeit in Abklärungen stecken. «Wir sind alles einfache Bauern. Plötz-

lich mussten wir die Verantwortung für grosse Investitionen übernehmen», so Martin Büchi. Wertvolle Unterstützung erhielten sie dabei von pensionierten Führungskräften (siehe Kasten). Im Jahr 2016 wird die neue «Biokäserei Prättigau» in Pragg-Jenaz gebaut und Jann Walder als zweiter Käser angestellt. Dass dieser bald das Amt des Geschäftsführers von Markus Racine übernahm, war kein einfacher, aber schlussendlich der richtige Entscheid. Markus Racine ist glücklich, sich wieder ganz dem Käse widmen zu können.

Der Ferrari nimmt Fahrt auf

«Im ersten Jahr hatten wir ein Defizit, das ist normal», sagt Jann Walder. «Im zweiten Jahr, also 2017, hatten wir bereits



Die Milch wird auf 65 Grad temperiert – der einzige Verarbeitungsschritt zwischen Melken und Käsen.

eine ausgeglichene Rechnung. Diese massive Steigerung ist toll, wir dürfen uns aber nicht zurücklehnen.» Mit der neuen Käserei habe man sich einen Ferrari geleistet, der müsse aus-

Pionier Markus Racine (oben) und Betriebsleiter Jann Walder in der Produktion.



Der grosse Moment: Geschmacksprobe im Käsekeller.



gelastet werden. Jedes Kilo mehr bedeute, dass man in die Gewinnzone komme. Dafür soll der Hofladen-Sektor schweizweit ausgebaut werden. Bereits hat die Käserei einen Obstbauern aus dem Thurgau, der mit den Prättigauer Käsespezialitäten sein Sortiment komplettiert. Damit kann auch der Verkaufstiefpunkt im Bündnerland abgedeckt werden, der mit dem



«Landschaft pflegen, Milch verarbeiten, Hofladen führen: Die Wertschöpfung bleibt bei den Produzenten.»

Martin Büchi, Genossenschaftspräsident

Wegzug der Wintergäste genau dann stattfindet, wenn die Milchmenge ansteigt. Grundsätzlich bezieht jeder Verkäufer den Käse zum gleichen Preis. Coop zahlt aber etwas mehr, da die Käsestücke fixfertig für die Filialen portioniert und etikettiert werden. «Wir hätten diese Arbeit auch auslagern können», sagt Jann Walder. «Aber wir wollen den Genossenschafterinnen zeitlich flexible Nebenjobs in der Verpackung anbieten und die Wertschöpfung in der Region behalten.»

Biobäuerin trifft Konsument

Die Konkurrenz schläft nicht, also leisten die Landwirte viel Frondienst im Marketing. Erstmals gab es einen Kundentag. «Beim Käseessen auf dem Hof erleben die Verkäufer die Bauernfamilie und ihr Engagement, dadurch entsteht eine Bindung», sagt Martin Büchi. «Unsere Milchproduzenten machen deshalb auch Degustationen in den Filialen», erklärt er. Eine Kundin, der ein Landwirt von seiner Ziege Glöggi erzählt, die Alpweiden pflegt und deren Milch er täglich ins Tal bringt, verstehe einen Kilopreis von 30 Franken.

Die Sache mit dem Milchpreis

Die Genossenschafter zahlen sich selbst einen eher tiefen Milchpreis aus, denn sie wollen die Finanzen der Käserei im Griff haben. Mit allfälligen Gewinnen müssen zunächst Kredite abbezahlt werden. Der Basispreis liegt bei einem Kilopreis von 1.15 für Ziegen- und 2.90 für Schafmilch – inklusive Verkäsungszulage und Zuschläge für die silofreie Produktion. Dazu kommen individuelle Qualitätszuschläge von bis zu 800 Franken pro Monat. Der Preis ist fix für ein Jahr, es gibt keine saisonalen Zuschläge. Dafür gibt es aber eine Abnahmegarantie. Es werden zwar Jahresverträge mit monatlichen Milchmengen gemacht, man ist aber kulant, es wird keine Milch verschüttet. Die gelieferten Milchmengen können je nach Saison bei der Geissenmilch zwischen 200 und 1200, bei der Schafmilch zwischen 200 und 1000 Liter pro Tag schwanken. Das liegt daran, dass die Schafgeburten einfacher asaisonal zu gestalten sind als die der Ziegen, die zudem für die Alp oft trockengestellt werden. Die Schotte nimmt ein Bauer für seine Biogasanlage sowie momentan ein Produzent für die Alpschweine. Auch beim Fleisch arbeiten die Genossenschafter an neuen Absatzkanälen. Franziska Hämmerli



Kostenlose Beratung von Profis

Da private Beratungsdienste zu teuer waren, wandten sich die Genossenschafter an die Firma Innovage. Deren pensionierte Führungskräfte arbeiten bis auf die Spesen ehrenamtlich, wenn ein Unternehmen nicht rein gewinnorientiert ist. Das trifft auf die Käserei mit dem Ziel «Existenzsicherung für Bergbauernfamilien» zu. «Man kann keine branchenspezifische Beratung erwarten. Aber die Tipps zum systematischen Vorgehen bei Planung, Vorstandsarbeit und Marktbearbeitung waren enorm wertvoll», sagt Markus Büchi.

www.innovage.ch

Genossenschafterin Luzia Abderhalden schätzt die flexiblen Arbeitszeiten. Die Genossenschaft verarbeitet nur Biomilch. Bilder: Franziska Hämmerli



Projektideen für Gemüseforschung eingeben

Das Forum Forschung Gemüse (FFG) ist die Anlauf- und Koordinationsstelle für Anliegen aus Produktion, Handel, Verarbeitung und Beratung an die Forschung im Bereich des Gemüsebaus, so auch des Biogemüsebaus. Es wird von der Schweizerischen Zentralstelle Gemüse betreut.

Für das Forschungsprogramm 2019 nimmt das Sekretariat des Forums Forschung Gemüse (FFG) noch bis am

1. September 2018 Projektanträge entgegen. Inhaltlich soll es um Forschungsfragen zum Beispiel aus den Bereichen Freiland, Gewächshaus, Vor- oder Nachernte gehen. Neben Pflanzenschutzproblemen und allgemeinen Praxisanliegen können auch betriebswirtschaftliche Projekte für Fragestellungen eingegeben werden.

Ilona Meier, Bio Suisse

www.szg.ch > Forum Forschung Gemüse



Was sollen Forscher untersuchen? Bild: Marion Nitsch

Erfolgreiches Marketing

Zur Stärkung des langfristigen Absatzes von Biomilch hat Bio Suisse im April die Milchprodukte-Kampagne «Bio macht den Unterschied» durchgeführt. Mit knackigen Fakten wurden die Vorteile der Biomilchprodukte vermittelt. Die Kampagnenziele wurden bei Weitem übertroffen: Die Online-Banner konnten über 5 Millionen Mal gesehen werden. Mit über 30 000 Klicks wurden eine überdurchschnittlich hohe Klickrate und ebenso viele Wettbewerbsteilnehmer generiert. Die Kampagne war demnach äusserst erfolgreich und soll im nächsten Jahr wiederholt werden. Damit kann Bio Suisse auch die Investitionskosten in das Konzept und die Gestaltung besser amortisieren. Sylvia Gysin, Bio Suisse



Der online-Wettbewerb. Bild: Bio Suisse

Reform der Markenkommisionen

Die Delegierten von Bio Suisse haben im November 2017 die geplante Strukturreform der drei Markenkommisionen abgelehnt. Daraufhin hat der Vorstand eine Arbeitsgruppe eingesetzt mit den drei Präsidenten der Markenkommisionen sowie Vertretern aus dem Vorstand, der Geschäftsstelle, von Bio Ostschweiz und Biofarm. In drei Treffen diskutierten sie die offenen Fragen und empfahlen folgende Struktur und Anpassungen: Das bisherige Strukturmodell soll beibehalten werden. Zur Unterstützung der Markenkommisionen soll eine neue Stelle geschaffen werden. Zudem soll künftig in jeder Markenkommision ein Vertreter der Geschäftsstelle Einsitz nehmen, dies ohne Stimmrecht. An der Delegiertenversammlung im Herbst will der Vorstand entsprechende Anpassungen in den Richtlinien zur Abstimmung bringen. Damit würde die Rolle der drei Markenkommisionen in den Richtlinien verankert. Christian Vögeli, Bio Suisse

Daniel Bärtschi verlässt Bio Suisse per Ende Jahr

Daniel Bärtschi macht sich nach acht Jahren an der Spitze von Bio Suisse selbstständig und gibt sein Amt als Geschäftsführer von Bio Suisse auf Ende 2018 ab. Bio Suisse hat unter seiner operativen Leitung Bestmarken gesetzt: Die Zahl der Knospe-Betriebe ist kontinuierlich gewachsen und steht heute bei 6423. Gleichzeitig stieg der Umsatz bei Biolebensmitteln auf den Rekordwert von 2,7 Milliarden Franken und



erreichte einen Marktanteil von 9 Prozent. «Bio ist der Nische entwachsen, breit etabliert und ein Wachstumssegment im Lebensmittelhandel», sagt der 50-jährige Daniel Bärtschi. Für ihn sei es der ideale Zeitpunkt, das Steuer in andere Hände zu legen.

Seinen Einsatz für das Bioland Schweiz wird Daniel Bärtschi in einer anderen Rolle fortsetzen. Er macht sich als Berater selbstständig und knüpft damit an seine langjährige Führungserfahrung an. Bärtschis Kerngebiete werden Beratung und Coaching von Führungskräften, Interimsmanagement und Organisationsentwicklung sein, vor allem für Kunden mit Engagement in der Nachhaltigkeit. Bio Suisse dankt seinem langjährigen Geschäftsführer für sein grosses Engagement für den Biolandbau und freut sich, dass er sich auch in seiner neuen Tätigkeit für das Bioland Schweiz einsetzen wird. cfr

www.biosuisse.ch > Medienmitteilungen



Milchmarkt

Ab 2019 gibt es eine Vielzahl an neuen Biomilchproduzenten, welche ihre Umstellzeit abschliessen. Bereits in der Umstellzeit ist es wichtig, mit einem möglichen Abnehmer der Biomilch in Kontakt zu treten. Bio Suisse selbst kann keine Garantie für eine spätere Abnahme der Milch geben. Nach abgeschlossener Umstellphase ist jeder Biomilchproduzent dazu verpflichtet, bei einer der sechs anerkannten Biomilchorganisationen (BMO) Mitglied zu werden. Auch zu einer passenden Biomilchorganisation sollte so bald wie möglich Kontakt aufgenommen werden. Ab 2019 ist mit Wartelisten bei der Aufnahme in eine BMO zu rechnen. *Eldrid Funk, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Markt > Milch > Marktakteure

Neuer Leiter Fachgruppe Milch

Thomas Herwig wurde von der Fachgruppe Milch zum neuen Vorsitzenden gewählt. Der dipl. Landwirt bewirtschaftet seinen Milchbetrieb auf dem Rohrberg in Soyhières JU, wo bereits seit 30 Jahren Knospe-Milch produziert wird. Während der letzten zwölf Jahre war er Mitglied der Fachgruppe Milch – zunächst als Vertreter der MIBA-Produzenten und danach für die mooh. Seit 2012 ist er Delegierter von Bio Jura. Er übernimmt ab sofort das Amt von seinem Vorgänger Urs Flammer, der auf Ende April zurücktrat. Die Fachgruppe Milch ist ein beratendes Gremium und unterstützt nebst anderen Aufgaben auch den Produktmanager Milch bei Bio Suisse in Fach- und Marktfragen. *cf*

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Milch > Fachgruppe Milch



Import: Arbeitsgruppe startet

Die PräsidentenInnenkonferenz im Juni stand im Zeichen der Importpolitik von Bio Suisse. Eingeladen waren auch importierende Verarbeiter und Händler wie Coop, Varistor oder Erboristi Lendi. In sechs Gruppen wurden die vom Vorstand Bio Suisse erarbeiteten Vorschläge sowie die Anträge von Bio Genève diskutiert. Ziel war es, der Arbeitsgruppe (AG) Inputs zu liefern, damit diese Lösungen ausarbeitet. Die AG wird darüber an der PräsidentenInnenkonferenz im Oktober und der Delegiertenversammlung im November informieren. Im Dezember möchte der Vorstand den Antrag zu den Richtlinienanpassungen Import an die Frühling-DV 2019 verabschieden, damit die Diskussion zur überarbeiteten Importpolitik von Bio Suisse an den Mitgliederversammlungen in den Mitgliedorganisationen stattfinden kann. Präsident Urs Brändli ruft die Präsidenten auf, dazu Vertreter vom Vorstand und der Geschäftsstelle einzuladen. *Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

Zusammensetzung der Arbeitsgruppe Import Produzenten (inkl. Gremien):

Rudi Berli, Bio Genève / Uniterre;
Karine Contat, Biovalais; Beny Koch, QG;
Thomas Wiedmer, QG / MKA; Mathieu Glauser,
Bio Vaud; Celina Droz und Thomas Herwig,
Bio Jura; Niklaus Wynistorf, ICB AG

Verarbeitung und Handel:

Peter Lendi, Erboristi Lendi;
Michael Scheidegger und Christian Waffenschmidt, Coop; Niklaus Iten, IG Bio / Bio-Familia AG

Gremien (Nicht-Produzenten):

Christian Butscher, Vorstand;
Paul van den Berge, QG / MKI

Geschäftsstelle:

Pascal Olivier, Antenne Romande;
Jörg Schumacher, Leiter Import; Nicole Kleinschmidt, Leiterin Produktmanagement

Moderation:

Thomas Fisel

Lithografien von Rolf Knie zu gewinnen

Zurzeit ziert das Naturaplan-Jubiläumsbild von Künstler und Zirkusmensch Rolf Knie die Mehrweg-Einkaufstaschen und andere Verkaufsprodukte bei Coop. Wenn Sie eine dieser fröhlich-bunt bemalten Taschen aus rezykliertem PET erwerben, unterstützen Sie mit einem Franken das Projekt PROVIEH, das Bio Suisse gemeinsam mit dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL), der kantonalen Bioberatung und den regionalen Mitgliedorganisationen durchführt. Bio Suisse verlost für Knospe-Produzenten sechs gerahmte, original unterschriebene Lithografien des Naturaplan-Bildes von Rolf Knie. Das Kunstwerk ist Teil der Limited Edition, die 100 Exemplare umfasst und entspre-

chend nummeriert ist. Die Bilder sind nicht käuflich zu erwerben. *tja*

Verlosung, Teilnahmeschluss 31.8.2018

www.biosuisse.ch > Konsumenten > Wettbewerb



Projektanträge für Biofleisch eingeben

Bio Suisse vergibt zweckgebundene Mittel für Biofleisch an Produzenten und Forschungsanstalten. Die Tarife, die bei den lizenzierten Viehvermarktern erhoben werden, setzt Bio Suisse für vermarktungsrelevante Dienstleistungen



ein, etwa für die Tierverkehrsvignetten. Da in den letzten Jahren Überschüsse generiert wurden, werden diese für markt- und produktionsorientierte Projekte ausgeschrieben.

Tierwohl ist bei Bio Suisse ein zentrales Thema. Entsprechend werden Projekte mit folgenden Schwerpunkten berücksichtigt: Weidehaltung, gesundheitliche Prävention, Minimierung des Tierverkehrs, biospezifische Zucht, Vermeidung von Deklassierungen sowie nachhaltige und tiergerechte Fütterung. Das Resultat bzw. das generierte Wissen soll den Biovieh- und Schweinehaltern zugute kommen. Um dies zu gewährleisten gilt Folgendes:

- Das Projekt wird in einem Antrag begründet. Dieser umfasst Projektziel, Methode, Ablaufplan, Projektteam, Gesamtkosten und Finanzierung.
- Das Projekt wird durch eine Forschungsinstitution begleitet

oder anhand verschiedener Betriebsparameter sorgfältig dokumentiert.

- Das Produktmanagement erhält vom Projektleiter einen Zwischenbericht. Insbesondere falls das Projekt nicht wie geplant verläuft, wird das Produktmanagement proaktiv informiert.
- Ein schriftlicher Abschlussbericht wird vorgelegt.

Für das Jahr 2018 können sich Produzenten und Forschungsanstalten mit Fleischprojekten für insgesamt 40 000 Franken und für 2019 für 50 000 Franken bewerben. *Michèle Hürner*

Projektanträge sind an Bio Suisse einzureichen bis zum 4. September 2018.

→ Bio Suisse, Michèle Hürner
Produktmanagerin Fleisch
michele.huerner@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 43 (Di und Fr)



**ALTERNATIVE
BANK
SCHWEIZ**

Anders als Andere.

«Mit dem Kredit der ABS war es uns möglich, den Bruderholzhof zu kaufen. Das war eine enorm wichtige Unterstützung für uns.»

Andreas und Rina Ineichen, Biobauern in Oberwil im Kanton Basel-Landschaft

Mehr als ein Trend: Seit unserer Gründung fördern und finanzieren wir schweizweit die nachhaltige Landwirtschaft.

www.abs.ch



Milchviehzucht im Berggebiet

Eine am Standort und an der Tierart ausgerichtete Milchviehzucht bildet die Grundlage für eine nachhaltige und wirtschaftliche Biomilchproduktion. Dies gilt besonders für das Berggebiet. Hilfestellung bei der Umsetzung bietet die überarbeitete Neuauflage des Merkblatts «Biomilchviehzucht im Berggebiet». Ein besonderes Augenmerk gilt neben der Wahl der Zuchttiere auch den geeigneten Rassen. Praxisbeispiele veranschaulichen unterschiedliche Strategien zur Umsetzung der Zuchtziele. *tre*

Bestellen oder kostenlos herunterladen:
Merkblatt «Biomilchviehzucht im Berggebiet»
shop.fibl.org > Best.-Nr. 1586



Die standortgerechter Züchtung hilft, nachhaltig zu wirtschaften. Bild: Adobe Stock

Getreide biologisch anbauen

Getreide ist die wichtigste Kulturgruppe in der biologischen Landwirtschaft. Einen grundlegenden und kompakten Überblick zu Anbau und Vermarktung bietet das Merkblatt «Biogetreide», das komplett überarbeitet und aktualisiert wurde. Die Themen reichen von Züchtung und Sortenwahl über Anbau und Pflege bis hin zu Ernte, Lagerung und Vermarktung. Abschliessend führt das Merkblatt wichtige Adressen auf hinsichtlich Züchtung, Saatgut, Sortenempfehlungen sowie Vermarktung. *tre*

Bestellen oder kostenlos herunterladen:
Merkblatt «Biogetreide»
shop.fibl.org > Best.-Nr. 1011



Mit weitem Reihenabstand kann Getreide sogar gehackt werden. Bild: Hansueli Dierauer

Bio-Aktionsplan Aargau

Als erster Kanton in der Schweiz fördert der Aargau die Biolandwirtschaft mithilfe eines Aktionsplans. Denn die gesamte Wertschöpfungskette soll von den wachsenden Biomärkten profitieren. Der «Bio-Aktionsplan Aargau 2021» läuft von Frühjahr 2018 bis Frühjahr 2020 und fördert die Aargauer Biobranche in regionalen und nationalen Märkten. Der Fokus liegt dabei auf kleinen und mittleren Unternehmen (KMU). «Wichtige Ziele sind: 30 Prozent mehr Biofläche im Aargau, die Stärkung der Hofverarbeitung, der KMUs sowie eine gute Kommunikation mit Konsumentinnen und Konsumenten zu Bio und Regionalität», erläutert Robert Obrist, der das Projekt am FiBL leitet. Vom FiBL koordiniert, wurde der Aktionsplan mit Akteuren der Aargauer Biobranche und den Fachstellen des Kantons Aargau erarbeitet. Die EU unterstützt den Aktionsplan im Rahmen von «Bio KMU Aargau», einem Teilprojekt des grossen europäischen Projekts «SME-Organics», was wörtlich übersetzt «KMU-Bio» heisst. Das FiBL arbeitet dabei mit Partnern aus sechs Ländern Europas zusammen. *tre*

www.biokmuaargau.ch
→ robert.obrist@fibl.org

Das FiBL lädt zum Tag der offenen Tür

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL lädt zum Tag der offenen Tür ein am Sonntag, 19. August von 10 bis 17 Uhr in Frick AG. Der Tag ist eine sehr gute Gelegenheit, die Arbeitsgebiete und Projekte des FiBL kennenzulernen und mit seinen Forscherinnen und Beratern ins Gespräch zu kommen. Die FiBL-Mitarbeitenden geben Einblicke in ihre Arbeit und informieren zum Beispiel über Apfelzüchtung, GPS-Saat oder Milchverarbeitung. Das vielfältige Programm bietet unter anderem Obstbau-, Rebbau- und Laborführungen sowie Infoveranstaltungen zu aktuellen landwirtschaftlichen Themen. Die Erweiterungspläne des FiBL werden vorgestellt und Bio Inspecta informiert über Biolabels und deren Unterschiede. In der Trotte warten die FiBL-Weine darauf, degustiert zu werden, ein Bauernmarkt lädt zum Bummeln ein und für

Kinder gibt es Märlistunden und einen Spielplatz. Verschiedene Bioanbieter sorgen für ein breites kulinarisches Angebot und die Cafeteria verwöhnt die Gäste mit Kuchen und Glace. Ab dem

Bahnhof Frick fährt ein Gratis-Shuttlebus zum FiBL. *Theresa Rebholz*

www.fibl.org
→ anne.merz@fibl.org



Es gibt viel zu entdecken am Tag der offenen Tür am 19. August am FiBL. Bild: Thomas Alföldi

Gesucht landwirtschaftliches Gewerbe
für vielseitige Bioproduktion von engagierter Familie.
Lebensgrundlage für 1–2 Familien, mit mehreren
Wohnungen. EK vorhanden. Diskrete und seriöse
Abwicklung gewünscht.
Tel. 079 389 70 16

Einmachgläser mit Deckel + Flaschen

Für alle Arten von Lebensmitteln
Marmeladen / Konfi / eingelegte Früchte u. Gemüse
Sirup / Fruchtsäfte / Milch / Spirituosen

Gläser und Flaschen
in verschiedenen Grössen u. Formen
für den Profi und Privathaushalt
Gratis Mustergläser + Preisliste auf Anfrage

Crivelli Verpackungen
Via Rampa 4 - 6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84 Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com

Lebensmittel erzeugen – ein Beruf mit Zukunft

www.bio-schule.ch

Wir freuen uns auf dich.
Sigi's biohof, bioschwand und INFORAMA

Frisch ab Ernte jetzt besonders interessant:
*Bestes, blackenfreies **Heu, Emd u. Grassilageballen,**
künstlich getrocknete **Luzerne, Silomaisballen,**
(Ernte 2017) **sowie konventionelles Stroh u.**
Strohhäcksel zu fairen Konditionen!
Lieferung franko Hof auch in kleineren Mengen!
Mani Agrar Handels-AG, 3705 Faulensee
Tel. 079 772 96 52, www.mani-agrar.ch
PS. Wir **kaufen** ebenfalls laufend **inländisches**
Belüftungsheu und **Stroh** in **Knospe-Qualität!***

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, Fleischnetze, Legenestel, Futterautomaten, Tränken, Eierschächten usw.

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bio-Produkte

Ihr Partner für Bio-Futter

bio.COMPACT

Qualitätsfutter für Geflügel

- ✓ einzigartige Futterstruktur
- ✓ hervorragende Fressbarkeit
- ✓ verbesserte Futtermittelverwertung
- ✓ wenig Staub
- ✓ beste Fließbarkeit in Silos und Fütterungsanlagen

Wir beraten Sie gerne.

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

Mehr als Bio!

UFA Swiss Highspeed® Bio

- für normale bis feuchte Lagen

UFA Helvetia Highspeed® Bio

- für trockene Lagen



**Auch in der Übersaat-
version erhältlich**

UFA
SAMEN | SEMENCES

Erhältlich in Ihrer LANDI

Importstopp beim Futtergetreide



2018 ein einmaliger Rückbehalt von Fr. 1.-/dt als Sanierungsbeitrag der zweck gebundenen Mittel für die Förderung von Körnerleguminosen vom Richtpreis abgezogen. Der Rückbehalt wird von den Sammelstellen eingezogen oder vom Richtpreis in Abzug gebracht. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Beispiel

Richtpreis Futterweizen	Fr. 87.-/dt
Rückbehalt	– Fr. 1.-/dt
Produzentenpreis	<u>Fr. 86.-/dt</u>

Übernahmebedingungen

→ www.bioaktuell.ch > Markt > Ackerkulturen > Richtpreise

Brotgetreide

An der Richtpreisrunde von Ende Juni haben sich Produzentenvertreter, Verarbeiter und Importeure auf eine Anpassung der Richtpreise für Biobrotgetreide geeinigt.

Die Richtpreise für Weizen (Fr. 106.-/dt) und Roggen (Fr. 95.-/dt) bleiben auf dem Niveau des Vorjahres. Der Richtpreis für Dinkel sinkt um Fr. 4.- und beträgt neu Fr. 110.-/dt.

Es wurde zudem entschieden, die Zahlung nach Proteingehalt um ein Jahr zu verlängern. Zuschläge erfolgen ab einem Proteingehalt über 13 %, Abzüge ab einem Proteingehalt unter 12 %. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Futtergetreide

An der Richtpreisrunde Ende Mai wurden die Richtpreise der Marktentwicklung angepasst: Für Gerste, Hafer, Triticale und Körnermais sinkt der Richtpreis um einen Franken pro Dezitonne. Da sich bei Gerste, Hafer, Triticale und Körnermais nahezu eine Vollversorgung in der Schweiz abzeichnet, wurde zudem ein Importstopp für Gerste, Hafer und Triticale ab dem 15. Juli 2018 beschlossen und die Vermarktung von Umstellware (U1/U2) bei Gerste, Hafer und Triticale ab Ernte 2018 eingeschränkt. Den Produzenten werden für diese Produkte im Herbst die konventionellen Richtpreise ausbezahlt. Die Sammelstellen machen einen Rückbehalt in der Höhe der Preisdifferenz zwischen Bio und Konventionell. Dieser wird im Februar ausbezahlt, sofern keine Überschussmengen von mehr als 100 Tonnen oder mehr als 2 % des Bedarfs im Gesamtmarkt registriert wurden.

Richtpreise Futtergetreide und Körnerleguminosen Fr. /dt, franko Sammelstelle

Futterweizen		87.–
Gerste		80.–
Gerste U1/U2, Rückbehalt	Konventioneller Preis	
Hafer		64.–
Hafer U1/U2, Rückbehalt	Konventioneller Preis	
Triticale		81.–
Triticale U1/U2, Rückbehalt	Konventioneller Preis	
Körnermais		87.–
Eiweisserbsen		88.–
Ackerbohnen		78.–
Lupinen		89.–
	Förderbeitrag	+ 20.–
	Total	109.–
Soja		100.–
	Förderbeitrag	+ 20.–
	Total	120.–
Mischkultur Körnerleguminosen mit Getreide	Preis gemäss gewichtem Durchschnitt aus beiden Komponenten	

Die Förderbeiträge für Eiweisserbsen und Ackerbohnen werden aufgehoben. Dafür werden neu Lupinen und Futtersoja mit Förderbeiträgen von Fr. 20.-/dt anstatt Fr. 15.-/dt unterstützt. Die Auszahlung an die Produzenten erfolgt über die Sammelstellen. Diese rechnen mit den Bauern den vereinbarten Richtpreis inkl. des Förderbeitrags ab. Auf sämtlichem Inland-Futtergetreide wird

Frühkartoffeln

Da die Felder lange nass waren, konnten die Frühkartoffeln in diesem Jahr mehrheitlich erst ab Mitte März bei guten Bedingungen gepflanzt werden. Bei wüchsigem Wetter entwickelten sich die Bestände aber rasch. Es wird empfohlen, das Kaliber regelmässig zu kontrollieren. Die Planung der Krautvernichtung und die Ernte müssen unbedingt mit dem Abnehmer abgesprochen und die Vorgaben eingehalten werden.

Das Meldewesen ist auch während der diesjährigen Frühkartoffelsaison ein wichtiges Instrument für die Erfassung des Angebots. Die Produzenten werden daher gebeten, die krautvernichteten Flächen termingerecht an die kantonalen Meldestellen zu melden.

Die Richtpreise werden bis zum Saisonende Ende August alle zwei Wochen verhandelt.




Ilona Meier, Bio Suisse

Aktuelle Richtpreise

→ www.bioaktuell.ch > Markt > Ackerkulturen > Kartoffeln

Marktinfo

Produzentenrichtpreise, Richtpreise franko Handel sowie Preisempfehlungen für die Direktvermarktung sowie das Milchpreismonitoring sind online abrufbar.

-  www.bioaktuell.ch > Markt
-  www.gemuese.ch
-  www.swissmilk.ch

Agenda

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

Tierhaltung, Tiergesundheit

Bio-Weide-Ei

Tag der offenen Tür des Vereins Bio-Weide-Ei.

Themen
Präsentation Verein Bio-Weide-Ei, Vorstellen Marketingkonzept und Lizenz für die regionale Vermarktung von Weide-Eiern, Besichtigung Mobilstall Stallbau Weiland und selbstgebautes Mobil aus Holz, Erfahrungsaustausch.

Wann und wo
SA 21. Juli 2018
Biohof Trimstein, Dorf 35
Trimstein BE

Information, Anmeldung
Biohof Trimstein
www.bio-weide-ei.ch
info@bio-weide-ei.ch

Provieh

EINFÜHRUNGSKURS FÜR ARBEITSKREISLEITER
Für Biobäuerinnen und Biobauern, die sich interessieren, auf Honorarbasis einen Arbeitskreis zu leiten. Im Zentrum der PRO-VIEH-Arbeitskreise steht der zielgerichtete Austausch unter Biotierhaltern. Die Grundlagen der Moderation werden vermittelt und anhand von praktischen Beispielen geübt.

Wann und wo
DI 23. und MI 24. Oktober 2018
Bioschwand, Münsingen BE

Veranstalter
Bio Suisse

Auskunft, Anmeldung
Bio Suisse, Judith Köller
judith.koeller@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 39
www.provieh.ch

Homöopathie in der Kälbermast

© **GRUNDLAGENKURS**
Thema: Nutzen und Grenzen der Homöopathie in der Kälbermast, mit allgemeiner Einführung in die Homöopathie.

Wann und wo
DI 16. Oktober 2018
9 bis 12 Uhr
Hof Seeheim, B. und P. Weiss
Küssnacht am Rigi SZ

Information, Anmeldung
www.kaelbermaester.ch/Veranstaltungen
Anmeldeschluss: 27. Sept. 2018

© **LUNGEN- UND DURCHFALLPROBLEME**
Themen: Anwendung der Homöopathie im Mastkälberstall, Behandlung bei Durchfall- und Lungenproblemen, Gesamtbestandesbetreuung mit homöopathischen Mitteln.
Grundkenntnisse zur Homöopathie sollten vorhanden sein.

Wann und wo
DI 6. Nov. / DI 20. Nov. 2018
9 bis 12 Uhr
Hof Seeheim, B. und P. Weiss
Küssnacht am Rigi SZ

Information, Anmeldung
www.kaelbermaester.ch/Veranstaltungen
Anmeldeschluss: 25. Okt. 2018

Gemüsebau

1001 Gemüse & Getreide

Die 7. Ausgabe von 1001 Gemüse & Co. setzt auf das Sonderthema Getreide. Mit diversen Führungen, kulturellen Beiträgen sowie Attraktionen für Kinder.

Wann und wo
SA 8. / SO 9. September 2018
Klosterplatz, Rheinau ZH

Auskunft
1001 Gemüse & Co.
Markus Johann
Tel. 062 965 39 70
www.1001gemuese.org

Futterbau

Besichtigung Sortenversuch Biomais

Der Anbau von Mais als Hackkultur ist produktionstechnisch interessant, der Einsatz als Futtermittel aber kontrovers diskutiert. Die Selektion bei der Züchtung von Biosorten soll sich stärker nach den Bedürfnissen des Biolandbaus richten. Dazu prüft das FiBL auf verschiedenen Standorten Mais-sorten.

Wann und wo
MI 29. August 2018, 19 Uhr
Betrieb Florian Reich
Hauptstrasse 15
Brunegg AG

Leitung
Matthias Klaiß, Christophe Notz und Hansueli Dierauer, FiBL; Peter Suter, LZ Liebegg

Information
www.bioaktuell.ch > Agenda > Pflanzenbau

Sense dengeln und Handmähen

Sie lernen das traditionelle Wissen und Handwerk: das Mähen von Hand ohne Kraftaufwand, das Dengeln und die Pflege durch Wetzen.

Wann und wo
SA 15. September 2018
9.45 bis 17 Uhr
Biohof Fruchtwald
Homberg bei Thun

Auskunft und Anmeldung
Marc Schlotterbeck
Biobauer und Landschaftsgärtner
mschlotterbeck@bluewin.ch
Tel. 033 442 12 22

Rebbau

Einführung in den Biorebbau

Der Kurs für umstellungs-interessierte Winzerinnen und Winzer. Mit Informationen zu Anbautechnik, Sortenwahl, Kulturpflege, Wirtschaftlichkeit, Entscheidungshilfen und einer Betriebsbesichtigung.

Wann und wo
FR 31. August 2018
FiBL, Frick AG

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

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

Weingär-Seminar

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

Wann und wo
SA 22. September 2018
9 bis 15 Uhr *
Inkl. Degustation
Weingut Stammerberg,
Stammheim und Nussbaumen

Leitung
Fredy Strasser
Weingut Stammerberg

Information, Anmeldung
Weingut Stammerberg
Tel. 052 740 27 74
fredy-strasser@stammerberg.ch
www.stammerberg.ch
Anmeldefrist: 3. September
*Für Gruppen: Daten auf Anfrage (zwischen 10. Sept. und 10. Okt.)

Kelterkurs Biowein

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. Im mehrtägigen Kurs lernen Sie, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.

Wann und wo
DO 4. Oktober 2018
FR 5. Oktober 2018
DO 25. Oktober 2018
DO 15. November 2018
DO 24. Januar 2019
DO 7. März 2019
DO 25. April 2019
FiBL, Frick AG

Auskunft
Andreas Häseli, FiBL
Tel. 062 865 72 74
andi.haeseli@fibl.org

Leitung
Andi Tuchschnid, FiBL

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

Obstbau, Beeren

Erfahrungsaustausch Biobeerenanbau

Besichtigung von Praxisbetrieben mit modernem Beerenanbau, mit Diskussion von aktuellen Themen aus Forschung, Beratung und Praxis.

Wann und wo
MI 15. August 2018
Kanton Zürich und Kanton Aargau

Leitung
Andreas Häseli, FiBL

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

Boden, Düngung

Kompost- und Humussympodium

Das Symposium ist eine Plattform für Vernetzung und Austausch rund um die Kompostierung und den aktiven Humusaufbau. Wir möchten Wissen vermitteln und

Wissenschaft, Landwirtschaft und Interessierte zusammenbringen.

Wann und wo
SA 29. / SO 30. Sept. 2018
Seminarzentrum SonnenSchmiede
Schwarzenbach (Huttwil)

Information
www.bioaktuell.ch > Agenda

Tag der boden- schonenden Landwirtschaft

Feldversuche zur Bodenverbesserung und Verbesserung der Stickstoffversorgung: reduzierte Bodenbearbeitung, Untersaaten, Gründüngungen, leistungsfähige Hacktechnik, schonender Wiesenumbruch.
Sprache: Französisch. Einige Führungen werden in Deutsch angeboten.

Wann und wo
DI 28. August 2018
9.15 bis 17 Uhr
Biohof von Damien Poget
Senarclens VD

Veranstalter
FiBL, Swiss No-till, ProConseil,
Progana, Bio Vaud, Agridea,
AgriGenève

Information
Maurice Clerc, FiBL
Tel. 021 619 44 75
maurice.clerc@fibl.org
Gérald Huber, ProConseil
Tel. 021 905 95 50
g.huber@prometerre.ch

Verarbeitung, Handel

Symposium Bio: Klasse und Masse

Themen

- Wie schafft die Biobranche quantitatives Wachstum ohne Qualitätsverlust?
- Die neue Bio-Basisverordnung der EU

Mit Referaten von Vertreterinnen und Vertretern aus Produktion, Verarbeitung und Handel. Inputs aus dem Plenum sind bei den Referaten erwünscht und fliessen auch in die Podiumsdiskussion am Schluss der Tagung ein.

Wann und wo
DO 29. November 2018
8.30 bis 16 Uhr
Kursaal Bern, Kornhausstrasse 3,
Bern

Veranstalter
Bioinspecta, Bionetz.ch,
Bio Suisse, Demeter, FiBL, IG Bio

Information, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat

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

Messen

FiBL: Tag der offenen Tür

Die beste Gelegenheit, das FiBL zu besuchen, mit seinen Forscherinnen und Beratern zu diskutieren und Einblick in viele Projekte zu erhalten. Geführte Rundgänge geben Ihnen einen Überblick.

Wann und wo
SO 19. Aug. 2018
10 bis 17 Uhr
FiBL, Frick

Information
www.fibl.org
Deutschsprachige Führungen durchgehend, Führungen in anderen Sprachen werden nach Möglichkeit organisiert. Bedarf anmelden:
Anne Merz, Tel. 062 865 72 04
anne.merz@fibl.org

Diverses

Paysan-Boulangier

Exkursion zu Stéphane Rumpf, Workshopleiter an den diesjährigen Mösberg-Gesprächen und Paysan-Boulangier: Dieser in Frankreich bekanntere Beruf vereint die Arbeit vom Saatgut über Kulturtechnik bis zur Verarbeitung zu Brot. Das Bioforum möchte dazu beitragen, dass dieser Ansatz über die Sprachgrenze hinaus Gehör findet.

Wann und wo
SO 22. Juli 2018
Stéphane Rumpf, St. Ursen FR

Information, Anmeldung
www.bioforumschweiz.ch/agenda
Tel. 044 520 90 19
Anmeldefrist: 17. Juli 2018

Grundkurs Trockenmauerbau

Ziel des Kurses ist es, den Aufbau der Trockenmauer (Stützmauer) und die Bearbeitung der Steine von Grund auf theoretisch wie praktisch zu begreifen: Neubau einer Stützmauer mit Anpassung an bestehende Mauern (Aushub, Hangsicherung, Fundament, Profil erstellen, Mauerbau mit Hinterfüllung, Abdeckung).

Wann und wo
17. bis 21. September 2018
Mergoscia TI

Information, Anmeldung
Sabina Bucher Bachmann
Tel. 091 745 28 09
www.adhikara.com/trockenmauern
www.erholungsoasetessin.ch

Marktplatz

Hier inserieren Sie gratis!

Kleininserate in der Rubrik Marktplatz sind begrenzt auf 400 Zeichen inklusive Leerzeichen und kosten Sie nichts.

Schicken Sie Ihren Inseratetext an:

Erika Bayer, FiBL, Ackerstrasse 113,

Postfach 219, 5070 Frick

oder per E-Mail an

werbung@bioaktuell.ch

Tel. 062 865 72 72

(Bedingungen siehe www.bioaktuell.ch > Mediendaten)

Biobörse

Unter www.bioboerse.ch finden Sie viele weitere Inserate rund um den Biolandbau. Sie können dort selbst kostenlos ein Inserat aufschalten.

SUCHE

Junges Paar mit viel Erfahrung sucht **Landwirtschaftsbetrieb** zu kaufen oder langfristig zu pachten.

Auf Anfang 2019 oder nach Vereinbarung. Ackerbau und Milchproduktion. Absatzkanäle und Kunden sind bereits vorhanden. Region Bern Mittelland, Seeland, Oberaargau, Solothurn West, Emmental.

FiBL, Chiffre Mtpl_111_20180625, Ackerstrasse 113, 5070 Frick.

Gesucht für längerfristige Zusammenarbeit:

Arbeitskraft mit Schwerpunkt Gemüsebau. Jahresarbeitspensum > 50 %, Schwerpunkt Mai bis Oktober. Alles Mögliche und Unmögliche an Gemüse- und Obstprodukten bewirtschaften und vertragslandwirtschaftlich vermarkten.

Anforderungen: Fähigkeitszeugnis oder mehrjährige Berufserfahrung und Führerausweis Kat. B.

Näheres unter: www.saemis-chistli.ch oder

Tel. 079 669 11 59

Single Frau, Ende 50, sucht in der Deutschschweiz einen **neuen Lebens- und Arbeitsort**. In naturnaher Landwirtschaft oder Permakultur (PK abgeschlossen 2018).

Erfahrungen mit Garten, Kräutern, Pferden und anderen Tieren, Haushalt, Betreuung Betagter (mit Ausbildung), Kindern, Allrounderin. Termin nach Vereinbarung.

Tel. 079 817 80 34

(Bitte Sprachnachricht hinterlassen, Danke)



- ✓ 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



Organische Stickstoffdünger

Granulierte Dünger

- Biosol (Chitindünger 7-1-1)
- Bioilsa (11% N)
- Bioter Univer (7-3-5)
- Bioter Vigor (5-3-8)

Flüssigdünger

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



Andermatt
Biocontrol

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



Gesucht:

Bio Legehennenhalter und Aufzüchter

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

hosberg
BIO aus Leidenschaft



Mein
Spezialist
für **BIO-**
Saatgut

OHS

Otto
Hauenstein
Samen AG

Otto Hauenstein Samen
Bahnhofstrasse 92
CH-8197 Rafz
Tel. +41 44 879 17 18
Fax +41 44 879 17 30

unter Profis

www.hauenstein.ch

Rafz | Oftringen | Landquart | Orbe | S. Antonino

Leserbriefe

«Halten wir endlich etwas Mass»

Leserbrief zur Südamerika-Reise des Bundesrates vom 29. April bis 5. Mai 2018 und zu den Tierquälereien von Pferden, Rindern und Geflügel in den südamerikanischen Ländern.

Viele sind Bundesrat Schneiders Lockruf des Geldes nach Südamerika gefolgt. Sein Coaching und Team-Building waren erfolgreich, indem das von den offiziellen Stellen ausgewählte Vorgezeigte allseits Lob fand. Selbst mitreisende Bauernvertreter sahen in den voraussichtlich Tausenden von Tonnen an zusätzlichen Geflügel-, Rind- und Pferdefleischimporten nur mehr eine Petitesse. Kein Wort von den dortigen brutalen Naturzerstörungen für Futtermittel-Monokulturen, dem faktisch nicht existierenden Tierschutz, dem extremen Einsatz von Antibiotika und Glyphosat und den Fleischskandalen und Hygienemängeln in Brasilien, die Russland bis heute zu einem Fleisch-Importstopp zwingen. Mich erinnert das Ganze etwas an jene westeuropäischen Intellektuellen, die bis in die 1950er-Jahre zu Stalins Diktatur pilgerten und stets lobende Worte fanden. So etwa der französische Schriftsteller Jean-Paul Sartre, der sich vom Sowjet-Tyrannen noch so gerne ein X für ein U vormachen liess, während er zu Hause jedes Haar in der Suppe fand. Brauchen wir tatsächlich noch mehr tierschutzwidrige Billigfleischimporte, die nur den Mehrkonsum anregen? Schon heute stammt jedes vierte verzehrte Kilogramm Fleisch aus ausländischen Tierfabriken. In der Schweiz wird doch mehr als genug Fleisch erzeugt und gegessen! Unser Gras- und Weideland böte beste Voraussetzungen für eine naturnahe Rinder-Weidehaltung. Diese wäre x-mal ressourcen- und umweltschonender als die kraftfutterbasierte Intensivmast in den südamerikanischen Feedlots. Halten wir endlich etwas Mass, unserer Umwelt und den Tieren, aber auch unserer eigenen Gesundheit zuliebe!

Dr. sc. nat. Hansuli Huber
Geschäftsführer Schweizer Tierschutz STS

«Ein Schwein kann auch mit Nasenring wühlen»

Leserbrief zum bestehenden Nasenring-Verbot bei Schweinen.

Am 7. Juni 2018 sendete das Westschweizer Fernsehen RTS in der Sendung «Temps présent» den Beitrag «La viande, une affaire d'étiquette» (Etikettenschungel am Beispiel Fleisch), der unter anderem auf unserem Hof gedreht wurde. Erfreut haben wir festgestellt, dass auch Berufskollegen, Tierärzte, Journalisten und Konsumenten unsere Sicht der Dinge weitgehend teilen.

Der Anteil von Freilandschweinen liegt bei nur 0,01 Prozent und ist im Zeitraum 2012 bis 2016 um die Hälfte zurückgegangen. Seit 18 Monaten kämpfen wir dafür, dass wir unsere Schweine auf grossen Freilandflächen wie Weiden, Obstgärten und Unterwuchs halten dürfen, so wie es in den Ländern, die im grossen Stil Freilaufschweine halten, üblich ist, beispielsweise in Frankreich, Spanien, Italien. Dort tragen die

Freilandschweine Nasenringe oder Nasenklammern. Diese Haltungsform ist nachhaltig, ethisch begrüssenswert und bodenschonend. Die Schweine sollen nicht auf Fruchtfolgeflächen, sondern auf nicht ackerfähigen Parzellen gehalten werden. Dies reduziert die Konkurrenz mit Flächen, die für die menschliche Ernährung genutzt werden können, auf ein Minimum. Die Freilandhaltung soll wirtschaftlich und mit einfachen Mitteln einzurichten sein, damit das Endprodukt für die Konsumenten erschwinglich ist und weitere Produzenten motiviert werden, in diesen Betriebszweig einzusteigen.

Der Schweizer Tierschutz (STS) äussert zwei Argumente gegen den Einsatz von Nasenringen und Nasenklammern. Erstens sind die Tierschützer der Meinung, dass die Ringe und Klammern den Tieren permanent Schmerzen bereiten würden. Keine einzige Studie beweist jedoch, dass dem so ist oder kommt zum Schluss, dass diese Praxis zu verbieten sei. Der STS selbst verwendet im Dokument zu dieser Thematik den Konjunktiv. In der vorher genannten TV-Sendung stützt sich Herr Cesare Sciarra (STS) bei seiner Stellungnahme nicht auf eine Studie, sondern auf sein persönliches Empfinden. Er darf das natürlich, wenn es um seine persönliche Meinung geht, aber darf ein Gesetz auf Bundesebene darauf abgestützt werden? Wir fordern deshalb, dass eine Studie durchgeführt wird.

Als zweites Argument führt der STS an, dass die Tiere wegen der Nasenringe ihrem angeborenen Wühlinstinkt nicht nachkommen könnten. Dieses Argument ist absurd und teilweise gar falsch. Denn ein Schwein kann trotz Nasenring ohne Probleme im Stroh, im Heu oder im Laub wühlen. Im Freiland haben die Tiere ebenso viele, wenn nicht mehr Gelegenheiten zum Wühlen als in irgendwelchen Ställen. Absurd ist es, weil jede Form der Domestizierung verboten werden müsste, wenn die Missachtung eines natürlichen Instinktverhaltens ausreichen würde, um eine Praxis zu verbieten. Demnach sollte es aus Respekt vor dem Mutterinstinkt auch verboten sein, nach der Geburt Kalb und Milchkuh voneinander zu trennen. Aus Respekt vor dem Fortpflanzungstrieb, der allen Lebewesen eigen ist, müsste die Sterilisierung verboten werden, doch paradoxerweise propagiert genau der STS die Sterilisierung von Katzen. Und schliesslich der Nahrungstrieb, der Katzen instinktiv töten lässt. Soll deswegen kommerzielles Katzenfutter verboten werden?

Sehr geehrte Vertreterinnen und Vertreter des STS, gibt es einen plausiblen Grund, weshalb Sie nicht einmal die Idee unterstützen, dass eine eidgenössische Forschungsanstalt eine seriöse Studie zu dieser Praxis durchführt? Wenn Sie sicher sind, dass Sie mit Ihrer Argumentation richtig liegen, was haben Sie dann zu verlieren? Aus welchem Grund verweigern Sie den Dialog? Als Tierschützer liegt Ihnen die Kommunikation mit den Schweinen am Herzen, wir fordern Sie auf, auch die Kommunikation mit uns und den uns unterstützenden Organisationen, etwa der Westschweizer Konsumentenorganisation FRC oder Bio Jura, ernst zu nehmen. Denn alle Schweine, die wir gefragt haben, sind sich einig: Sie leben lieber mit einem Nasenpiercing im Freiland als ohne im Betonbunker. Und wenn Sie wählen müssten, welches Schweineleben würden Sie bevorzugen?

Joan Studer, Knospe-Landwirt
Lucelle JU

Biofutter ist Vertrauenssache

Wir kaufen gerne Ihr Bio Getreide. Seit Jahren setzen wir uns für einen fairen Bio Getreidepreis ein

- Abholung ab Hof - direkt in die Biomühle
- Abholung ab Sammelstelle
- Anrechnung zu einem Mehrpreis an Mischfutter

Alb. Lehmann
BIOFUTTER



Melden Sie Ihre Ablieferungen direkt an bei:
Maja Lehmann Tel. 0800 201 200 (gratis Tel. Nr.)



5413 Birnenstorf / 9200 Gossau / www.biomuehle.ch
Tel. 056 201 40 23 / info@biomuehle.ch
Gratisbestellnummer 0800 201 200



Für erfolgreiche Bio-Tierhaltung

Interessiert an der biologischen Produktion?

- Beratung zur Umstellung der Tierhaltung auf BIO
- Berechnung von Futterplänen
- Unterstützung für die optimale Fütterung
- Managementprogramme
- Herstellung von Lohnmischungen
- Vermitteln von Sammelstellen zur Abgabe von Bio-Getreide und -Ölsaaten



ufa.ch

In Ihrer
LANDI

agrobio **schönholzer ag**
www.agrobio-schönholzer.ch

EINZELFUTTERMITTEL

BIO Grünhafer-Heu & Pellets^{GMF} viel schmackhafte Rohfaser, Mineralstoffe u. Vitamine, sehr tiefer Stärkegehalt: ideal für alle, auch besonders empfindliche Pferde und Problemsituationen (z.B. Kotwasser)

BIO Pferdeheu & Heulage, Esparsette^{GMF}

BIO Leinkuchen, Rapskuchen 30-38% RP

BIO Zuckerrübenschnitzel-Pellets^{GMF}

BIO Körnermais & Kolbenschrotwürfel^{GMF}

BIO Luzernepellets^{GMF} bis 24% RP

BIO Luzerneheu-Quaderballen^{GMF}

BIO «Misto»^{GMF} Luzerneheu mit Raigrasanteil

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

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

STROH ^{BIO & konventionell} in allen Varianten

☎ 071 642 45 90

info@agrobio-schönholzer.ch