

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

1 | 19
FEB



Curatio

Kontaktfungizid mit kurativer Wirkung gegen Schorf

- Hervorragende abstoppende Wirkung
- Nach dem Regen im nassen Laub einsetzen



Andermatt
Biocontrol

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Wir suchen neue Soja Produzenten

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

Impressum

28. Jahrgang 2019

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

Magazin in Französisch:

Bioactualités

Magazin in Italienisch:

Bioattualità

Auflage

Deutsch: 7354 Exemplare

Französisch: 997 Exemplare

Italienisch: 305 Exemplare

Total gedruckt: 9577 Exemplare

Beglaubigt 2018

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 / *cf*r (Chefredaktion)

Franziska Hämmerli / *fra*

Christian Hirschi / *hir*

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-1

Passwort: ba1-2019

Titelseite: Bald sollen in der Schweiz mehr Biozuckerrüben angebaut werden. Bild: Zarathustra / stock.adobe.com

Der Biomarkt soll mitwachsen

Der Jahreswechsel ist eine gute Zeit, um auf das Vergangene zurückzublicken – und dann in die Zukunft zu schauen: Was war gut, was soll geändert werden? Was ist im nächsten Jahr zu erwarten? Wir wagen einen Ausblick auf den Biomarkt in diesem Heft: Die Produktmanagerinnen und der Produktmanager von Bio Suisse schätzen für Sie ein, welche Biomärkte noch Potenzial haben und welche momentan gesättigt sind.

Bei einigen Ackerkulturen könnte der Markt noch mehr aufnehmen, bei Schweinefleisch ist er momentan übersättigt. Es ist zu hoffen, dass dieser Markt bald wieder in Balance kommt. Dazu sollten Verarbeiter und Konsumentinnen noch mehr auf Knospe-Produkte setzen.

Letzten Herbst war ich an dem von Bio Suisse und FiBL mitorganisierten Symposium «Klasse und Masse». Dort ging es unter anderem um die Frage, ob der Biosektor weiterhin so stark wachsen kann oder ob damit Qualitätsverluste einhergehen. Eine klare Antwort auf diese Frage hatte ich am Ende der Tagung nicht – eine solche wird es wahrscheinlich auch nie geben.

Bio Suisse ist gefordert, die Kriterien, die für die Knospe gelten sollen, weiterhin so zu gestalten, dass einerseits gute Marktmöglichkeiten für die Knospe-Betriebe geschaffen werden und andererseits die Knospe ihren guten Ruf beibehält. Je besser die Produkte sind, desto mehr gelingt dies. In diesem Heft lernen Sie einen Knospe-Bäcker und einen Knospe-Winzer kennen, die beide auf eine möglichst natürliche Verarbeitung und wenig Hilfsstoffe setzen. Ich wünsche Ihnen eine gute Lektüre.

Claudia Frick

Claudia Frick, Chefredaktorin



Inhalt

Produktion

Markt

- 6 Mehr Betriebe – mehr Mengen?
- 8 In diesen Biomärkten hat es noch Potenzial

Futterbau

- 11 Den Knospe-Raufuttermarkt ankurbeln

Reben

- 12 Von der integrierten Biotik zur Knospe

Pflanzenschutz

- 14 Noch zu wenig genutzt: Sorten, Anbausysteme, Technik

Rindvieh

- 16 Sicher testen und richtig sanieren

Zertifizierung

- 18 9 von 10 Betrieben weisen keine Mängel auf
- 19 «Erfasste Mängel nicht persönlich nehmen»

Verarbeitung und Handel

Verarbeitung

- 20 Kleine, aber feine Hofbäckerei
- 22 Wolle aus dem Jura

Bio Suisse und FiBL

FiBL

- 24 Kurzfutter

Bio Suisse

- 26 Kurzfutter
- 27 Import: Mehr Transparenz vorgesehen

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 25 Marktplatz
- 28 Handel und Preise
- 30 Agenda
- 31 Leserbrief

Gesagt



«Solidarität ist im Biomarkt stark verankert. Wichtig ist, dass Biolandwirte geschlossen agieren.»

Urs Brändli, Präsident Bio Suisse
→ Seite 6


Gezählt

24 Prozent ist derzeit der Inlandanteil bei den Speiseölen (konventionell und Bio). Das Interesse an hochwertigen einheimischen Speiseölen steigt derzeit aber an.

→ Seite 24

Offene Hoftüren

Eine Gelegenheit für Landwirtinnen und Landwirte, persönliche Beziehungen zu Konsumentinnen und Nachbarn zu knüpfen, ist der «Tag der offenen Hoftüren» am 2. Juni 2019. Der Tag bietet die Möglichkeit, die Bevölkerung für biospezifische Themen zu sensibilisieren. Vertrauen und Sympathie können aufgebaut und Verständnis für Tagesabläufe und jahreszeitliche Rhythmen geweckt werden. Der vom Schweizer Bauernverband organisierte Tag ist auch Werbung für hofeigene Produkte und Angebote. Bei Interesse können Sie sich online anmelden bis am 10. Februar. *fra*

 www.stallvisite.ch > Für Betriebe > Tag der offenen Hoftüren

Weniger Krebs dank Bio

Möglicherweise haben Menschen, die meistens Biolebensmittel essen, ein um 25 Prozent geringeres Risiko für Krebskrankheiten: so soll das Risiko für postmenopausalen Brustkrebs um 21 Prozent, für das Non-Hodgkin-Lymphom um 73 Prozent geringer sein. Dies legt eine Studie der Universität Sorbonne Paris nahe. Das Autorenteam berücksichtigt dabei auch Einflussfaktoren wie Geschlecht, Zivilstand, Rauchen, Alkoholkonsum, Bildungsgrad, Einkommen, familiäre Krebserkrankungen, Körpergewicht oder Fleischkonsum. Als mögliche Erklärung nennt das Autorenteam, dass eine Ernährung mit Biolebensmitteln die Einnahme von Rückständen signifikant reduziert. Um jedoch wissenschaftlich fundiert davon sprechen zu können, dass Bio gesünder ist, müssen die Resultate durch weitere Studien gestützt werden. Bis dahin öffnet die Studie an 70 000 Erwachsenen aus Frankreich das Feld für neue Diskussionen. *fra*


Gesehen



Clayton Brascoupe ist Mohawk-Stammesangehöriger und Landwirt. Mit seiner Frau Margaret baut er alte, an Dürre angepasste Maissorten als Nahrungsmittel und Saatgut an, die ohne Bewässerung in New Mexiko, einer wüstenartigen Region der USA, gedeihen. Er ist einer der Protagonisten im Dokumentarfilm «Seed – Unser Saatgut», der seit Januar im Kino läuft. *fra*

Erfolgreich melken


Wer melkt, weiss, was zählt: die Kuh gut behandeln, auf Ruhe achten, schlechte Milch aus den Zitzen durch Vormelken entfernen und dann mit Einwegmaterial reinigen, die Kuh gut anrücken bis die Milch einschiesst, die Zitzengummis ohne Zischen ansetzen, mit der Hand kontrollieren, ob das Euter leer ist und konsequentes Zitzentauchen. Diese und weitere Tipps gibt Melkberater Max Waldburger im neuen Bioaktuell-Kurzfilm: «Für eine gute Euter Gesundheit hat sich eine Kalkstrohmattze in den Liegeboxen bewährt. Zudem ist es wichtig, die schwarzen Zitzengummis alle sechs Monate zu ersetzen. Silikonummis hingegen halten etwas länger, diese sollten spätestens nach zwölf Monaten ausgetauscht werden.» *fra*

 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Filme > Erfolgreiches Melken mit Max Waldburger



Unterhosen im Boden


Haben Sie ein paar alte Herrenslips? Wenn die Unterhosen aus Baumwolle sind – am besten weiss und Bio – dann eignen sie sich zur Bodenanalyse. Schreiben Sie Datum und Ort auf den Gummizug und vergraben sie die Slips in verschiedenen Parzellen senkrecht im Boden, sodass der Gummizug noch oben herausragt. Nach zwei bis drei Monaten entnehmen Sie die Slips. Das Resultat: Je stärker zersetzt der Stoff ist, desto aktiver und produktiver ist der Boden. Im neuen Bioaktuell-Film stellt Sandie Masson von Agridea weitere, einfach und schnell durchführbare Methoden zur Bodenbeurteilung vor: der Slake-Test, die Teebeutel-Methode, die Spatenprobe und die Barber-Falle. *fra*

 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Filme > Fünf einfache Methoden zur Beurteilung der Bodenqualität



Mechanik fürs Gemüse

«Auch bei Geräten, von denen man denkt, dass sie bereits über einen langen Zeitraum optimiert wurden, zeigen sich neue Entwicklungen», sagt der Biogemüseproduzent von Agrico, Alexander Tanner, im Bioaktuell-Film. So zum Beispiel die Zinken des Treffler-Präzisionsriegels, die neu zusätzlich über eine automatische Druckanpassung gesteuert werden können. Wie damit Beikräuter in Lauch und Kohl entfernt werden, zeigt das Video anlässlich eines Biogemüse-Feldtages auf dem Markhof in Deutschland. Zudem werden das Duo-Parallelogramm von K.U.L.T.-Kress auf Chicorée-Dämmen, die Fingerhacke in Kohl sowie die Abrah-Hacke auf einer Karottendammkrone gezeigt. *fra*

 www.bioaktuell.ch > Aktuell > Filme > Mechanische Unkrautbekämpfung im Biogemüsebau



Mehr Biozucht anstelle von Gentechnik

Im Biolandbau ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verboten. Neue gentechnische Methoden wie CRISPR/Cas versprechen präzise Eingriffe in die Erbsubstanz. Die Gentech-Industrie lobbyiert dafür, diese Methoden vom strengen Zulassungsverfahren für GMO auszunehmen. Der Biolandbau stuft sie als Gentechnik ein.

Im Sommer 2018 hat ein Urteil des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) für Klarheit gesorgt: Die neuen Verfahren gelten rechtlich als Gentechnik und werden den entsprechenden Gesetzen unterstellt. Das bedeutet, dass Vorsorge getroffen werden muss. Gefährdungen und Beeinträchtigungen müssen vor ihrem Einsatz geprüft und vermieden werden. Ein GMO-Verbot bedeutet das Urteil allerdings nicht.

Im November beschloss der Bundesrat, dass er in der Schweizer Gesetzgebung das EuGH-Urteil berücksichtigen will.

Spätestens Ende 2020 soll eine Vorlage in die Vernehmlassung geschickt werden.

In der Schweiz gilt noch bis Ende 2021 ein Moratorium in der landwirtschaftlichen Produktion. Der Bundesrat hat sich noch nicht zur Zeit danach geäußert. Bio Suisse, der Bauernverband und andere Organisationen plädieren im Rahmen der Vernehmlassung zur Agrarpolitik 2022+ für eine Verlängerung um weitere vier Jahre.

Bio Suisse setzt sich seit Längerem nicht nur gegen Gentechnik, sondern auch für eine nachhaltige Schweizer Pflanzenzüchtung ein, die dem Bio- und IP-Produktionssystem besser dient. Ein kleiner Durchbruch ist gelungen, indem Ende 2018 eine Motion von Nationalrat Markus Hausammann für die Stärkung der Schweizer Pflanzenzüchtung überwiesen wurde. Sie verlangt mehr Mittel für die Pflanzenzüchtung. *Martin Bossard, Bio Suisse*

Petition Insektensterben

Das Insektensterben beunruhigt die Schweizer Bevölkerung: Innert 100 Tagen unterschrieben 165 512 Personen die von Naturfreunde Schweiz, Dark-Sky Switzerland, dem Schweizer Bauernverband und apisuisse lancierte Petition «Insektensterben aufklären!» Am 13. Dezember wurde diese dem Bundesrat und Parlament übergeben. Die Petition fordert, die Ursachen für das Insektensterben zu finden und Massnahmen zum Schutz der Insekten zu ergreifen. *cfv*

 insektensterben.ch





**Mehr Betriebe –
*mehr Mengen?***

Mehr Biobetriebe – Preise unter Druck. Danach sieht es im Schweinemarkt zurzeit aus. Hier sind alle Marktteilnehmer gefordert.

Stellen viele Betriebe auf Bio um, kommen die guten Preise unter Druck. Diese Befürchtung wurde im Herbst 2016 vermehrt geäußert, als sich eine neue Umstellwelle abzeichnete. 406 neue Betriebe waren es schliesslich im Jahr 2017, das sind 70 Prozent mehr als im Vorjahr (2016: 237). Bio Suisse beruhigte damals, der Biomarkt wachse weiter, jetzt seien Verarbeiter und Händler gefordert. Die Betriebe dieser Umstellwelle kamen auf den 1. Januar 2019 in die Vollknospe.

Auch bei den Verarbeitungsbetrieben stieg die Zahl der Anmeldungen auf 2017, allerdings «nur» um knapp 40 Prozent (2017: 67) im Vergleich zum Vorjahr (2016: 48). Das sagt natürlich nichts darüber aus, ob die produzierte Ware auch Absatz findet. Dennoch ist positiv zu bewerten, dass der Aufwärtstrend der Landwirtschaftsbetriebe auch bei den Verarbeitern erkennbar ist und weitergeht: Im Vergleich zu 2017 sind die neuangemeldeten Verarbeitungsbetriebe nochmals um 61 Prozent gestiegen (2018: 108). Bei den umstellenden Landwirtschaftsbetrieben hält sich die Zahl 2018 mit einem leichten Plus (2018: 427).

Rund 5000 Schweine zu viel

Ein Markt hat sich allerdings kritisch entwickelt: der Schweinemarkt. Bio Suisse kommuniziert seit letztem Jahr, dass die Nachfrage gedeckt werden könne. Diese Kommunikation zeige Wirkung, ist Michèle Hürner, Produktmanagerin Fleisch, überzeugt. Denn für 2019 hätten sich nur Zuchtbetriebe mit weniger als drei Mooren frisch angemeldet. Jetzt kommen allerdings die Tiere der Mäster, welche die Umstellung 2017 begannen, auf den Knospe-Markt. Und das in einer Situation, in der sich die Nachfrage sowieso schon schlechter entwickelt als erwartet – nicht zuletzt aufgrund von Abnahmeversprechen, die nicht eingehalten werden. Michèle Hürner geht für 2019 von einer Überproduktion von 5000 Schweinen aus.

Bio Suisse greift nicht koordinierend in den Markt ein, reagiert jedoch dynamisch auf die Situation. «Auch wir konnten die Einbussen bei der Nachfrage nicht voraussehen. Wir führen Gespräche mit unseren Partnern und fördern den Absatz», erklärt Michèle Hürner. Am runden Tisch vom letzten November verpflichteten sich die lizenzierten Schweinevermarkter zu Transparenz über ihre Verträge. Sie wollen wo nötig ihre Produktion an die Kontingente anpassen und mithelfen, den Absatz zu steigern. Allerdings sind auch die Produzenten gefordert. Verschiedene riefen zu Solidarität auf – wenn alle den Moorenbestand um zehn Prozent reduzieren, verteilt sich die Last. Ausserdem solle direktvermarkten, wer könne.

Alle Marktteilnehmer sind gefordert

Bei der Milch steigt die Nachfrage leicht. Für 2019 ist durch die Umsteller mit einer Mehrmenge von 7 Prozent zu rechnen, ebenso für 2020. Der Zuwachs im Jahr 2018 konnte komplett abgesetzt werden. Zusätzlich seien einzelne neue Verarbeiter in Sicht, sagt Eldrid Funck, Produktmanagerin Milch, allerdings mit bislang noch kleinen Mengen. Ab 2020 werden von allen Produzentenorganisationen Wartelisten geführt.

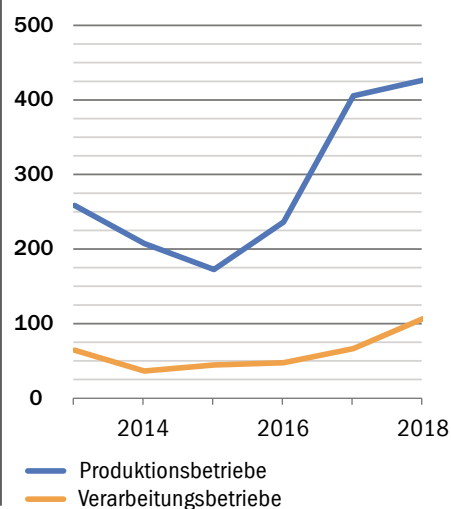
«Damit es wegen der zusätzlichen Mengen – sei es bei den Schweinen, bei der Milch oder bei Ackerkulturen – nicht zu Problemen kommt, sind alle Marktteilnehmer gefordert», stellt Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli klar. Gut funktionierende Biomärkte seien nicht zuletzt auf den Solidaritätsgedanken zurückzuführen, der in der Biowelt nach wie vor stark verankert sei. «Je geschlossener sich die Biobauern organisieren, desto besser können sie am Markt agieren.» Aber natürlich seien auch die Vermarkter gefordert: «Neue wie auch bestehende Vermarkter müssen ihren Teil zur Markttransparenz beitragen.» Katharina Scheuner



Mehr Knospe in Produktion und Verarbeitung

Die Umstellwelle 2017 schlug bei den Produktionsbetrieben mit 70 Prozent mehr Betrieben zu Buche; bei den Verarbeitungsbetrieben mit 40 Prozent. 2018 stiegen die Zahlen weiterhin leicht an. Wichtig ist vor allem, dass die Verarbeitungsbetriebe ebenfalls zunehmen – denn die zusätzlich produzierte Menge soll verarbeitet und vermarktet werden.

Umstellung auf Knospe



Die derzeitige Situation im Schweinemarkt erfordert Solidarität. Bild: Marion Nitsch

In diesen Biomärkten hat es noch Potenzial

Um in neue Märkte einzusteigen ist Eigeninitiative und unternehmerisches Denken wichtig.

Der Biomarkt wächst weiterhin. Somit gibt es auch Potenzial für neue Biobetriebe. Auf der Suche nach neuen Betriebszweigen ist es wichtig, sich gut zu informieren: Wie sieht der Markt aus? Braucht es eine Abmachung mit dem Abnehmer? Wo liegen die Herausforderungen, zum Beispiel beim Pflanzenschutz? Bei manchen Produkten steigt zwar die Nachfrage, allerdings nur auf niedrigem Niveau. Entschliessen

sich mehrere Produzenten dafür, kann der Markt schnell aus dem Gleichgewicht geraten. Das ist gerade bei den speziellen Ackerkulturen der Fall. Bei Interesse gibt Biofarm genaue Auskunft. Wichtig sind aber auch Bemühungen seitens Bio Suisse. «Der Biomarkt hat eine gute Dynamik – diese sollten wir nutzen», betont Urs Brändli, Präsident von Bio Suisse, «und neue Absatzmöglichkeiten erschliessen.» Frei nach dem Grundsatz «Es gibt nie zu viel Bio, nur zu wenige Kunden», gelte es zum Beispiel, die Bemühungen im Bereich Gemeinschaftsgastronomie zu intensivieren. «Können Gäste im Spital oder in der Mensa ein Biomenü wählen, wird dies die Nachfrage nach unseren Rohstoffen weiter ankurbeln.» Katharina Scheuner •

Märkte mit steigender Nachfrage

Produkt	Nachfrage	Inlandanteil	Preistendenz	Herausforderungen im Markt Massnahmen Bio Suisse
Ackerkulturen				
Futterweizen	steigend	51 %	▶	Auch Umstellware wird zum Biorichtpreis abgenommen.
Körnermais	steigend	64 %	◀	Auch Umstellware wird zum Biorichtpreis abgenommen.
Zuckerrüben	steigend	unbekannt	▶	Wachsender Markt. Nachfrage vorhanden. Mit einer Prämie von 30 Franken auf den Richtpreis wird der Anbau unterstützt. QuNav-Projekt mit BLW, Coop, Bio Suisse, Schweizer Zucker: bis 2022 soll die Biozuckerrüben-Anbaufläche von heute 60 ha auf 200 ha steigen
Lupinen	steigend	unbekannt	▶	Kleiner Markt. Abnahme nicht an allen Sammelstellen möglich. Im Hinblick auf die Raufutterversorgung ab 2022 (100 % Schweizer Futtermittel) soll der Anbau ausgedehnt werden. Neu Fr. 20.-/dt Lenkungsabgabe Bio
Soja zu Futterzwecken	steigend	unbekannt	▶	Kleiner Markt. Abnahme nicht an allen Sammelstellen möglich. Im Hinblick auf die Raufutterversorgung ab 2022 (100 % Schweizer Futtermittel) soll der Anbau ausgedehnt werden. Neu Fr. 20.-/dt Lenkungsabgabe Bio
Spezielle Ackerkulturen	steigend	unbekannt	▶	Speisehafer, Hirse, Schälsonnenblumen, Buchweizen, Linsen, Lein, Senf, Flockenweizen, Brot-Triticale, Emmer, Einkorn, Beta-Glucan-Gerste, Nackthafer, Speisesoja, Quinoa und Ölkürbisse. Achtung: Die Nachfrage ist begrenzt, steigt aber stetig. Biofarm gibt genauere Auskunft, wo es noch Potenzial gibt.
Tierische Produkte				
Natura Beef Bio und Natura Veal	steigend	100 %	◀	Anbaupotenzial vorhanden. Bio Suisse unterstützt kommunikativ zusammen mit Mutterkuh Schweiz; wöchentliche Richtpreisrunde, Absatzförderung für Biofleisch
Kalb	stagnierend	unbekannt	▶	Bioanteil liegt im Detailhandel bei 4–5 %. Stagnierender Absatz. Wöchentliche Richtpreisrunde, Absatzförderung für Biofleisch
Kühe	steigend	unbekannt	◀	



Bis 2020 soll die Biozuckerrübenfläche in der Schweiz von aktuell 60 auf 200 Hektaren steigen. Um das zu erreichen, wird der Anbau mit einer Prämie von 30 Franken auf den Richtpreis unterstützt. Bild: Katharina Scheuner

Produkt	Nachfrage	Inland-anteil	Preis-tendenz	Herausforderungen im Markt Massnahmen Bio Suisse
Poulet	steigend	100 %	▶	Produktion primär in Vertragsproduktion oder Produzentengemeinschaft möglich. Abstimmung mit Abnehmern zwingend. Absatzförderung für Biofleisch
Eier	steigend	> 95 %	▶	Einstieg zwingend in Abstimmung mit Vermarktern. Importiert werden nur Verarbeitungseier. Kampagnen zur Imageförderung (Fokus Gastronomie), Richtpreis-verhandlungen
Käse	leicht steigend		▶	Noch verhältnismässig geringer Marktanteil, Potenzial besteht vor allem für ausgefallene Kreationen, die im konventionellen Sortiment nicht existieren. Absatzförderung für Biomilchprodukte
Honig	steigend	unbekannt	▶	Angebotsmenge in der Schweiz gering; viel wird direktvermarktet.
Gemüse, Kartoffeln und Kräuter				
Gemüse	steigend	75 %	▶	Nachfrage kann grundsätzlich gedeckt werden, es sind keine neuen Produzenten gesucht. Potenzial haben alte Sorten, spezielle Neuzüchtungen, spezielle Farben und Grössen sowie die Direktvermarktung (Bsp. Gemüseabos / solidarische Landwirtschaft, Zusammenarbeit mit Gastronomie). Absatzförderung, z. B. Degustationen, Wettbewerbe, Wissensfilme, Richtpreisrunden
Verarbeitungsgemüse im Vertragsanbau	steigend	75 %	▶	Regional noch Ausbaumöglichkeiten, z. B. bei Erbsen, Chicorée, Kabis für Sauerkraut; Anbau in Absprache mit den Verarbeitungsbetrieben.
Kartoffeln	steigend	100 %	▶	Die Nachfrage kann mit den bestehenden Produzenten abgedeckt werden. Anbau und Vermarktung vorgängig absprechen; kaum Vermarktung von Umstellware bei Veredelungskartoffeln; steigende Nachfrage nach Babykartoffeln/Patatli. Biokartoffelrunde zweimal pro Jahr; Lenkungsabgaben für konventionelles Pflanzgut, Absatzförderung für Biokartoffeln
Kräuter (Gewürz- und Medizinalpflanzen)	leicht steigend	60 %*	▶	Absatz oft über regionale Genossenschaften und Anbaugemeinschaften. Absatzförderung für Teekräuter aus der Schweiz (*Inlandanteil: grobe Schätzung)

Fortsetzung nächste Seite →

Produkt	Nachfrage	Inland-anteil	Preis-tendenz	Herausforderungen im Markt Massnahmen Bio Suisse
Obst und Beeren				Beeren: allgemein ist die Beschaffung von Biojungpflanzenmaterial eine Herausforderung. Obst und Beeren: Markttransparenz, Organisation von Richtpreisrunden, Anbau- und Forschungsprojekte (z. B. Pflanzenschutz, Verfügbarkeit von Jungpflanzen)
Aprikosen	steigend	gering	▶	Pilzkrankheiten sind eine Herausforderung. Siehe «Obst und Beeren»
Brombeeren	steigend	gering	▶	Gutes Potenzial vorhanden. Siehe «Obst und Beeren»
Erdbeeren	steigend	gering	▶	Frühe oder späte Sorten gesucht; in den Erntespitzenzeiten kann der Schweizer Markt versorgt werden. Siehe «Obst und Beeren»
Heidelbeeren	steigend	gering	▶	Gutes Potenzial vorhanden. Siehe «Obst und Beeren»
Himbeeren	steigend auf niedrigem Niveau	gering	▶	Siehe «Obst und Beeren»
Wein	steigend	abhängig von Rebsorte	▶	Aufgrund der direktvermarkterorientierten Struktur ist eine Marktübersicht schwierig; der Erfolg hängt sehr stark von den Vermarktungskompetenzen des Betriebs ab. Flächenüberwachung, Rebbauprojekt FiBL, PIWI-Projekt in Planung, Absatzförderung und Imageförderung (Schweizer Bioweinpreis, Online-Shop-Promotionen)



Gesucht:
**Bio Legehennenhalter
und Aufzüchter**

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

hosberg
Bio aus Leidenschaft



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

Erhältlich in verschiedenen Verpackungsarten.
Weitere Produkte auf Anfrage.

Jetzt aktuell
Mais
Das traditionelle Energiefutter

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



Die Kunstwiesen sollten als vollwertige Kultur betrachtet werden, auch auf Betrieben ohne Vieh. Bild: Christian Hirschi

Den Knospe-Raufuttermarkt *ankurbeln*

Wegen des künftigen Importverbots für Wiederkäuerfutter wird der Wert von Kunstwiesenfutter ansteigen. Ein Projekt in der Westschweiz will Angebot und Nachfrage koordinieren.

Die Anzahl viehloser Umstellungsbetriebe aus der Westschweiz hat in den letzten Jahren stark zugenommen. So wurden zwischen 2017 und 2018 mehr als 2000 Hektaren Fruchtfolgeflächen umgestellt. Dies führt zu einer Mehrproduktion von rund 400 ha Kunstwiesenfutter in einer Region mit geringem Tierbesatz. Denn in der Westschweiz beträgt der durchschnittliche Tierbesatz nur etwa 0,7 Grossvieheinheiten (GVE) pro Hektare, in der Ebene liegt der Wert sogar darunter.

Kunstwiesen als Pflichtübung

Trotz der unbestrittenen Vorteile von Kunstwiesen in der Fruchtfolge haben gewisse Bewirtschafter viehloser Betriebe Mühe mit dem vorgeschriebenen Kunstwiesenanteil von 20 Prozent. Sie bauen lieber nur zehn Prozent an und erfüllen den restlichen Pflichtanteil mit zehn Prozent Leguminosen oder Gründüngungspflanzen. Ein Vorgehen, das nach Artikel 2.1.2.2 der Bio-Suisse-Richtlinien erlaubt ist. Josy Tamarcaz von Agridea Lausanne erläutert diesen Umstand so: «Viele viehlose Betriebe erachten den Kunstwiesenanbau als wirtschaftlich uninteressante Pflichtübung und vernachlässigen den Verwertungsaspekt. Dies führt dazu, dass Viehhalter, insbesondere Milchviehhalter, mit der Qualität des Futters aus diesen Betrieben oft nicht zufrieden sind.»

Grünfütteranbau soll wieder attraktiv werden

Ab 2020 verlangt Bio Suisse, dass 90 Prozent des Wiederkäuerfutters aus Schweizer Knospe-Produktion stammen, ab 2022 gar 100 Prozent. Daher könnte der Wert von Kunstwiesenfutter steigen. «Dazu kommt, dass der in der Ration erlaubte Kraftfutteranteil für Wiederkäuer ab 2022 von 10 auf 5 Prozent herabgesetzt wird. Diese Anforderungen generieren eine Nachfrage nach zusätzlichen 4000 bis 5000 Hektaren Knospe-Kunstwiesen», schätzt Josy Tamarcaz.

Daher hat er kürzlich bei Bio Suisse das Projekt «Graslandbasierte Futterproduktion 2022: Eine Herausforderung» eingereicht. «Dieses Projekt ist interregional und auf drei Jahre

ausgelegt. Es setzt den Schwerpunkt auf die Qualität und die Vermarktung der Produkte», erklärt Josy Tamarcaz. Das Projekt wird von Agridea, FiBL, Progana und den kantonalen Beratungsdiensten getragen und zielt in erster Linie darauf ab, das Image von Kunstwiesen als vollwertige Kultur bei den Landwirten im Talgebiet aufzubessern.

Befragung und Mustervertrag


Ein Antrag für ein erstes Projekt wurde bereits letztes Jahr eingereicht. Diesem wurde für 2019 ein Pauschalbetrag von 10 000 Franken zugesprochen. Mit dem Betrag wird in einer ersten Phase eine Bedarfsabklärung bei Landwirten mit und ohne Viehhaltung finanziert (siehe Infobox). Für einen funktionierenden Markt ist es entscheidend, die Bedürfnisse und Erwartungen der einzelnen Marktteilnehmer zu kennen. Daneben testet ProConseil auch einen Mustervertrag für den An- und Verkauf von Futter. Mit dem Mustervertrag sollen Raufuttertransaktionen vereinfacht und in einen adäquaten juristischen Rahmen eingebunden werden, damit gerechte Bedingungen für beide Parteien gewährleistet sind.

Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner



Nehmen Sie an der Umfrage teil

Führen Sie einen Viehhaltungs-, Ackerbau oder Gemüsebaubetrieb? Dann nehmen Sie an der Umfrage teil. Dank dieser kann der Bedarf und das Produktionspotenzial von inländischem Knospe-Wiesenfutter ermittelt werden. Der Fragebogen für die Viehhalter legt den Schwerpunkt auf die Art des Tierproduktionszweigs, die Anzahl Tiere, die verfütterten Kraftfuttermengen, Typen und Qualität des Kunstwiesenfutters, dessen Aufbereitung sowie auf die Bedürfnisse der Viehhalter. Beim Fragebogen für Acker- und Gemüsebaubetriebe werden Kunstwiesenflächen, Schnittanzahl, verkaufte Futtermengen, Futteraufbereitung, Mechanisierung und Blackenbefall eruiert und nach Faktoren gefragt, die die Produktion von hochwertigem Kunstwiesenfutter hemmen bzw. fördern. Die Online-Befragung im Rahmen des ersten Projektes «Welche Verwertungsoptionen für Kunstwiesen von Bioackerbaubetrieben mit wenig oder ohne Viehhaltung?» ist vom 25. Januar bis zum 5. März 2019 aufgeschaltet. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit dafür. Es lohnt sich!

 bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Grünland > Kunstwiesen



Von der integrierten Bi

Der Walliser Winzer Didier Joris ist seit vielen Jahren Anhänger von ökologischen Weinen; jetzt macht er den Schritt zur Knospe-Zertifizierung. Porträt eines passionierten Winzers.

Didier Joris' Werdegang ist eher untypisch. Anfänglich war er als Önologe und Leiter von grossen Weinbaugütern in der Weinbauforschung tätig. Heute arbeitet er als selbstständiger Winzer und betreibt ein Analyselabor für Wein in Chamoson VS. «Dieses Jahr habe ich meinen 43. Weinjahrgang produziert, im Labor arbeite ich seit 1983», erklärt der Walliser.

Qualität vor Quantität

Seine Reben wachsen auf rund 20 verschiedenen Parzellen mit einer Gesamtfläche von etwa drei Hektaren. Er produziert durchschnittlich zwischen 8000 und 12 000 Flaschen Wein. «Ich ernte knapp 300 Gramm Trauben pro Quadratmeter, was etwa einem Viertel der Menge entspricht, die im Rahmen der Ertragsbeschränkung zugelassen ist», betont Didier Joris. «Das ist der Preis, der mir die Qualität wert ist, und es entspricht dem natürlichen Ertragspotenzial meiner Böden. Damit kann ich den Betriebsmitteleinsatz massiv reduzieren. Dieses Jahr habe ich knapp 1,05 Kilogramm Kupfer pro Hektare eingesetzt, obwohl bis zu vier Kilogramm erlaubt sind», fügt er hinzu.

An den Hängen mit den stark kalkhaltigen Böden baut er hauptsächlich weisse Reben der Sorten Savagnin – auch Païen oder Heida genannt – sowie Chardonnay, Riesling und Diolle an. Die Parzellen auf dem Schwemmkegel sind mit den roten Rebsorten Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Cornalin (Rouge du Pays) und Divico sowie mit den weissen Sorten Divona und Petite Arvine bepflanzt.

Auf die integrierte Biotik folgt die Knospe

Dieses Jahr wird der Betrieb von Didier Joris zum ersten Mal die Knospe erhalten. «Ich setze schon seit 13 Jahren keine synthetischen Betriebsmittel mehr ein, aber ich habe erst 2017 mit der Umstellung begonnen», erklärt er. Zuvor hatte er unter der Bezeichnung «integrierte Biotik» seine eigene ökologische Produktionsweise mit entsprechendem Logo entwickelt, einerseits aus persönlicher Überzeugung und andererseits, um unabhängig zu bleiben. «Den Schritt zur Knospe-Zertifizierung habe ich hauptsächlich gemacht, damit ich den Begriff Knospe verwenden darf und damit der Betrieb in einer anerkannten Biostruktur verankert ist, bevor ich ihn an einen Nachfolger übergebe».

Das Hauptproblem im Zusammenhang mit der Knospe sei das Abdriften von im Bioweinbau nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln auf benachbarte Parzellen. «Bezüglich der synthetischen Stoffe in Knospe-Weinen darf kein Kompromiss geduldet werden. Ab diesem Jahr bin ich somit gezwun-

Didier Joris fühlt sich in seinem Analyselabor genauso wohl wie in seinen Reben.
Bilder: hir (oben) und zVg (unten)

otik zur Knospe

gen, die Trauben, die am Rand meiner Parzellen wachsen, separat zu keltern und zu vermarkten», bedauert er.

Unkrautregulierung als grösste Herausforderung

In biologischen Rebanlagen ist die Kontrolle des Unkrautbestandes das Hauptproblem. Bei jedem Gang durch seine Reben reisst Didier Joris in der Reihe wachsende unerwünschte Pflanzen aus. «Im Bereich zwischen den Rebstöcken muss geeignetes Werkzeug eingesetzt werden», empfiehlt er. Je nach Bedingungen arbeitet er mit der Motorsense, mit Klinge oder Faden, oder mit dem Unterstockräumer. «Man sollte im Zwischenrebenbereich einen Bewuchs fördern, der nicht zu stark mit der Rebe um Wasser rivalisiert. Mit einer Mischung mit der Gräserart Dach-Trespe habe ich gute Erfahrungen gemacht. Mit ihrem hohen Wasserbedarf im Frühjahr trägt sie zum Abtrocknen des Geländes bei und gegen Ende Sommer konkurrenziert sie die Reben nicht zu stark, da die Gräser bereits Mitte Juli ihre Ähren schieben.

Biodiversität und organische Substanz

In seinen Reben setzt Didier Joris auch auf Biodiversität. Zur Förderung von Nützlingen pflanzt er deshalb Sträucher, Bäume und Hecken. Eine weitere Herausforderung im Bioweinbau ist die Stickstoffzufuhr. Gute Erfahrungen hat er mit fragmentiertem Zweigholz gemacht, das als Mulchschicht ausgelegt wird. Es wirkt sich positiv auf die Mykorrhiza-Pilze und die ganze Bodenbiologie aus. Zusammenfassend sagt er: «Wichtig ist das Zuführen von organischer Substanz, sei es mittels Kompost, Zweigholz, Mulch oder Gründüngungspflanzen.»

Naturwein: ein Weintyp mit Zündstoff

Didier Joris verfolgt nicht nur im Rebberg, sondern auch im Weinkeller eine Strategie des minimalen Betriebsmitteleinsatzes und der möglichst naturnahen Weinpflege. Dennoch bezeichnet er seine Weine nicht als «Naturweine», da diesem Weintyp bis jetzt eine juristische Grundlage fehlt. Gemeinhin gilt ein Wein als Naturwein, wenn er aus biologisch-organischem oder biodynamischem Anbau hervorgegangen und ohne Betriebsmittel und Zusatzstoffe gekeltert und in Flaschen abgefüllt worden ist. Bio Suisse ist derzeit daran abzuwägen, ob der Erlass von spezifischen Vorschriften für

Naturweine angezeigt wäre oder ob eine solche Reglementierung eine zu grosse Hürde darstellen würde. «Eines ist klar: Lässt man der Natur des Weines freien Lauf, so wird er zu Essig», scherzt der Weinbauer, bevor er anfügt: «Schwefel wird zum Stabilisieren des Weins und zur Vermeidung von unerwünschten Geschmackseinflüssen seit ewigen Zeiten eingesetzt. Bei Naturweinen muss oft das «Terroir» als Rechtfertigung herhalten, wenn etwas schiefeht.» Dennoch führt Didier Joris in seinem Sortiment eine vollkommen betriebsmittelfreie Weinlinie, die aus Riesling und pilzresistenten Rebsorten wie Divico und Divona hervorgeht.

Er ist davon überzeugt, dass biologische Weine weniger heikel sind als konventionelle und setzt daher deutlich weniger Sulfite ein, als die Richtlinien von Bio Suisse erlauben würden. Bei den Rotweinen kann er zudem auf den Zusatz von Hefen verzichten, nicht jedoch bei den Weissweinen. In seinem mehrstöckigen Weinkeller lässt sich der Wein mit Schwerkraft und ohne Pumpe umfüllen, wodurch er nicht unnötig gestört wird.

Keine Verkaufssteigerung mit der Knospe

Für die Vermarktung kann Didier Joris auf einen treuen Kundenstamm zählen, der die Finesse und den Charakter seiner Weine schätzt. Auch die Weinkarten der renommiertesten Westschweizer Restaurants listen seine Weine auf, denn sie sind im Spitzenqualitätssegment angesiedelt. Den grössten Teil seiner Produktion verkauft der Winzer mittels Mailingliste an seine Kunden. Diesen Kanal nutzt er auch, um sie über die Betriebsumstellung und über seine Arbeitsphilosophie zu informieren.

Bei den Gesprächen mit den Käufern ist Bio aber eigentlich kaum ein Thema. Der Walliser glaubt nicht daran, dass sich mit der Knospe viel ändern wird. «Vielleicht kann ich ein paar Kunden dazugewinnen, aber meine Kundschaft weiss um den Wert meiner Produkte», ist er überzeugt. Jedes Jahr organisiert er zusammen mit Künstlern, die ihre Werke in seinem Weinkeller ausstellen, einen Tag der offenen Tür. Denn darin sind sich alle einig: Guten Wein herzustellen, ist eine echte Kunst! *Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner*

www.didierjoris.ch



Diolle erwacht zu neuem Leben

In seinem terrassierten Rebberg in Savièse VS beobachtete Germain Héritier, dass zwei kümmerliche Reben, die seit Jahren vor sich hinvegetiert hatten, plötzlich zu spriessen begannen, nachdem die benachbarten Reben gespritzt worden waren. Der Winzer wandte sich darauf zur Bestimmung dieser mysteriösen Sorte an Dr. José Vouillamoz, einen renommierten Schweizer Spezialisten für Rebgenetik und Autor des Referenzwerks «Schweizer Rebsorten». Gemäss seinen DNA-Analysen handelt

es sich um Abkömmlinge der uralten Sorte «Rèze», deren Profil perfekt zur 1654 erstmals erwähnten weissen Rebsorte «Diolle» passt. Darauf wurden die Rebzweige der beiden Stöcke an den eidgenössischen Forschungsanstalten vermehrt. Didier Joris pflanzte die Stecklinge auf eine geeignete Unterlagsrebe und bepflanzte eine neue Rebparzelle damit. Dieses Jahr kann er die ersten 150 Flaschen der wieder zum Leben erweckten, eigenständigen Sorte Diolle verkaufen.



Legt man die Flasche flach, verwandelt sich der Berg in das Profil von Didier Joris.

Noch zu wenig genutzt: Sorten, Anbausysteme und Technik

In Kulturmassnahmen und Sortenwahl stecke pflanzenschutzmassig ein grosses Potenzial, sagt Claudia Daniel vom FiBL. In der Realität werde allerdings schnell zu Mitteln gegriffen.

«Wer von neuen Strategien im Biopflanzenschutz spricht, meint häufig den Ersatz von problematischen Mitteln durch weniger problematische», sagt Claudia Daniel. Sie ist seit 19 Jahren am FiBL im Bereich Schädlingsbekämpfung tätig. «Wer ganz vorbildlich sein will, ersetzt die problematischen Biomittel wie Kupfer oder Spinosad durch weniger problematische Mittel.» Das sei verständlich, schliesslich gehe es um Ertragssicherheit. «Aber eigentlich geht es im Biolandbau darum, Anbausysteme zu schaffen, die so aufgestellt sind, dass Schädlinge reguliert und Krankheiten kontrolliert werden können.»

Direkte Bekämpfung destabilisiert das System

Mit seiner Apfelanlage schuf das FiBL 2006 in Frick ein solches System: Biopflanzenschutzmittel wurden keine eingesetzt, dafür alle erdenklichen Massnahmen kombiniert: Resistente Sorten in alternierenden Reihen mit einem weiten Reihenabstand, spezielle Erziehungssysteme bei den Bäumen, Blühstreifen in den Fahrgassen, Untersaaten in den Baumreihen, Nist- und Unterschlupfmöglichkeiten in der Anlage, darum herum Hecken und Buntbrachen. Die Nützlinge hielten Blattläuse, Frostspanner und andere Schädlinge gut in Schach.

Im sechsten Versuchsjahr wurden die Äpfel jedoch sehr stark von Schorf befallen: Die Resistenz war durchbrochen.

Das reduziert den Ertrag auf praktisch null und schwächt die Bäume langfristig. «Wir standen vor einer Entscheidung», erzählt Claudia Daniel, «sollen wir die Anlage aufgeben oder behandeln?»

Sie entschieden und behandelten praxisüblich mit Schwefel, Tonerde und Kaliumbicarbonat. Durch den Einsatz dieser Biomittel ging die Insektenvielfalt drastisch zurück. «Vor den Behandlungen glich die Artenzusammensetzung der Obstanlage jener von sehr extensiven Hochstammwiesen. Nach der Behandlung glich die Zusammensetzung dem, was man in intensiv behandelten Anlagen findet.» Dies, obwohl biologische Mittel eingesetzt wurden und alle Massnahmen zur Nützlingsförderung nach wie vor in der Anlage vorhanden waren. Auch Biomittel haben also eine destabilisierende Wirkung auf das Gesamtsystem. «Deshalb muss viel eher das Ziel sein, Anbausysteme zu finden, in denen die Nützlinge die Schädlinge von selbst in Schach halten», erklärt Claudia Daniel. Als Grundlage für das Erarbeiten eines solchen Anbausystems dient ihr die Pyramide für ein gestuftes Vorgehen im Pflanzenschutz, die vor über 15 Jahren am FiBL entwickelt wurde.

Potenzial in der Pyramide

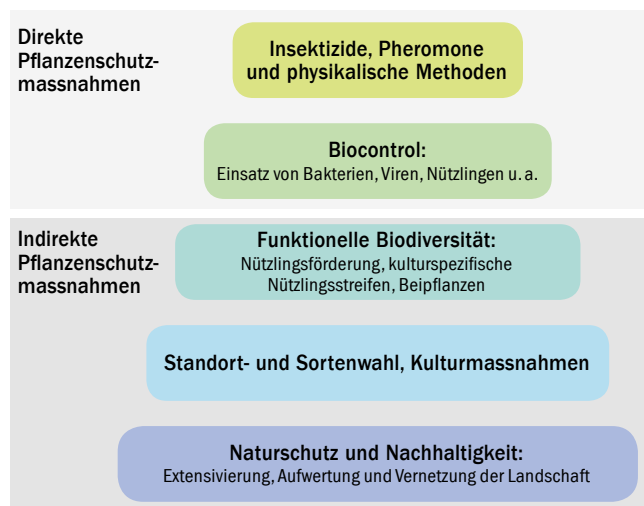
Die Grundlage der fünfstufigen Pyramide ist eine extensive, aufgewertete und vernetzte Landschaft (Stufe 1). Darauf bauen Standort- und Sortenwahl sowie Kulturmassnahmen auf (Stufe 2). Reichen diese Massnahmen nicht aus, um Krankheiten und Schädlinge zu kontrollieren, folgt Stufe drei: Nützlingsförderung durch kulturspezifische Nützlingsstreifen und Beipflanzen. Erst wenn diese Möglichkeiten ausgeschöpft sind, kann zu direkten Massnahmen gegriffen werden: In einem ersten Schritt sind das Biocontrol-Organismen, also lebende Bakterien, Viren und Nützlinge (Stufe 4). Sollten auch diese versagen, können Biopflanzenschutzmittel eingesetzt werden (Stufe 5).

Den Schädlingen das Leben erschweren

«Häufig wird direkt nach den Methoden der fünften Stufe gegriffen», erklärt Claudia Daniel, «dabei gibt es noch sehr viel Potenzial auf niedrigeren Stufen – zum Beispiel bei den Kulturmassnahmen.» Als Methoden dieser zweiten Stufe der Pyramide gelten zum Beispiel Sortenwahl, Düngung oder Erziehungssysteme für Obstbäume.

So hat beispielsweise die französische Forschungsanstalt INRA ein neues Erziehungssystem für Apfelbäume entwickelt mit dem Ziel, mehr Licht in das Kroneninnere zu bringen. Dafür werden die Blatt- und Blütenknospen im Kroneninnern entfernt, um einen Lichtschacht zu schaffen. Das verbessert die Qualität der Früchte. Das System hat eine unerwartete und positive Nebenwirkung: Da es keine Knospen mehr im Innern der Krone gibt, muss die Mehligke Apfelblattlaus ihre Eier weiter draussen auf den Ästen ablegen. Dort werden die Läuse weniger gut von den Ameisen weiterverbreitet und geschützt. Nützlinge können so leichter angreifen. Das Gleichgewicht verschiebt sich zugunsten von Nützlingen wie Marienkäfern.

Pflanzenschutzstrategie Bio



Das mehrstufige Pflanzenschutzverfahren im Biolandbau. Grafik: FiBL



Auf dem Biobetrieb Campo Laguna Blanca in Brasilien wurden die Felder mittels GPS entlang der Höhenlinien angelegt, um Erosion zu verhindern. Ein Beispiel dafür, wie mit der Technik neue Anbausysteme geschaffen werden können. Bild: Campo Laguna Blanca / www.tompkinsconservation.org

Ergo werden weniger Blattläuse im Baum verteilt – es gibt weniger verkrüppelte Früchte. «Dieses Wissen wurde bisher nicht gezielt in eine Pflanzenschutzstrategie umgesetzt», bedauert Claudia Daniel. «Innovativ wäre, wenn in Zukunft Profis der Anbautechnik mit den Profis des Pflanzenschutzes gemeinsam Systeme entwickeln würden.»

Sorten züchten, die besser zum Schädling passen

Zur Stufe 2 gehören auch Sortenwahl und damit Zucht. Hier geht es darum, mit dem Wissen über die Lebensweise eines Schädlings eine Kulturpflanze zu züchten, die weniger beschädigt wird. Zum Beispiel beim Raps: Im Frühling fliegt der Rapsglanzkäfer in die Felder ein, um Pollen zu fressen. Sind die Rapsknospen geschlossen, verursacht der Käfer auf seiner Suche grosse Schäden. Sobald sich die Blüten öffnen, ist der Pollen besser zugänglich und es gibt kaum noch Frassschäden. Also könnten früh blühende Sorten eines der grossen Probleme des Biorapsanbaus lösen.

Allerdings sind früh blühende Rapsorten im Frühling auf genügend Stickstoff angewiesen; sie könnten ihn beispielsweise in ihrer Wurzel speichern. «Der Biolandbau bräuchte also Rapsorten mit gut entwickelten Wurzeln, in denen sie Stickstoff speichern können, um im Frühling so früh zu blühen, dass der Rapsglanzkäfer beim Einflug schon geöffnete Knospen vorfindet», fasst Claudia Daniel zusammen.

Smart Farming als Chance

Auch in der Technologie liegt ein grosses Potenzial, was neue Anbausysteme betrifft. Denn Biopflanzenschutz schliesst Technik nicht aus – im Gegenteil. «Wir sind heute theoretisch in der Lage, jeder einzelnen Pflanze im Feld einen GPS-Punkt zuzuteilen», erklärt Claudia Daniel. «Also sollten sich ent-


sprechende Maschinen entwickeln lassen, die ein komplexes, ökologisch wertvolles System bewirtschaften können.» Ein Beispiel: Pflanzen, die Nützlinge anziehen, müssten nicht mehr klar getrennt sein von Nutzpflanzen. Rückzugsgebiete für Nützlinge könnten sich mitten im Feld befinden. Kleine, selbstständig agierende Maschinen wüssten über GPS, wo welche Pflanzen stehen. Über Sensorsteuerung könnten sie feststellen, wie gesund und gut nährstoffversorgt die Pflanzen wären und in welchem Entwicklungsstand sie sich befinden. Bei Reife könnten die Maschinen selbstständig ernten. Um eine solche Vision wahr werden zu lassen, müssen aber die Technologieprofis mit den Profis für ökologische Anbausysteme zusammenarbeiten. «Was wir aber heute im Smart Farming sehen, sind Jätroboter für grosse Felder oder sensorgesteuerte Düngerstreuer, die Unterschiede im Blattgrün erkennen und bei Bedarf etwas mehr düngen. Wir bauen also Technologie für die Landwirtschaft von heute, statt uns zu überlegen, welche Landwirtschaft mit dieser Technologie möglich wäre.»

«Smart bedeutet, vernetzt denken, das Ganze sehen», betont Claudia Daniel, «das liesse sich insbesondere einsetzen, um die unteren Stufen der Pyramide stärker einzubinden, die auf Betriebsebene oft schwierig effizient einzusetzen sind.» Katharina Scheuner



NBFF-Tagung

Claudia Daniel berichtete an der jährlichen Tagung des Nationalen Bioforschungsforums NBFF über ihre Forschung und ihren Denkansatz. Die Tagung des Nationalen Bioforschungsforums NBFF fand Ende November 2018 am FiBL statt. Thema war der Biopflanzenschutz.

 www.bioaktuell.ch > Bioforschungsforum > Downloads

Sicher testen *und* richtig sanieren

Mithilfe eines neuen und schnellen Tests ist es möglich, einen mit *Staphylokokkus aureus* befallenen Kuhbestand innerhalb von Monaten erfolgreich zu sanieren.

Kein Betriebsleiter möchte den ansteckenden Erreger von Euterentzündungen, *Staphylokokkus aureus* (*S. aureus*) in seinem Bestand haben. Anhand eines fiktiven Beispiels wird die Sanierung nach Empfehlung des Rindergesundheitsdiensts (RGD) aufgezeigt.

Peter Muster hält in einem Boxenlaufstall 20 Swiss-Fleckvieh-Kühe. Im Sommer 2017 hatte er eine seiner Kühe auf die Alp geschickt. Anfang 2018 wiesen zuerst zwei, dann drei und später fünf Kühe erhöhte Zellzahlen auf. Auf den Rat seiner Bestandestierärztin liess Peter Muster die Tankmilch mit der PCR-Nachweismethode (Polymerase-Kettenreaktion) untersuchen. Damit ist es möglich, das genetische Material von *S. aureus* in der Tankmilch bis zu einer Herdengrösse von 138 Tieren nachzuweisen und auch den Genotyp zu bestimmen. Die Probe war tatsächlich positiv, und es handelte sich um den Genotyp B.

«Von *S. aureus* sind derzeit 17 Genotypen und über 100 Subvarianten bekannt», führt Denisa Dan aus. Sie arbeitet

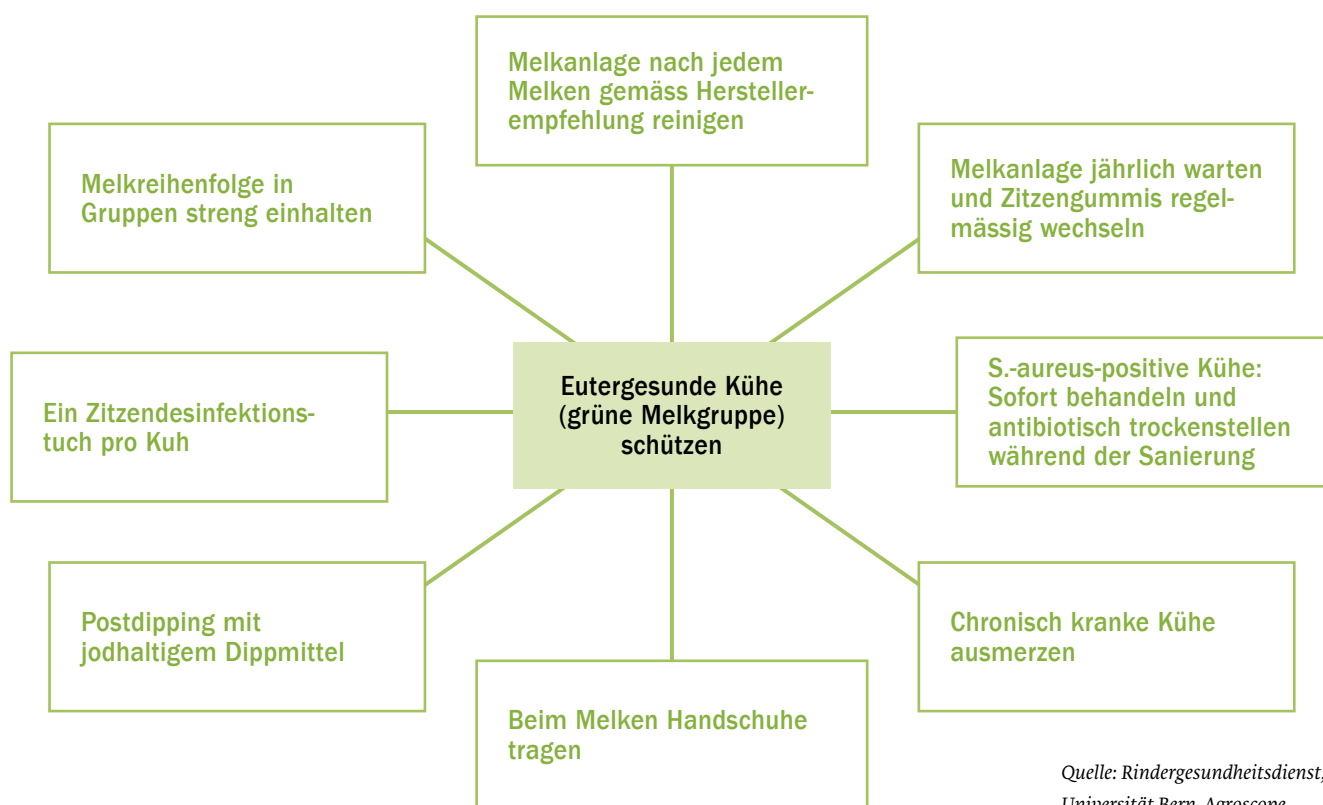
beim Rindergesundheitsdienst (RGD) in Bern und beschäftigt sich intensiv mit der praktischen Umsetzung der Bekämpfung dieses Bakteriums. Hauptsächlich kommen in der Schweiz die beiden Genotypen B und C vor. «Der Genotyp B kann innerhalb kurzer Zeit zu einem Bestandesproblem werden, während Genotyp C vor allem Einzeltiere betrifft und daher als Einzeltierkrankung anzusehen ist.» Gerade auf Alpen kann sich der Genotyp B schnell ausbreiten. Dabei erfolgt die Übertragung vor allem aufgrund einer fehlenden Melkreihenfolge über das Melkzeug.

Die Milch aller Kühe mittels PCR untersuchen

Die Bestandestierärztin empfahl Peter Muster, in einem ersten Schritt alle Kühe einzeln mit der PCR-Methode zu beproben und anschliessend in drei Gruppen einzuteilen: alle gesunden Kühe in die grüne, unsichere Kühe in die orange, alle *S.-aureus*-positiven Kühe in die rote Gruppe. Die Kühe werden dann in dieser Reihenfolge gemolken. Tiere aus der roten Gruppe werden entweder behandelt oder ausgemerzt. Nach einer Behandlung müssen sie wiederholt beprobt werden, bis nur noch gesunde Kühe auf dem Betrieb gemolken werden. Bei behandelten Kühen muss nachweislich zweimal ein negativer PCR-Test vorliegen.

Gemäss Denisa Dan kann der Erreger mit der PCR-Nachweismethode sehr sicher nachgewiesen werden. Es braucht nicht mehr drei Untersuchungen wie bei der üblichen bak-

Eutergesunde Kühe während einer Sanierung schützen



Quelle: Rindergesundheitsdienst, Universität Bern, Agroscope



Beim Melken sollten Einmalhandschuhe getragen und für jede Kuh ein neues Desinfektionstuch verwendet werden.



Bei der PCR-Nachweismethode reicht eine saubere Milchprobe aus. Diese muss nicht steril gewonnen werden. Bilder: RGD

teriologischen Nachweismethode, sondern nach der ersten Untersuchung können die Gruppen bereits gebildet werden. Der Test kostet zwischen 40 und 50 Franken und ermöglicht langfristig, die Herdengesundheit über die Untersuchung der Tankmilch einfach zu kontrollieren.

Jüngere Kühe haben bessere Chancen als ältere

Peter Muster entschied sich aufgrund der Empfehlung seiner Tierärztin für folgendes Vorgehen bei den Kühen, die als *S. aureus*-positiv getestet wurden: Eine ältere, nicht trüchtige Kuh wurde sofort ausgemerzt. Zwei jüngere Kühe am Ende der ersten Laktation wurden mit einem antibiotischen Trockensteller behandelt. Um zusammen mit der Tierärztin das passende Antibiotikum zu finden, wurde zuvor ein Antibiogramm erstellt, dies schreibt Bio Suisse so vor. Drei weitere trüchtige Kühe wurden während der Laktation mit einem als unkritisch eingestuften Antibiotikum an allen vier Vierteln behandelt. Zuvor hatte Peter Muster gemäss den Vorschriften von Bio Suisse eine Milchprobe genommen und fachgerecht aufbewahrt für ein allfälliges späteres Antibiogramm, falls das Antibiotika nicht anschlagen würde.

«Sanierungen in der Schweiz mit systematischer Beprobung und Früherkennung von Infektionen zeigen, dass Heilungsraten von über 90 Prozent möglich sind, das wissen wir aus interner Kommunikation», sagt Denisa Dan. Bei älteren Kühen und solchen mit hohen Zellzahlen sei die Heilungsrate kleiner. Bessere Chancen hätten Kühe in der ersten und zweiten Laktation. «Grundsätzlich kann die Sanierung von *S. aureus* auf dem Biobetrieb gleich ablaufen wie auf dem konventionellen Betrieb», so Denisa Dan. Beachtet werden müsse auch die doppelte Absetzfrist. «Das Augenmerk sollte auf einer kurzen, intensiven Sanierungsphase liegen», betont sie. Die Dauer und der Erfolg seien stark abhängig vom Willen des Landwirts und von der tierärztlichen Betreuung. Im Idealfall sei es so möglich, einen Bestand von 20 Kühen in drei Monaten zu sanieren.

Sanierung ganzheitlich betrachten

Vier behandelte Kühe waren in der anschliessenden Beprobung zweimal negativ, eine positiv. Seit Sanierungsbeginn lässt Peter Muster die Tankmilch monatlich mittels PCR untersuchen. Ebenfalls wird jede Kuh 14 Tage nach dem Abkalben beprobt und so lange am Schluss gemolken, bis ein negatives Resultat vorliegt. Der Landwirt achtet nun auch beim

Zukauf einer Kuh streng darauf, diese zuerst zu beproben und bis zum Erhalt des Resultats separat zu melken. Er trägt nun zum Melken Einmalhandschuhe, die er während des Melkens von Zeit zu Zeit mit einem Desinfektionstuch reinigt.


Die Sanierung hat ihn neben den umgesetzten Management-Massnahmen dazu veranlasst, sich noch stärker mit alternativen Heilmitteln zu befassen. Dabei hat er von der Beratung «Pro-Q» gehört und sich dort gemeldet. Dort bekam er Tipps, wie er die Gesundheit seiner Kühe mit pflanzlichen und homöopathischen Mitteln vorbeugend unterstützen kann. Christophe Notz, Tierarzt am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) sagt dazu: «Ein Eutergesundheitsproblem muss immer ganzheitlich betrachtet werden.» Es sei wichtig, das Immunsystem der Tiere zu unterstützen und die Tiere als Ganzes zu stärken, damit es gar nicht erst zu einer Infektion komme. «Zusammen mit den Antibiotikogrammen, der doppelten Wartefrist, den maximal jährlichen Behandlungen und den Vorschriften zum Einsatz von antibiotischen Wirkstoffen, ist die antibiotische *S. aureus*-Sanierung doch einiges aufwendiger als in einem konventionellen Betrieb.» Aline Küenzi, freie Journalistin



Unterstützung bei Problemen mit der Eutergesundheit


Mittlerweile bieten fast alle Labore den PCR-Test für *S. aureus* an. Der RGD wird in Kürze einen Praxisleitfaden herausgeben, der die anbietenden Labore aufführt. Bio Suisse hat ein Merkblatt zur Reduktion von Antibiotika herausgegeben, das online verfügbar ist.

Antibiotika reduzieren

 www.bio-suisse.ch > Produzenten > Tierhaltung > Antibiotika: Merkblatt Einsatz von Antibiotika (pdf)

Rindergesundheitsdienst

→ denisa.dan@vetsuisse.unibe.ch
Tel. 031 631 22 60

 www.rgd.ch > Dienstleistungen > Bestandesabklärungen

Beratung Pro-Q

→ christophe.notz@fibl.org
Tel. 062 865 72 85

9 von 10 Betriebe weisen keine Mängel auf

Für die Glaubwürdigkeit der Knospe sind jährliche Kontrollen der Betriebe wichtig. Für das Jahr 2018 stellen sie fast allen landwirtschaftlichen Betrieben ein sehr gutes Zeugnis aus.

Landwirtschaftsbetriebe mit einer Knospe-Zertifizierung sind verpflichtet, sich jährlich kontrollieren und neu zertifizieren zu lassen. Bei dieser Kontrolle auf dem Betrieb wird geprüft, ob der Betrieb alle Vorgaben der Bio-Verordnung und die Richtlinien von Bio Suisse einhält. In der Schweiz werden diese Kontrollen von zwei Organisationen geleistet: Bio Inspecta führt jährlich rund 6500 Kontrollen durch, Bio Test Agro rund 1600. Zehn Prozent der Kontrollen erfolgen unangemeldet, da dies von der Bio-Verordnung so vorgeschrieben wird.


Im Kontrolljahr 2018 wurden bei neun von zehn kontrollierten Biobetrieben keine Abweichungen festgestellt, dies zeigen die Auswertungen der beiden Kontrollfirmen. «Im Vergleich zum letzten Jahr haben wir mehr Betriebe ohne Mängel», fasst Andreas Müller, stellvertretender Leiter Landwirtschaft bei Bio Inspecta, das Kontrolljahr 2018 zusammen. «Allerdings scheint es eine Tendenz zu geben, dass Betriebe, bei denen Mängel festgestellt werden, nicht nur einen, son-


dern gleich mehrere Mängel aufweisen», hat Andreas Müller beobachtet. Viele der erfassten Mängel liessen sich verhindern, wenn die Dokumente korrekt und fortlaufend ausgefüllt würden.

Wenige Aberkennungen





Alle Kontrollresultate werden an die Zertifizierungsabteilung weitergeleitet. Diese befasst sich nochmals mit dem Betrieb im Sinn des Vier-Augen-Prinzips. Falls nötig werden zusätzliche Abklärungen vorgenommen. Verändert sich das Kontrollergebnis dadurch, wird dies dem Betriebsleiter umgehend mitgeteilt. Im Jahr 2018 musste sieben Betrieben die Knospe aberkannt werden. Wird bei einem solchen Betrieb keine Wiedereinstiegssperre verhängt, kann sich der Betrieb wieder bei Bio Suisse anmelden und erneut die Umstellung durchlaufen.

Ist ein Betriebsleiter mit dem Ergebnis der Kontrolle nicht einverstanden, so kann er eine Gegendarstellung einreichen. Ist er hingegen mit dem Ergebnis der Zertifizierung nicht einverstanden, kann er eine Wiedererwägung beantragen. Als letzte Möglichkeit kann ein Rekurs an die unabhängige Rekursstelle eingereicht werden. 2018 wurden acht Rekurse eingereicht, vier davon wurden abgelehnt. *Claudia Frick*

 www.bio-inspecta.ch

 www.bio-test-agro.ch

Die häufigsten Mängel auf landwirtschaftlichen Knospe-Betrieben im Kontrolljahr 2018

Art des Mangels	Mangel vorbeugen
Der Massnahmenkatalog «Biodiversität» wurde nicht ausgefüllt	Jedes Jahr muss der Massnahmenkatalog ausgefüllt bzw. aktualisiert werden und ein Ausdruck davon bei der Kontrolle vorgelegt werden.  www.bio-diversitaet.ch
Einsatz kritischer Antibiotika ohne Antibioogramm	Der Tierhalter muss sicherstellen, dass der Tierarzt die Vorgaben von Bio Suisse kennt.  www.bio-suisse.ch > Produzenten > Tierhaltung > Antibiotika
Kein Lohnverarbeitungsvertrag abgeschlossen	Ein Lohnverarbeitungsvertrag regelt die partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen einem Biobetrieb und einem Lohnverarbeitungsunternehmen (z. B. Metzgerei) ohne eigenen Biozertifizierungsvertrag.  www.bio-suisse.ch > Produzenten > Richtlinien & Merkblätter > Vorlagen und Formulare: Lohnverarbeitungsvertrag von biologischen Lebensmitteln und Futtermitteln (pdf)
Soziale Richtlinie von Bio Suisse nicht berücksichtigt	Meist fehlt die ausgefüllte Checkliste im Merkblatt für soziale Anforderungen.  www.bio-suisse.ch > Produzenten > Richtlinien & Merkblätter > Soziale Anforderungen: Merkblatt soziale Anforderungen inkl. Checkliste Selbstdeklaration Soziale Anforderungen (pdf)
Anforderungen an den qualitativen Tierschutz nicht eingehalten	Die Pflege der Tiere muss gemäss den Vorgaben der Tierschutzverordnung sichergestellt sein.

Quelle: Bio Inspecta und Bio Test Agro

«Landwirte sollten erfasste Mängel nicht persönlich nehmen»

Knospe-Betriebe werden jährlich kontrolliert. Andreas Müller, stellvertretender Leiter Landwirtschaft bei Bio Inspecta, zeigt, wie die Kontrollen gut ablaufen.

Die Kontrolleure und Kontrolleurinnen müssen die Einhaltung der Richtlinien von Bio Suisse kontrollieren. Die wenigsten Landwirte freuen sich auf die Kontrolle. Wie wird das Kontrollpersonal für diese Aufgabe geschult?

Andreas Müller: Wir sind uns bewusst, dass sich die meisten Landwirte nicht auf die Kontrollen freuen. Aber sie wissen, dass solche Kontrollen unabdingbar sind, um die Qualität der Knospe zu sichern. Unsere Mitarbeitenden müssen ihre Aufgabe professionell wahrnehmen. Sie kennen deshalb die Richtlinien und Verordnungen genau. Zudem sind sie sich im Klaren darüber, dass auf dem besuchten Betrieb Privates und Geschäftliches verbunden ist und sie daher auch zu einem gewissen Teil ins Privatleben des Landwirts eintreten. Der Kontrolleur darf als Berufskollege auftreten und muss dem Landwirt und seiner Situation jederzeit wertschätzend entgegentreten. Er muss sich seiner Rolle als Kontrolleur aber jederzeit bewusst sein. Wir schulen unser Kontrollpersonal darin, mit schwierigen Situationen umzugehen.

Eine solche schwierige Situation ist beispielsweise, wenn ein Betriebsleiter längere Zeit krank war. Können die Kontrolleure in solchen Notsituationen ein Auge zudrücken?

In Notsituationen können Sanktionen, die aufgrund von Mängeln erfolgen, den Betrieb zusätzlich finanziell belasten. Solche Situationen sind oft auch für die Kontrollierenden emotional belastend, denn sie sind selber alle auch Biolandwirte und somit Berufskollegen. Für diese Arbeit braucht es Mitgefühl, aber auch eine gewisse emotionale Distanz. Sehr wichtig ist, dass der Landwirt die Mängel nicht persönlich nimmt. Das ist für manche schwierig, da sich viele stark mit ihrem Beruf identifizieren. Ziel bei allen Kontrollen ist, dass der Landwirt beziehungsweise die Landwirtin weiss, warum Mängel erfasst wurden und welche Konsequenzen daraus resultieren können.

Hilft es, wenn ein Landwirt einen Mangel bereits im Vorfeld der Kontrolle deklariert?

Eine Selbstdeklaration hat keinen Einfluss auf das Kontrolleergebnis. Wir haben den Auftrag, die Glaubwürdigkeit zu gewährleisten.

Dürfen Kontrolleure auch beraten, damit sich der Betrieb verbessern kann?

Unsere Aufgabe ist die Kontrolle und Zertifizierung. Die Beratung ist Aufgabe der Bioberater und -beraterinnen. Wir bieten einzig einen Biobetriebscheck für Neuumsteller an. Dabei



Andreas Müller, Bio Inspecta Bild: Claudia Frick

kommt vor der ersten regulären Biokontrolle ein Kontrolleur oder eine Kontrolleurin auf den Betrieb und zeigt anhand einer fiktiven Kontrolle auf, wo noch Handlungsbedarf besteht.

Wie soll man sich auf die Kontrolle vorbereiten?

Wichtig ist, dass alle Dokumente nachgeführt sind. Unseren Kontrolleuren ist aufgefallen, dass das Auslaufjournal in der Regel gut ausgefüllt ist, wenn es an einer rege frequentierten Stelle hängt. Es kann beispielsweise zusammen mit einem Stift am Kühlschrank angeheftet werden. Für Betriebe, welche die Daten elektronisch erfassen möchten, bietet Bio Inspecta das elektronische, kostenlose Hilfsmittel «Inspectanet» an. Darin können fast alle laufend einzutragenden Daten erfasst werden, beispielsweise die Aufzeichnungen für den Feldkalender. Wir empfehlen zudem, jeden Beleg, der in der Buchhaltung weiterverarbeitet wird, zu kopieren und in einem separaten Ordner abzulegen. So liegen die nötigen Belege bei der Kontrolle bereits vor und fehlen nicht in der Buchhaltung.

Ein Teil der Kontrollen sind unangemeldet. Welche Dokumente müssen auf dem Betrieb griffbereit sein?

Bei diesen Kontrollen wird nur ein Teil der Dokumente angeschaut. Wichtig ist, alle Journale täglich nachzuführen und sie griffbereit zu haben. Wenn immer möglich, kombinieren wir mit einem Besuch so viele Kontrollaufträge wie möglich miteinander. So ist der Aufwand für den Landwirt, aber auch für uns möglichst klein. Die Bioverordnung schreibt vor, dass jährlich zehn Prozent aller Biobetriebe unangemeldet kontrolliert werden müssen. Auch die Kantone haben Auflagen, sie müssen beispielsweise zehn Prozent aller Tierschutzkontrollen unangemeldet durchführen lassen. Diese führen wir in ihrem Auftrag aus.

Interview: Claudia Frick

Kleine, aber feine Hofbäckerei

Exzellente Backwaren produziert die Backstube des Biohofs Bachhalde in Lieli LU. Der Butterzopf hat 2018 die Bio Gourmet Knospe mit Sonderauszeichnung erhalten.

Simon Peter macht auf dem Biohof Bachhalde die Nacht zum Tag, seit er vor drei Jahren die Bäckerei als neuen Betriebszweig gegründet hat. Zusammen mit seinen Eltern Andreas und Marianne führt der 27-jährige den Knospe-Hof, der in Lieli im Luzerner Seetal liegt. Die Eltern sind für die Landwirtschaft verantwortlich, der Sohn für die Backstube. «Beim

Erfolgreicher Start

2015 ganz klein gestartet, arbeitet er in der Bäckerei inzwischen mit zwei Familienangehörigen und einer Angestellten im Teilzeitpensum. Gebacken wird mittwochs bis samstags, je nach Wochentag entstehen bis zu acht verschiedene Brotsorten, Butter- und Dinkelzopf sowie diverse Klein- und Süßgebäcke wie Gipfeli, Weggli, Mandelgipfel oder Linzer-törtli. «Wir beginnen zwischen Mitternacht und 3 Uhr in der Früh, um rechtzeitig parat zu sein für unsere Kunden», erläutert Simon Peter den Arbeitsrhythmus. Ein Teil der Backwaren wird direkt im Hofladen verkauft, der andere Teil geht an Hof- und Bioläden in der Region und an Globus in Luzern. Auch das Altersheim im benachbarten Ibenmoos gehört zu den Kunden der Bäckerei.

Bäcker und Produkte sind ausgezeichnet

Die hohe Qualität der Backwaren hat sich in der Region herumgesprochen: Samstags sind die Kapazitäten der nur gut 30 m² grossen Backstube bereits voll ausgelastet, dann werden mehrere Hundert Brote und Zöpfe sowie über 100 Kleingebäcke produziert. Ihren guten Ruf hat die Bäckerei auch zahlreichen Auszeichnungen zu verdanken. Seit der Bäckereigründung hat Simon Peter sich und seine Produkte mit Erfolg verschiedenen Wettbewerben gestellt: 2017 wurde der Bäcker «Brot-Chef» – er gewann den gleichnamigen Wettbewerb des Berufsverbands der Bäcker und Konditoren.

2015, 2016 und 2018 gab es die Bio Gourmet Knospe: 2015 mit Sonderauszeichnung für ein Sauerteigbrot, 2016 für Nuss- und Mandelgipfel sowie 2018 für den Dinkel- und den Butterzopf, letzterer wiederum mit Sonderauszeichnung. «Die Prämierungen stellen ein Zeugnis über meine Fähigkeiten aus», erklärt Simon Peter seine Motivation für die Wettbewerbsteilnahme. «Ich schätze die professionelle Rückmeldung zu meinen Produkten, zudem sind die Auszeichnungen sehr hilfreich bei der Kundenwerbung.»

Zeit ist das Geheimnis

Fragt man Simon Peter nach dem Geheimnis des aktuell prämierten Butterzopfes, nennt er an vorderster Stelle die Zeit. «In den meisten Bäckereien wird den Backwaren nicht viel Zeit gelassen. Wir lassen die geflochtenen Butterzöpfe 16 Stunden bei 5 Grad Celsius liegen bevor sie gebacken werden. Dies trägt entscheidend zum guten Aroma bei.» Für die Haltbarkeit sei der am Vortag angesetzte Vorteig wichtig, zudem seien natürlich das Rezept und die Zutaten entscheidend.

«Das jetzige Zopf Rezept verwenden wir seit etwa einem Jahr, davor habe ich zwei Jahre lang immer wieder etwas verändert, bis ich mit allem, also Konsistenz, Haltbarkeit, Glanz etc., wirklich zufrieden war. So macht zum Beispiel der Anteil von zehn Prozent Dinkelmehl den Teig geschmeidiger und hilft, dass der Zopf länger frisch bleibt.» Als Zutaten werden hochwertige Knospe-Produkte verwendet: hofeigene Rohmilch und Eier, Käsereibutter, Hefe und eigenes oder regionales Getreide, das in der Mühle im Nachbardorf vermahlen wird. Pro Monat verarbeitet die Backstube ungefähr 500 bis 700 Kilogramm Mehl.



Simon Peter in seiner Backstube. Hier wird mit hohen Qualitätsansprüchen gearbeitet. Bild: Manuela Meier-Bucher

Heuen und bei anderen Arbeitsspitzen packe ich auch in der Landwirtschaft mit an», erzählt Simon Peter, der neben Bäcker-Konditor auch gelernter Landwirt ist. «Dafür habe ich aber immer weniger Zeit.»



Die vielfältige Brotauswahl wird im monatlichen Wechsel durch ein Saisonbrot ergänzt. Zudem gehören verschiedene Klein- und Süssgebäcke zum Sortiment. Bild: Simon Peter

Liebe zum handwerklichen Backen

Simon Peter kennt jedoch auch ganz andere Grössendimensionen. Nach der Lehre zum Bäcker-Konditor hat er ein Jahr in einer Grossbäckerei gearbeitet: «Ich fand es nicht nur langweilig, stundenlang Gipfeli zu formen, es hat mir auch nicht gepasst, was dort alles in den Teig reingerührt wurde, damit das Backen einfacher und schneller geht.» Zeitgleich wuchs

Ungewisse Zukunft

Trotz aller Erfolge ist die Zukunft der Bäckerei ungewiss. Da der Betrieb in der Landwirtschaftszone liegt, stossen die Expansionspläne für die Bäckerei bei Gemeinde und Kanton auf Hindernisse. «Ich würde mir hier etwas mehr Unterstützung wünschen», sagt Simon Peter. «Ich kenne Höfe in ähnlicher Situation, bei denen es kein Problem war, die Hofverarbeitung auszubauen.» Auch wenn noch unklar ist, wie es mit der Bäckerei weitergeht, bei einer Sache ist sich Simon Peter sicher: «Mit dem Backen aufhören werde ich nicht.» Theresa Rebholz •



Der Butterzopf erhielt Bestnoten bei der Bio Gourmet Knospe 2018. Bild: Andrea Wullimann

sein Interesse für Bio, da die Eltern ihren Betrieb auf Knospe-Produktion umstellten. In der Lehre zum Bäcker-Konditor sei Bio kein Thema, jedoch das handwerkliche Backen mit Vorteig, Sauerteig und viel Zeit zum Gären. «Wenn man so produziert, müssen auch die Mitarbeiter gut geschult sein, denn es braucht mehr Know-how und Aufmerksamkeit», sagt der Bäcker.




Betriebsspiegel Biohof Bachhalde

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 15,5 ha

Betriebszweige:

- 22 Milchkühe und Aufzucht
- 3 ha Weizen- und Dinkelanbau
- 100 Hochstammobstbäume
- Bäckerei mit Hofladen seit 2015

Zertifizierung: Knospe seit 2011

 www.biohofbachhalde.ch

Wolle aus dem Jura

Der Verein «Laines d'ici» sammelt und verarbeitet Wolle und gibt dem Naturprodukt so wieder einen Wert.

In diesem Ladenlokal dreht sich alles um die Wolle: Gefilzte Eierwärmer, seidenweiche Pullover aus Mohair und Alpaka, Hüttenfinken, Schals und Ponchos, originelle Hüte und viele bunte Wollstränge sind hier zu finden. Daneben stösst man auf einen gehäkelten Katzenkorb, Teppiche und Bettvorleger.

Hinter dieser kunterbunten Sammlung steckt eine geballte Ladung kreativer Ideen. Wir befinden uns im Neuenburger Jura im 2008 eröffneten Verkaufsladen der «Association Laines d'ici» in Cernier NE. Vielleicht erinnern Sie sich noch an das Bild der 200 Schafe, die Anfang der 2000er-Jahre eine Petitionsübergabe auf dem Bundesplatz begleiteten. «Das war der Anfang», erklärt Valérie Thiébaud, Landwirtin auf einem Knosp-Hof in Lignièrès NE. 2002 entschied der Bund, die Wollverarbeitung nicht mehr zu unterstützen. Ein Kollektiv aus Longo Maï, Uniterre und der jurassischen Viehzuchtgenossenschaft sammelte 20 000 Unterschriften und übergab die Petition der Bundeskanzlei. «Entgegen unseren Befürchtungen erzielte die Petition eine Wirkung, die all unsere Erwartungen übertraf», freut sich Valérie Thiébaud. «Es wurde eine Verordnung zur Förderung von innovativen Projekten und der Wertschöpfung von Wolle erlassen.» Dazu gehörte auch das Projekt «Laines d'ici».

Vier Tonnen Wolle jährlich angenommen

Was mit einer Handvoll Leute startete, ist unterdessen zu einem Verein mit 200 Mitgliedern herangewachsen. Dazu gehören Schafhalter und -züchter aus dem ganzen Jurabogen, Landwirte, Lehrpersonen und Handwerker mit vielfältigen Talenten: Die Präsidentin Coraline Sandoz ist Weberin, die Buchhalterin Yvette Janin ist Handwerkerin und die ehemalige

Präsidentin und Mitinitiantin des Projekts, Valérie Thiébaud, züchtet Schafe und bewirtschaftet einen Biobetrieb. «Man muss sich vor Augen führen, dass mehr als ein Drittel der in der Schweiz produzierten Wolle vernichtet wird. Einerseits fehlen Wertschätzung, Zeit und eine angemessene Abgeltung und andererseits ist das ganze Know-how verloren gegangen», gibt Valérie Thiébaud zu bedenken.

Der Verein eröffnet das regionale Zentrum für Wolle im Jahr 2008. Hier wird die Rohwolle von rund 60 Produzenten aus der Region angeliefert, gesammelt, sortiert und verarbeitet. Es werden Kurse und Ateliers durchgeführt: Weben, Spinnen, Karden, Filzen und textiles Gestalten.

Bei Bedarf können die Züchter für die Schur den Rat und die Dienste eines professionellen Schafscherers in Anspruch nehmen. «Wir bemühen uns auch, die Züchter dafür zu sensibilisieren, dass optimale Tierhaltungsbedingungen für eine hohe Wertschöpfung entscheidend sind.»

Jedes Jahr werden in Cernier gegen Ende Mai vier Tonnen Wolle angenommen. Das angelieferte Material wird sortiert und je nach Qualität verschiedenen Verarbeitungskanälen zugeführt. Einen grossen Teil übernimmt der Sozialverein Förderung innovativer Wollverarbeitung Ostschweiz FIWO, der das Rohmaterial zu Dämmstoffen für Gebäude verarbeitet. Die beste Wollqualität wird vor Ort veredelt.

Spinnerei Ende 2017 eröffnet

Im November 2017 wurde im Zentrum in Cernier eine haus-eigene Spinnerei eröffnet. Dazu wurden zwölf in Kanada hergestellte Spinnmaschinen gekauft, 300 000 Franken waren dazu nötig. Die Investition wird finanziert mit einem Subventionsbeitrag des Bundesamtes für Landwirtschaft und einem Darlehen der Alternativen Bank sowie einer Crowdfunding-Kampagne Anfang 2019.

In der Spinnerei, die im Gebäude neben dem Verkaufsladen untergebracht ist, geht es zu wie in einem Bienenhaus. Beim



Valérie Thiébaud bereitet die bereits gewaschene und dekomprimierte Wolle für das Kardieren vor.
Bilder: Guillaume Perret, Lund13



Die Spinnmaschine verdreht die Wollfasern zu einem Garn.

Veredlungsprozess zum Knäuel oder zum mehrfarbigen Wollstrang durchläuft die Rohwolle nicht weniger als 15 Etappen.

Nach der Annahme wird die Wolle nach Farbe und Qualität sortiert in Säcken gelagert. Dann wird sie in einem Tumbler durchgeschüttelt, um sie vor dem Waschen zu entstauben. «Die Waschmaschine fasst nur drei Kilogramm. Ein Volumen, das unserem eher kleinen handwerklichen Betrieb entspricht», erläutert Valérie Thiébaud. Nach dem Waschvorgang wird die feuchte Wolle auf den Gittern eines Trockenschrankes getrocknet. Danach kommt der Reisswolf zum Einsatz. Den Namen verdankt er seinen furchterregenden Zähnen, womit er Strähne für Strähne lockert und entwirrt. Der Reisswolf entlässt die Wolle als märchenhafte, schneeähnliche Wollfaserflocken. Als Nächstes werden die Fasern in der Separiermaschine vorkardiert. Dann folgt der eigentliche Kardiervorgang in der Karde, wo die Wollflocken je nach Verwendungszweck auf einem Förderband aufbereitet werden. In Form von Bändern werden die gekardeten Wollfasern gestreckt, weiter verfeinert und fürs Spinnen vorbereitet. Mit der Spinnmaschine werden sie noch feiner gesponnen und auf Spulen aufgerollt. «Das ist die heikelste Etappe, da die feine Maschinenregulierung sehr anspruchsvoll ist», erklärt Valérie Thiébaud. Die Zwirnmaschine dreht schliesslich mehrere Einzelfäden zu einem Garn zusammen, wodurch die Reissfestigkeit erhöht wird. Dann werden die Garne in diversen Abschluss- und Verarbeitungsschritten je nach Bedarf zu Strängen, Koni oder Knäueln gewickelt.

60 Tierhalter liefern die Wolle, auch Bio

Beim ganzen Veredlungsprozess werden möglichst ökologische Verfahren angewendet: Gewaschen wird mit Seife und gefärbt mit Naturfarben ohne Zusatzstoffe. Rund 60 Tierhalter beliefern den Verein mit ihrer Wolle, die meist aus kleinen Herden stammt. Es sind mehrheitlich Biolandwirte, die diesen lokal anfallenden, vielseitig einsetzbaren, ökologischen und erneuerbaren Rohstoff wertschätzen. Einige züchten Alpakaziegen oder andere seltene Tierrassen, die den Schutz von Pro Specie Rara geniessen. Die Verantwortlichen von Laines d'ici beteuern, dass die Produkteherkunft hundertprozentig zurückverfolgt werden kann. Die unverarbeitete Wolle von

Biobetrieben könnte mit der Knospe gekennzeichnet werden. Anforderungen daran, wie die Wolle behandelt und gefärbt werden darf, gibt es in den Richtlinien von Bio Suisse bis jetzt noch nicht. «Eine Knospe-Zertifizierung würde die Transparenz und die Visibilität der gesamten Wertschöpfungskette stärken», sagt Valérie Thiébaud. Die Tradition rund um die Wolle gehe allmählich verloren, könnte aber dank der erstarkten Wertschätzung für lokale, umweltschonende Produkte wieder aufblühen. «Wir möchten weitere Tierhalter und -züchter sensibilisieren und mit einem ansprechenden Zusatzverdienst motivieren.» Die FIWO zahlt 1.20 Franken pro Kilogramm Rohwolle. Laines d'ici zahlt bis zu 2 Franken für sehr gute Qualität und beabsichtigt, den Betrag noch zu erhöhen. *Véronique Zbinden, freie Journalistin, Übersetzung: Christine Bone*



Wollverarbeitung in der Schweiz

Im Tessin sammelt und verarbeitet Pro Verzasca die lokale Schur von Weissen Alpenschafen und Angora-Ziegen. Rund zwölf Tonnen Rohware werden gewaschen, mit Pflanzenfarben gefärbt, gekardet und handwerklich zu Garn gesponnen. Die Produkte werden in der «Casa della Lana» in Sonogno verkauft.

In Huttwil BE züchtet Familie Grädel seltene und exotische Tierrassen wie Lamas, Angora-, Mohair-, Kaschmirziegen und Merinoschafe. Ihr KMU Spycher-Handwerk veredelt rund 100 Tonnen biologisch und konventionell produzierte Wolle aus der ganzen Schweiz und bietet auch Kurse an. Auch in den Kantonen Bern, St. Gallen und Graubünden arbeiten einige KMUs mit Schweizer Wolle. 2018 wurde die Spinnerei de l'Avançon in den Waadtländer Voralpen oberhalb von Bex eröffnet.

- www.lainesdici.ch (in französisch)
- www.proverzasca.ch
- www.spycher-handwerk.ch
- www.schafwolle.ch
- www.wollspinnerei.ch
- www.alchemilla.ch
- www.filaturelocale.ch (in französisch)



Im Ladenlokal in Cernier verkauft Laines d'ici Wolle in vielen Formen und Farben sowie wie viele aus Wolle hergestellte Produkte.

Öl – ein Ausweg aus dem Absatzengpass

Edles regionales Öl wird in der Küche immer beliebter. Für Direktvermarkter sind hofeigene Öle daher interessant.

Das Interesse der Konsumentinnen an hochwertigen Ölen wächst stetig. Gemäss Agrarbericht 2018 des Bundesamtes für Landwirtschaft stieg der Gesamtkonsum von pflanzlichen Ölen innerhalb eines Jahres um 4,6 Prozent. Dabei bleibt der Konsum von Rapsöl und Olivenöl stabil und nimmt beim Sonnenblumenöl – mit einem Drittel Marktanteil das beliebteste Speiseöl – seit 2014 langsam, aber kontinuierlich ab. Zudem ist der Inlandanteil bei den Speiseölen mit 24 Prozent relativ tief. «Das momentane Problem im Biolandbau ist, dass wir mit den hohen Schweizer Knospe-Preisen nicht gegen Al-natura, also Importbio nach EU-Standard, ankommen», sagt



Leinöl hat am meisten Omega-3-Fettsäuren. Bild: FiBL


FiBL-Ackerbauberater Hansueli Dierauer. «Migros ist aus dem Verkauf von Schweizer Bioraps ausgestiegen, die Produktion stagniert deswegen auf tiefem Niveau. Eine Möglichkeit, sich unabhängig zu machen, ist die Wertschöpfung bei sich zu behalten und in die Direktvermarktung zu investieren. Hochwertige, kaltgepresste Bioöle bieten da eine gute Chance.»

Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern haben europaweit vorbildliche, oft achtjährige Fruchtfolgen. Doch bei vielen Hauptkulturen sind die vermarktungstechnischen Grenzen erreicht. So kann etwa die ausgezeichnete Mischkultur Ackerbohne-Hafer meist nicht angebaut werden, da niemand den Hafer abnimmt. Hingegen wäre Biokörnermais auf dem Markt gesucht, kann aber aus Gründen der Fruchtfolge und der Nährstoffsituation nicht vermehrt angebaut werden. «Der Absatz beim Biofuttergetreide harzt, das ist eine ganz neue Situation», sagt Hansueli Dierauer. «Innovative Lösungen sind gefragt. Eine Möglichkeit sind Kleinmengen von interessanten Ölsaaten wie Mariendisteln, Färberdisteln, Senfsamen, Mohn, Lein, Leindotter oder Hanf, die ausserdem sehr gut in die Fruchtfolgen passen.» Das Erntegut kann bei Lohnpressen wie etwa Pflanzenoel.ch in Tegerfelden gepresst und abgefüllt, danach selbst etikettiert und vertrieben werden. fra




Kurs: Speiseöle aus Hofverarbeitung

Sie lernen, was es braucht, um gute Öle herzustellen und was bei der Direktvermarktung zu beachten ist – im Kurs am Donnerstag 14. März 2019 in Fehraltorf ZH.

 www.bioaktuell.ch > Agenda > Verarbeitung, Vermarktung > Speiseöle aus Hofverarbeitung

Richtig beschriftet

Seit der Einführung der neuen Lebensmittelinformationsverordnung im Jahr 2017 hat der Bund Einzelheiten zur Beschriftung von Lebensmitteln geklärt. Bio Suisse ihrerseits hat beschlossen, die Herkunft der Schweizer Zutaten in ihren Produkten neu aktiv auszuloben. Auch Demeter hat Präzisierungen vorgenommen. Alle Neuerungen finden Sie im aktualisierten Merkblatt. fra

 shop.fibl.org > Best.-Nr. 1541



Zertifizierer geschult

Wo Bio draufsteht, soll auch Bio drin sein. Um dies zu garantieren, braucht es Biozertifizierungsstellen – in der Schweiz und international. Damit Schweizerinnen und Schweizer importierte Bioprodukte weiterhin vertrauensvoll geniessen können, hat das FiBL in einem vierjährigen Projekt des Schweizer Staatssekretariats für Wirtschaft SECO lokale Biozertifizierungsstellen in Albanien, Mazedonien, Indien und der Ukraine beim Ausbau ihrer Qualitätssicherungssysteme unterstützt und 300 Mitarbeitende intensiv geschult. Neben der fachlichen Ausbildung wurden auch Kontrollstellennetzwerke aufgebaut. «Hier tauscht man sich etwa darüber aus, wie risikobasierte Kontrollen gemacht werden, um mögliche Betrugsfälle aufzuklären», sagt Beate Huber, Leiterin des Projekts am FiBL. fra

Biowissen europaweit

Vielfältige Herausforderungen im Bioackerbau erfordern ein hohes Mass an Wissen und Kompetenz von den Landwirtinnen und Landwirten. Damit Praktiker, Beraterinnen und Forschende ihr Wissen europaweit besser austauschen können, hat das FiBL eine Internetplattform mit Praxistipps für den Ackerbau und die Tierhaltung aufgebaut – gemeinsam mit Partnern aus zahlreichen europäischen Ländern. Bis anhin ist die Seite auf Englisch. Bald soll es jedoch möglich sein, in rund einem Dutzend europäischer Sprachen in der Wissensdatenbank zu recherchieren. Der Aufbau und die Pflege der Website wird im Rahmen von diversen EU-Projekten gefördert. Das FiBL übernimmt die laufende Aktualisierung und Weiterentwicklung. fra

 organic-farmknowledge.org

Durchbruch für den Tierschutz

Claudia Wanger und Nils Müller erhalten eine 10-Jahr-Bewilligung für die Weideschlachtung auf ihrem Hof.

Zu einer artgerechten Nutztierhaltung gehört für das Landwirtepaar Claudia Wanger und Nils Müller unbedingt auch die Möglichkeit alternativer Schlachtkonzepte. Seit 2013 kämpfen sie gemeinsam mit Freunden und Organisationen wie dem FiBL, der Stiftung Vier Pfoten und der Stiftung für das Tier



Claudia Wanger und Nils Müller. Bild: Hof «Zur chalte Hose»

im Recht für die gesetzliche Anerkennung. Mit Erfolg: Am 5. Dezember 2018 erhielten sie die behördliche Bewilligung für die Weideschlachtung auf ihrem Hof während zehn Jahren. «Damit werden den Landwirten neue Perspektiven eröffnet», freut sich Nils Müller. «Wir können nicht ausschliesslich auf ein System mit wenigen grossen Schlachthöfen setzen.»

Bei der Weideschlachtung wird ein Rind im Beisein der Herde auf der Weide geschossen. Das Rind wird vor Ort entblutet, bevor es in einem nahen Schlachtklokal zerlegt wird. Die bisherigen Erfahrungen mit 31 Abschüssen zeigen, dass die Methode bezüglich Tierschutz und Lebensmittelsicherheit tadellos funktioniert. Bei der Weideschlachtung entfällt der enorme Stress durch das Separieren von der Herde, den Transport, die fremde Umgebung und schliesslich die Fixierung für den Bolzenschuss. «Die artgerechte Weidehaltung der Rinder kann mit dem Schuss auf der Weide konsequent zu Ende geführt werden», sagt Eric Meili. «Es ist zudem eine neue Marktnische. Ein Team aus Bauer, Metzgerin, Jäger und lokalem Schlachtklokal bringt wieder sinnvolle Arbeit zurück aufs Land.» *fra*

Kostenlose Beratung zur Weide- und Hofschlachtung bei FiBL-Berater Eric Meili:

→ eric.meili@fibl.org
Tel. 079 236 47 18

Marktplatz

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

BIETE

Biogemüsegärtner und Grafiker gestaltet alles für Ihren Hof, vom Logo bis zur Homepage. gra:gra:grafik – der Grafiker mit Bezug zur Biolandwirtschaft.

Mehr Infos unter: www.gragra.ch oder Tel. 076 500 51 55

Natursteinhaus Südfrankreich / Ardèche. Bergerie am Bachlauf inkl. Maronenwald und eigener Quelle zu verkaufen. 640 Jahre alt, teilrenoviert. 395 000 €. ferienhaus.ardeche@aol.com

Ab 1. April 2019 vermiete ich einen Schopf auf Biobauernhof, Region Frauenfeld.
Tel. 079 565 37 64

Permakulturreise nach Österreich, 1.–3. August 2019. Besichtigung und Führung Krameterhof mit Josef Holzer Junior und Besichtigung Gärtnerhof Langerhorst (Mischkulturen)
Infos und Anmeldung bei
L.+S. Kunz, Biohof Frohberg, 8133 Esslingen
biohof-frohberg@bluewin.ch
www.biohof-frohberg.ch

Biomutterkuhherde zu verkaufen. Wegen Betriebsumstellung 9 behornete Biomutterkühe mit Kälbern und Stier, Kreuzung Limousin x Simmentaler, Mutterkuh Schweiz anerkannt, zu verkaufen. Weide und Laufstall gewohnt. Handzahn mit gutem Charakter. Als ganze Herde zu verkaufen. Platz vor Preis.
Kontaktaufnahme: Tel. 079 359 43 20

SUCHE

Wir suchen Folientunnel für unser Gartenprojekt. Idealerweise gratis bis günstig. Vielen Dank für jeden Hinweis.
Ronja & Claude: ronjaja@gmx.ch
Tel. 079 640 53 39

Gesucht zur Miete: Haus, Hausteil oder Parterrewohnung mit grossem Garten. Naturverbundenes Paar (39/41) hält im Thurgau Ausschau nach Haus oder EG-Wohnung mit grossem Grundstück zur biologischen Nutzung. Gerne auch mit Abstellraum, Estrich, Keller, Parkmöglichkeiten, Holzöfen und Heizung. Wir freuen uns über Angebote per Mail. Miete bis max. Fr. 1600.– brutto.
Fam. Carl-Kraack, macarl@gmx.net

Zukauf Futtermittel

Aufgrund der grossen Sommertrockenheit hat Bio Suisse im August erlaubt, dass der Anteil an EU-Biofutter bis Ende Jahr mehr als 10 Prozent betragen darf ohne Ausnahmegewilligung. Die Markenkommision Anbau hat nun diese Ausnahmeregelung verlängert bis Ende April 2019. Bis dann darf somit unbeschränkt EU-Biofutter gekauft werden. Die Richtlinien von Bio Suisse erlauben, bei nachgewiesenen Futterertragsverlusten nichtbiologisches Futter in der Schweiz oder im grenznahen Ausland zuzukaufen, wenn kein Knospe-Futter in der Schweiz oder dem grenznahen Ausland verfügbar ist und eine Ausnahmegewilligung der Kontrollstelle vorliegt. Neu werden allerdings seit dem 1. Januar keine Ausnahmegewilligungen für Futter-Ackerkulturen mehr erteilt, beispielsweise für Mais. Seit dem 1. Januar ist zudem vorgeschrieben, dass bei nachgewiesenen Futterertragsverlusten immer zuerst EU-Bioraufutter importiert werden muss, anstelle von nichtbiologischem Raufutter. Erst wenn dieses nicht mehr verfügbar ist, darf nichtbiologisches Raufutter aus der Schweiz oder dem grenznahen Ausland mit einer Ausnahmegewilligung der Kontrollstelle importiert werden. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*



Verarbeiterbroschüre

Wussten Sie, dass Bio Suisse über ein grosses Netzwerk auf allen Ebenen des Handels verfügt und als Türöffnerin für ihre Partner agiert? Oder dass Knospe-Rohstoffe alle lückenlos rückverfolgbar sind? Dass Spezialistinnen und Spezialisten von Bio Suisse Sie bis zum lizenzierten Produkt begleiten? In der neuen Broschüre von Bio Suisse für Lizenznehmerinnen und Lizenznehmer sind die Knospe-Lizenzierung und ihre Vorteile einfach und übersichtlich erklärt. *Valérie Monnin, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch > Verarbeiter und Händler > Lizenz für die Knospe

Dünger auf Biobörse

Auf der Online-Biobörse können gezielt Produkte angeboten und gesucht werden. Die Biobörse erscheint ab dem 1. Februar in einer verbesserten Form, insbesondere für die Rubrik Dünger. So kann neu gezielt nach Düngerkategorien wie Hühnermist oder Gärgülle gesucht werden. Automatisch werden dann nur die Angebote angezeigt, die innerhalb des erlaubten Umkreises (Distanzlimiten) liegen. Dank der verbesserten Biobörse soll es für Knospe-Betriebe einfacher werden, Hofdünger von anderen Biobetrieben zu finden.

Ab dem 1. 2. 2019 muss jeder Knospe-Betrieb, der nichtbiologische Hofdünger und Gärgut zuführt, den Nachweis erbringen, dass innerhalb des erlaubten Umkreises keine Nährstoffe von Biobetrieben angeboten werden. Als Nachweis für die Biokontrolle gilt ein Ausdruck von www.bioboerse.ch einmal pro Kalenderjahr. Landwirte, die Biohofdünger abgeben wollen, sind gebeten, diese ab dem ersten Februar in der Biobörse anzubieten. *Christoph Fankhauser, Bio Suisse*

www.bioboerse.ch



Nur noch Knospe-Stroh

Ab dem 1. Januar müssen die Liegeflächen in Schweineställen mit Knospe-Stroh oder mit einem gleichwertigen Material in Knospe-Qualität eingestreut sein. Gegen diese neue Weisung wurden im letzten Herbst fünf Rekurse von Mitgliedorganisationen eingereicht. Weil vier Mitgliedorganisationen den Rekurs unterdessen zurückgezogen haben, gilt diese neue Weisung nun doch. Bis anhin war nur geregelt, dass die Liegeflächen von Schweinen eingestreut sein müssen. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch > Produzenten > Richtlinien und Merkblätter > Richtlinien und Weisungen: Teil II, Art. 5.4.1

Anhörung Agrarpolitik 2022+

Noch bis am 6. März 2019 läuft die Anhörung zur Agrarpolitik 2022+. Bio Suisse holt die Meinungen mit einem breit abgestützten internen Verfahren ab. Mitglieder können sich über ihre Mitgliedorganisation beteiligen. Die Agrarpolitik 2022+ sieht vor, dass die finanziellen Mittel gleich hoch bleiben. Deren Verteilung wird aber bei den diversen landwirtschaftlichen Verbänden zu reden geben. Weil die Beiträge stärker auf nachhaltige Produktionssysteme ausgerichtet werden sollen, ergeben sich für Biobetriebe Chancen. In der neuen Agrarpolitik ist vorgesehen, die Kassen für Extensio- und Ressourceneffizienz zusammenzulegen, sodass Leistungen im Bereich Pestizidverzicht, Bodenfruchtbarkeit, Nährstoffkreisläufe, Biodiversität und Klima gezielter abgegolten werden.

Das neue Anreizprogramm «Gesundes Nutztier» soll neben RAUS und BTS

zusätzliche Unterstützung bei der Gesundheitsförderung und bei der Antibiotikareduktion bieten.

Zu reden geben werden auch die Verdoppelung der Siloverbotszulage, die Einführung einer Obergrenze bei Direktzahlungen, die Zollkontingentverteilung nach Inlandleistung und die Abschaffung bestimmter Marktentlastungsmassnahmen.

Bio Suisse wird bis Anfang März eine Stellungnahme zuhanden des Bundesamtes für Landwirtschaft erarbeiten. Geschäftsleitung und Vorstand werden sich zudem bis dahin an zwei Sitzungen mit der Stellungnahme zur Agrarpolitik 2022 befassen und dabei die Rückmeldungen der Mitgliedorganisationen und Fachgremien von Bio Suisse berücksichtigen. *Martin Bossard, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch > Über uns > Politik > Gesamtschau Agrarpolitik 2022+

Import: Mehr Transparenz *vorgesehen*

Der Vorstand von Bio Suisse will die Importpolitik weiterentwickeln. An der nächsten Delegiertenversammlung stimmen die Delegierten darüber ab.

Die Importpolitik von Bio Suisse regelt, welche Kriterien importierte Produkte erfüllen müssen, um mit der Knospe ausgezeichnet werden können. So muss beispielsweise das Produkt im Ausland gemäss den Richtlinien von Bio Suisse hergestellt werden, das importierte Produkt darf kein Schweizer Produkt konkurrenzieren und das Image der Knospe darf nicht geschädigt werden. Für die Vergabe der Knospe zuständig sind die Markenkommissionen und bei Imagefragen das Qualitätsgremium. Vor einem Jahr wurde der Entscheid, Wein aus Übersee für die Vermarktung mit der Knospe zuzulassen, kritisiert. Daraufhin beantragte Bio Genève an der Delegiertenversammlung (DV) im Frühling 2018 eine Richtlinienanpassung, um den Import von Produkten aus Übersee einzuschränken. Die DV verschob das Geschäft um ein Jahr.

Importziele sollen in Richtlinien verankert sein

Eine Arbeitsgruppe aus Knospe-Bauern, Lizenznehmern, Gremienmitgliedern und Personen der Geschäftsstelle hat daraufhin Vorschläge für die Weiterentwicklung der bereits zuvor von Bio Suisse begonnenen Importpolitik ausdiskutiert. An der kommenden Frühlings-DV wird der Vorstand die damit verbundene Richtlinienanpassung zur Abstimmung bringen. In den Richtlinien sollen die Importziele erweitert und zum Teil neu definiert werden.

Stimmt die DV der Anpassung der Richtlinie zu, wird das Qualitätsgremium mit Unterstützung der Markenkommission Import und der Arbeitsgruppe nächsten Frühling die dazugehörige neue Weisung «Importeinschränkungen» erarbeiten. Sie wird die bestehenden Importeinschränkungen ersetzen,

die momentan in einem Anhang zu den Importgrundsätzen verankert sind. Jörg Schumacher, Leiter Import bei Bio Suisse, erklärt: «Da die Importkriterien dann in einer Weisung festgehalten sind, haben die Mitgliedorganisationen ein Mitspracherecht.»

Bewertungsinstrument in Planung

Neu soll das Qualitätsgremium ein Instrument zur Bewertung von Importprodukten zur Hand haben. Dieses wird auf einem Katalog mit Kriterien wie «Herkunft», «Nachhaltigkeit», «Glaubwürdigkeit» oder «Sortimentspolitik» basieren. Das Bewertungsinstrument soll bis im Herbst 2019 erarbeitet werden und Importentscheide transparenter und nachvollziehbarer machen. Der Kriterienkatalog wird Teil der Weisung «Importeinschränkungen» sein. Somit haben die Mitgliedorganisationen auch hier ein Mitspracherecht.

«Wenn die DV der Richtlinienänderung zustimmt und die Mitgliedorganisationen die neue Weisung befürworten, werden wir beginnen, die bereits importierten Produkte systematisch zu bewerten und sie dem Qualitätsgremium zur Beurteilung vorlegen», sagt Jörg Schumacher. «Sollte ein Produkt künftig nicht mehr importiert werden dürfen, werden wir mit dem Importeur frühzeitig Kontakt aufnehmen und eine faire und angemessene Übergangsfrist gewähren.» Geplant sei zudem, eine Liste mit den importierten Produkten und deren Herkunftsländern zu veröffentlichen. *Claudia Frick*



Importpolitik von Bio Suisse

Die vorbereitenden Informationen zum Traktandum «Import» der Frühlings-DV 2019 sind ab Februar online.

www.bio-suisse.ch > Verarbeiter und Händler >

Import mit Bio Suisse > Importpolitik

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

Delegiertenversammlung

→ joerg.schumacher@bio-suisse.ch

So wird die neue Importpolitik entwickelt



Weizen: Inlandanteil bei 45 Prozent



Getreide und Mais

Beim Brotgetreide ist eine Zunahme zu sehen. Die Gesamtmenge hat um knapp 12 Prozent zugenommen. Die Inlandanteile bei Weizen betragen 45 Prozent, bei Roggen 60 Prozent und bei Dinkel 71 Prozent. Auch die Qualität der Ernte hat zugenommen. Beim Mahlweizen beträgt der durchschnittliche Proteingehalt 13,33 Prozent, im Jahr 2017 betrug er 13,03 Prozent. Die Körnermaisernte fiel bedeutend höher aus als aufgrund des trockenen Sommers geschätzt. Anstelle der geschätzten 6500 Tonnen wurden rund 8900 Tonnen geerntet – fast die gleiche Menge wie im Vorjahr.

Bei Hafer bleibt der Vermarktungsstopp auf Knospe-Umstellware noch bestehen. Im Mai 2019 oder bei Bedarf früher wird über die Vermarktung von Hafer entschieden. Der Biomischfuttermarkt dürfte dieses Jahr mit einem Wachstum von knapp fünf Prozent rund 81 000 Tonnen erreichen. Dadurch ergibt sich ein provisorischer Inlandanteil von ungefähr 64 Prozent. Der definitive Inlandanteil wird nach der Erhebung der Mischfuttermengen im Februar 2019 bekanntgegeben. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Körnerleguminosen

Lupinen und Futtersoja erhielten 2018 erstmals einen Förderbeitrag von Fr. 20.–/dt.

Im Vergleich zum Vorjahr stieg die Erntemenge um 50 Prozent: Es wurden knapp 120 Tonnen Futtersoja und knapp 24 Tonnen Lupinen geerntet. Eiweisserbsen und Ackerbohnen erhalten seit 2018 keinen Förderbeitrag mehr. Die Erntemengen waren deutlich kleiner als noch im Jahr zuvor: Es wurden 56 Prozent weniger Eiweisserbsen und 14 Prozent weniger Ackerbohnen geerntet. Insgesamt wurden rund 760 Tonnen Eiweisserbsen und knapp 1400 Tonnen Ackerbohnen geerntet. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

Kartoffeln

Die preisliche Basis für die Kartoffelernte 2019 ist gelegt. Vertreter der Branche haben sich geeinigt, das mittlere Preisband für sämtliche Sorten auf dem Niveau von 2018 zu belassen. Damit beträgt der Preis für die Speisesorten Fr. 91.50 und für die Industriesorten Fr. 76.50 bei einer Bandbreite von plus/minus Fr. 8.–. Dass die Preisbänder bereits jetzt festgelegt wurden, ist erfreulich und bringt Planungssicherheit für alle. Die Kartoffelproduzenten sind dringend gebeten, nur die vom Abnehmer schriftlich zugesicherten Mengen zu produzieren. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Gemüse

Die Anbausaison 2018 für Lagergemüse war eine Herausforderung. Der Aufwand

für die Bewässerung war äusserst gross und bei einigen Kulturen gab es Ausfälle zu beklagen.

Bei den Karotten waren Mitte November mit 5320 Tonnen die Lagerbestände trotz einer Flächenausdehnung deutlich kleiner als in den Vorjahren. Rund 22 Prozent waren bei der im November durchgeführten Lagererhebung jedoch noch nicht eingelagert. Auch bei den Zwiebeln war Mitte November der Lagerbestand mit 898 Tonnen tiefer als in den Vorjahren. Die Zwiebeln und Karotten waren im 2018 eher klein, das heisst der Anteil der Grösse 1 war sehr gross. Beim Knollensellerie war der Lagerbestand mit 1149 Tonnen um 24 Prozent höher als in den drei Vorjahren. Bei Kabis waren die Bestände mit 242 Tonnen Rotkabis und 462 Tonnen Weisskabis tiefer als im Vorjahr, entsprechen aber dem Durchschnitt der letzten drei Jahre. Die Verfügbarkeit ist somit aber allgemein eher knapp und eher gering beim Rotkabis. Auch beim Kabis war Mitte November noch nicht die ganze Ware eingelagert.

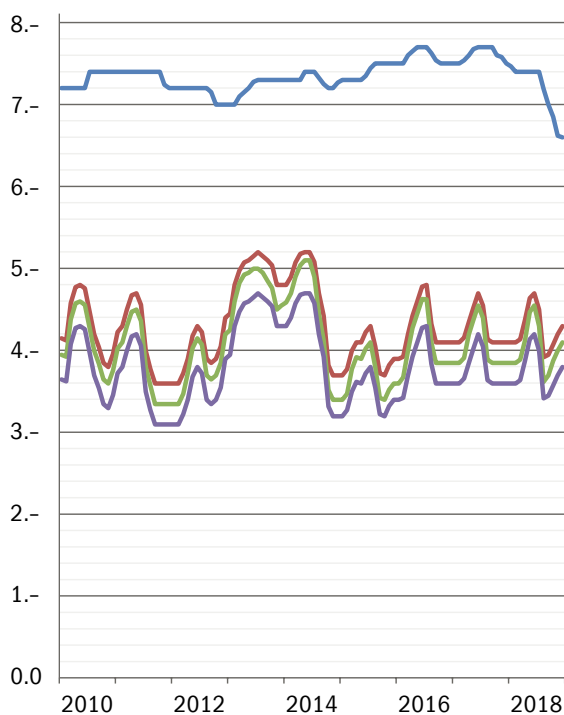
Vertreter der Produktion, des Inlandhandels und der Grossverteiler haben Ende November die Marktsituation für Lagergemüse analysiert und die Richtpreise für die Lager-saison 2018/19 festgelegt. Die Richtpreise für Verarbeitungsgemüse für 2019 bleiben stabil. Die Richtpreise für Lager- und Verarbeitungsgemüse sind online verfügbar. *Ilona Meier, Bio Suisse*

Schweine

Die Schweinepreise gerieten letztes Jahr unter starken Druck: Der Richtpreis ist im Laufe des Jahres 2018 um einen Franken gesunken, der Erlös pro Schlachtschwein für den Mäster ist damit zu Jahresanfang um rund 100 Franken geringer als im Jahr zuvor. Der Züchter erhält für einen Mastjäger von zwanzig Kilogramm 40 Franken weniger. Grund für die Preissenkungen ist ein Ungleichgewicht von Angebot und Nachfrage. Studien zeigten, dass den Konsumierenden artgerechte Tierhaltung und Kontrolle in den letzten Jahren wichtiger geworden ist. So erwartete die Branche einen guten Verkauf des Bioschweinefleisches. Insgesamt wurde in der Schweiz weniger Schweinefleisch konsumiert und auch die Nachfrage nach Bioschweinefleisch wuchs weniger stark als geplant. Durch eine Reduktion in der Produktion sowie durch Absatzförderung muss es nun gelingen, Angebot und Nachfrage wieder ins Gleichgewicht zu bringen. Jährlich werden rund 10 000 Bioschweine direkt vermarktet. Direktvermarktung kann den Markt zusätzlich entlasten und ermöglicht, die Wertschöpfung auf dem Betrieb zu halten. *Michèle Hüner, Bio Suisse*

Schlachtpreise Schweine

In Franken / Kilogramm Schlachtgewicht



— Bio Knospe — Coop Naturafarm
— IP Suisse — QM

Quelle: Proviande

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

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, Flexnetze, Legenest, Futtermatratzen, Tränken, Eierschachteln usw.

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

BIO Aktuell

Immer frisches Lesefutter



Bestellen Sie ein Probeexemplar:

Bio Suisse, Verlag Bioaktuell

Peter Merian-Strasse 34

4052 Basel

Tel. +41 (0)61 204 66 66

verlag@bioaktuell.ch

Spezialangebote unter www.bioaktuell.ch

Agenda

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

Grundbildung, Weiterbildung

Umstellung auf Biolandbau

TIERHALTUNG / TIERZUCHT

- ① MO 11. Februar 2019, 9–16 Uhr
Bäregg, Bärau BE
- ② MI 13. Februar 2019, 9–16 Uhr
Liebegg, Gränichen AG

BODEN / DÜNGUNG

MO 18. März 2019, 9–16 Uhr
Schwand, Münsingen

Auskunft

Niklaus Sommer, Tel. 031 636 42 68
niklaus.sommer@vol.be.ch
www.inforama-weiterbildung.apps.be.ch

Anmeldung

Kurssekretariat Inforama
Tel. 031 636 42 40, Anmeldefrist:
jeweils 14 Tage vor Kursbeginn

Biodynamische Ausbildung

Grundkurs für angehende Landwirte. Die Einführungsmodule stehen allen Interessierten offen und können tageweise belegt werden.

LANDWIRTSCHAFT UND VOLKSWIRTSCHAFT

11. März bis 15. März, Rheinau ZH

LANDWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBSANALYSE

1. April bis 5. April, Rheinau ZH

Auskunft

Martin Ott, Tel. 052 304 91 27
www.demeterausbildung.ch

Anmeldung

Biodynamische Ausbildung
Schweiz, Tel. 079 352 99 81
info@demeterausbildung.ch

Ökologie, Naturschutz

Flurbegehung Biodiversität

Die dreifach geführte Flurbegehung liefert Ideen für Anlage und

Pflege von Biodiversitätsförderflächen und Tipps für Massnahmen in Kulturen.

Wann und wo

- ① MI 15. Mai 2019
 - ② MI 8. Mai 2019
 - ③ MI 22. Mai 2019
- Ort noch offen

Leitung

Véronique Chevillat
veronique.chevillat@fibl.org

Anmeldung

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

Richtlinien, Standards

Nachhaltigkeit auf Landwirtschaftsbetrieben

Entwicklungen im Bereich der landwirtschaftlichen Nachhaltigkeit: Es werden Tools zur Analyse der Nachhaltigkeit vorgestellt und Massnahmen erläutert.

Wann und wo

MO 4. Februar, FiBL, Frick AG

Leitung

Patrick Stefani, FiBL
patrick.stefani@fibl.org
Olivia Keller, SFS
olivia.keller@sustainable-food.com

Anmeldung

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

Tierhaltung, Tiergesundheit

Provieh

EINFÜHRUNGSKURS FÜR ARBEITSKREISLEITER/INNEN
Kurs für Biobäuerinnen und Biobauern, die sich interessieren, einen Arbeitskreis zu leiten.

Wann und wo

11./12. Feb., Schwand Münsingen

Auskunft, Anmeldung

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

Bioimkereikurs

Grundsätze des Biolandbaus gelten auch für die Haltung von

Biene und die Verarbeitung der Imkereiprodukte. Der Kurs zeigt, wie bei der Haltung, Fütterung und Zucht von Honigbienen den spezifischen Bedürfnissen der Art Rechnung getragen werden kann.

Wann und wo

SA 23. März 2019
Weitere Kursdaten:
SA 27. 4. / 18. 5. / 22. 6. / 27. 7. / 24. 8. / 21. 9. 2019
FiBL, Frick AG und Wissiflüh, Vitznau LU

Leitung

Salvador Garibay
salvador.garibay@fibl.org

Information, Anmeldung

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

Obstbau, Beeren

Bioobstbautagung

Die jährliche Tagung mit Beiträgen zu Anbautechnik, Pflanzenschutz, Sorten- und Unterlagenwahl sowie den Entwicklungen im Markt.

Wann und wo

MI 30. Januar 2019
Strickhof, Lindau

Leitung

Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org

Information, Anmeldung

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

Modul BF 20 / Bioobst und -beeren

Fachkurs für Personen mit Grundlagenwissen im Obstbau: Grundausbildung oder ausgewiesene praktische Erfahrung in der Grünen Branche und Grundlagenwissen im Obstbau (Basis: Einstiegskurs für Modul BF 17).

SOMMERKURS

15. Mai / 6. Juni / 29. Aug. 2019
Inforama Oeschberg und Bioobstbaubetriebe Kanton BE

Information, Leitung

Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org

Anmeldung

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

Biosteinobstanbau

Erfahrungsaustausch zu aktuellen Themen aus Forschung, Beratung und Praxis. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo

MI 8. Mai 2019, Ort noch offen

Information, Leitung

Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org

Anmeldung

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

Rebbau

Bioweinbautagung

Präsentation der neusten Entwicklungen im Rebbau und in der Weinherstellung sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern aus der ganzen Schweiz.

Wann und wo

MI 27. Februar 2019
Strickhof, Wülflingen

Leitung

Dominique Léville, FiBL
dominique.levite@fibl.org

Information, Anmeldung

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

Biorebbaukurs

Während zwei Kurstagen werden Grundlagen vermittelt und bei einer ganztägigen Exkursion vertieft. Themen: Richtlinien, Laubarbeiten, Pflanzenschutz, Sortenwahl, Bodenpflege, Pflanzenernährung, Betriebswirtschaft, Vermarktung und Praxisberichte. Die Absolvierung des Kurses wird als Pflichtausbildung bei der Bioumstellung anerkannt.

Wann und wo

8. März / 15. März, FiBL, Frick
23. August, Exkursion

Leitung

Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org

Information, Anmeldung

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

Bioweinbaukurs

Themen

Sie erlernen alle wichtigen Arbeiten in «Ihrer» Rebzeile mit resistenten Reben und werden am Objekt über die Grundlagen informiert. Ausserdem lernen Sie die Eigenschaften von verschiedenen resistenten Rebsorten im Vergleich zu bisherigen gespritzten Sorten kennen.

Wann und wo

17. 3. / 15. 6. / 6. 7. / 31. 8. 2019
Jan. 2020 (Datum noch offen)

jeweils 9–12 Uhr
Weingut Stammerberg,
Stammheim und Nussbaumen

Leitung
Fredy Strasser

Auskunft, Anmeldung
Tel. 052 740 27 74
fredi-strasser@stammerberg.ch
www.stammerberg.ch
Anmeldefrist: 2. März

Ackerbau

Humustag

Referate zu Erfolgen und Herausforderungen in der Entwicklung humusaufbauender Ackerbausysteme. Tagung für Landwirte, Vollzugsstellen, bodenkundliche Forscher, Hersteller landwirtschaftlicher Maschinen.

Wann und wo
DO 14. Februar 2019
LZ Liebegg AG

Veranstalter
Bodenkundliche Gesellschaft
Schweiz (BGS/SSP)

Auskunft, Anmeldung
humus.soil.ch

Futterbau

Sense dengeln und Handmähen

Themen
Einführung über die Sense, Mähen ohne Kraftaufwand, Dengeln und die Pflege durch Wetzen.

Wann und wo
25. Mai 2019, 9.45–17 Uhr
Homberg bei Thun

Leitung, Auskunft und Anmeldung
Marc Schlotterbeck
Tel. 033 442 12 22
mschlotterbeck@bluewin.ch
www.fruchtwald.ch

Problempflanzen auf Weiden

Welche Massnahmen sind nötig und wirksam gegen Problempflanzen auf Alpen und in Dauerweiden? Wie lässt sich der Nachweis erbringen, dass eine Alpweide sachgerecht bewirtschaftet wird?

Wann und wo
MI 15. Mai 2019, Einsiedeln SZ

Leitung
Franz J. Steiner
franz.steiner@fibl.org

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

Verarbeitung, Vermarktung

Speiseöle aus Hofverarbeitung

Das Interesse der Konsumenten an hochwertigen Ölen wächst stetig. Obwohl viele Biobetriebe Ölsaaten anbauen, stellen bisher erst wenige hochwertige Öle her. Die Teilnehmenden lernen, aus eigenen Saaten gute Öle für die Direktvermarktung herzustellen.

Wann und wo
DO 14. März 2019
Fehraltorf ZH

Leiterin
Bernadette Oehen, FiBL
bernadette.oehen@fibl.org

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

Neues
Datum

Kennzeichnung Bioprodukte

Wie deklarieren ich Bioprodukte richtig? Die Teilnehmenden lernen anhand zahlreicher Beispiele und Übungen, die Anforderungen der Lebensmittelverordnung und der Richtlinien von Bio Suisse und Demeter umzusetzen.

Wann und wo
DO 14. März, FiBL, Frick

Leiterin
Regula Bickel, FiBL
regula.bickel@fibl.org

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

Feste, Märkte, Messen

Biofach 2019

Die Biofach ist der Ort, an dem Menschen ihre Leidenschaft für Biolebensmittel und den Biomarkt teilen, sich kennenlernen und austauschen. Die perfekte Gelegenheit für Fachbesucher, den Bioproduzenten vor Ort zu begegnen und sich von den neuesten internationalen Branchentrends inspirieren zu lassen.

Wann und wo
13.–16. Februar 2019
Messezentrum Nürnberg,
Deutschland

Informationen
biofach.de

Leserbrief

«Droht ohne Chemie eine Hungersnot? Sicher nicht.»



Zur Biolandwirtschaft und der Sommertrockenheit 2018

Dieses Bild vom Oktober 2018 zeigt, dass auf dem Knospetrieb meines Sohnes auch bei extrem trockenem Sommer viel wächst. Unsere Gegend rund um Winterthur war von der letztjährigen Sommertrockenheit sehr stark betroffen. Das Feld mit Alexandrinerklee und Stützhafer im Gemisch wurde vor der Aussaat weder mit Glyphosat totgespritzt noch mit Kunstdünger aufgedüngt. Dieselbe positive Eigenschaft der Trockenheitstoleranz zeigen auch die Naturwiesen, dank dem hohen Humusgehalt im Boden. Extensive Wiesen sind durch die Kombination von Flach- und Tiefwurzlern resistenter gegenüber Trockenheit und beschatten besser als intensive Kunstwiesen.

Ausser bei einigen dreijährigen Jungbäumen wurde auf dem Betrieb nichts bewässert. Der Betrieb baut Dinkel, Hafer und Hirse an und betreibt Obst- und Weinbau mit eigener Kelterung.

Der Bundesrat war gegen die Abstimmungsvorlagen zur Ernährungsinitiative, weil ohne chemisch-synthetische Hilfsstoffe die Ernährungssicherheit nicht mehr gewährleistet wäre. Die Mär, dass ohne chemisch-synthetische Hilfsstoffe die Erträge geringer würden und sogar eine Hungersnot drohen könnte, ist durch das Beispiel auf unserem Betrieb einmal mehr widerlegt.

Max Strauss
Rickenbach ZH

Schicken Sie uns Ihren Leserbrief und Ihre Themenvorschläge für die Rubrik «Ausgesprochen» bitte an redaktion@bioaktuell.ch. Gedruckte Beiträge unter der Rubrik «Ausgesprochen» entschädigen wir mit Fr. 150.–.

Besuchen Sie uns:

Tier & Technik

Halle 2.1
Stand 2.1.10

Im Biomarkt an vorderster Front!



Biofutter ist Vertrauenssache!

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne 0800 201 200



BIO

Aktuell

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

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-Mail

Datum

Unterschrift

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



UFA-Milchviehfutter

UFA 274 Startphasenfutter

- Mit organisch gebundenen Spurenelemente
- Mit Lebendhefe
- Verbessert Grundfutterverwertung

Rabatt Fr. 3.-/100 kg
UFA Bio-Milchviehfutter
bis 01.03.19

27.02.19: Bio-Praxistag an der Swiss Future Farm. Anmeldung in Ihrer LANDI

ufa.ch

In Ihrer
LANDI

AKTION