

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

7|19
SEPT

Sind Sie das neue Mitglied der Fachgruppe Wein?

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how engagierter und innovativer Praktiker/innen, die motiviert sind, den Bio-Landbau, die Marke Knospe und den Bio-Markt weiter zu entwickeln. Wir suchen ab Januar 2020 eine neue Person für die Mitarbeit in der Fachgruppe Bio-Wein.

Anforderungen

Sie bewirtschaften einen Knospe-Betrieb und/oder verfügen über Erfahrung in der Produktion von Bio-Wein und Kenntnisse über diesen Markt. Sie haben die Bereitschaft, sich für den Bio-Landbau zu engagieren. Sie sind innovativ, vorausschauend, teamfähig und kommunikativ. Sie sprechen Deutsch und Französisch und beherrschen eine dieser Sprachen auch schriftlich. Den Umgang mit elektronischen Kommunikationsmitteln sind Sie gewöhnt.

Aufwand & Entschädigung

Jährlich finden vier ganztägige Sitzungen statt, sowie Telefonate und E-Mailverkehr nach Bedarf. Die Tätigkeit wird gemäss Bio Suisse Entschädigungsreglement abgegolten.

Haben Sie Interesse?

Gerne beantwortet der Produktmanager Obst und Wein (Samuel Wyssenbach, Tel. 061 204 66 21) Ihre Fragen. Senden Sie Ihre Kandidatur bestehend aus Motivationsschreiben und Kurz-Lebenslauf bis 5. 10. 2019 an

Bio Suisse, Jacqueline Martin, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel oder per E-Mail an jacqueline.martin@bio-suisse.ch.



Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht. **BIO SUISSE**

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*

René Schulte / *schu*

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-7

Passwort: ba7-2019

Titelseite: Milchprodukte machen den grössten Teil des Umsatzes mit Bioprodukten in der Schweiz aus. Bild: Simone Bissig

Bewegung im Milchmarkt

Knospe-Milch ist nachhaltig produziert, das hat vor Kurzem auch der WWF mittels einer Studie bestätigt. Ein Ergebnis, das Biolandwirtinnen und Biolandwirte nicht überraschen dürfte. Bei vielen anderen Milchlabels bemängelt der WWF, dass sie sich mehrheitlich auf das Tierwohl fokussieren und dabei Nachhaltigkeitsaspekte wie Biodiversität oder Ressourcenschutz vernachlässigen. Auch der neue Branchenstandard Milch «Swissmilk green», der per 1. September eingeführt wurde, beurteilt der WWF als nicht sehr nachhaltig. Der Branchenstandard zeichnet aber «nachhaltige Milch» aus, das Kennzeichen ist in den Farben Rot und Grün gehalten. Auch das Knospe-Logo ist in Grün und Rot gehalten. Zufall oder nicht?

Ich persönlich freue mich darüber, dass es nun einen neuen Standard für Tierwohl in der konventionellen Milchhaltung gibt. Es ist ein Schritt in die richtige Richtung, hin zu artgerecht gehaltenen Kühen auf allen Schweizer Milchviehbetrieben. Doch natürlich darf die neue Kennzeichnung keine falschen Versprechungen machen. Der Konsumentenschutz sieht dies genauso und fordert die Anbieter auf, die Milch und Milchprodukte vorerst nicht mit dem neuen Label «Swissmilk green» zu kennzeichnen, bis der Standard einen echten Mehrwert bietet – auch bezüglich Nachhaltigkeit.

Knospe-Milch muss ihren Mehrwert rund um die Nachhaltigkeit deshalb weiterhin sehr klar den Konsumentinnen und Konsumenten aufzeigen können. Nur so wird es möglich sein, die nächstes Jahr zusätzlich auf den Markt kommende Milch abzusetzen.

Claudia Frick

Claudia Frick, Chefredaktorin



Inhalt

Produktion

Milch

- 6 Besserer Milchpreis für mehr Tierwohl
- 8 Dynamisch auf die kommenden Mehrmengen reagieren
- 10 Schafe und Käserei in Familienhand

Geflügel

- 12 Länger leben, länger legen

Ackerbau

- 14 Die «Hofsammelstelle» – ein Modell mit Zukunft
- 17 Erfolgreiche Öko-Feldtage in Hessen

- 19 Beratung

Verarbeitung und Handel

Babynahrung

- 20 Die Knospe im Brei suchen

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 23 Distributionspolitik: Interview mit Urs Brändli
- 24 Kurzfutter

- 27 FiBL

Rubriken

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

Gesagt



«Ich bin zuversichtlich, dass wir mittel- und langfristig den Biomilchpreis halten können.»

Thomas Herwig, Vorsitzender Fachgruppe Milch Bio Suisse
→ Seite 8

Gezählt

25

Prozent der eierproduzierenden Betriebe, die an den Bioeiervermarkter

Hosberg liefern, halten die Legehennen etwas länger als die üblichen 12 Monate.

→ Seite 12

Gesehen



«Kuhflüsterer» Philipp Wenz war einer der 11 Referenten des ersten Praktikertags «Rund ums Milchvieh» am 17. Juli auf dem Demeter-Hof Rengoldshausen in Überlingen D am Bodensee. Auch die weiteren Themen wie muttergebundene Kälberaufzucht oder standortgerechte Zucht stiessen auf grosses Interesse bei den rund 350 Besuchern. *cfr*

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Filme > Praktikertag

Biolandbau: Anmelden für Weiterbildung

Eine gute Ausbildung sowie regelmässige Weiterbildungen sind wichtige Erfolgsfaktoren im Biolandbau. Im Rahmen der höheren Berufsbildung werden Biomodule angeboten, die auch als Weiterbildungskurse besucht werden können. Die mehrtägigen Module werden interkantonal koordiniert und jährlich angeboten. Themen sind beispielsweise Bioackerbau, Biofutterbau, Bioobst, Biomilchviehhaltung sowie die Einführung in den biologisch-dynamischen Landbau. *Urs Guyer, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung > Modulflyer 2019/2020

Viel Plastik rund ums Biogemüse

Die Stiftung Konsumentenschutz (SKS) hat stichprobenartig die Verpackung von 221 Gemüse- und Obstsorten in 10 verschiedenen Läden in Bern und Basel untersucht. Rund die Hälfte der Produkte wurde in Plastikverpackung angeboten. Bei Biogemüse war der Anteil an Plastikverpackung mit 84 Prozent besonders hoch. Bei konventionellen Produkten waren 44 Prozent verpackt. In den getesteten Coop-Läden waren nur 21 Prozent der konventionellen und 78 Prozent der Bioprodukte verpackt. *cfr*

www.konsumentenschutz.ch > Medienmitteilung vom 17. Juli 2019

Neues Hornkuh-Label

Der Verein Hornkuh hat im Juli das neue Label H(H) für Hornkuh-Produkte vorgestellt. Mitglieder des Vereins verpflichten sich, auf die Enthornung der Kälber oder genetisch hornlose Kühe zu verzichten. Auf der Webseite können sich Landwirte mit horntragenden Kühen eintragen und ihren Betrieb vorstellen. Mit dem Eintrag werden sie automatisch Mitglied beim Verein. Bereits sind rund 30 Betriebe Mitglied.

Auf der Webseite sind alle Betriebe mit dem Hornkuh-Label aufgeführt und kurz vorgestellt. Konsumenten können so direkt mit dem Betrieb Kontakt aufnehmen und Produkte bestellen. *cfr*

www.hornlabel.ch



Ab auf den Biomarkt

An den regionalen Bio-Märkten erfährt man so einiges. Seien es amüsante Geschichten aus dem Alltag der Produzenten oder Wissenswertes zum schonenden Umgang mit der Ressource Boden. Wenn man Glück hat, erhält man sogar noch den einen oder anderen Tipp von den Profis gegen die Schnecken im eigenen Garten. Das diesjährige Thema «Boden» ist im Rahmen der Zusammenarbeit zwischen Bio Suisse und den Märkten entstanden.

Es ist Bio Suisse ein Anliegen, in der ganzen Schweiz die Bio-Märkte zu unterstützen, um deren Auftritte zu stärken und den direkten Bezug zu den Produzenten zu fördern. Auf dem Markt wird das Prinzip «Vom Feld direkt auf den Teller» sichtbar und das Jahresthema ist für alle Besucherinnen und Besucher erlebbar. *Carmen Büeler, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch/markt

Essgewohnheiten und Landwirtschaft ändern

Der Weltklimarat (IPCC) hat Anfang August seinen Sonderbericht veröffentlicht. Um das Ziel von einem maximalen Temperaturanstieg von 2 Grad Celsius zu erreichen, sei nun dringendes Handeln notwendig. Der Weltklimarat fordert in seinem Bericht deshalb eine Kehrtwende bei der Landnutzung und dem Ernährungsverhalten. Laut dem World Resources Institute (WRI) leiden 17 Länder an extremer Wasserknappheit. Für 70 Prozent des Wasserverbrauchs sei die Landwirtschaft verantwortlich. Um die stetig wachsende Bevölkerung weiterhin zu ernähren und das Klima zu schützen, fordern die Wissenschaftler dazu auf, Wälder und Moore zu schützen sowie weniger Fleisch zu konsumieren. *LID*



Bewilligungsverfahren für Drohnen zum Ausbringen von Pflanzenschutzmittel entwickelt

Drohnen werden in der Schweizer Landwirtschaft bereits für vielerlei eingesetzt. Bis anhin vor allem für die Ausbringung von Trichogramma-Schlupfwespen oder zur Aufspürung von Rehkitzen.

Nun haben fünf Bundesstellen gemeinsam mit Agroscope ein Bewilligungsverfahren zum Einsatz von Sprühdrohnen mit Pflanzenschutzmitteln entwickelt. Beantragt hat die Bewilligung die Firma Agrofly, wie Agroscope in einer Mitteilung Ende Juli schreibt. Die Schweiz ist europaweit das erste Land, welches ein solches Verfahren zugelassen hat.

Damit eine Drohne bewilligt wird, muss sie unter anderem automatisch eine vorgegebene Flugroute mit maximal 50 Zentimeter Abweichung abfliegen können. Die hochgesteckten Anforderungen sollen sicherstellen, dass der Pflanzenschutz mit Drohnen auf einem hohen technischen Niveau erfolgt und negative Nebenwirkungen minimiert werden können. Sprühdrohnen stellen im Vergleich zu Helikoptersprühflügen eine abdriftarme Alternative dar. Alle drei Jahre müssen die zugelassenen Drohnen getestet werden. *LID*

Neue Kampagne: «Schweizer Bauern. Von hier, von Herzen»

Im Sommer hat der Schweizer Bauernverband die neue Kampagne «Schweizer Bauern. Von hier, von Herzen» gestartet. Ziel der Kampagne ist es, die vielfältigen Leistungen der Bauernfamilien für die Gesellschaft sichtbar zu machen und

so die Beziehung zwischen Stadt und Land zu pflegen. Bäuerinnen und Bauern erzählen, welche Leistungen sie für die Schweizer Bevölkerung bringen und warum sie das tun. Pro Sprachregion ist jeweils auch ein Knospe-Landwirt vertreten. Für die Deutschschweiz ist dies Simon Lüscher aus Holziken AG und Stefan Schreiber aus Wegenstetten AG. Die Botschafterinnen und Botschafter sind nicht nur auf klassischen Plakaten zu sehen, sondern auch in digitalen Medien sowie beispielsweise auf Bildschirmen des öffentlichen Verkehrs. Zusätzlich berichten sie abwechselnd auf Instagram unter @schweizer.bauern über ihren Alltag und ihre Arbeit. *cfr*



www.landwirtschaft.ch/deine-bauern

Besserer Milchpreis
für mehr Tierwohl



Mit dem Standard «Grüner Teppich» zeichnet die Milchbranche neu besonders tierfreundlich produzierte konventionelle Molkereimilch aus. Pro Liter Milch soll der Landwirt drei Rappen mehr erhalten. Biomilch erhält diesen Zuschlag jedoch nicht.

Glückliche Kühe auf der Weide, so stellen sich wohl die meisten Konsumenten und Konsumentinnen die Schweizer Milchproduktion vor. Tatsächlich nimmt die Schweiz im Vergleich zur EU bezüglich Tierschutz einen Spitzenplatz ein. Das zeigte eine Studie des Vereins Qualitätsstrategie Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft, durchgeführt im Jahr 2018 von der Agridea. Diesen Mehrwert macht die Branchenorganisation Milch (BOM) nun sichtbar und hat dazu per 1. September den neuen Standard «Grüner Teppich» und die Kennzeichnung «Swissmilk green» eingeführt. Betriebe, die diesen neuen Tierwohl-Standard erfüllen, sollen drei Rappen mehr für Molkereimilch des A-Segments erhalten. Damit wird Milch bezeichnet, die zu Konsummilch, Rahm, Butter und Käse aus Silomilch für den inländischen Markt verarbeitet wird. Um den neuen Standard zu erfüllen, müssen Betriebe zehn Bedingungen sowie zwei Zusatzanforderungen erfüllen (siehe Infokasten). Schätzungen zeigen, dass diesen bereits 80 bis 85 Prozent aller Schweizer Betriebe erfüllen.

Milch, die nach dem neuen Standard produziert ist, kostet im Laden drei Rappen pro Liter mehr als Milch von Betrieben, die den Standard nicht einhalten. Somit zahlen die Konsumenten und Konsumentinnen einen Mehrpreis für das garantierte Tierwohl. Dieser muss jedoch den Landwirten zugute kommen. Deshalb kontrolliert die BOM die Milchabrechnung der Landwirte, um sicherzustellen, dass die drei Rappen von den Händlern auch tatsächlich weitergegeben werden.

Stefan Kohler, Geschäftsführer der BOM erklärt: «Die Kennzeichnung «Swissmilk green» ist eine Qualitätsauszeichnung.» Labels, die darüber hinausgehen, sollen nicht konkurriert werden. «Wie schnell sich die Kennzeichnung im Markt durchsetzt und wie viele Verkäufer sie nutzen, wird sich zeigen», sagt Stefan Kohler. «Die Mitglieder der BOM haben sich für den Grünen Teppich ausgesprochen, doch es gibt keine Verpflichtung, die Kennzeichnung zu nutzen.»

Aus logistischen Gründen wird die nach dem neuen Standard produzierte Milch noch nicht physisch getrennt gesammelt von der übrigen Milch. In den ersten vier Jahren kommt deshalb die Mengenbilanz zur Anwendung. Das heisst, es wird berechnet, welcher Anteil der gesamten Milch den Standard erfüllt. Maximal diese Milchmenge darf dann im Verkauf mit «Swissmilk green» gekennzeichnet werden.

Biobetrieben können sich registrieren

Es ist davon auszugehen, dass alle Knospe-Betriebe die Bedingungen für den neuen Branchenstandard erfüllen. Doch beim Preis für die Biomilch bleibt alles beim Alten. «Die drei Rappen sind im Biomilchpreis bereits enthalten. Denn Bio ist ein vom Staat anerkanntes Programm, das bei den wichtigen Punkten wie BTS oder RAUS die Anforderungen des neuen Branchenstandards bereits erfüllt», erklärt Stefan Kohler. Es sei aber jedem Milchverkäufer freigestellt, auch Biomilch mit der Kennzeichnung «Swissmilk green» auszuloben. «Das Label versteht sich nicht als Konkurrenz zu Bio, sondern zeichnet aus, was die meisten konventionellen Landwirte bereits in ihren Milchviehställen für das Tierwohl machen.»

Betriebe, die den neuen Standard erfüllen, müssen sich bei der TSM-Datenbank registrieren, um vom Mehrpreis zu profitieren. Auch Biolandwirte können sich dort registrieren. «Falls Biomilch deklassiert werden muss, kann sie so von den drei zusätzlichen Rappen profitieren», erklärt Stefan Kohler. *Claudia Frick*



Branchenstandard Grüner Teppich

Milchproduzenten müssen 10 Bedingungen sowie 2 Zusatzanforderungen erfüllen.

1. Teilnahme am ÖLN-Programm oder gleichwertige Regelung.
2. Teilnahme an RAUS oder BTS. Ausnahme für Betriebe ohne BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme), die aus zwingenden betrieblichen Gründen nicht am RAUS-Programm (regelmässiger Auslauf im Freien) teilnehmen können.
3. Nur Sojaschrot respektive Soja mit Nachhaltigkeitsstandard.
4. Kein Palmfett und Palmöl als Einzel Futtermittel und als Komponente von Mischfuttermitteln.
5. Kein Einsatz kritischer Antibiotika ohne tierärztliche Anordnung.
6. Kälber müssen mindestens 21 Tage auf dem Geburtsbetrieb behalten werden.
7. Vermeidung der Schlachtung trächtiger Kühe.
8. Einhaltung der ASR-Richtlinien an nationalen Tier-Ausstellungen.
9. Mindestens zweimal täglich melken, maximal 14 Stunden Pause zwischen dem Melken.
10. Jede Kuh hat einen in der Tierverkehrsdatenbank eingetragenen Namen.

Zusätzlich müssen zwei von neun Zusatzanforderungen erfüllt werden, z. B. anerkannter Lehrbetrieb oder kein prophylaktischer Einsatz von Antibiotika bei Milchkühen.



Betrieb für Standard anmelden

→ Stefan Kohler, Geschäftsführer BOM
stefan.kohler@ip-lait.ch

www.dbmilch.ch > Grüner Teppich

Dynamisch auf die kommenden Mehrmengen reagieren

Nächstes Jahr gelangt zusätzliche Biomilch von neuen Knospe-Betrieben auf den Markt. Bio Suisse setzt deshalb mehr Massnahmen in der Absatzförderung um.

Bio ist nach wie vor im Trend. Für das Jahr 2020 erwartet Bio Suisse knapp 155 neue Biomilchbetriebe, welche die zweijährige Umstellzeit beenden. Die Milchmenge wird somit weiterhin ansteigen, bereits diesen Frühling war sie gegenüber dem Vorjahr um drei Prozent höher. Für nächstes Jahr rechnet Bio Suisse mit nochmals rund sieben Prozent mehr Milch. «Das nächste Jahr wird sicherlich herausfordernd, da diese zusätzliche Milch verwertet und abgesetzt werden muss», sagt Katia Schweizer, Produktmanagerin Milch bei Bio Suisse. Die genaue Menge der zusätzlichen Biomilch wird aber erst ab Januar 2020 bekannt sein. Denn erst dann werden die neuen Knospe-Betriebe ihre Mengen einer Biomilchorganisation melden. Allerdings: Alle sechs Biomilchorganisationen haben bereits präventiv auf die Mehrmengen reagiert und nehmen die Milch der neuen Knospe-Betriebe im ersten Halbjahr 2020 noch nicht an. Mit dieser Massnahme sollen Angebot und Nachfrage im Gleichgewicht gehalten und einem Preiserfall durch Überangebot entgegengewirkt werden.

Bei Bio Suisse sind die jährlichen Milchmehrmengen und die Absatzmöglichkeiten ein stetiges Traktandum an Sitzun-

gen der Fachgruppe Milch. Sie besteht aus je einem Vertreter der sechs Biomilchorganisationen, der Produktmanagerin Milch von Bio Suisse sowie dem Vorsitzenden Thomas Herwig. Er ist zuversichtlich, dass der Markt die zusätzlichen Mengen an Biomilch mittel- und langfristig aufnehmen kann. «Wichtig ist, dass sich nun alle Akteure im Biomilchmarkt austauschen und gemeinsam nach nachhaltigen Massnahmen suchen.»

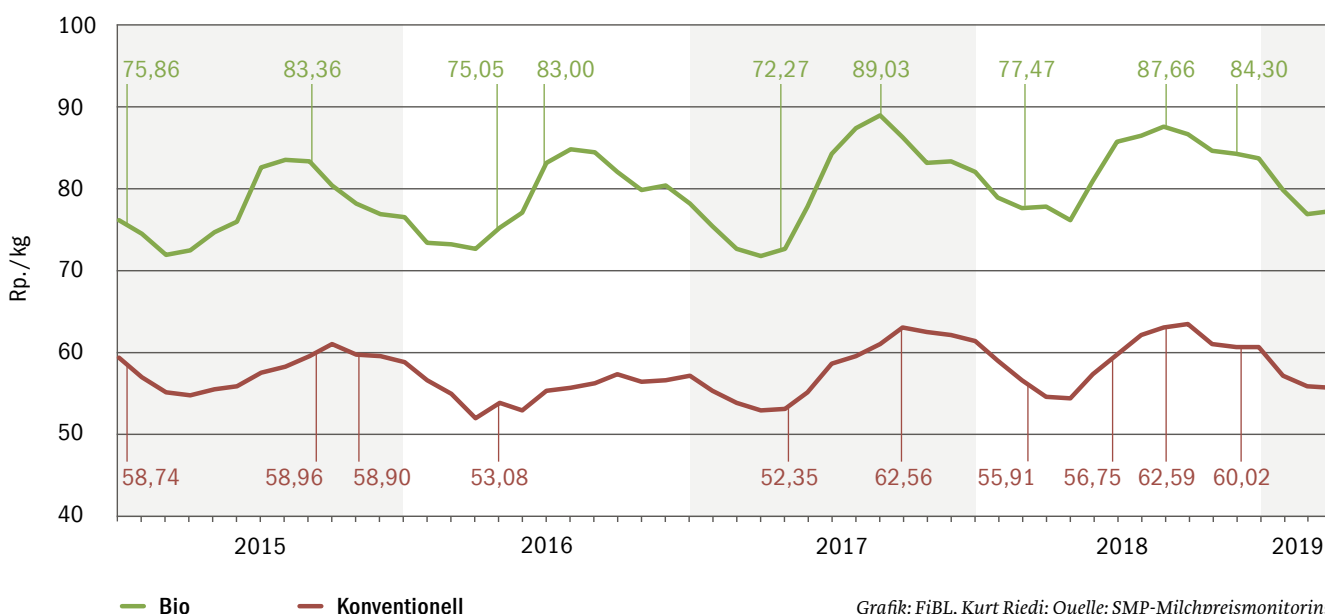
Eine Aufgabe von Bio Suisse ist es, alle Akteure zu vernetzen und die Marktdaten rund um die Milch transparent zu kommunizieren. Nur wenn sowohl Landwirte als auch Verarbeiter und Verkäufer das Angebot und die Nachfrage möglichst genau kennen, ist es möglich, vorausschauend zu handeln. Der von Bio Suisse einmal jährlich organisierte «Runde Tisch Milch» ist dazu ein wichtiges Instrument. «An dieser Sitzung treffen sich die Verarbeiter, Detailhändler, Biomilchorganisationen und Bio Suisse zu Gesprächen. Wenn sich die Leute kennen, ist es einfacher, Herausforderungen gemeinsam anzugehen», erklärt Thomas Herwig.

Eigenständigkeit des Biomilchmarkts soll bleiben

Allerdings kann Bio Suisse den Milchpreis nicht beeinflussen. Auch kennt der Biomilchmarkt keinen Richtpreis, wie dies beispielsweise in den Bioproduktgruppen Fleisch und Getreide der Fall ist. Der Biomilchpreis wird von den jeweiligen Verarbeitern festgelegt und ist unabhängig vom konventionellen Preis. «Diese preisliche Entkoppelung der zwei Milchmärkte besteht seit ungefähr sieben Jahren und sollte unbe-

Durchschnittlicher Produzentenpreis Molkereimilch

Realisiert ab Hof



dingt beibehalten werden», unterstreicht Thomas Herwig. Im letzten Jahr wurden für Biomilch durchschnittlich 82 Rappen pro Kilogramm bezahlt, das heisst ungefähr 23 Rappen mehr als für konventionelle Milch (siehe Grafik). Mit dem höheren Biomilchpreis werden die Mehranforderungen für die Knospe-Milchproduktion entgolten. Diese Preisdifferenz war in den letzten Jahren ziemlich stabil.

Marktaussichten verhalten positiv

Ein grosser Biomilchverarbeiter ist die Molkerei Biedermann in Bischofszell TG. «Wir nehmen nur so viel Milch an, wie wir auch verarbeiten können, und dies regeln wir mittels unseres Mengenreglements», sagt Ernst Haffa, Verantwortlicher für den Einkauf der Milch. Ziel dieser Massnahme sei es, den Biomilchpreis auch künftig zu halten. «Wir kommunizieren offen über die Marktlage, sodass die Produzenten wissen, wie viel Biomilch wir ungefähr annehmen können.» In der Regel wird überschüssige Biomilch zu Biobutter verarbeitet und die Magermilch deklassiert und zum konventionellen Preis abgesetzt.

Emmi verarbeitet rund 40 Prozent der Schweizer Biomilch. Die Zukunft des Biomilchmarktes schätzt Manuel Hauser, Leiter Einkauf bei Emmi, verhalten positiv ein. «Der Biomarkt wächst seit Jahren kontinuierlich. Dasselbe gilt für das Angebot, wobei wir seit rund einem Jahr ein überproportionales Produktionswachstum beobachten.» Es sei absehbar, dass in den nächsten rund zwei Jahren weiterhin zu viel Biomilch auf dem Markt sein werde. «Wir glauben weiterhin an das Wachstum des Biomarktes mit Fokus Schweiz. Bioexporte werden aber kaum zunehmen, denn im Ausland sind Herkunft und Regionalität wichtigere Verkaufsargumente als Bio», ergänzt er.

Mehr Werbung für Biomilch

Die Mehrmengen an Biomilch künftig abzusetzen, gelingt nur, wenn mehr Konsumenten und Konsumentinnen in der Schweiz Biomilch kaufen. Bio Suisse setzt daher neben Imagewerbung verstärkt auf direkte, absatzfördernde Massnahmen. Im Frühling hat Bio Suisse eine grosse Onlinekampagne für Biomilch durchgeführt, welche durch einen Wettbewerb auf Biomilchpackungen bei Coop und im Fachhandel ergänzt wurde. Zudem werden regelmässig in den Verkaufsstellen der Detailhändler Degustationen mit Biomilchprodukten organisiert sowie Promo-Aktivitäten auf Onlineplattformen durchgeführt. Biomilchprodukte sind dann beispielsweise auf der Startseite eines Onlineshops präsent und werden mit Bannern und in Newslettern speziell beworben. «Die Auswertungen ergeben, dass solche Massnahmen den Absatz erhöhen», sagt Katia Schweizer, Produktmanagerin Milch bei Bio Suisse. Auch in neuen Absatzkanälen wird die Knospe sichtbar. So verkaufen Alnatura-Supermärkte seit diesem Frühling regionale Knospe-Molkereiprodukte.

Für die Absatzförderung stehen dem Produktmanagement von Bio Suisse aus verschiedenen Fonds Gelder zur Verfügung. Rund eineinhalb Millionen Schweizer Franken stammen von den Biomilchproduzenten selbst. Dass sich die Milchorganisationen der Wichtigkeit dieser Absatzförderaktivitäten bewusst sind, zeigt der Entschluss der erweiterten Fachgruppe Milch. Sie hat als Reaktion auf die anfallenden Mehrmengen mit einem solidarischen Entschluss die Beiträge für ihren Fonds für das Jahr 2019 erhöht.

«Ich bin zuversichtlich, dass wir mittel- bis langfristig trotz der zusätzlichen Milch den Biomilchpreis halten können», sagt



Massnahmen wie dieser Wettbewerb sollen den Absatz von Biomilch weiter fördern Bild: zVg

Thomas Herwig von der Fachgruppe Milch. «Wir müssen aber dynamisch mit dem Markt mitgehen.» Bis anhin seien Angebot und Nachfrage von selbst mehr oder weniger im Gleichgewicht gewesen. Diese komfortable Situation sei nun nicht mehr gegeben. Die Aufgabe von Bio Suisse liege darin, weiterhin eine gute Kommunikation zwischen allen Marktplayern zu ermöglichen, die Marktransparenz sicherzustellen und aktiv Absatzförderungsmassnahmen durchzuführen. *Claudia Frick*



Biomilchmarkt

Milchprodukte machen den grössten Teil des Umsatzes mit Bioprodukten in der Schweiz aus, mehr als die Hälfte der Biobetriebe produzieren Milch.

Jeder Biomilchproduzent benötigt die Mitgliedschaft bei einer der von Bio Suisse anerkannten sechs Biomilchorganisationen (BMO). Dies gilt nicht während der Umstellungszeit. Die sechs Biomilchorganisationen sind: Suisse Biomilch/mooh, Berner Biomilch-Gesellschaft (BBG), Verein Biolieferanten Emmi-Biedermann, PMO Forster/Züger, Prokana, Biomilchring ZMP.

Betrieben, die neu Biomilch produzieren wollen, wird empfohlen, sich vor der Umstellung bei den Biomilchorganisationen über die Marktaussichten zu informieren.

→ Katia Schweizer, Produktmanagerin Milch, Bio Suisse
katia.schweizer@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 37

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Milch

Schafe und Käserei *in Familienhand*

Die Käserei «Fromagerie du Sapalet» in Rossinière VD ist weitherum bekannt. Betrieben wird sie von der Familie Henchoz, die zu den Pionieren der biologischen Milchschaafzucht gehört.

Angefangen hat alles zu Beginn der 1990er-Jahre, als Jean-Robert und Anne Henchoz begannen, neben ihren Milchkühen ein Dutzend Schafe zu melken und daraus die ersten «Tomes du Sapalet» herzustellen. Anfang 2000 richtete das Betriebsleiterpaar seinen Landwirtschaftsbetrieb über dem Lac du Vernex im Pays-d'Enhaut komplett neu aus: Die Kühe wurden durch Milchschafe ersetzt, der Betrieb auf Biolandbau umgestellt, eine Hofkäserei gebaut und ein Käser angestellt. Danach gründeten sie mit einem Bruder von Jean-Robert, dem Landwirt Michel Henchoz aus dem Nachbardorf La Tine, eine Betriebsgemeinschaft und vergrösserten in der Folge die Schafherde erheblich. Produktionsvolumen und Angebotsvielfalt nahmen stetig zu. Dies veranlasste die Gewinner des Agroprix 2013 dazu, unterhalb des Landwirtschaftsbetriebs eine neue Käserei mit modernen Anlagen zu bauen.

Die nächste Generation hat übernommen

«Heute halten wir nahezu 800 Milchschafe der Rasse Lacaune mit einer Jahresmilchproduktion von etwa 200 000 Litern», erklärt Joakim Henchoz. Er leitet seit 2018 die Familienkäserei und hat mit seinen beiden Brüdern Mikaël und Valentin eine GmbH gegründet. «Wir helfen uns zwar in allen Bereichen

gegenseitig aus, Valentin ist aber mit Unterstützung des Vaters hauptsächlich auf dem Landwirtschaftsbetrieb tätig und Mikaël beschäftigt sich vornehmlich mit der Administration, den Anlagen und den Maschinen», führt der Waadtländer Käser weiter aus. Neben der Ausbildung zum Käser hat er auch eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert. Die Käserei wird mit zwölf und der Landwirtschaftsbetrieb mit drei Vollzeitpensen betrieben.

Neben den Schafen hält die Familie Henchoz etwa 50 Gämbsfarbige Gebirgsziegen und kauft für die Käserei etwas mehr als 200 000 Liter Kuhmilch von einem Bioproduzenten im Ort zu. Zum Tierbestand gehören zudem rund 60 Schweine, die die anfallende Molke verwerten.

Die Käserei Le Sapalet führt ein vielfältiges Sortiment aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch. Das Käsesortiment besteht aus Weich-, Halbhart-, Frisch-, Blau-, Fondue- und Raclettekäse. Joghurts mit annähernd zwanzig verschiedenen Aromen, Quark, Ziger, Butter, Rahm und Milch ergänzen das Angebot. «Mehr als drei Viertel vermarkten wir über kleine Lebensmittelläden, Restaurants und Kantinen in der Westschweiz und im Kanton Bern, den Rest über Grossverteiler, Bio Partner und unseren Hofladen», führt Joakim Henchoz aus.

Eldorado auf Zeit

«Schafmilchprodukte erfreuen sich seit vielen Jahren einer grossen Nachfrage, insbesondere in Bioqualität», erläutert Joakim Henchoz. Mit drei Franken pro Kilogramm ist der Produzentenpreis sehr interessant. Doch der Käser bedauert: «Seit Sommer 2018 sind Anzeichen einer Marktsättigung wahrnehmbar. Zahlreiche kleine und mittlere Betriebe sind



Zur Herde des Betriebs gehören fast 800 Mutterschafe und rund 50 Mutterziegen. Bild: zVg



Joakim Henchoz führt die «Fromagerie du Sapalet», die jährlich mehr als 400 000 Liter Milch verarbeitet. Bild: Christian Hirschi



Das vielfältige Frischkäsesortiment ist bei den Kundinnen und Kunden sehr beliebt. Bild: zVg

in letzter Zeit in den Produktionszweig eingestiegen.» Der Schafmilchmarkt ist nicht reglementiert, gleichzeitig aber auch sehr klein, ohne grosses Ausbau- und Exportpotenzial. «Um die produzierten Milchmengen zu verwerten, musste ich letzten Sommer mehr Halbhartkäse produzieren, der etwas länger ausreift. Bis jetzt konnte ich noch nicht alles davon absetzen», erklärt Joakim Henchoz.

Gestaffeltes Ablammen

Den Sommer über weiden die Schafe auf zwei Alpen oberhalb von Rossinière. Sie werden vor Ort gemolken, die Milch wird zweimal am Tag zur Käseerei transportiert. Die Schafe sind in drei Gruppen unterteilt, um das Ablammen von Oktober bis März zu staffeln. Dies führt zu einer ziemlich ausgeglichenen Milchproduktion über das Jahr. Alle Produktionsstandorte sind mit einem doppelseitigen Melkstand mit zweimal 16 Plätzen ausgestattet. Auf 300 Tage gerechnet beläuft sich die Produktion auf nahezu 450 Liter pro Schaf. Die Ablammrate liegt im Durchschnitt bei 1,5 Lämmern pro Jahr und die Lämmer bleiben in der Regel während zwei Monaten bei der Mutter. Die meisten werden als Milchlämmer verkauft. Die übrigen Tiere werden auf dem Betrieb ausgemästet oder mit 25 Kilogramm an Mäster verkauft.

Gemäss Joakim Henchoz sind Lacaune-Schafe robuster als Ostfriesische Milchschafe. «Wir impfen nie und beschränken uns auf eine Wurmkur pro Jahr», bemerkt er erfreut. «Seit wir die Moderhinke im Griff haben, stellen Panaritium und die bei Schafen schwierig zu behandelnde Euterentzündung die grössten Gesundheitsrisiken dar.»

Ein paar Wermutstropfen

«Wir haben vor zwei Jahren mit dem Direktverkauf von Schaf- und Lammfleisch begonnen. Denn die Lämmer von Milchschafrassen erfüllen die Kriterien des Fleischmarktes in Bezug auf die Fleischigkeit nicht», bedauert Joakim Henchoz. Grundsätzlich ist der Absatzmarkt für biologisches Lammfleisch sehr begrenzt, einerseits wegen der Importkonkurrenz und andererseits, weil die Konsumenten in Bezug auf die biologische Erzeugung beim Lammfleisch weniger sensibel sind als beim Schafkäse. «Auch fragen die Konsumenten vor allem Gigot oder Koteletts nach, weniger edle Stücke finden kaum Abnehmer», bemerkt der Waadtländer Käser.

Die Richtlinien von Bio Suisse, die ab 2022 für die Wiederkäuerfütterung gelten, beunruhigen Familie Henchoz: nicht wegen der Limitierung des Kraftfittereinsatzes, sondern wegen der Anforderung, nur Schweizer Futter einzusetzen. Joakim Henchoz erklärt: «Wir kaufen ziemlich viel Futter zu, vor allem für die Lämmernast. Wir befürchten, dass die Preise in die Höhe schnellen und dass das Futterangebot nicht ausreichen wird.»

Immer strengere Hygienevorschriften und der zunehmende administrative Aufwand bereiten Joakim Henchoz ebenfalls Sorgen. «Während die Konsumenten Produkte aus handwerklicher und bäuerlicher Produktion nachfragen, wird diese durch zu strenge Vorschriften mehr und mehr untergraben und verunmöglicht», ärgert er sich. So muss er zum Beispiel die Milch für die Herstellung von Brie und gewisse Frischkäsesorten thermisieren. Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner •

www.sapalet.ch (f)



Eine Bastion des biologischen Nischenmarktes

Im Milchmarkt geniesst Schafmilch einen Sonderstatus. Relativ wenig gefragt beim Durchschnittskonsumenten, wird Schafkäse bei den Biokonsumenten seit Langem geschätzt. Mit einem Anteil von 56 Prozent Bioproduzenten (2017) steht die Milchschafrhaltung in der Schweiz in Bezug auf den Bioanteil ganz zuoberst. Schafmilch ist kalzium-, fett- und proteinreicher als Kuhmilch. Der Geschmack ist mild, ähnlich wie Kuhmilch, und somit deutlich weniger ausgeprägt als bei Ziegenmilch. Wegen einer angeblich besseren Verdaulichkeit im Vergleich zu Kuhmilch wird sie von vielen Personen mit Laktoseallergie oder -intoleranz der Kuhmilch vorgezogen. Der Produzentenpreis für Schafmilch liegt bei 3 Franken pro Kilo. Gemäss Statistik entfielen auf die vier Millionen Tonnen Milch, die in der Schweiz 2017 gemolken wurden, nur 6200 Tonnen bzw. ein Anteil von 0,15 Prozent auf Schafmilch. Die bedeutendsten Milchschafrassen sind Lacaune und Ostfriesische Milchschafe mit einer Milchproduktion von etwa 400 Litern pro Laktation.



Haben Biogehennen ihr Soll erfüllt, verlassen sie den Stall in Richtung Schlachthof. Manche etwas früher, andere etwas später.

Länger leben, *länger legen*

Das Ablaufdatum einer Legehennen liegt gemeinhin bei einem Jahr. Dabei könnte die Legedauer deutlich ausgedehnt werden. Gründe dafür gibt es einige. Aber auch Gründe dagegen.

Noch ist es ruhig im neu gebauten Stall von Peter Lüscher. Kein Gegacker, kein Gescharre, kein Gepicke. Doch das wird sich bald ändern. Ende September werden hier bereits zum zweiten Mal 500 Legehennen einziehen. Veteraninnen, notabene, die dann eigentlich zum Schlachter müssten, weil sie ihre branchenübliche Legezeit von 12 Monaten erreicht haben. Was im ersten Moment nach Altersresidenz oder Gnadenhof tönt, ist eine wohlkalkulierte Verlängerung der Nutzungsdauer. Jedoch nicht um ein paar Wochen, wie es mancherorts bereits gemacht wird. Sondern um ein ganzes halbes Jahr.

Peter Lüscher ist Biolandwirt und Vorsitzender der Fachgruppe Ei von Bio Suisse. Im aargauischen Holziken bewirtschaftet er einen 23 Hektaren grossen Betrieb mit Gemüse- und Getreidekulturen, 18 Mutterkühen sowie 6 Mastschweinen. Darüber hinaus hält er 2000 Legehennen – oder eben 2500. Die Überlegungen, die dahinter stehen, sind primär ökonomischer Natur. «Ich halte meine Hühner jeweils

von September bis September. Nach 50 Wochen kommen die Althennen raus. Dann wird der Stall gründlich gereinigt, bevor ich die neuen, 18 Wochen alten Junghennen einstelle», erklärt er. Die Putzaktion dauere zwei Wochen. Zwei Wochen, in denen dem 47-Jährigen Eier für die Direktvermarktung fehlen. Diese Lücke will er schliessen, aber auch die Verkaufsspitzen um Weihnachten und Ostern besser abdecken.

Mangel an Bioaufzuchten

Legehennen länger leben und legen zu lassen, das propagiert mehrheitlich auch der Eierhandel. Denn offensichtlich mangelt es der Schweiz immer wieder mal an Junghennen. «Aktuell fehlen uns schätzungsweise 12 000 Biojunghennen», sagt Jonas Reinhard, Geschäftsleiter des grössten Bioeiervermarkters Hosberg. Das Unternehmen arbeitet auch mit Aufzüchtern zusammen und sorgt dafür, dass die Eierproduzenten jeweils mit frischen Tieren versorgt werden. Die Gründe für den Mangel sind vielfältig. «Es fehlt an genügend Bioaufzuchtställen. Einen zu bauen, dauert ein bis drei Jahre. Und gebaut wird erst, wenn es neue Legeställe gibt», erklärt der Hosberg-Chef. Das führe zu einer zeitlichen Verzögerung. Zudem seien saisonale Schwankungen normal. Man könne nicht jederzeit die benötigte Menge an Junghennen einfach aus der Schublade ziehen. Besonders Anfang Jahr, wenn viele Herden ausgewechselt werden.

Eine mögliche Lösung sieht er darin, vom Jahresbetrieb wegzukommen und flexibler zu werden. Die Tiere also zum Beispiel erst nach 13 oder 14 Monaten zu schlachten. Schon heute finden auf etwa einem Viertel der 180 Betriebe, die Hoberg beliefern, verlängerte Umtriebe statt. «Jeder Tag, den eine Legehennen länger auf dem Hof bleiben kann, ist ein Mehrwert», sagt Jonas Reinhard. Aus ethischer, ökologischer, aber auch aus ökonomischer Sicht. Denn der Produzent könne in der Summe ein höheres Einkommen erzielen: «Alles in allem fährt er günstiger, auch wenn sich der Produktionszyklus dadurch immer wieder verschiebt.» Doch genau das passt nicht allen Produzenten, da sie in dem Fall regelmässig ihre Planung anpassen müssten. «Das lässt sich heute mit der entsprechenden Software aber gut berechnen und entsprechend steuern», sagt Jonas Reinhard. Was auch nötig sein wird, wenn man den Eierüberschuss während der Sommerflaute tief und die Preise stabil halten will.

Engpässe könnten sich verschärfen

Yves Santini, Geschäftsführer der Ei AG, die sowohl mit Bioeiern als auch mit konventionellen Eiern handelt, sieht das etwas kritischer. «Langfristig werden verlängerte Umtriebe das Problem nicht beheben und neue Probleme in der Vermarktung hervorrufen», sagt er. Schon jetzt sei es für sein Unternehmen eine Herausforderung, die eigene Planung mit jener von Betrieben in Einklang zu bringen, die ihre Legehennen länger behalten. Daher plädiert er dafür, dass Legehennenbetriebe sich überlegen sollten, gleichzeitig eine Aufzucht zu betreiben, um Engpässe zu vermeiden. Engpässe, die Yves Santini schon seit drei Jahren wahrnimmt und die sich «bei einem weiteren Ausbau der Bioproduktion verschärfen werden». Ein realistisches Szenario, denn die Zahlen des Bundesamtes für Landwirtschaft zeigen, dass der Schweizer Eiermarkt vor allem auch dank Bio wächst. So stieg die Produktion von Bioeiern im Jahr 2018 von 158 auf 169 Millionen Stück, was einem Marktanteil von über 17 Prozent an der Gesamtproduktion entspricht. Im Detailhandel ist dieser sogar noch höher: Mittlerweile stammt jedes fünfte verkaufte Schalenei von einem Biobetrieb.

Zu dieser Entwicklung passt auch das eingangs erwähnte neue Nutzungskonzept von Peter Lüscher. Ob dieses Schule machen wird, ist jedoch fraglich. Erstens, weil er bei den 500 Legehennen, die er jeweils behalten will, eine Umtriebszeit von 18 Monaten anstrebt statt nur 13 oder 14. Und zweitens, weil er besagte Tiere dafür in einen zweiten Stall umziehen lässt, der darüber hinaus die Hälfte der Zeit leer stehen wird. Das kann und will sich nicht jeder leisten. Das weiss auch Peter Lüscher. Um Kosten zu sparen, hat er deshalb den neuen Holzverschlag mit Wintergarten und Freilandfläche zum Grossteil selbst gebaut. «Das unternehmerische Risiko ist in meinem Fall überschaubar. Wenn es nicht funktioniert, dann baue ich halt wieder alles zurück.»

Auch ältere Hennen legen gut

Einen Versuch ist es allemal wert. Denn die Produktivität von Hühnern nimmt zwar mit dem Alter ab, enden tut sie aber mitnichten. «Die Legeleistung junger Hennen beträgt 96 bis 97 Prozent, nach einem Jahr sind es noch 90 Prozent, danach nimmt sie ab bis auf rund 75 Prozent», sagt Peter Lüscher. Zwar seien die Eier tendenziell etwas grösser, die Schale dünner und die Eiweissstabilität geringer – aber das täte der

Qualität in seinen Augen keinen Abbruch. Die Rentabilität, so sein Fazit, sei in etwa gleich. Zudem hätten die Althennen einen nicht zu verachtenden Vorteil: Für Infektionskrankheiten, Würmer und andere Parasiten sind sie deutlich weniger anfällig. Ihr Immunsystem ist mit dem Betrieb und dem vorherrschenden Druck vertraut und entsprechend robust. Junghennen, die frisch auf den Hof kommen, müssen sich zu erst abhärten.

Was die Haltung der Tiere anbelangt, ändert sich kaum etwas. Auch das Futter bleibt dasselbe. Die grösste Herausforderung liegt darin, über den Winter ein konsequentes Lichtregime zu fahren. Dies, um die Mauser zu verhindern, weil Hennen während der Erneuerung ihres Federkleids kaum oder gar keine Eier legen. Laut Peter Lüscher kann man dies bis zur 95. Woche künstlich hinauszögern. «Vor allem bei den Weissfederten geht das gut. Bei den Braunen weniger.» Inwiefern das aus tierethischer Sicht vertretbar, vor allem aber höher zu werten ist, als ein vorzeitiger Tod, darüber lässt sich streiten. So oder so kann ein Produzent die Natur nicht ewig austricksen. Irgendwann übernimmt die innere Uhr das Zepter und die Tiere gehen in eine Teil- oder Vollmauser. Spätestens dann erklingt endgültig der Ruf des Schlachthofs. René Schulte •



Verfolgt sein eigenes Konzept: Peter Lüscher. Bilder: René Schulte

Die «Hofsammelstelle» – ein Modell mit Zukunft

Immer mehr Landwirte investieren in die Aufbereitung der Ernte auf dem Hof. So erspielen sie sich mehr Flexibilität bei der Ernte und ermöglichen den Anbau von Nischenkulturen.

Mehr Biodiversität auf dem Acker ist nicht zuletzt auch eine Frage der Logistik und der Aufbereitung nach der Ernte. Bei Nischenkulturen kommen regional nur kleine Mengen zusammen, sodass sich deren Annahme für die lokalen Mühlen und Getreidesammelstellen oft nicht lohnt. Wer Nischenkulturen anbauen will, findet manchmal keine Annahmestelle oder muss weite Ablieferungswege in Kauf nehmen.

Trocknen und lagern in Containern ...

Immer mehr Landwirte helfen sich deshalb selber und richten sich auf dem Hof ein, um das Erntegut vor Ort trocknen und lagern oder gar reinigen zu können.

So etwa Kai Tappolet aus Wilchingen SH. Sein Vater hatte schon mit einfachen Mitteln Saatgut auf dem Hof getrocknet. Als nach der Biomstellung im Jahr 2003 spezielle Ackerkulturen wie Hirse, Lein und Linsen ein Thema wurden, konnte Kai Tappolet daran anknüpfen. «Die nächste Sammelstelle, die diese Kulturen annimmt, liegt 50 km entfernt», sagt er. Dieser Ablieferungsweg kann in der hektischen Erntezeit zur Hypothek werden. Jedesmal gleich nach der Ernte losfahren zu müssen, würde für Kai Tappolet zu grosse Einschränkungen beim Erntezeitpunkt bedeuten. Gerade die Spezialkulturen wie Hirse oder Lein weisen beim Dreschen oftmals Feuchtigkeitsgehalte von über 20 Prozent auf. Wenn man da nicht innerhalb von 6 Stunden eingreift, kann es bereits zu Erwärmungen und Fäulnis kommen.

... und abliefern mit dem Lastwagen

Über die Jahre hat sich Kai Tappolet deshalb nun gut eingerichtet. Er hat eine Trocknungsanlage angeschafft, mit der er neben Heu auch die Ackerkulturen mit warmer, entfeuchteter Luft trocknen kann. Für Letzteres verfügt er mittlerweile über vier Container mit Blachenabdeckung und doppeltem Boden für die Belüftung. Diese kann er mit einem Mietlastwagen bewegen und muss keine Kipper mit eigenem Fahrwerk, Bremsen, Hydraulik und Beleuchtung unterhalten. «Die Container haben eine lange Lebensdauer und sind günstig im Unterhalt», sagt der gelernte Maschinenmechaniker und Inhaber eines Lastwagenführerscheines.

Mit rund 100 000 Franken für die Trocknungsanlage und etwa 10 000 Franken pro Container hat Kai Tappolet einiges investiert, was sich für jeden einzelnen Zweck vielleicht nicht lohnen würde. «Aber ab dem ersten Heu im Mai bis zum Körnermais im Oktober ist die Trocknungsanlage über weite Strecken der Saison in Betrieb und lässt sich so gut amortisieren.» Kai Tappolet hat sich einerseits Unabhängigkeit bezüglich des

Dreschzeitpunktes erspielt und muss keine Rücksicht mehr auf die Annahmetermine der Sammelstelle nehmen. Andererseits kann er die Ablieferung dank der Blachenabdeckung der Container auf eine Regenperiode aufschieben. «Die Schönettage investiere ich lieber in die Ernte der nächsten Kultur oder in die Bodenbearbeitung.»

Einfache Sammelstelle für kleine Posten

Stefan Brunner aus Aarberg BE kann seine Ackerprodukte nicht nur auf dem Hof trocknen, sondern auch reinigen und abpacken. Ausschlaggebend war sein Einstieg in den Quinoa-Anbau im Jahr 2015. «Weil damals niemand meine Quinoa-Ernte aufbereiten konnte, habe ich im Internet kurzerhand eine alte Röndel aus Holz ersteigert», erzählt er. «Ich musste zwar erst stundenlang experimentieren und sogar eigene Siebe bauen, aber am Schluss hatte ich den Dreh raus und erzielte gute Resultate.» Mittlerweile reinigt er nicht nur Quinoa auf diese Weise, sondern auch über zehn weitere Nischenkulturen wie etwa Amaranth, Senf, Auskernbohnen oder Hanf. Auch das Gemüsesaatgut, das er für die Firma Delley DSP produziert, reinigt Stefan Brunner damit.

Als Dienstleistung für Berufskollegen

Die Röndel kostete rund 100 Franken und auch für die Trocknungseinrichtung nahm er nicht viel Geld in die Hand. Das System basiert auf einer Zwiebel-trocknungsanlage. In die Zwiebelkisten hat er 0,8-Millimeter-Netze eingelegt, damit die Körner nicht durch die Spalten fallen. Diese belüftet er dann mit dem Heugebläse und bei Bedarf mit einer Ölgebläseheizung für Festzelte.

Seit 2016 bietet Stefan Brunner seine Dienste auch als offizielle Sammelstelle für Produzenten der Biofarm-Genossen-



Linsen kann Stefan Brunner so weit reinigen, dass er nur eine letzte Steinauslese extern machen lassen muss.



Stefan Brunner trocknet und reinigt spezielle Ackerkulturen auf dem Hof. Der Gravitationsausleser ermöglicht einen zweiten Reinigungsschritt. Bilder: Markus Spuhler

schaft an. Zusätzlich zu den 10 bis 15 eigenen Posten reinigt er jährlich bis zu 15 Posten von Berufskollegen.

Die Durchschnittskosten sind mit je 50 Rappen pro Kilo sowohl fürs Trocknen als auch fürs Reinigen relativ hoch, wobei die Bandbreite sehr gross ist. Die Stundenleistung für das Reinigen variiert zwischen 50 Kilo und 2 Tonnen, je nach Kultur und Verschmutzungsgrad. Deshalb rechnet er für seine Berufskollegen nach Stunden ab.

«Wie stark wir den Betriebszweig Sammelstelle in Zukunft ausbauen werden, hängt davon ab, ob wir die Baubewilligung für eine separate kleine Halle bekommen», erklärt Stefan Brunner. «Im Moment fehlt vor allem der Platz.» So oder so möchte er aber die Abläufe professionalisieren, um die Qualität zu verbessern und die Kosten zu senken. Mit gesamthaft rund 20 000 Franken hat Stefan Brunner bisher noch nicht viel investiert, der Arbeitsaufwand ist zurzeit aber noch beträchtlich. Für den Hofladen rechnet sich das aber schon heute. «Nur dank der Hofsammlung kann ich so viele verschiedene Nischenkulturen in kleinen Mengen anbauen und direkt vermarkten. Und bei einem Kilopreis von 18 Franken kann man sich schon mal ein bisschen länger mit der Reinigung von Quinoa auseinandersetzen.»

Die professionelle private Sammelstelle

Noch einen Schritt weiter geht Fabien Chambettaz aus Etagnières VD. 2016 hat er auf seinem Hof eine professionelle private Sammelstelle eröffnet. In einem Neubau ausserhalb des Dorfes nimmt er Getreide, Ölsaaten und Spezialkulturen von über 50 Produzenten aus der Region an. Er verfügt über professionelle Einrichtungen zur Trocknung und Reinigung und über Lagerkapazitäten für rund 1500 Tonnen Getreide. Er arbeitet mit der Mühle Rytz und Biofarm zusammen, für die er auch die Auslagerung koordiniert. Die Abrechnung seiner

Dienstleistung an die Produzenten läuft über die Endabnehmer. «Die Sache ist sehr gut angelaufen», sagt der 31-jährige. Als nächsten Schritt will er die Direktvermarktung der eigenen Produkte ausbauen.

Biofarm ist offen für neue Partner

«Für uns sind Partner wie Stefan Brunner und Fabien Chambettaz Glücksfälle», schwärmt Hans-Georg Kessler von Biofarm. «Ohne die beiden hätten wir den Anbau von Linsen, Lein und anderen Kulturen in diesen Regionen nicht realisieren können.» Biofarm ist grundsätzlich an weiteren Partnern für die Annahme von Spezialkulturen interessiert. Ob sich im Einzelfall eine Investition aber lohnt, ist letztlich auch von der Marktsituation abhängig. «Bei gewissen Kulturen scheint diese bereits ans Limit zu kommen», meint Hans-Georg Kessler. Zudem investieren auch grössere Sammelstellen wie die Mühle Rytz, die Landis Marthalen und Märstetten oder die Eichmühle Beinwil AG in die Trocknung für die Annahme spezieller Ernten. Andere bieten einen Hofabholungsdienst an. Die Mühle Lehmann etwa holt frisch geerntete Posten in fast der gesamten Deutschschweiz ab Hof, einzige Voraussetzung ist ein Kipper mit Auslaufschieber. «Wir haben schlechte Erfahrungen mit selbst aufbereiteten Posten gemacht», sagt Albert Lehmann. «Das Problem waren Erwärmungen und Lagerschädlinge.»

Professionalität ist Grundbedingung

Wer Dienstleistungen wie Trocknen und Aufreinigen für Dritte anbieten will, muss professionell an die Sache herangehen und einen gewissen administrativen Aufwand betreiben. Um beispielsweise die Leistung auch korrekt in Rechnung stellen zu können, muss eine Waage, etwa eine Palettenwaage, angeschafft werden. Markus Spuhler, freier Journalist

Ein mittelgrosser Bauernhof

arrondiert, ist per Frühjahr 2022 im Süden des Kantons Zürich neu zu verpachten und nach Bio-Richtlinien – ohne Milchviehhaltung – zu bewirtschaften. Richten Sie eine erste kurze Bewerbung an Chiffre BA_112_20190808, FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick. Sie hören von uns. Besten Dank!

www.bio-schule.ch

NEU – für Personen in Zweitausbildung die komplette Bio-Ausbildung an der INFORAMA-Bio-Schule Schwand.

Engagement Fachkompetenz Vertrauen

Treuhand

Annette Ballif Steiner

Buchhaltung, Löhne, Steuern, MWST,
Liegenchaftsabrechnung, etc.

www.treuhand-ballif.ch

Mobile +41 78 405 08 09

info@treuhand-ballif.ch

Fluhweg 12, 2542 Pieterlen

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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

Warum in die Ferne schweifen, wenn es Gutes in der Nähe gibt?

Wir beraten Sie gerne. Besuchen Sie
www.niederhaeuser.com oder rufen
Sie uns an unter 041 289 30 20.

 **NIEDERHÄUSER**
FUTTERWERK, CH-6023 ROTHENBURG

Sind Sie das neue Mitglied der Fachgruppe Obst?

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how engagierter und innovativer Praktiker/innen, die motiviert sind, den Bio-Landbau, die Marke Knospe und den Bio-Markt weiter zu entwickeln. Wir suchen ab Januar 2020 zwei neue Personen für die Mitarbeit in der Fachgruppe Bio-Obst.

Anforderungen

Sie bewirtschaften einen Knospe-Betrieb und/oder verfügen über Erfahrung in der Produktion von Bio-Obst und Kenntnisse über diesen Markt. Sie haben die Bereitschaft, sich für den Bio-Landbau zu engagieren. Sie sind innovativ, vorausschauend, teamfähig und kommunikativ. Sie sprechen flüssig entweder Deutsch oder Französisch und beherrschen eine dieser Sprachen auch schriftlich. Den Umgang mit elektronischen Kommunikationsmitteln sind Sie gewöhnt.

Aufwand & Entschädigung

Jährlich finden vier bis fünf ganztägige Sitzungen statt, sowie Telefonate und E-Mailverkehr nach Bedarf. Die regelmässige Teilnahme an Branchen-Events und eine entsprechende Vernetzung wird gewünscht. Die Tätigkeit wird gemäss Bio Suisse Entschädigungsreglement abgegolten.

Haben Sie Interesse?

Gerne beantwortet der Produktmanager Obst und Wein (Samuel Wyssenbach, Tel. 061 204 66 21) Ihre Fragen. Senden Sie Ihre Kandidatur bestehend aus Motivationsschreiben und Kurz-Lebenslauf bis 5. 10. 2019 an

Bio Suisse, Jacqueline Martin, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel oder per E-Mail an jacqueline.martin@bio-suisse.ch.



Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht. **BIO SUISSE**

Erfolgreiche Öko-Feldtage in Hessen

Die zum zweiten Mal durchgeführten Öko-Feldtage in Deutschland knüpften an den grossen Erfolg des vor zwei Jahren erstmals durchgeführten Anlasses an. Mehr als 11 000 Besucherinnen und Besucher erlebten am 3. und 4. Juli die Innovationskraft und Vielfalt der Biolandwirtschaft auf der Hessischen Staatsdomäne Frankenhausen, dem Lehr- und Versuchsbetrieb der Universität Kassel. Eine Augenweide waren die diversen Demoparzellen und Versuchsflächen: Auf 1200 Parzellen wurden rund 70 Kulturen und viele verschiedene Sorten und Versuche präsentiert. Die vielen technischen Neuheiten sties- sen auf grosses Interesse, beispielsweise ein selbstfahrender

Jätroboter und eine Maschine, die Gemüsesetzlinge direkt in eine Mulchschicht pflanzt. Ein besonderer Publikumsmagnet waren die rund 50 Vorführungen von Maschinen, wobei insbesondere die mit Kameras oder GPS gesteuerten Hackgeräte interessierten. Erstmals wurden auch Maschinen zu Mäh- und Schwadtechnik vorgeführt. Die zahlreichen Fachforen boten die Möglichkeit, sich in ein Thema zu vertiefen. *Claudia Frick*

www.oeko-feldtage.de

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Filme > Oeko-Feldtage 2019
Es folgen zusätzliche themenspezifische Filme.



Eine der vorgestellten Innovationen: Die Tellerhacke Chopstar Twin wurde für das Hacken von Unkräutern in Mulchbeständen entwickelt. *Bild: Claudia Frick*



Alle Ackerkulturen – links im Bild Triticale, rechts Roggen – präsentierten sich in einem sehr guten Zustand. *Bild: Claudia Frick*



Das grosse Gelände der Staatsdomäne Frankenhausen bei Kassel bot Platz für Demoparzellen, Ausstellerflächen und Maschinenvorführungen. Wer allerdings alles sehen und viele Vorträge hören wollte, dem reichten die zwei Veranstaltungstage fast nicht aus. *Bild: Thomas Alföldi*

Taten statt Worte Nr. 111



Für die grösste Bio-Marke der Schweiz treten wir in die Pedale.

1993 haben wir mit Naturaplan die erste Bio-Marke im Schweizer Detailhandel lanciert.

Mittlerweile wird fast jedes zweite Bio-Produkt in der Schweiz bei uns gekauft.

Mit rund 2 500 Bio-Produkten bieten wir das grösste Bio-Sortiment der Schweiz. Damit wir bei Bio auch in Zukunft die Nase vorn haben, fördern wir mit unseren Partnern den Bio-Landbau.

Alles über das Nachhaltigkeitsengagement von Coop auf: taten-statt-worte.ch

naturaplan



coop

Für mich und dich.

Mehr Unkraut erwischen *in frühem Stadium*



Ein früher Striegeleinsatz im Wintergetreide lohnt sich immer, sofern es die Bodenverhältnisse im Herbst zulassen. Im Keimblatt- bis Zweiblattstadium der Unkräuter kann bei idealen Verhältnissen mit einer 90-prozentigen

Verschüttungswirkung gerechnet werden. Ab dem Vierblattstadium sinkt der Wirkungsgrad bedeutend. Ein frühes Striegeln im Herbst erfasst neben den schwach verwurzelten Unkräutern wie Ehrenpreis, Vogelmiere und Taubnessel auch die besser verwurzelten Unkräuter wie Klettenlabkraut, Hohlzahn und Ackerfuchsschwanz. Beim Striegeln im Frühjahr widerstehen diese den Zinken und wachsen ungehemmt weiter. Bei Problemen mit Winden, Ackerfuchsschwanz, Klebern und Wicken empfiehlt es sich, den Anteil der Kunstweise und Gründüngung in der Fruchtfolge zu erhöhen, langstrohige, konkurrenzstarke Sorten zu wählen und zwischen Som-

mer- und Winterkulturen zu wechseln. Hilft auch das nicht, so kann als letzte Massnahme auch Getreide gehackt werden. Die Kombination von Hacke und Striegel hat den besten Wirkungsgrad, ist aber auch immer das teuerste Verfahren. Beim Hacken muss der Reihenabstand auf mindestens 18 Zentimeter erhöht werden. *Hansueli Dierauer, FiBL*

Beratung Ackerbau

→ hansueli.dierauer@fibl.org
Tel. 062 865 72 65



Direktor/in Forschung, Extension & Innovation Mitglied der Direktion

Im Zuge der Weiterentwicklung nachhaltiger Landwirtschaftssysteme finden Sie hier eine spannende Führungsfunktion, in der Sie mit Gespür für Herausforderungen in Landwirtschaft und Gesellschaft innovativ und visionär aktiv sein können.

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick ist eine der weltweit führenden Forschungseinrichtungen zur biologischen Landwirtschaft mit internationalen Vertretungen in 4 europäischen Ländern und rund 200 Mitarbeitenden. Die Stärken des FiBL sind inter- und transdisziplinäre Forschung, gemeinsame Innovationen mit Landwirten und der Lebensmittelbranche, lösungsorientierte Entwicklungsprojekte und ein rascher Wissenstransfer von der Forschung zur Beratung und in die Praxis. Im Rahmen der neu definierten Dreier-Direktion wurden wir beauftragt, Sie in der Funktion als

Direktor/in Forschung, Extension & Innovation Mitglied der Direktion

zu finden. Direkt dem Stiftungsrat unterstellt, sind Sie für die strategische und inhaltliche Ausrichtung Ihres Bereichs mit 7 Departementen und rund 170 Mitarbeitenden zuständig. Sie übernehmen die Verantwortung für die interne und externe Kommunikation sowie die wissenschaftliche Gesamtkoordination und behalten den Überblick über alle Departemente. Sie verantworten das Innovationsmanagement, kümmern sich um eine zielorientierte Organisation und evaluieren bestehende Prozesse, um die Effizienz nachhaltig zu steigern. Weiter umfasst Ihr Aufgabengebiet die aktive Mitarbeit in nationalen und internationalen Fachgremien und Kommissionen sowie den Beziehungsaufbau zur erfolgreichen Beschaffung von Geldmitteln für Grundfinan-

zierung, Forschung und Beratung. Als Mitglied der Direktion sind Sie für die Weiterentwicklung des FiBL mitverantwortlich.

Für diese vielseitige Funktion verfügen Sie über ein naturwissenschaftliches Hochschulstudium mit Promotion und einem wissenschaftlichen Leistungsausweis sowie mehrjährige Führungserfahrungen auf GL-Stufe. Sie weisen ein breites Fachwissen in Ernährungssystemen auf und sehen sich als Person, die ein praxisorientiertes Vorgehen pflegt, vernetzt und betriebswirtschaftlich denkt und handelt. Im Spannungsfeld zwischen wissenschaftlicher Exzellenz und Anwendbarkeit agieren Sie souverän und repräsentieren das FiBL auf nationalem und internationalem Parkett. Mit Ihrer empathischen Art sowie Ihrem überzeugenden Auftreten sind Sie eine integre Führungskraft, die auch die Zusammenarbeit in Gruppen schätzt. Hervorragende Kommunikationsfähigkeiten in mind. zwei Landessprachen und in Englisch setzen ihr voraus.

Sind Sie mit dem schweizerischen Landwirtschaftssystem vertraut und möchten Ihr Wissen gezielt einsetzen? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (PDF-Datei).

Kontakt: Sandra von Hermanni
Tobias Lienert

JÖRG LIENERT AG BASEL
Wettsteinplatz 7
4058 Basel
Telefon 061 271 71 66
basel@joerg-lienert.ch
www.joerg-lienert.ch

www.fibl.org

FiBL

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Aarau, Basel,
Bern, Zug, Zürich



Die Knospe im Brei suchen

Biobabynahrung mit der Knospe gibt es bis dato in keinem Laden. Grund dafür sind gesetzliche Mindestvorgaben zum Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Nun reagiert Bio Suisse.

Wenn Eltern im Laden vor dem Regal mit Babynahrung stehen, können sie schnell einmal überfordert sein. Denn Marken gibt es wie Sand am Meer. Sie heissen Bimbosan, Hipp, Holle, Mibébé, NaturNes, Beba, Hero Baby, Yamo oder Organix. Alle durchzuprobieren, liegt nicht drin, also orientiert man sich vor dem Kauf an Qualitätskriterien. Eines davon ist Bio. Schliesslich will man als Eltern sein eigenes Kind mit gesunder, unbelasteter Nahrung füttern. Das Problem ist nur: Fast jeder Hersteller hat Bioprodukte im Angebot, doch nach welchen Richtlinien oder Verordnungen die Inhaltsstoffe zertifiziert sind, ist auf den ersten Blick oft nicht zu erkennen.

Zu den Kindernährmitteln gehören Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (beides Milchpulver für den Schoppen) sowie Getreide- und andere Beikost. Sie alle müssen strenge lebens-

mittelrechtliche Vorgaben erfüllen. Dazu gehört unter anderem die Einhaltung von Mindestmengen an Vitaminen und Mineralstoffen wie Eisen, Jod, Kalzium und Phosphor. Weil diese von Natur aus meist nicht in genügender Menge in den verwendeten Rohstoffen vorkommen oder während der Verarbeitung verloren gehen können, werden sie von den Herstellern ergänzt.

Die Richtlinien von Bio Suisse jedoch verbieten die Anreicherung von Lebensmitteln mit Mineralstoffen und Vitaminen, genauso wie die Zugabe von künstlichen Aroma-, Farb- und Süsstoffen. In der Konsequenz heisst das: Auch wenn ein Produzent für seine Babynahrung nur Knospe-Zutaten verwendet, darf er die Knospe trotzdem nicht auf der Verpackung verwenden.

Erlaubt soll sein, was das Gesetz vorschreibt

Für die betroffenen Branchenvertreter ist die aktuelle Regelung unbefriedigend. Das hat auch Bio Suisse erkannt: «Für diese Lebensmittelgruppe gelten in vieler Hinsicht strengere Anforderungen. Wie diese mit der Knospe umzusetzen sind, haben wir in den verschiedenen Gremien ausführlich diskutiert», sagt Simone Hartong, zuständig für die Lizenzie-



Kommt die neue Richtlinie von Bio Suisse durch, gibt es Babybrei bald auch mit der Knospe. Bild: Depositphotos / serggn

rung von Säuglingsnahrung. Deshalb wurde eine neue Knospe-Richtlinie aufgesetzt und im März erstmals via Merkblatt publiziert. Sie soll, sofern es keine Einsprachen seitens der Mitgliedorganisationen von Bio Suisse gibt, am 1. Januar 2020 definitiv in Kraft treten.

«Ab dann sollen Hersteller ihre Kindernährmittel mit der Knospe auszeichnen dürfen, sofern sie diese nur mit denjenigen Stoffen anreichern, die von Gesetzes wegen zwingend verlangt sind», sagt Simone Hartong. Massgebend dafür sei die schweizerische Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf. Will ein Hersteller hingegen zusätzliche Stoffe und Komponenten einsetzen, die die neue Richtlinie nicht berücksichtigt, so darf er die Knospe-Rohstoffe – wie bislang üblich – weiterhin in der Zutatenliste deklarieren (sogenannte Deklarationsknospe).

Über diese neue Richtlinie freut sich Vittorio Paladini, Mitbegründer und CEO des Tessiner Familienunternehmens Globofood in Agno. Seit über 30 Jahren stellt der Kleinbetrieb Getreidebeikost für Schweizer Abnehmer wie Bimbosan und Migros her, aber auch für den ausländischen Markt. Dazu gehören sowohl glutenhaltige als auch glutenfreie Schoppenzusätze sowie Getreide- und Milchbreie, die zum Teil mit Früchten, Gemüse oder Kakao angereichert sind. «Dass wir unsere Biokindernährmittel nun mit der Knospe auszeichnen dürfen, begrüßen wir sehr», sagt er. Es sei schön, die Inhaltsstoffe am Markt sichtbar ausloben zu dürfen.

Kontaminanten sind grosse Herausforderung

Sicher ist, dass Globofood die Knospe zunächst einmal bei den reinen Getreidebreien zur Anwendung bringen kann. Diese enthalten unter anderem Hirse, Reis, Mais und Weizen aus dem In- und Ausland. Was die Milchbreie angeht, sagt Vittorio Paladini, sei man aber vom Lieferanten des Milchpulvers abhängig. Doch die Chancen auf die Knospe stehen laut Bio Suisse gut. Zum einen, weil bestimmte Inhaltsstoffe wie entmineralisiertes Molkenprotein oder Laktose gemäss der neuen Knospe-Richtlinie im Pulver erlaubt sein werden, sofern sie die schweizerische oder europäische Bioverordnung erfüllen. Zum anderen, weil der Lieferant von Globofood aus der Schweiz stammt, wo es an sich genügend Biomilch gibt. «Produkte mit Fruchtpulver, Fruchtputees und Gemüse dagegen können wir nur mit der Deklarationsknospe anbieten, da die Rohstoffe in diesen kleinen Mengen sehr schwierig in Bio- und gleichzeitig Babynahrungsqualität zu beschaffen sind.»

Apropos Qualität: Eine besondere Herausforderung für Produzenten von Babynahrung ist die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf die Reinheit der verwendeten Rohstoffe. So setzt die schweizerische Kontaminantenverordnung unter anderem strenge Grenzwerte für Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) sowie Metalle und Metalloide. Eine allfällige Belastung von Getreide zum Beispiel sei witterungs- und standortabhängig, sagt Madeleine Bachmann, Leiterin Entwicklung und Qualität bei Globofood. Und ergänzt: «Hohe Feuchtigkeit während der Blütezeit begünstigt das Wachstum von Fusarien-Pilzen. Eine mögliche Aufnahme von Schwermetallen, beispielsweise Arsen und Kadmium, hängt wiederum von deren Konzentration im Boden ab.»

Was Pestizidrückstände angeht, habe man mit Knospe-Rohstoffen dagegen eine bestimmte Sicherheit. In jedem Fall aber würden alle Chargen gründlich analysiert, bevor sie bei Globofood in die Verarbeitung gelangen. «Zudem arbe-



Für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gelten strenge, lebensmittelrechtliche Vorgaben. Bild: Depositphotos / VadimVasenin

ten wir nur mit Lieferanten und Mühlen zusammen, die die hohen Qualitätsanforderungen an unsere Produkte einhalten können», sagt Madeleine Bachmann.

Eine Win-win-Situation

Was den Produktionsprozess für die Biobabynahrung selbst angeht, ist dieser bei Globofood sehr schlank gehalten. «Er unterscheidet sich bei uns kaum von jenem für konventionelle Produkte», sagt Vittorio Paladini. Die Rohstoffe werden in Wasser aufgeschlämmt und danach auf einer Walze schonend getrocknet. Dabei verkleistert die Stärke der Getreidemehle teilweise. Am Ende wird alles zu Flocken oder einem Pulver vermahlen. Was den Vitamin- und Mineralstoffgehalt angeht, sind die Vorgaben für reine Getreidebreikost, wie sie Globofood herstellt, ebenfalls relativ überschaubar. Mindestanforderungen gibt es nur in Bezug auf Vitamin B1. Für milchhaltige Getreidebeikost hingegen müssen zusätzlich die Vitamine A und D sowie Kalzium im Auge behalten werden.

So oder so: Wer Kindernährmittel nach Knospe-Richtlinien herstellt, wird es in Zukunft einfacher haben, seine Produkte im Laden als solche erkennbar zu machen. Davon profitieren auch jene Eltern, die sich mehr Durchblick und Entscheidungshilfe wünschen. Eine Win-win-Situation. René Schulte •



Neue Richtlinie: «Mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Kindernährmittel»

→ Simone Hartong, Lizenzierung Säuglingsnahrung, Bio Suisse
simone.hartong@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 52



www.bio-suisse.ch > Über uns > Verbandsintern > Inkraftsetzungen > Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel > Änderungen und Erläuterungen RL Teil III (PDF)

«Wir leben Qualität, ausgerichtet an den Bedürfnissen der uns anvertrauten Menschen, arbeiten an kreativen, nachhaltigen Lösungen, denken vernetzt und handeln unternehmerisch.»

(Charta der Zusammenarbeit)

Die Martin Stiftung bietet in Erlenbach und Herrliberg rund 165 erwachsenen Menschen mit einer mehrheitlich kognitiven Beeinträchtigung differenzierte Wohn- und Arbeitsmöglichkeiten an.

Für unseren knospenzertifizierten Erlebnisbauernhof mit Rebbaun, Gemüse- und Beerenanbau, Park- und Tierpflege sowie für den Aufbau des zukünftigen Biohofes Wetzwil suchen wir nach Vereinbarung eine

Teamleitung Biohof (90–100 %)

Mehr Informationen und die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.martin-stiftung.ch. Für weitere Auskünfte freut sich Herr Kurt Epting, Bereichsleiter Grün und Laden unter der Telefon-Nr. 043 277 43 90 auf Ihren Anruf.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Martin Stiftung, Patrick Hiemer, Leiter Personal, im Bindschädler 10, 8703 Erlenbach oder per Mail an kontakt@martin-stiftung.ch.

Wir suchen

herzliche Familien mit sozialem Flair als Pflegefamilie

Wir sind eine erfahrene und zertifizierte Familienplatzierungsorganisation und suchen Sie als Partner. Sie sind daran interessiert, Jugendliche mit besonderen Bedürfnissen für kürzere oder längere Zeit bei sich aufzunehmen.

Wir bereiten Sie bestmöglich auf diese anspruchsvolle Aufgabe vor und bieten Ihnen eine umfassende Begleitung und Unterstützung durch unsere Fachpersonen rund um die Uhr. Eine angemessene Entschädigung sowie Aus- und Weiterbildungsangebote sind selbstverständlich.

Für ein unverbindliches Informationsgespräch melden

Sie sich bitte bei:

TEAM-WERK, 079 753 80 39 oder

info@team-werk.ch

www.team-werk.ch

GESUCHT

Produzenten für die Aufzucht von Bruderhähnen für das Programm Hahn im Glück

Anforderungen: Region Mittelland/Ostschweiz
Demeter Betrieb oder Bereitschaft zur Umstellung



GALLINA



Gallina Bio AG, 7208 Malans
www.gallina.bio, 081 322 73 73



Labinor N 10

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

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

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



agrisano

Mit uns profitieren Sie: **wechseln lohnt sich!**

Weintrauben | © Agrisano

Krankenkasse:
Jetzt Offerte verlangen!

Für die Landwirtschaft!

Alle Versicherungen aus einer Hand.

Agrisano | Laurstrasse 10 | 5201 Brugg
Tel. 056 461 71 11 | www.agrisano.ch

«Nur wer sich stark für Bio einsetzt, darf mit der Knospe werben»

Bio Suisse hat ihre Distributionspolitik überarbeitet. Neu können Detailhändler zwischen drei Stufen auswählen. Diese regeln die Nutzung der Knospe auf deren Eigenmarken.

Die DV hat der Distributionspolitik im November 2017 zugestimmt: Wieso wurde diese nun überarbeitet?

Urs Brändli: Im letzten halben Jahr hat sich gezeigt: Für die verbindliche Umsetzung müssen Entscheide von grosser Tragweite getroffen werden. In diesen Prozess wollte die Basis miteinbezogen werden. Vorstand und Geschäftsleitung haben über 200 repräsentative Vertreterinnen und Vertreter eingeladen und in Workshops die Distributionsgrundsätze gemeinsam überarbeitet. Am 2. Juli fand eine abschliessende Konferenz statt mit rund 110 Teilnehmenden. Diese haben in einer konsultativen Abstimmung dem Distributionsmodell mit drei Stufen zugestimmt, das vom Vorstand vorgeschlagen wurde (siehe Infobox).

Es gibt Stimmen, die sagen, die Stufe 2 und 3 seien nicht für alle Detailhändler erreichbar.

Bei der Überarbeitung der Distributionspolitik ging es nicht um Geschäftsmodelle einzelner Marktplayer. Aufgabe von Bio Suisse ist es, den Biolandbau in der Schweiz weiterzuentwickeln. Daran haben wir uns orientiert und Anforderungen geschaffen, die künftig für alle Detailhändler in der Schweiz gelten. Je nach Biostrategie findet ein Detailhändler künftig (s)eine passende Variante, um mit Bio Suisse zusammenzuarbeiten.

Aldi und Lidl bemühen sich seit Jahren darum, die Knospe auf Eigenprodukten nutzen zu dürfen. Welche Stufe können sie nun nutzen?

Es steht den Discountern frei, welche Stufe sie wählen wollen. Die Stufen 2 und 3 sind anspruchsvoll, aber das sind auch die Richtlinien für unsere Produzenten und Verarbeiter. Am Ende entscheidet die Summe des Bio-Engagements, wer die Knospe auf seinen Eigenprodukten nutzen und damit werben darf.

Wie haben Aldi und Lidl auf den Entscheid reagiert?

Wir sind mit Aldi und Lidl seit Langem in Verhandlungen. Über die Rahmenbedingungen der Zusammenarbeit haben nun unsere Biobäuerinnen und -bauern als Träger der Knospe entschieden. Die Discounter waren überrascht ob der ambitionierten Anforderungen, sind aber an weiteren Gesprächen interessiert.

Wird auch die Zusammenarbeit mit Coop nun anders?

Coop ist seit 1993 ein verlässlicher Partner. Zusammen haben wir Bio erfolgreich aus der Nische geführt. Nun verhandeln wir, wie wir die erfolgreiche Partnerschaft in den nächsten Jahren weiterführen können.



Urs Brändli. Bild: Patrick Lüthy

Ab wann gilt das 3-Stufen-Modell?

Geplant ist ab dem 1. Januar 2020. Da allenfalls noch Richtlinienanpassungen nötig sind, müsste die DV diese im November verabschieden. Derzeit sind wir dies am Abklären.

Interview: Lukas Inderfurth, Bio Suisse



Das ist die Distributionspolitik

Die Distributionspolitik regelt die Anforderungen, die erfüllt sein müssen, damit Detailhändler auf Eigenmarken und in ihrer Kommunikation die Knospe verwenden können. Diese Politik wurde 2011 von der Delegiertenversammlung verabschiedet und 2017 im Rahmen der Strategie «Avanti 2025» bestätigt.

Ab 2020 gilt für den Detailhandel ein 3-Stufen-Modell. Für jede Stufe wurden Anforderungen definiert für die Breite des Biosortiments, faire Marktpartnerschaften, Engagement für die Bioforschung und -entwicklung.

- Ⓢ Die geringsten Anforderungen sind auf Stufe 1. Hier kann kommuniziert werden, dass sämtliche Biorohprodukte aus der Schweiz von Bio-Suisse-Betrieben stammen.
- Ⓢ Auf Stufe 2 kann das Logo von Bio Suisse auf Eigenmarken verwendet werden.
- Ⓢ Auf Stufe 3 gelten die höchsten Anforderungen. Wer diese erfüllt, kann auf Eigenmarken und in der Kommunikation die Knospe verwenden.

Stufenunabhängig darf ein Detailhändler weiterhin Markenprodukte mit der Knospe verkaufen.

Zu deckende Sauen: Neue Vorschrift ab 2021

Ab dem 1. Januar 2021 dürfen auch Sauen, die gedeckt werden, für die Fütterung nur noch maximal 30 Minuten in Einzelständen eingesperrt werden. Diese Vorgabe gilt bereits für Zuchtsauen (Richtlinienartikel 5.4.1.2 «Haltungsvorschriften für Zuchtsauen»). Bis Ende

2020 dürfen zu deckende Sauen noch bis maximal 10 Tage lang dauernd eingesperrt werden, falls der Stall vor dem 31. Dezember 2011 in Betrieb genommen wurde. Für Schweinehalter ist es deshalb wichtig, die Ställe rechtzeitig baulich anzupassen. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

Ab 2020: Nur noch Knospe-Remonten bei Schweinen

Ende dieses Jahres läuft die Übergangsfrist ab, die es erlaubte, 10 Prozent konventionelle Remonten zuzukaufen. Ab dem 1. Januar 2020 müssen alle Remonten für die Schweinezucht von einem Knospe-Betrieb stammen. Es ist wichtig, dass alle Schweinezuchtbetriebe, die nicht selber remontieren und bis jetzt noch keinen Kontakt mit einem Knospe-Remontenproduzenten hatten, sich jetzt einen Produzenten suchen, von dem sie Tiere zukaufen können.

Schweine, die zu den Gegebenheiten im Biolandbau passen, sollten auf Biobetrieben gezüchtet werden. Die Kriterien der Bioschweinezucht unterscheiden sich von den konventionellen Zuchtzielen. Auf Biobetrieben werden die Jungsauen nachgenommen, deren Mütter sich in der Biohaltung bewährt haben. Der Zukauf von konventionellen Jungsauen bringt die Biozucht nicht weiter. Unterdessen sind genug Biosauen vorhanden, sodass eine reine Bioremontierung möglich ist. Die neue Regelung ermöglicht auch zukünftigen Bioremontierungsbetrieben, ihre Biोजungsauen zu vermarkten.

Die Remonten sollten elf Monate und Zuchtjäger sieben Monate im Voraus bestellt werden, damit die Sauen für die Remontierung gedeckt werden können. Bei den nachfolgend aufgelisteten Betrieben können Bioremonten gekauft werden. Bei kurzfristigen Bestellungen

können die Anbieter keine Remonten versprechen. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

- Stiftung Bächtelen
Grünaustrasse 53, 3084 Wabern
Tel. 031 963 66 66
www.baechtelen.ch
Suisag-Status A-R
- Haldemann-Weiler Peter
Obere Müllbergstr. 9, 8558 Raperswilen
Tel. 052 763 36 51
Suisag-Status A-R
- Hof Mönchmatten, Walter Husy
5035 Unterentfelden
hof.moenchmatten@bluewin.ch
Tel. 078 775 59 39
Remonten ab US (Lineare Beschreibung und Feldprüfung) und Zuchtjäger (ab 25 kg LG)
- Ferme Boillat, Vincent Boillat
Courtemelon 7, 2852 Courtételle
Tel. 079 611 93 85
ferme.boillat@gmail.com
SGD-AR-Status ab Ende 2019

Remontenproduzenten, die hier nicht aufgeführt sind, sind gebeten, sich bei Bio Suisse zu melden.

- Michèle Hürner,
Produktmanagerin Fleisch, Bio Suisse
Tel. 061 204 66 43
pmfleisch@bio-suisse.ch



Milch: Neue Produktmanagerin

Seit Anfang Juli ist Katia Schweizer die neue Produktmanagerin (PM) Milch. Sie ist somit die Nachfolgerin von Eldrid Funk. Katia Schweizer hat an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL Lebensmitteltechnologie studiert mit Schwerpunkt Consumer Science & Marketing. Berufserfahrung sammelte sie unter anderem als Produktmanagerin von Swiss Alpine Herbs bei der Narimpex in Biel. Sie war dort für viele Knospe-Produkte verantwortlich und kennt deshalb die Herausforderungen des Biomarktes. *cfr*



Bildungsausschuss

Im Juli hat die Geschäftsleitung von Bio Suisse Marcel Heinrich aus Filisur GR als neues Mitglied des Bildungsausschusses gewählt. Er tritt als Vertreter des Bündnerlands die Nachfolge von Roger Schneider an.

Marcel Heinrich führt den vielfältigen Biobetrieb Las Sorts und bildet Lehrlinge aus. Als Instruktor für überbetriebliche Kurse (üK) und Prüfungsexperte kennt er die landwirtschaftliche Berufsbildung sehr gut. Sein Hof ist auch bekannt für den Anbau und die Vermarktung eines grossen Sortimentes an Kartoffeln.

Die Mitglieder des Bildungsausschusses sind somit: Marcel Heinrich, Filisur GR; Martin Graf, Rheinau ZH; Urs Guyer, Bio Suisse, Basel; Erik Meier, Strickhof Lindau ZH; Kurt Sigrist, Stalden OW; Niklaus Messerli, Inforama Zollikofen BE; Wendelin Odermatt, Vorstand Bio Suisse, Wolfenschiessen NW; Adrian von Niederhäusern, LIG Posieux FR; Geri Wiesmann, Oberneunforn TG. *Urs Guyer, Bio Suisse*

Wahl-Biometer

Am 20. Oktober 2019 finden in der Schweiz Parlamentswahlen statt. Im Vorfeld bietet Bio Suisse den Kandidatinnen und Kandidaten, die sich um einen Sitz im National- oder Ständerat bemühen, die Gelegenheit, zu wichtigen Fragen der (Bio-) Landwirtschaft, der Ernährung und des Klimaschutzes Stellung zu nehmen. Dazu werden unter anderem fünf konkrete Fragen gestellt. All jene, die diese mit Ja beantworten, will Bio Suisse über ihre Kommunikationskanäle im Wahlkampf unterstützen. Erste Rückmeldungen werden am 6. September auf der Website von Bio Suisse publiziert. Eine aktualisierte Liste folgt voraussichtlich am 18. September. Die Fragen in leicht gekürzter Fassung lauten:

Agrarpolitik 2022+: Sind Sie bereit, den Anbau und Absatz von inländischen Bioprodukten zu fördern und die Forschung und Züchtung mit den nötigen Mitteln zu unterstützen?


Chemisch-synthetische Pestizide: Bio verzichtet auf deren Einsatz, weil sie in Luft, Wasser, Boden und Nahrungsmitteln auftauchen. Ein Aktionsplan des Bundes will die Risiken bis 2027 um 25 bis 30 Prozent reduzieren. Bio Suisse will ein ehrgeizigeres Vorgehen. Teilen Sie diese Ansicht?

Gentechnologie: Das Gentechnik-Moratorium läuft Ende 2021 aus. Sollen danach gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere in der Schweizer Landwirtschaft für weitere vier Jahre verboten bleiben (Fortsetzung des Moratoriums)?

Nachhaltige Öffnung: 2016 hat das Volk einen neuen Verfassungsartikel angenommen, wonach der Bund «Voraussetzungen schafft für grenzüberschreitende Handelsbeziehungen, die zur nachhaltigen Entwicklung der Land- und Ernährungswirtschaft beitragen». Sind Sie bereit, sich bei kommenden Handelsverträgen für mehr Nachhaltigkeit einzusetzen?

Klima, Biodiversität und Bio: Der Biolandbau bietet gute Ansätze, um den Klimawandel und den Biodiversitätsverlust zu stoppen oder sogar umzukehren. Würden Sie Bioproduktion und -konsum aus diesen Gründen besonders fördern?

Zusätzlich zu den Fragen dürfen Kandidatinnen und Kandidaten ihren Bezug zur Landwirtschaft aufzeigen und Ratschläge zu «Klima und Ernährung» geben. *Martin Bossard, Bio Suisse*

 www.bio-suisse.ch > Über uns > Politik > Parlamentswahlen 2019
→ Martin Bossard, Leiter Politik bei Bio Suisse
martin.bossard@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 29



Ende Oktober sind Parlamentswahlen. Bild: Parlamentsdienste, 3003 Bern

Mast und Milch



Schweine: Gewicht im Auge behalten

Aufgrund der Anzahl eingestellter Jäger muss im September mit mehr Schlachtschweinen gerechnet werden. Promotionen sind geplant. Ähnlich grosse Fleischstücke im Verkauf fördern den Absatz. Das Schlachtgewicht sollte möglichst einheitlich bei 88 bis maximal 90 Kilogramm liegen. Ausgehend von einer Schlachtausbeute von 79 Prozent muss demnach ein Verlade-Lebendgewicht von höchstens 113 Kilogramm angestrebt werden. Deshalb gilt zwingend, Schweine mit 95 bis 100 Kilogramm Gewicht beim Vermarkter mit dem Hinweis anzumelden, dass der ideale Schlachtermin vierzehn Tage später ist. Zu leichte Mastschweine sollten nicht geladen werden. Ab Oktober dürfte sich die Angebotsmenge wieder im normalen Bereich befinden. Der Markt muss weiterhin entlastet werden, denn die Nachfrage steigt per 2020 nicht. Die Direktvermarktung und die Reduktion der Mooren zugunsten der Ausmast sind weitere Hebel. Züchter mit Interesse an der Umstellung sind derzeit keine bekannt. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

Milch gefragt, Butterlager voll

Die Biomilchproduktion erreichte in den ersten vier Monaten dieses Jahres erstmals einen Anteil von 7,9 Prozent an der gesamten Milchproduktion. Sie stieg in diesem Zeitraum um 3947 Tonnen im Vergleich zur Vorjahresperiode, während der Durchschnittspreis für Biomolkereimilch ab Hof um 0,45 Prozent auf 79,3 Rappen pro Kilo sank. Der Unterschied zu konventioneller Milch betrug 22,6 Rappen. Die Konsumentenpreise blieben stabil. Sehr positiv entwickelte sich der Absatz im Detailhandel im Mai. Es wurden 8,1 Prozent mehr Biokonsummilch sowie 11,4 Prozent mehr Biokäse verkauft als im Vorjahr. Jedoch knackte das Biobutterlager Mitte Mai die 400-Tonnen-Marke und wies zum Sömmerungsbeginn 492 Tonnen, respektive ein Plus von 44 Prozent im Vergleich zum Vorjahr aus. Dieser Höchstwert wurde letztmals im Jahr 2012 erreicht. *Katia Schweizer, Bio Suisse*

Erfolgreiche Biomilchkampagne

Bio Suisse hat im April die erfolgreiche Kampagne «Bio macht den Unterschied» von 2018 wiederholt. Mithilfe von Newsletter-Beiträgen, Online-Bannern und Wettbewerbsstickern auf über 600 000 Biomilchpackungen wurden die Vorteile von Biomilchprodukten aufgezeigt. Mit grossem Erfolg: Über 43 000 Personen nahmen am Wettbewerb teil. Zudem konnten fast 7000 neue Newsletter-Abonnenten gewonnen werden. Von März bis Mai stieg zudem der Umsatz der Biomilchprodukte im Detailhandel um 4,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Die Marktanteile stiegen von 9,3 auf 9,7 Prozent. *Katia Schweizer, Bio Suisse*

 www.bioaktuell.ch > Markt



- ✓ 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



Gesucht:

Bio Legehennenhalter und Aufzüchter

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

hosberg
 Bio aus Leidenschaft



**ALTERNATIVE
 BANK
 SCHWEIZ**

Anders als Andere.

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

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

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

www.abs.ch



artfacto.ch-net

Chinesische Studentengruppe besucht FiBL und Bioinspecta

Im August sassen sieben Studierende der Chinesischen Landwirtschaftlichen Hochschule (CAU) aus Peking unter der Leitung der Professoren Wenliang Wu und Yuhui Qiao für zwei Wochen am FiBL auf der Schulbank. Ziel des Unterrichts durch FiBL-Wissenschaftler war eine Vertiefung im biologischen Landbau. Die chinesischen Studierenden waren ausgezeichnet vorbereitet. Sie hatten an der CAU bereits mehrere Semester Biolandbau studiert und präsentierten die Themen ihrer Master- und Doktorarbeiten. So stellte zum Beispiel der Doktorand Huayang Zhen erste Ergebnisse seiner Ökobilanz von 20 chinesischen Gemüsebetrieben vor, Bio im Vergleich zu solidarischer Landwirtschaft (bei der Landwirte und KonsumentInnen zusammenarbeiten) und zu konventionellen Betrieben. An den Abenden bearbeiteten die Studierenden auch kritische Fragen wie: Kann Bio China ernähren? Passt die biologisch-dynamische Landwirtschaft überhaupt zur chinesischen Kultur und Tradition? Welche Art der Innovation soll im technologieverliebten China für den Biolandbau zugelassen werden?

Einen Tag lang wurde die Gruppe von Heike Renner und Andreas Müller von der Bioinspecta AG in das internationale und schweizerische Biokontrollwesen eingeführt. Letzteres fand auf dem Betrieb von Viktor Hossli in Oberzeihen im Fricktal statt. Hier führte Andreas Müller eine Musterkontrolle durch und

erläuterte anschaulich, worauf bei einer Biokontrolle zu achten ist.

Ein Höhepunkt war die Begegnung der Studierenden mit den Brown-Suisse-Kühen. Die Gruppe war von ihnen so angetan, dass sie am liebsten eine Kuh für den Versuchsgarten der Uni mitgenommen hätten. Urs Niggli, FiBL



Neues Merkblatt: Schädlinge im Kohl regulieren

Wirz sowie Weiss- und Rotkabis werden von vielen Schädlingen befallen. Die lange Standdauer der Kulturen führt dazu, dass sie zum Teil mehreren Generationen von Schädlingen ausgesetzt sind. Was Biolandwirtinnen und Bio-

landwirte dagegen tun können, zeigt das neue Merkblatt «Schädlingsregulierung im Biokopfkohlanbau» auf. Für über zwei Dutzend Schädlingsarten wird dargestellt, wie sie erkannt werden, wie ihnen vorgebeugt werden kann, wie die Schadschwellen ermittelt werden und welche Mittel beim Überschreiten der Schadschwelle eingesetzt werden können. Das Merkblatt fusst auf einer neuen, vom FiBL entwickelten mehrstufigen Pflanzenschutzstrategie. Die Basis bildet dabei die Nützlingsförderung mittels Blühstreifen und Begleitpflanzen, welche bei Bedarf mit dem Einsatz von Biocontrol-Organismen und Pflanzenschutzmitteln kombiniert wird. Das Merkblatt fasst die Resultate zehnjähriger Forschungsarbeit des FiBL mit Landwirtinnen und Landwirten zusammen und ist als kostenpflichtige Druckversion oder kostenloser Download verfügbar. *fra*

Gemüse ohne Zellfusion

Nachdem bekannt wurde, dass zwei Sorten von Zuckerhut und Radicchio Treviso, die 2019 neu auf den Markt kamen, aus Zellfusionszüchtung stammen, musste die Sortenliste überarbeitet werden. Damit ist für Biogemüsebetriebe und Jungpflanzenproduzenten garantiert, dass alle in der Liste aufgeführten Sorten aus zellfusionsfreier Züchtung stammen und ohne Bedenken angebaut werden können. Denn diverse Bioverbände in Deutschland, Österreich und der Schweiz lehnen die Verwendung von Sorten ab, die mittels Zellfusion (CMS) pollensteril gezüchtet wurden. Für sie ist die Sortenliste daher verbindlich. Auch für Produzenten von Bio Suisse ist die Liste seit 2019 verbindlich, mit Ausnahme von Blumenkohl, Broccoli, Weisskohl, Wirsing und Chicorée. Die aktualisierte Sortenliste kann online im FiBL-Shop kostenlos heruntergeladen werden. *Samuel Hauenstein, FiBL*



shop.fibl.org > Schädlingsregulierung im Biokopfkohlanbau > Best.-Nr. 2500

shop.fibl.org > Zellfusionsfreie Sorten im Gemüsebau > Best.-Nr. 1671

Agenda

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

Grundbildung, Weiterbildung

Umstellung auf Biolandbau

Die 7 Kurstage können einzeln oder als Ganzes besucht werden. Die meisten Kurse werden an mehreren Standorten durchgeführt.

Veranstalter
Inforama

GRUNDLAGEN DES BIOLANDBAUS

- ① MI 20. Nov. 2019
Schwand, Münsingen BE
- ② DO 21. Nov. 2019
Römerrain, Pfäffikon SZ
- ③ DI 26. Nov. 2019
BBZN Hohenrain

AUFZEICHNUNGEN/KONTROLLE

- ① MI 4. Dez. 2019
Burgrain, Alberswil LU
- ② MI 11. Dez. 2019, Ins BE

VERMARKTUNG

- ① MI 15. Jan. 2020
Waldhof, Langenthal BE

TIERHALTUNG/TIERZUCHT

- ① MO 10. Febr. 2020
Bäregg, Bärau BE
- ② MI 12. Febr. 2020
Liebegg, Gränichen AG

BODEN/DÜNGUNG

- ① MI 1. April 2020
Schwand, Münsingen BE
- ② MI 6. Mai 2020, BBZN Hohenrain

FUTTERBAU

- ① DI 21. April 2020
Schwand, Münsingen BE
- ② MI 22. April 2020
Römerrain, Pfäffikon SZ
- ③ DO 23. April 2020
Waldhof, Langenthal BE

ACKERBAU

- ① MO 25. Mai 2020
Schwand, Münsingen BE
- ② MO 25. Mai 2020
Wohlenschwil AG

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

inforama.waldhof@vol.be.ch
Anmeldefrist: jeweils 14 Tage vor Kursbeginn

Einführungskurs Biolandbau

Veranstalter
Strickhof Lindau, BBZ Arenenberg, Landw. Zentrum SG

Kursprogramm

Kurstag 1: Ziele des Biolandbaus, Anforderungen und Richtlinien, Organisation der Kontrolle
DO 7. Nov., Strickhof Lindau ZH

Kurstag 2: Bodenfruchtbarkeit und Pflanzenernährung, Schwerpunkt Ackerbau
DO 14. Nov., BBZ Arenenberg, Salenstein TG

Kurstag 3: Futterbau, Hochstammobstbau, Biodiversität
DO 21. Nov., BZLU Flawil SG

Kurstag 4: Ackerbau, Schwerpunkt Unkrautregulierung
DO 28. Nov., Strickhof Lindau ZH

Kurstag 5: Tierhaltung Wiederkäufer: Haltung, Fütterung, Gesundheit
DO 5. Dez., BZLU Flawil SG

Kurstag 6: Tierhaltung Geflügel und Schweine
DO 12. Dez., BZLU Flawil SG

Kurstag 7: Vermarktung Bioprodukte
DO 19. Dez., BZLU Flawil SG

Auskunft, Information

Kantonale Bioberaterstellen
T. Bieri, Tel. 058 105 99 51
tamara.bieri@strickhof.ch
J. van der Maas
Tel. 058 345 85 31
jenifer.vandermaas@tg.ch
B. Oppliger
Tel. 058 228 24 54
barbara.oppliger@lzsg.ch

Information, Anmeldung

Kurssekretariat Strickhof
Tel. 058 105 98 22
charlotte.baumgartner@strickhof.ch
Detailprogramm aller Kurstage:
www.strickhof.ch, www.lzsg.ch,
www.arenenberg.ch
Anmeldefrist: 4. Okt. 2019

Futterbau

Sense dengeln und Handmähen

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

Wann und wo
SA 21. September, 9.45–17 Uhr
Biohof Fruchtwald, Homberg b. Thun

Auskunft und Anmeldung

Marc Schlotterbeck
Biobauer und Landschaftsgärtner
mshlotterbeck@bluewin.ch
Tel. 033 442 12 22

Gemüsebau, Garten

Neu im Biozierpflanzenanbau?

Informationen für Neumsteller, neue Mitarbeiter/innen und «Auffrischung» für erfahrene Produzent/innen. Der Kurs wird von Bio Suisse als Pflichtausbildung für Umsteller akzeptiert.

Themen

- Grundlagen und Hintergründe des Anbaus von biologischen Zierpflanzen, Stauden und Gehölzen
- Erfahrungen aus Praxis und Forschung
- Praktische Übung im Bodenlabor

Wann und wo

MI 20. November, 9.15–16.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Leitung

Kathrin Huber, FiBL
kathrin.huber@fibl.org

Anmeldung

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

Rebbau

Bio-Weingärseminar

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

Wann und wo

SA 21. September, 9–15 Uhr *
Weingut Stammerberg, Stammheim und Nussbaumen

Leitung

Fredi Strasser, Weingut Stammerberg

Information, Anmeldung

Weingut Stammerberg
Tel. 052 740 27 74
fredi-strasser@stammerberg.ch
www.stammerberg.ch
Anmeldefrist: bald möglichst
*Für Gruppen: Daten auf Anfrage (zwischen 10. Sept. und 10. Okt.)

Kelterkurs Biowein

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und

Praxis. Im mehrtägigen Kurs lernen Sie, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu keltern.

Wann und wo

DO 3. Oktober 2019
FR 4. Oktober 2019
DO 24. Oktober 2019
DO 14. November 2019
DO 16. Januar 2020
DO 5. März 2020
DO 23. April 2020
FiBL, Frick AG

Auskunft

Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org
Tel. 062 865 72 64

Leitung

Andi Tuchschnid, FiBL

Information, Anmeldung

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

Boden, Ökologie, Naturschutz

Bodenfruchtbarkeitstag

Regenerative Landwirtschaft und Wirkung organischer Dünger mit Dietmar Näser und Friedrich Wenz.

Themen

- Wirkung verschiedener organischer Dünger auf Humusgehalt, Bodenleben und Erntequalität
- Einführung in die Regenerative Landwirtschaft
- Gülleaufwertung
- Feldübung auf dem Biobetrieb Stiegenhof

Wann und wo

Donnerstag, 19. Sept. 2019, 8.30–16.30 Uhr
Strickhof Lindau ZH

Auskunft

Felix Zingg, Tel. 058 105 98 45
felix.zingg@strickhof.ch

Anmeldung

kurse.strickhof.ch
Anmeldefrist: 12. Sept.

Kompost- und Humus-Tage

Bei dieser Ausgabe der Kompost- und Humus-Tage werden Themen bezüglich Strategien und Möglichkeiten für grosse Flächen und Landwirtschaft berücksichtigt. Der Anlass ist eine Plattform für Vernetzung und das an einem Platz, wo der aktive Humusaufbau gelebt wird.

Wann und wo

28./29. September
Seminarzentrum Sonnenschmiede Schwarzenbach BE

Information, Anmeldung
www.sonnenschmiede.ch/
kompost-und-humustage/

Pflanzenzyklen: Herbst bis Sommer

Themen

Grünkraft, Blütenkraft, Samen und Wurzel, Räuchern: Wie wurden die Heilwirkungen der Pflanzen früher angewandt und was wird heute noch genutzt? Nach einem gemeinsamen Mittagessen stellen wir selber Kostbarkeiten her, z. B. Öl, Salbe, Balsam und Tinktur.

Wann und wo

SA 12. Oktober, 9-17 Uhr
Bioschwand, Münsingen BE
Es finden 4 Kursdaten zu verschiedenen Jahreszeiten statt. Die Kurse sind einzeln oder als Jahreslehrgang buchbar.

Information, Anmeldung
info@bioschwand.ch
Tel. 031 312 59 55

Substratforum

Torf bewegt. Referierende aus Forschung, Praxis, Bundesamt und Bildungsinstitutionen zeigen auf, wo es in der Politik langgeht, erläutern, ob Torfersatzprodukte immer so umweltfreundlich sind, wie sie scheinen. Aus angewandter Forschung und Anbaupraxis werden Ideen zum sinnvollen Verzicht auf Torf vorgestellt.

Das Substratforum 2019 ist Bühne kontroverser Diskussion, ein Workshop dient dem Erfahrungsaustausch und bietet Gelegenheit, Kulturen in torfgeduzierten oder torffreien Substraten zu besichtigen.

Wann und wo

DO 17. Oktober
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil

Anmeldung

ZHAW Weiterbildungssekretariat
Tel. 058 934 59 69
weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
www.zhaw.ch/iunr/substratforum

Märkte, Feste, Messen

O Sole Bio, Zug

Wann und wo

7. und 8. September, Zug, am See

Information

www.osolebio.ch

Saatgut – eine Ausstellung

Unser Saatgut – die Basis unserer Zivilisation und unser gemeinsa-

mes Erbe – ist heute stark in seiner Vielfalt und Zugänglichkeit bedroht. Die Ausstellung «Saatgut» bietet einen umfassenden Einblick in die Geschichte des Saatgutes, die Probleme der heutigen Saatgutindustrie und die Bedeutung der lokalen Saatgutzucht.

Wann und wo

Bis 15. September 2019
Lokstadt, Zürcherstrasse 41
Winterthur

Veranstalter

Public Eye, Regionalgruppen
Winterthur und Zürich

Information

www.saatgutausstellung-
winterthur.ch

HESO Solothurn

Die HESO ist die führende Publikumsmesse im Kanton Solothurn. An 10 Tagen werden sich 10 Biobetriebe aus der Region präsentieren und ihre Produkte und Vermarktungswege vorstellen.

Wann und wo

20.-29. September
Rythalle Soledurn AG, Solothurn
Der Eintritt ist kostenlos.

Information

heso.ch

Biomarkt Freiburg

Der Biomarkt lädt zur Begegnung und zum Austausch ein auf dem geselliger Dorfplatz im Herzen von Freiburg.

Wann und wo

Samstag, 21. September
Place Georges-Python, Freiburg

Information

marchebio-fribourg.ch/home-de/

Verarbeitung, Handel

Handwerkliche Verarbeitung von Biolebensmitteln

FERMENTIEREN: THEORIEKURS

Fermentierte Lebensmittel sind in aller Munde: Altbekanntes wie Sauerkraut und Sauerteig wird neu interpretiert und durch historische Rezepte aus anderen Ländern ergänzt. Der Kurs widmet sich den gesundheitlichen und gesellschaftlichen Aspekten des Fermentierens. Mit Degustation innovativer Produkte.

Wann und wo

MI 11. September
FiBL, Frick AG

Marktplatz

SUCHE

Gesucht **Aufzuchtrinder**: Biobetrieb im Berner Oberland sucht Rinder ab ca. halbjährig. Die Rinder werden gealpt.
Kontakt: Tel. 079 846 11 32

Suche eine kleine Occ.-Kühlzelle, 3-4 m², Türe 1 m breit, evtl. ohne Boden.

hansuelitanner@bluewin.ch

BIETE

Federzahnegge 3 m Haruwy, mit Doppelkrümeler, gut geeignet für Unkrautkur. VP Fr. 700.-.
Tel. 071 298 04 44

Verkaufe **Kaninchen** für Mast, Zucht oder Hobbyhaltung aus Freiland-Gruppenhaltung (Umstellknospe). Es sind Rassekreuzungen (FW/ChS/WN) meistens F1, mittelschwer, eher grosse Rassen.

Suche dringend **weitere Züchter** mit Gruppenhaltung zwecks Austausch.

Martin Kunz, 5073 Gipf-Oberfrick, Tel. 079 727 25 11
kunzmartin@bluewin.ch

Diverses

Genusswoche 2019

Die Genusswoche will Lust auf kulinarische Entdeckungen machen.

Wann und wo

12.-22. September
An verschiedenen Orten in der Schweiz

Information

www.gout.ch

Bioforum Schweiz: Exkursion

1. Tag: Exkursion zur Firma Hipp, bekannt für Biobabynahrung seit 1932. Hofrundgang, Einblick in die Firma.
2. Tag: Besuch auf dem Biolandhof von Sepp Braun und dem Betrieb Herrmannsdorfer

Wann und wo

20.-21. September
Reisecar ab Zürich, ca. 7.30 Uhr
Übernachtung in Freising
21. September Ankunft in Zürich ca. 20 Uhr

Information und Anmeldung

Geschäftsstelle Bioforum Schweiz
Tel. 044 520 90 19
www.bioforumschweiz.ch/agenda

Leitung

Sigrid Alexander
sigrid.alexander@fibl.org

Anmeldung

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

Knospe-Tofu aus Schweizer Soja

Besuch der Bio-Tofurei Engel.

Themen

- Anbau und Verwendung von Biojabohnen (insbesondere mit Schweizer Herkunft)
- Betriebsrundgang mit Degustation (inkl. Sojasorten aus FiBL-Anbauversuchen)
- Tipps und Anregungen zur erfolgreichen Umsetzung der Bioanforderungen an die Tofu-Herstellung.

Wann und wo

MO 11. November
Tofurei Engel, Widen AG

Auskunft

Sigrid Alexander
sigrid.alexander@fibl.org

Anmeldung

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

Leserbriefe

«Keine Hochleistungskühe in Bio!»



Zum Artikel «Kraftfutter: Engpass bei Eiweiss ab 2020 absehbar», 6 | 2019


Mir ist der Kragen geplatzt nach dem Lesen des Artikels. Wieder einmal muss ich feststellen, dass die Futtermittelbranche viel Geld verdient mit dem Import von Soja und nun Angst hat um die fetten Gewinne. Ich finde es lächerlich, wenn die Biofuttermittelbranche von Kosten für neue Silos spricht, wenn sie aus- und inländisches Getreide trennen müsste. Ihre Silos haben Zellen, und jede Zelle kann separat bedient werden. Ein Landwirt, der auf Bio umstellt, soll sich bewusst sein, dass das Vollgas-Produzieren ein Ende hat. Die Milchverarbeiter warnen davor, dass ab 2020 zu viel Biomilch auf den Markt kommt, und es gibt anscheinend noch immer Milchproduzenten, die ihre

7000-plus-Kühe so beibehalten wollen – oder sind es die Futterhändler? Unsere Konsumenten wollen Milch und Milchprodukte aus 100 Prozent Schweizer Futter, so können wir uns auch von der anderen Milch auf dem Markt abheben.

Noch mehr verärgert mich, dass Bio Suisse unsere einbezahlten Jahresbeiträge für Gratisberatungen für 7000-plus-Kühe vergedet. Es wäre besser, das Geld für eine taugliche Überwachung des Vorhabens einzusetzen. Es ist schon längst bewiesen, dass sich Hochleistungskühe nicht für Bio eignen. Wer das nicht akzeptiert, muss nicht Biomilch produzieren. Oder diese Produzenten könnten das Soja selber anbauen und dafür weniger Kühe halten.

Nun komme ich noch zur Bioeierproduktion: Einereits startet Bio Suisse etliche Projekte für Bioerbruderhähne, andererseits höre ich, dass noch legefroide Hennen nach einem Jahr getötet werden. Der Bauer kann nicht mehr selber entscheiden, wann er seine Hühner wechseln will. Das Geschäft der Junghennenproduktion ist wichtiger als ein nachhaltiges Produzieren. Hat Bio Suisse eigentlich Kenntnis davon, was an der Basis läuft?

Andreas Peter, Knospe-Produzent
Lieli LU




High Performance

SLUXX^{HP}

Die neuste Generation Schneckenkorn

- Hohe Körnerdichte (60 Körner/m²) und gute Wirkung
- Unbedenklich für Nicht-Zielorganismen
- Hohe Farb- und Schimmelbeständigkeit

 **Andermatt Biocontrol**

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




Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Bio-Futter vom Familienbetrieb.

Für mehr muuh, määh, grunz und güggerügüü!

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

«Industrieller (Bio)-Landbau»

Gedanken zum Bio-Ackerbautag in Münsingen BE vom 13. Juni 2019.

Mit 82 bin ich heuer erstmals an einen Bio-Ackerbautag gefahren. Allerdings war mein Ziel nur der Bodenschutz-Stand. Bereits vom Bus aus war auf einer Wiese ein zweiachsiges Riesenjauchefass zu sehen, geschätzte 10 bis 15 Kubikmeter, mit einer Lachgasschleuder, pardon einem Schleppschlauchverteiler. Auch mit dieser Einrichtung ist es verboten, trockenen Boden zu güllen. Also wird der Boden feucht befahren und so verdichtet. Auf dem Schulareal stand ein ebensolches Ungetüm von Traktor. Im Vorbeigehen sagte ich zu zwei Besuchern: «Eine Affenschande, an einer Bioveranstaltung.» In der Nationalfondsstudie «Boden

und Nahrungsmittel-Produktion» ist zu lesen, dass ein Drittel der Böden stark verdichtet, also degeneriert sind – wörtlich: «Dies ist vor allem eine Folge der immer schwereren Maschinen.» Von den drei Verfassern stammen zwei vom FiBL.

Für mich ist klar, dass der Kurs von FiBL-Direktor Dr. Niggli nur eine Richtung kennt: industrieller «Bio»-Landbau. Der Wechsel wird genau gleich systematisch erzwungen wie seinerzeit der Wechsel an der ETH von den Agronomen Laur, Howald und Wahlen zu Rieder, dem Industriegläubigen. Sowohl Niggli als auch das BLW negieren den Weltagrarbericht. Arroganz der Techniker kontra Denker.

Edwin Hofmann
Räterschen ZH

Nachruf

Zum Tod von Niklaus Wynistorf am 23. Juni 2019 (geb. 1956)

«Wir trauern um einen grossherzigen Biopionier»

Niklaus Wynistorf war über 40 Jahre eine prägende Person des Biolandbaus, dessen viele Facetten er als Bauer, Visionär, Berater, Kontrolleur, Gründer, Gremienpräsident, Verwaltungsrat und Fachexperte kannte wie kaum ein anderer. So hat er uns mit seinem schier unerschöpflichen Wissen, seiner Besonnenheit und seinem Weitblick stets begleitet, unterstützt und vor allem als Mensch berührt. Vielen von uns war er ein grosses Vorbild, vielen ein Freund. André Würsch, langjähriger Mitarbeiter von Bio Suisse, sagt: «Einer der Besten, den ich kennenlernen durfte, ist gegangen. Immer freundlich, mit einem Lächeln und in Sachen Bio sattelfest. Ich konnte Niklaus fragen, was ich wollte, er hatte die Antwort oder die Quelle, wo eine zu finden war.» Wir verlieren einen ganz besonderen Menschen, dem der Biolandbau eine Herzensangelegenheit war.

Jela Straub, Bio Suisse, und Nicola Schwinges, ICB AG

«Ein Visionär ist für immer von uns gegangen»

Mit Bestürzung mussten wir vom schmerzlichen Verlust unseres hochgeachteten Vordenkers, langjährigen Geschäftsführers und Verwaltungsratskameraden der Bio Test Agro AG erfahren.

Vor 22 Jahren, der Begriff «bio» war soeben staatlich geschützt und definiert worden, galt es, die Funktion der Zertifizierung aus der Tätigkeit von Bio Suisse auszulagern. Ein Szenario, das dem Präsidenten der damaligen Produzenten-Anerkennungskommission, dem weitsichtigen Niklaus Wynistorf, suspekt war. Hart erarbeitete bäuerliche Eigenständigkeit stand auf dem Spiel. Niklaus sah sich nach Mitstreitern mit ähnlichem Pioniergeist

um. Eine Gruppe von fünf Biobauern fand sich zusammen aus unterschiedlichsten Regionen. Seine Ausstrahlung und Überzeugungskraft schweisste uns zu einer verlässlichen Gruppe zusammen, den Gründern der bäuerlichen Kontrollfirma BTA.

Seine visionäre Art vermochte zu überzeugen. Immer wieder war er uns gedanklich ein Kapitel voraus und behielt recht. Das machte ihn verlässlich und vertrauenswürdig. So kam es, dass wir keinen Moment zögerten, trotz massivem Risiko, für die Firmengründung unsere ersparten Vermögen zusammenzulegen. Ein Visionär lässt sich von seinen Bildern und Vorstellungen leiten. So ist es nicht verwunderlich, dass Niklaus oft in Bildern sprach und bildhafte Vergleiche meist aus der Landwirtschaft gebrauchte, auch für ganz abstrakte Abläufe.

Niklaus behauptete von sich, ein Zahlenmensch zu sein, was er als langjähriger erfolgreicher Geschäftsführer und als Revisor immer wieder unter Beweis stellte. Noch in bester Erinnerung aus der Zeit als Niklaus die Markenkommision Anbau präsidierte, bleibt die Überführung eines fehlbaren Produzenten nur aufgrund von dessen Buchhaltung, wo hingegen Kontrolleure in Feld und Lager keinerlei Mängel nachweisen konnten.

Dennoch, Fairness, Gerechtigkeit, aber auch Toleranz und Weitsicht waren stets seine Wegweiser, nicht zuletzt aus seinem tief verankerten Glauben. So war es für ihn selbstverständlich und ein hohes Ziel, dass alle Mitarbeiter unabhängig von ihren Funktionen und Verantwortungen zum gleichen Lohn arbeiten konnten. Wahrlich ein revolutionäres wie auch nachahmenswertes Modell.

Für viele unbeantwortet wird die Frage bleiben, woher eine solche Persönlichkeit seine Visionen hatte, seine zuvorkommende ruhige Art, seine Beharrlichkeit und Zielstrebigkeit. Da musste eine verlässliche Quelle sein, die nicht jedermann im gleichen Mass zugänglich ist. Bestimmt aber war das auch seine umsichtige, ihn unterstützende Ehefrau Marianne.

Auch wenn für ihn klar war, dass das Leben einer Durchreise gleicht und mit dem Ende des Irdischen und Zeitlichen nicht aufhört – uns Zurückbleibenden wird Niklaus fehlen. Auch wenn wir dankbar sind für das, was wir gemeinsam erleben und aufbauen und ganz besonders von ihm lernen durften.

Paul Walder, Gründungsmitglied BTA



Wir machen «nur» BIO und sind stolz darauf!

Im Einklang mit den Biobetrieben setzen wir auch auf die Gesamtbetrieblichkeit – BIO verträgt keine Kompromisse!

Biofütter ist Vertrauenssache!

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



**Jetzt Früh-
bezug sichern!**

**Organische Stickstoffdünger
verbessern Ertrag und Qualität**

Hauert HBG Dünger AG
Dorfstrasse 12
3257 Grossaffoltern

Tel.: +41 32 389 10 10
www.hauert.com

seit 1663
Hauert
Dünger • Engrais • Concime



AKTION

**MINEX – Für meine
Familie nur das Beste**

**MINEX-Geschenk:
UFA-Latzhose**

- Bei Bezug ab 200 kg MINEX/
UFA-Mineralsalz (solange
Vorrat)
- Ab 600 kg erhalten Sie
zusätzlich einen Sack
UFA 292



Aktionen gültig bis 29.11.19

ufa.ch

In Ihrer
LANDI