

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

10|20
DEZ



FiBL

Engagiert den Biolandbau weiterentwickeln.

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter und innovativer Persönlichkeiten, die gewillt sind, den Biolandbau, die Knospe und den Biomarkt weiter zu entwickeln. Wir suchen aufgrund von Rücktritten für die Mitarbeit ab April 2021

Mitglieder für die Markenkommision Anbau (MKA)

Sie sind mit erfahrenen Kolleginnen und Kollegen in der MKA zuständig für die Auslegung und Weiterentwicklung der Bio Suisse Richtlinien im Bereich Anbau. Die MKA ist verantwortlich, dass die Geschäftsstelle und die Kontroll- und Zertifizierungsstellen die notwendigen Vorgaben zur Verfügung haben, um eine einheitliche Anerkennung, Kontrolle und Zertifizierung zu ermöglichen. Sie arbeitet Weisungen und das Sanktionsreglement für die Zertifizierung aus, bearbeitet Präzedenzfälle und erlässt Vorgaben. Sie überwacht den Zertifizierungsprozess und ist ein Organ der Qualitätssicherung.

Ihre Mitarbeit in der MKA ist eine bereichernde Aufgabe und eine spannende Herausforderung in einem konstruktiven Team. Der Aufwand für ein Kommissionsmitglied beträgt voraussichtlich etwa 12 Arbeitstage pro Jahr (Sitzungen inkl. Vorbereitungen). Diskussionen in französischer Sprache können Sie folgen. Sie bewirtschaften einen vielseitigen Knospe-Betrieb. Sie haben die Bereitschaft sich für den Biolandbau und eine nachhaltige Entwicklung zu engagieren, sich in Qualitäts- und Marktfragen zu vertiefen und haben ein Interesse an Richtlinienarbeit oder Erfahrung aus früherer Kontrolltätigkeit. Insbesondere kennen Sie sich im landwirtschaftlichen Vollzug aus und haben idealerweise Erfahrung in juristischen Belangen. Mitglieder der Markenkommisionen dürfen in keiner Kontroll- oder Zertifizierungsfirma oder einer Firma, die Knospe-Lizenznehmer ist, leitende oder strategische Aufgaben wahrnehmen und haben vor ihrer Wahl ihre Interessenbindung gegenüber dem Vorstand bekannt zu geben.

Haben Sie Interesse? Dann senden Sie Ihre Kandidatur mit Lebenslauf bis am 11. Dezember 2020 an Bio Suisse, Verbandskoordination, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel oder an thomas.herrn@bio-suisse.ch. Das Vorstandsmitglied, Claudio Gregori (079 502 00 12), und der Verbandskoordinator, Thomas Herren (061 204 66 23), beantworten gerne Ihre Fragen.



Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht. BIOSUISSE

Impressum

29. Jahrgang, 2020

Bioaktuell (D), Bioactualités (F),
Bioattualità (I)

Das Magazin erscheint in allen
drei Sprachausgaben zehnmal
pro Jahr.

Preis Jahresabo Schweiz: Fr. 53.-
Preis Jahresabo Ausland: Fr. 67.-

Auflage

Deutsch: 7081 Exemplare
Französisch: 1220 Exemplare
Italienisch: 305 Exemplare
Total gedruckt: 9433 Exemplare
Total versendet: 8605 Exemplare
(notariell beglaubigt, 2020)

Druck

AVD Goldach AG, www.avd.ch

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

Gestaltungskonzept

Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

Papier

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel,
EU Ecolabel,
100 % FSC-Recyclingfasern

Redaktion

Stephanie Fuchs (*sf*),
Chefredaktorin, Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bg*), FiBL
Aline Lüscher (*lua*), FiBL
Claire Muller (*cm*), Bio Suisse
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
René Schulte (*schu*), Bio Suisse
redaktion@bioaktuell.ch
Tel. +41 (0)61 204 66 63

Onlineredaktion

Ania Biasio (*abi*), Flore Lebleu (*fl*)
Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL
redaktionwebsite@bioaktuell.ch

Layout

Simone Bissig, FiBL

Korrektorat

Susanne Humm

Inserate

Erika Bayer, FiBL
Postfach 219, 5070 Frick
werbung@bioaktuell.ch
Tel. +41 (0)62 865 72 00

Verlag

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
4052 Basel
verlag@bioaktuell.ch
Tel. +41 (0)61 204 66 66

www.bioaktuell.ch

Magazin herunterladen (PDF):
www.bioaktuell.ch > Magazin
Benutzer: bioaktuell-10
Passwort: ba10-2020

Facebook

facebook.com/bioaktuell.ch/

Titelseite: Bauen mit Stroh ist Bauen mit Weitblick: natürlich, klimafreundlich,
zukunftsstauglich (ab Seite 6). Bild: www.atelierschmidt.ch

Inhalt

Produktion

Nachhaltiges Bauen

- 6 Ökologische Bauten für ökologische Bauern
- 8 «Strohballenhäuser sind fast schon etabliert»
- 9 Lehm von vor Ort
- 11 Holzelemente ohne Metall und Leim
- 12 Neuer «Zweinutzungsstall» am FiBL

Rindvieh

- 14 Unterwegs für gesunde Kälber

Seide

- 16 Edelseide vom Bauernhof

Hopfen

- 18 Schweizer Biohopfen für einen Markt im Aufschwung

Bildung und Beratung

- 20 Arbeitskreise erweitern die Themenpalette
- 22 Beratung

Verarbeitung und Handel

Hofverarbeitung

- 24 Zu verbrauchen bis ...
- 26 Das muss auf ein Knospe-Produkt

Verarbeitung

- 28 Pioniere der Bioschokolade

Import

- 30 Palmöl erhält ergänzte Richtlinie

**Das gilt neu im
Biolandbau 2021**
in der Heftmitte

Bio Suisse und FiBL

Politik

- 32 Ein Swiss Green Deal für die künftige Ernährungspolitik

FiBL

- 34 Kurzfutter

Bio Suisse

- 35 Kurzfutter
- 37 Herbst-DV erstmals online
- 38 Hazelburger gewinnt Grand Prix Bio Suisse
- 39 Bio Gourmet Knospe: Ein Jahrgang mit hoher Qualität

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 40 Handel und Preise
- 41 Leserseite
- 42 Agenda / Marktplatz

Keine Märchen

«Ich habe ein schönes Haus von Stroh, ich bin so sicher und so froh. Und kommt der böse Wolf vorbei, dann lache ich, hihi, heihei!» – Wahrscheinlich kennen Sie das Märchen von den drei kleinen Schweinchen. Sie mussten von zu Hause ausziehen und sich eine eigene Bleibe schaffen. Doch es kam, wie es kommen musste. Dem ersten Schweinchen zerstörte Isegrim das Strohhaus, dem zweiten das Holzhaus. Erst beim dritten, das sich ein Haus aus Ziegelsteinen gebaut hatte, scheiterte der Wolf. Die Moral der Geschichte' (frei nach Schnauze): Bau dir ein anständiges Haus, wenn du willst, dass es hält.

Nun, die Moral ist irreführend. Denn mit Stroh, und das ist kein Märchen, lassen sich durchaus anständige Gebäude bauen. Mit Holz sowieso. Aber auch Lehm und andere Naturmaterialien, die schon unsere Vorfahren verwendet haben, kommen wieder vermehrt zum Einsatz. Das ist gerade aus ökologischer Sicht begrüßenswert, wie unser Schwerpunkt ab Seite 6 zeigt. Natürliche Baustoffe sind oft regional erhältlich, nachwachsend, schadstoffarm, klimafreundlich und rezyklierbar. Für Biobäuerinnen und -bauern, die ein neues Haus oder Ökonomiegebäude planen, ist das besonders interessant. Denn mit einem nachhaltigen Bau könnten sie die Gesamtbetrieblichkeit ihres Hofes auf eine neue Stufe bringen.

Apropos Hof, in unserem zweiten Schwerpunkt ab Seite 24 zeigen wir, wie Hofverarbeitungsbetriebe ihre Knospe-Produkte – konkret: vorverpackte Lebensmittel – korrekt etikettieren. Sowohl der Bund als auch Bio Suisse machen hierzu Vorgaben, die zwingend zu befolgen sind. Wer das nicht tut, dem wird zwar nicht wie bei den Schweinchen das Haus umgepustet, er oder sie muss aber Sanktionen in Kauf nehmen.

Und nun, liebe Leserinnen und Leser, wünsche ich gute Lektüre und schöne Festtage. Bleiben Sie gesund.



René Schulte, Redaktor



Gesagt



«Zwei häufige Fehler sind die falsche Angabe der Rohstoffherkunft auf der Zutatenliste sowie die fehlende Angabe der Zertifizierungsstelle.»

Simone Hartong, Bio Suisse

→ Seite 24

Gezählt

5000

Raupen des Maulbeerspinners sind nötig, um 1 Kilo Rohseide zu gewinnen.

→ Seite 16

Gesehen



Biohopfen ist noch ein rares Gut in der Schweiz. Die Nachfrage hingegen gross. Besonders von den Kleinbrauereien. Jedoch gilt es zu bedenken, dass die Kultur hohe Investitionskosten bedingt, rund 50 000 Franken pro Hektare, und arbeitsintensiv ist. *Text: schu, Bild: cm*

→ Seite 18

Agroforst hilft Umwelt

Gemäss der Interessengemeinschaft Agroforst wird in der Schweiz auf rund 200 Hektaren moderner Agroforst betrieben. Für Landwirtschaftsbetriebe kann ein Agroforstsystem der Diversifikation dienen. Statt «nur» eine Ackerkultur lassen sich zusätzlich etwa Nüsse, Früchte oder auch Wertholz ernten. Zudem soll das System eine positive Umweltwirkung aufweisen. Bäume fördern die Biodiversität, bieten Lebensraum, schützen den Boden mit ihren Wurzeln vor Erosion und beeinflussen je nach Standort das Wachstum von Ackerkulturen positiv. Etwa indem sie den Wind bremsen, womit mehr Feuchtigkeit auf dem Acker bleibt. Ein Vorteil in Zeiten des Klimawandels. *lid*

Solawi-Lehrgang

Die Kooperationsstelle für solidarische Landwirtschaft (Solawi) startet im Januar 2021 zusammen mit der Berner Bioschule Schwand einen Lehrgang mit zwei Schwerpunkten (siehe auch Agenda). Die Kursblöcke «Biologischer Gemüsebau» richten sich an Interessierte mit landwirtschaftlicher Praxiserfahrung, die sich mehr theoretisches Wissen und Fachkenntnisse aneignen möchten. Der Block «Solawi Betriebskonzept» dagegen ist für Konsumentinnen und Landwirte gedacht, die eine Initiative konzipieren und aufbauen möchten. Weitere Informationen mit Anmeldeöglichkeit (bis Ende 2020) finden sich online. *schu*

www.solawi.ch > Lehrgang

Wieder mehr Lernende

Im Vorjahr brach die Anzahl Lernenden im Bereich Landwirtschaft ein. In diesem Schuljahr steigen die Zahlen wieder an – trotz der Pandemiesituation. Total sind derzeit im Berufsfeld Landwirtschaft fast 3550 Personen in Ausbildung (rund 400 davon mit Schwerpunkt Bio). Knapp 90 Prozent lassen sich zum Landwirt oder zur Landwirtin ausbilden, die anderen verteilen sich auf die Spezialberufe der Sparten Weinbau, Obstbau, Gemüse und Geflügel, schreibt die Organisation der Arbeitswelt (Oda) Agrialiform Anfang November in einer Mitteilung. Im Mittel waren die Zahlen über die letzten neun Jahre konstant. Einzig der Gemüsebau verzeichnet kontinuierlichen Zuwachs. *lid/schu*

Demeter für alle

An einer ausserordentlichen Mitgliederversammlung hat der Schweizerische Demeter-Verband neue Distributionsgrundsätze verabschiedet. Sie sehen vor, dass alle Marktteilnehmenden Demeter-Produkte verkaufen dürfen, wie der Verband schreibt. Dies bedeute für die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sie in Zukunft vermehrt Demeter-Produkten aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft begegnen werden. Wer mit der Marke werben oder Eigenprodukte mit dem Logo lancieren möchte, muss einen Vertrag abschliessen.

Demeter Schweiz hat bisher bei politischen Fragen eine neutrale Haltung eingenommen. Neu möchte sich der Verband bei politischen Themen mit landwirtschaftlichem Hintergrund oder Lebensmittelbezug klar positionieren. Zudem will sich der Verband für eine pestizidfreie Zukunft engagieren. *lid*

«Gaucho» bleibt verboten

Der Zuckerrübenanbau litt dieses Jahr stark unter der Virösen Vergilbung. Eine Notfallzulassung für das verbotene Beizmittel Gaucho hat das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) abgelehnt. Zur Bekämpfung sei nun ein ehrgeiziges Programm nötig. Es brauche unter anderem tolerante Sorten, Warnmodelle und die Förderung von pestizidfreien Produktionssystemen, schreibt das BLW. *sf*



Rübenschreck Viröse Vergilbung. Bild: FiBL

GVO-Moratorium

Der Bundesrat will das Moratorium für den Anbau gentechnisch veränderter Organismen (GVO) in der Landwirtschaft um vier Jahre bis Ende 2025 verlängern. Mitte November beschloss er, den Entwurf einer entsprechenden Änderung des Gentechnikgesetzes in die Vernehmlassung zu schicken. Das Moratorium gilt auch für Produkte aus neuen gentechnischen Verfahren. *schu*



«GVO»-Mais. Bild: Matic Sandra/depositphotos.com



Mutterkuh Schweiz wehrt sich. Bild: FiBL

Pro Weidegeburten

Mutterkuh Schweiz habe sich für ein Ja zum neuen Jagdgesetz eingesetzt, das vom Stimmvolk abgelehnt wurde, schreibt Mutterkuh Schweiz in einer Mitteilung Anfang November. Die Wolfsregulation werde damit nicht einfacher und jetzt stünde zudem immer häufiger die Forderung im Raum, Geburten auf der Weide einzuschränken oder ganz zu verbieten. Mutterkuh Schweiz wehre sich entschieden gegen solche Forderungen, schreibt der Verein. Denn Weidegeburten hätten viele Vorteile, zum Beispiel für die Gesundheit von Mutter und Kalb. Es sei deshalb wichtig, dass diese weiterhin erlaubt blieben – auf den Heimbetrieben ebenso wie auf den Sömmerungsweiden. Zudem setze sich Mutterkuh Schweiz dafür ein, dass Mutterkuhhalter für gerissene Tiere angemessen entschädigt würden. *lid*

Greenpeace-Studie nimmt Abdrift ins Visier

Von Mai bis November 2019 hat das Umweltinstitut München im Auftrag von Greenpeace Schweiz auf vier Biobetrieben mit Passivsammlern die Drift von Pestiziden in der Luft untersucht. Das teilt Greenpeace Schweiz mit. Für die Feldstudie seien Biobetriebe in den Kantonen Wallis, Aargau und Thurgau ausgewählt worden. An allen Standorten stellten die Forscher eine Mehrfachbelastung fest. Vor allem in den Walliser Bioreben. Die Abdrift von Pestiziden seien im Rebbaubereich besonders hoch, da diese häufig per Helikopter oder Drohnen ausgebracht würden, heisst es weiter.

Greenpeace Schweiz fordert deshalb ein Verbot des Ausbringens von Pestiziden per Helikopter und eine stärkere Regulierung des Drohneneinsatzes. Studien zum Thema Abdrift gibt es auch andere. So belegten Messungen der Universität München 2018 im Südtirol in Italien, dass Pestizide über mehrere Kilometer weite Distanzen verfrachtet werden können. Und eine aktuelle Studie des Bündnisses für eine enkeltaugliche Landwirtschaft und des Umweltinstituts München hat ergeben, dass sich schädliche Pestizide in ganz Deutschland in der Luft verbreiten. *lid/schu*



Vom Winde verweht: Abdrift ist auch in der Schweiz ein Problem. Bild: fotokostic/depositphotos.com

The image shows the interior of a building under construction. The walls are made of light-colored wooden studs and are filled with a thick layer of brown, fibrous insulation, likely straw or wood shavings. A window opening is visible, framed by wooden studs. The floor is also made of wood, and a green level is placed on it. The overall appearance is that of a sustainable, eco-friendly construction project.

Ökologische Bauten
für ökologische Bauern

Möglichst auf chemische Hilfsstoffe verzichten und uraltes Handwerk mit Innovation verbinden: nachhaltiges Bauen hat viel mit Biolandwirtschaft gemeinsam.

Bis zu 300 Tonnen Pestizide werden in der Schweiz gemäss der ETH-Forschungsstelle Eawag jährlich in Fassadenfarben und Aussenisolation verbaut. Bauverantwortliche wollen damit Algen und Pilze bekämpfen, die sich wegen zu knappen Vordächern und der verbesserten Wärmedämmung an den Fassaden breit machen. Wie Pestizide aus der Landwirtschaft werden auch Pestizide aus Baumaterialien durch Niederschläge in die Oberflächengewässer und ins Grundwasser ausgewaschen. Es ist deshalb naheliegend, sich als Biobäuerin oder Biobauer Gedanken über die Umweltwirkungen seiner Gebäude zu machen.

Nebst Pestiziden sind bezüglich Umweltbelastung auch der Energieverbrauch sowie das Abfallproblem bedeutend. Dabei interessiert nicht nur die Frage, wie viel Energie ein Gebäude während der Nutzung benötigt, sondern auch, wie viel Energie zur Herstellung der Baustoffe aufgewendet wurde und wie die Baustoffe später entsorgt werden können. Holz etwa enthält zwar weniger graue Energie als Beton, muss aber in der Kehrichtverbrennungsanlage (KVA) verbrannt werden, wenn es mit Holzschutzmitteln behandelt wurde. Dass die Entsorgung ein wichtiger Faktor ist, zeigt die Schweizer Abfallstatistik: Wir produzieren pro Minute 45 Tonnen Abfall, fast zwei Drittel davon stammen aus dem Bausektor. Zwar können Ziegel oder Beton als Material oft wiederverwendet werden, aber gut drei Millionen Tonnen Bauabfälle werden jährlich entweder in den KVA verbrannt oder in Deponien gebracht. Zur Isolation verwendete Glas- und Steinwolle werden ebenfalls deponiert. Dämmmaterialien auf Mineralölbasis wie expandiertes Polystyrol (EPS) oder Polyurethan (PUR) wandern in die KVA, wo sie CO₂ aus fossiler Quelle freisetzen. Auch Dämmmaterialien organischer Herkunft müssen kostenpflichtig entsorgt werden, wenn sie Borat als Pestizid und Flammschutz enthalten.

Die Renaissance alter Baumaterialien

Heute nehmen sich verschiedene Baustandards der Umweltaspekte an. Minergie als wohl bekanntester im Bauwesen gibt es seit 1998. Doch wie es unterschiedlich strenge Biolabels gibt, lässt sich auch Minergie nach unterschiedlich hohen Anforderungen zertifizieren: Minergie als Basisstandard verlangt – vereinfacht gesagt – die gesetzlich vorgeschriebene Wärmedämmung plus eine kontrollierte Luftzufuhr mit Wärmerückgewinnung. Wie viel graue Energie in den Baumaterialien steckt und ob sie rezyklierbar sind, spielt dabei keine Rolle. Der Standard Minergie-A-Eco hingegen entspricht den Anforderungen eines Hauses, das mindestens so viel Energie produziert, wie es verbraucht (inklusive grauer Energie), und Kriterien des gesunden und ökologischen Bauens erfüllt.


Wer nachhaltig bauen möchte, braucht aber nicht per se ein Zertifikat. Wertvolle Inputs gibt auch ein Blick auf die Bauweise unserer Vorfahren. Ausladende Vordächer statt chemischer Holzschutz, Lehminnenwände statt Lüftungsanlagen, Kalkaussenputze statt Fassadenanstriche mit Pestiziden, Isolationen aus Hanf, Wolle, Stroh und Schilf statt EPS und PUR – all diese Bauweisen haben über Jahrhunderte Baustanz und Mensch geschützt, benötigen wenig graue Energie und die Baustoffe sind meist problemlos zu rezyklieren. Erhalten geblieben ist uns das diesbezügliche Wissen, nicht zuletzt dank Handwerkerinnen und Handwerkern, die historische Gebäude renovieren. Dank steigender Nachfrage nach ökologischem Bauen gesellten sich in den letzten Jahren neue Konstruktionsformen dazu, wie leim- und metalllose Holzelemente, lasttragende Stroh Häuser, reine Holzfasерplatten oder Fertiglehmplatten. Jetzt braucht es Menschen, die nachhaltig bauen wollen. Und die gibt es, wie die Beiträge auf den Folgeseiten zeigen. *Stephan Jaun, freier Autor*

Es geht auch in Gross: In Nänikon ZH entsteht derzeit die erste Strohballensiedlung der Schweiz. Zum Einsatz kommen Baumaterialien wie Stroh, Holz, Lehm und Kalk. Bild: www.damianpoffet.com




Weiterführende Informationen

Der Fachverein Baubioswiss verbindet ausgewiesene Baufachleute mit Menschen, die an gesundem, nachhaltigem Bauen, Wohnen und Arbeiten interessiert sind.

 www.baubio.ch

Minergie ist der Schweizer Baustandard für neue und modernisierte Gebäude. Er wird von der Wirtschaft, den Kantonen und dem Bund gemeinsam getragen. Hinter der Marke steht der Verein Minergie.

 www.minergie.ch



Für die Gartenbaufirma Gartist in Bubikon ZH entwarf Werner Schmidt ein Strohballenhaus mit Kraggewölbekonstruktion. Bild: www.atelierschmidt.ch

«Strohballenhäuser sind fast schon etabliert»

Der Bündner Architekt Werner Schmidt hat bereits rund 50 Stroh Häuser gebaut, darunter Verarbeitungsräume, Hofläden oder agrotouristische Einrichtungen für Biohöfe.

Herr Schmidt, wie kamen Sie zum Bau mit Stroh?

Werner Schmidt: Im Militärdienst übernachteten wir im Schlafsack in der Kälte draussen, und ich habe gemerkt, dass es ja eigentlich nur eine gute Hülle braucht, um mit den 70 Watt Wärmeenergie, die der Mensch abgibt, warm zu haben. Da lag der Gedanke nahe, dass dies auch beim Hausbau der grundlegende Mechanismus sein sollte. Wir haben alles ausprobiert, von der Steinwolle über Styropor bis zu Zellulose und Kork – bis mir ein Buch über Strohballenhäuser in die Hände kam.

Dann hat's klick gemacht?

Nein, zuerst habe ich gedacht: So ein Blödsinn. Ich hatte Maurer gelernt und glaubte, dass Beton das beste und günstigste Baumaterial war. Dann wurde mir plötzlich klar, dass Stroh als Baumaterial alles enthält, was ich suchte. Es macht unabhängiger von Erdölimporten, ist ökologisch, dauerhaft, günstig und am Schluss kann man es kompostieren.

Inzwischen haben Sie rund 50 Stroh Häuser gebaut, fast ein Drittel davon für Bäuerinnen und Bauern, wie kommt das? Die haben einen anderen Zugang zum Material. Für sie ist es eine starke Motivation, den Baustoff selbst zu produzieren. Auch wenn sie dann manchmal enttäuscht sind, dass sie im Strohhaus fast kein Feuerholz mehr brauchen. Aber der Feinstaub und der Aufwand fürs Holzen fallen ja auch weg.

Was ist die grösste Herausforderung bei dieser Bauweise? Stroh erträgt keine ständige Feuchtigkeit. Aber wenn das Haus richtig konstruiert ist, ist das überhaupt kein Problem. Und falls es Mängel gibt, sieht man das beim Strohhaus meist innerhalb der zweijährigen Garantiezeit. Für den Bauherrn ist das ein Vorteil.

Welches Stroh verwenden Sie?

Weizen, Triticale, Gerste, Dinkel, Emmer oder Roggen. Sind es Kleinballen, müssen sie genügend stark gepresst werden, und natürlich muss das Stroh absolut trocken sein. Normalerweise verwenden wir 1,2 Meter breite Quaderballen. Die isolieren etwa gleich gut wie eine 1 Meter dicke Schicht Steinwolle; sind aber viel günstiger.

Wie verputzen Sie die Häuser?

Aussen tragen wir meist einen Kalkputz auf, innen einen

Lehmputz. Beide sind diffusionsoffen und bringen allfällige Feuchtigkeit aus dem Stroh. Zusätzlich dient Lehm auch als Wärmespeicher. Für Trennwände verwenden wir oft ungebrannte Lehmsteine, die sorgen für eine ausgeglichene Temperatur während des Tagesverlaufs.

Sie bauen auch lasttragende Strohhäuser.

Halten die wirklich?

Im Südtiroler Langtauferer Tal haben wir für einen Biobauern ein Haus mit drei Stockwerken gebaut, dessen lasttragende Aussenwände nur aus Stroh bestehen. Das Haus hat sogar einen direkten Lawinnenniedergang überstanden. Es gilt aber beim Bau einige Eigenheiten zu berücksichtigen. Solche Häuser verhalten sich wie ein lebender Organismus. Sie können sich im ersten Jahr stark absenken. Man muss der Konstruktion diesen Spielraum lassen, nicht dass plötzlich das Haus am Kamin hängt.

Wie verhindert man, dass Bodenfeuchte in die Strohwände steigt?

Wenn man ein Kellergeschoss baut, muss man die Feuchtigkeit mit Dachpappe abhalten. Ohne Unterkellerung stellt man das Haus auf Stelzen über einen unterlüfteten Raum.

Wie verhalten sich Strohhäuser bezüglich Brandgefahr?

Eine Strohwand von 50 Zentimeter, beidseitig mit Lehm verputzt, hat die Feuerwiderstandsklasse F90. Das entspricht einer 16 Zentimeter dicken Betonwand.

Wie verlegt man Wasser- oder Stromleitungen?

Wir bauen wasserführende Leitungen meist in Schächte ein – wegen des Kondenswassers und falls einmal ein Rohr undicht sein sollte. Für Stromleitungen ziehen wir mit der Motorsäge einen Schlitz ins Stroh und schlagen einen Holzkeil ein, um die Dosen zu befestigen.

Wie finden Sie Handwerker, die das umsetzen können?

Am Anfang stösst man immer auf lauter Bedenkenträger. Bei der lasttragenden Konstruktion leiten wir den Aufbau vor Ort an und zeigen noch, wie wir verputzen würden. Bauen wir mit vorfabrizierten Elementen, werden die beim Zimmermann gefertigt und gefüllt. Da zeigen wir am Anfang nur, wie wir die Füllung machen würden. Anschliessend geht alles weiter wie auf jeder anderen Baustelle.

Was kostet ein Strohhaus im Vergleich zu einem konventionellen Haus?

Die Baukosten sind in etwa mit dem Minergiestandard vergleichbar. Der finanzielle Vorteil ergibt sich durch die geringeren Betriebskosten.

Interview: Stephan Jaun, freier Autor



Werner Schmidt (* 1953) hat nach abgeschlossener Maurerlehre zuerst in Winterthur, dann in Wien Architektur studiert und mit Diplom abgeschlossen. Seit 1989 betreibt der in Trübbach SG geborene Architekt sein eigenes Architektur- und Designatelier in Trun GR.

www.atelierschmidt.ch

Lehm von *vor Ort*

Agi Gehrig hat den Lehm für ihr Haus selbst ausgehoben und abgemischt. Sie ist vom Resultat begeistert.

Ob für die Renovation oder den Neubau – Lehm als Baumaterial erlebt eine Renaissance. Er kann oft vor Ort ausgehoben werden, schafft über seine guten Eigenschaften als Wärmespeicher und Feuchtigkeitsregulator gute Raumklimata, besticht optisch durch seine warmen Farben und kann schliesslich in seiner natürlichen Form jederzeit weiterverarbeitet oder zurück in den Boden gegeben werden.

Von diesen Eigenschaften ist auch Agi Gehrig begeistert. Die Biobäuerin aus dem Luzerner Rottal gibt deshalb ihre Erfahrungen gerne weiter, die sie 2014 mit dem Bau ihres Hauses mit natürlichen Baumaterialien gemacht hat. «Wir hatten wenig Geld, aber Stroh und Lehm», lacht sie. Nach dem Entschluss, damit zu bauen, hätte sie einen Sommer lang die richtige Lehmmischung ausgetestet und Bauobjekte besichtigt.

Lehm auch im Zwischenboden und im Ofenbau

Im Dönihus steht nun ein Holzständerbau auf Stelzen mit einer Rundumisololation aus Dinkelstroh-Kleinballen, einem Lehminnenputz und einer unterlüfteten Holzfassade. Den vor Ort bei einem Weiherbau ausgehobenen und mit Sand abgemagerten Lehm hat Agi Gehrig auch bei der Zwischenboden-



Die Dinkelstrohisolation wurde im Dönihus mit Lehm verputzt. Bild: zVg

①

Lehmputz

Lehm ist ein Gemisch aus Ton, Schluff und Sand. Er entsteht durch Gesteinsverwitterung und kommt daher in grossen Teilen der Schweiz vor. Die kleinen Tonteilchen halten den Lehmputz zusammen, der richtige Sandanteil sorgt dafür, dass er nicht zu stark schwindet. Gibt man Strohhäcksel oder andere geeignete organische Materialien bei, kann man auch die Dämmwirkung oder Zugfestigkeit des Putzes verbessern. Reine Lehmputze eignen sich auch in Feuchträumen ausserhalb des Spritzwasserbereichs.

www.iglehm.ch



DOMAINE DE
LA DEVINIÈRE

Willy & Camille Cretegy | vigneron-encaveurs

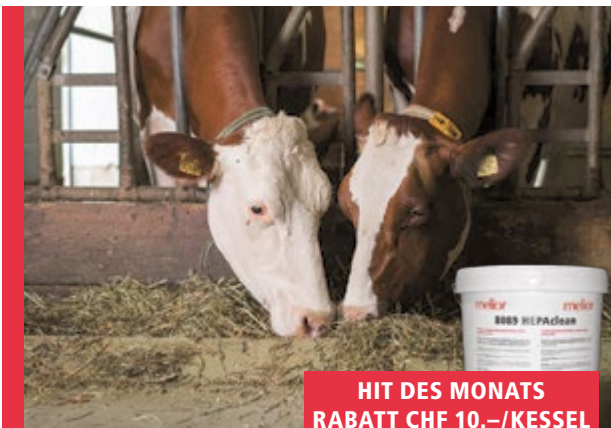


Biologische Weine und Traubensaft

Selbsteinkellernden Weinbauern
1242 Satigny | Genève
www.la-deviniere.ch
info@la-deviniere.ch
022 753 22 87

*Pfandflaschen: die Flaschen werden
gewaschen und wiederverwendet*

melior




HIT DES MONATS
RABATT CHF 10.-/KESSEL
Gültig vom 1.-31. Dezember 2020

8089 HEPAclean

Zum Erhalt der natürlichen Leber-
und Nierenfunktion

- Unterstützt die Stoffwechsellätigkeiten
- Für Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde
- Natürliche Pflanzenmischung

Meliofeed AG
3360 Herzogenbuchsee Tel. 058 434 15 15
9532 Rickenbach b. Wil Tel. 058 434 15 70
melior.ch 

besser gefüttert mit melior

Ausserfamiliäre Hofnachfolge statt Betriebsauflösung

*Informationen und Beratung für Landwirte
und Bäuerinnen ab 55 Jahren, die wollen,
dass ihr Betrieb weitergeführt wird.*

Die Durchführung unserer regionalen Veranstaltungen im Januar 2021 ist noch ungewiss. Gerne können Sie bei uns einen Platz für die nächste Veranstaltung reservieren oder eine individuelle Beratung vereinbaren.

Wir beraten Sie zu folgenden Themen:

- Verschiedene Möglichkeiten der Hofnachfolge ausserhalb der Familie
- Rechtliche, finanzielle und steuerliche Fragen
- Altersvorsorge und Wohnformen
- Persönliche und familiäre Bedürfnisse
- Möglicher Ablauf einer Hofübergabe

*Auf Wunsch vermitteln wir interessierte
Hofsuchende aus unserer Datenbank.*

Reservation und weitere Informationen:

Ueli Rindlisbacher, Telefon 061 971 71 23

WWW.HOFNACHFOLGE.CH

Ein Angebot der Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe

Danke für das Vertrauen in uns!

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

 **NIEDERHÄUSER**
FUTTERWERK, CH-6023 ROTHENBURG

BIO

Aktuell

Wir wünschen Ihnen erbauliche Festtage!

Bestellen Sie ein Probeexemplar:
Bio Suisse, Verlag Bioaktuell
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
verlag@bioaktuell.ch

füllung und beim Bau eines Lehmofens eingesetzt. Beide Elemente dienen als Wärmespeicher, und der Ofen ist die einzige Heizung neben der Sonnenwärme aus der grossen Fensterfront an der Südfassade. Die Biokräuter-Produzentin erklärt, wie sie beim Innenputz vorgegangen ist: «Auf die getrimmten Strohballen haben wir den Putz direkt aufgetragen, auf die Holzelemente haben wir vorgängig ein Hasengitter montiert.»

Sie erinnert sich lachend daran, wie beim ersten Versuch der Putz über Nacht von der Wand fiel und wie angenehm es war, den Lehm statt mit der Kelle später Schicht für Schicht mit der Putzmaschine aufzutragen. Zufrieden erzählt sie vom guten Raumklima und den tiefen Erstellungskosten. Klar müsse man bei Lehmputzen in Kauf nehmen, dass Wände nicht immer schnurgerade seien oder in den Ecken Risse hätten, aber das falle selten negativ auf und wenn, sei schnell etwas Lehm zur Hand um das auszubessern. Rückblickend bereut sie einzig, dass sie nicht selbst Lehmsteine hergestellt habe, um die Zwischenwände zu mauern. *Stephan Jaun, freier Autor*

 www.doenihus.ch



Reicht die Sonnenwärme von der grossen Fensterfront einmal nicht aus, heizt Agi Gehrig ihr Haus mit dem selbst gebauten Lehmofen. *Bild: zVg*

Holzelemente ohne Metall und Leim

Ein Elementbau aus dem eigenen Holz. Das lässt sich bei der Firma Truberholz realisieren.

«Hätten wir zu Hause ein richtiges Heimet gehabt, wäre ich gerne Landwirt geblieben», erklärt Jürg Hirschi bei einem Besuch seiner Produktionsanlage im bernischen Trub. Nun ist er Zimmermann geworden und hat einen Betrieb mit rund 60 Mitarbeitenden aufgebaut. Die Verbundenheit mit den heimischen Ressourcen aber ist ihm geblieben und er will damit Arbeitsplätze und Wertschöpfung im Tal halten. Die Zimmerei Hirschi und die dazu gehörende Firma Truberholz erreichen das unter anderem mit der Fertigung von reinen Massivholz-Bauelementen. Sie arbeiten dabei als einer von drei Schweizer Betrieben mit einer Fertigungsanlage der Toggenburger Firma Technowood.

Dabei werden bis zu 24 Zentimeter dicke Kreuzlagen von Brettern mit Holzdübeln fixiert und auf die gewünschte Form abgebunden. Dank der Verdichtung und Befeuchtung der Dübel kurz vor dem Einpressen bleibt das Verfahren leim- und metallfrei. Mit den so entstandenen Sperrholzplatten können Hülle und Dach auch von mehrstöckigen Gebäuden speditiv aus Massivholz aufgebaut werden. «Dieses Bauweise begeistert vor allem jene, die gerne mit Naturmaterialien bauen», erzählt Jürg Hirschi. «Viele Bauherren lassen ihr eigenes Holz bei uns verarbeiten.» Ein weiterer Vorteil des Verfahrens ist, dass auch C-Holz in der Fassadenkonstruktion verwendet werden kann: Es ist rein optisch von schlechterer Qualität und wird deshalb in den inneren Plattenschichten verdübelt.

Mehr Holz verbauen fürs Klima?

Kombiniert werden die Holzelemente wahlweise mit Isolationsplatten, zum Beispiel Holzfaserplatten, auf der Innenseite und einer hochwertigen Holzschicht für die Aussenfassade.



Jürg Hirschi vor seiner Fertigungsstrasse, die bis zu 24 Zentimeter dicke Sperrholzplatten verdübelt. *Bild: Stephan Jaun*

Wer ohne Isolation arbeiten will, kann auch zwei Elemente zu einer 42 Zentimeter starken, reinen Massivholz-Konstruktion verbinden lassen. In solchen Konstruktionen verbaue man sehr viel Holz, was zwar teurer ist, aber von der CO₂-Bindung her interessant sein könnte. «Zudem weisen sie eine sehr hohe Wärmespeicherkapazität auf», schwärmt Jürg Hirschi.

Rings um seine Zimmerei stehen prächtige, zum Teil mehrere Hundert Jahre alte Emmentaler Bauernhäuser. Was braucht es, damit die Elementbauweise ähnlich lange hält? Wichtig sei vor allem der konstruktive Holzschutz, insbesondere grosse Vordächer, und dass das Holz nur in den Monaten November und Dezember geschlagen werde. Dann sei es nicht im Saft (Wasser, Nährstoffe) und sei somit eindeutig länger haltbar. *Stephan Jaun, freier Autor*

 www.zimmereihirschi.ch

Neuer «Zweinutzungsstall» am FiBL

Wissenschaft und bäuerlicher Alltag treffen in Frick aufeinander. Mit dem modernen Laufstall gewinnen die Forschenden praxisnahes Wissen zu Tierwohl und Nachhaltigkeit.

Neugierig betrachtet sie den Mistroboter, der seine Runden durch den Stall zieht, geht bedächtig die paar Schritte weiter zum Futterplatz, gräbt ihren Kopf in das luftige Heu und beginnt zu kauen. Die Kuh «Berge» ist mit ihren bald zwanzig Jahren das älteste Tier im Stall und hat schon einige Umzüge miterlebt. Nun geht sie als bestes Beispiel voran und ist mit ihrem entspannten Wesen und ihrer selbstsicheren Art ein Vorbild für die kleine Kuhherde im neuen Umfeld.

Der frisch fertiggestellte Forschungsstall am FiBL im aargauischen Frick dient quasi als «Zweinutzungsstall». Der Laufstall für horntragende Kühe soll der Pächterfamilie Hofstetter einen reibungslosen Arbeitsalltag ermöglichen und gleichzeitig wichtige Daten für die Bioforschung liefern. «Im Fokus steht der nachhaltige Umgang mit den Futterressourcen», sagt Florian Leiber, Leiter des Departements für Nutztierwissenschaften am FiBL. «Wir wollen insbesondere mehr handfestes Wissen darüber gewinnen, wie wir die Nährstoffeffizienz bei einem hohen Raufutteranteil gewährleisten können.» Informationen zu jeder einzelnen Kuh erhalten die Forschenden über Kausensoren, welche die Tiere um den Hals tragen, um die Fress- und Wiederkauminuten zu messen. Mit dem neuen Melkroboter kann das Lockfutter für jede Kuh individuell eingestellt werden. Der Roboter misst zudem, wie hoch die Zellzahlen in

der Milch sind und welches Gewicht das Tier nach dem Melken auf die Waage bringt. Zudem bietet der Stall die Möglichkeit, die Herde in verschiedene Gruppen aufzuteilen. Dazu sind vor allem Forschungsprojekte mit Kälbern und kleinen Wiederkäuern im Bereich Tiergesundheit geplant, beispielsweise wie sich verschiedene Kräuter im Futter auf die Tiere auswirken.

Tierwohl und Regionalität im Fokus

Florian Leiber erzählt von der mehrjährigen Planungszeit und unzähligen Überlegungen, die in den Stallbau eingeflossen sind. Einen Stall mit Vorbildcharakter für das Tierwohl wünschten sich alle Beteiligten. Entstanden ist ein nach Südosten offener Stall mit verstellbaren Windschutznetzen als Seitenwände, in dem die Tiere genügend Raum haben, um sich gegenseitig auszuweichen. Bei einem Tierbestand von maximal 30 Kühen hat jedes Tier 21 Quadratmeter zur Verfügung, rund doppelt so viel wie die Richtlinien von Bio Suisse vorschreiben. Auch rangniedrige Tiere sollen möglichst ungehindert Zugang zum Futterplatz erhalten und entspannt ausruhen können. «Unsere Liegeboxen sowie die offene Tiefstreu-Liegefläche bieten eine komfortable Auswahl, welche die Kühe sehr schätzen und bereits fleissig nutzen», sagt Thomas McAlavey. Der gelernte Biolandwirt koordiniert die Forschungsprojekte am FiBL-Hof.

Neben dem Tierwohl waren Regionalität und Umweltverträglichkeit wichtige Themen beim Stallbau. Das Holz für den Stall stammt aus der Schweiz und auch für den Bau hat das FiBL Firmen aus der Nähe engagiert. «Der Melkroboter kommt aus den Niederlanden und hat damit den längsten Weg hinter sich», fügt Thomas McAlavey an. Der Mistroboter schiebt Kot und Harn regelmässig in den Spaltenboden.



Offen, weiträumig, hell: Der FiBL-Stall vereint Demeter-Landwirtschaft und Forschung für kleine und grosse Wiederkäuer. Bilder: Thomas Alföldi, FiBL

Dies minimiert Ammoniakemissionen und beugt Klauenerkrankungen wie Mortellaro vor. Der Spaltenboden «Meadow Floor» unterstützt den Roboter dank der profilierten Gummistruktur bei seiner Aufgabe. Den Kühen verspricht der Belag ein «Laufgefühl wie auf der Weide», sorgt für genügend Abrieb der Klauen und Trittsicherheit. Für die Fläche um den Stall wurde ein Mergelboden statt Beton gewählt, ein natürliches Gemisch aus Ton, Kalk und Sand.

Auch in der Käseerei steht Nachhaltigkeit an oberster Stelle. «Den Dampfkessel heizen wir mit Stückholz», erklärt Landwirt Gerhard Hofstetter. Die Milch wird direkt in der hofeigenen Käseerei verarbeitet. Den Grossteil des Käses liefern Hofstetters an die Sennerei Bachtel im Zürcher Oberland, diverse Milchprodukte werden im Hofladen verkauft.

Moderner Demeter-Betrieb

Gerhard und Anna Hofstetter bewirtschaften den FiBL-Hof biologisch-dynamisch. Im April 2020 sind sie mit ihren vier Kindern vom Unterengadin nach Frick gezogen. Sie freuen sich über den regen Austausch mit Forschenden und Besuchern. Die Leidenschaft für die Rinderhaltung merkt man den Pächtern an: «Für uns gehören die Tiere zur Familie», erzählt Gerhard Hofstetter. «Wir freuen uns über die grosse Chance, auf diesem Betrieb das Wohl der Tiere in den Mittelpunkt stellen zu können.»

Biodynamisch und Melkroboter – passt das zusammen? Obwohl Hofstetters die hochtechnische Anlage zuerst kritisch betrachteten, können sie ihr mittlerweile viel abgewinnen. Ihre Kühe nehmen den engen und ungewohnten Roboter gelassen hin. «Dass wir aktuell nur fünf Kühe melken, ist für uns ein grosser Vorteil», sagt der Landwirt, «So können wir die Herde schrittweise an den Melkroboter gewöhnen.» Die Herde, insgesamt 15 Kühe der Rassen Swiss Fleckvieh und Simmental, kamen direkt von der Alpweide in den gerade fertiggestellten Laufstall. Der Wechsel verlief problemlos. Die

Tiere haben sich enorm schnell an die veränderten Bedingungen gewöhnt und freuen sich nun über den Komfort und die Bewegungsfreiheit im neuen «Unterländerstall».

Ende Oktober wurde der Stall eingeweiht – coronabedingt mit einem virtuellen Rundgang statt einem öffentlichen Anlass (Film siehe Infobox). Ob die Feier nachgeholt wird, ist noch offen. Gegen ein Fest im Frühling 2021 hätte bestimmt auch Kuh «Berge» nichts einzuwenden: Zu ihrem runden Geburtstag erhofft sie sich nämlich zahlreiche Streicheleinheiten und den einen oder anderen saftigen Apfel. *Aline Lüscher*



FiBL-Hof zur Linde, Frick AG


Wirtschaftsweise: biologisch-dynamisch, Demeter

Arbeitskräfte: Betriebsleiterpaar, 2 Teilzeitmitarbeitende, 1 Lehrling

Tierbestand: 15 Milchkühe (Aufstockung auf 30 geplant) mit Nachzucht, Stier, 10 Schafe, 30 Hühner und 2 Esel

Nutzfläche: 32 ha, davon 20,1 ha Grünland, 5,5 ha Ackerfläche und 6,4 ha Biodiversitätsförderflächen

Spezialität: Hofeigene Käseerei

 www.bioaktuell.ch > Filme >

«Rundgang durch den neuen FiBL Stall»



neue Tiefstreufläche ist bei den Kühen beliebt.



Pächterfamilie Hofstetter (v.l.): Gerhard, Anna, Mias, Loris, Liora und Sebastian.

Unterwegs für gesunde Kälber

Kranke Kälber schlagen aufs Gemüt und schaden dem Portemonnaie. Eine Beratung durch den Kälbergesundheitsdienst kann helfen. Drei Landwirte erzählen von ihren Erfahrungen.

Gesunde Kälber sind keine Selbstverständlichkeit. Dabei sind sie sowohl auf Milchviehbetrieben wie in der Mutterkuhhaltung zentral. Wer keine gesunden Kälber hat, kann keine guten Nachwuchstiere remontieren beziehungsweise kein Fleisch verkaufen. Durchfälle in den ersten Tagen, später Nabelerkrankungen und Lungenentzündungen sind bei Kälbern die häufigsten Krankheiten. Mit drastischen Folgen: «Erkrankt ein Kalb während der ersten Lebenswochen schwer, erholt es sich davon nur sehr langsam», sagt Martin Kaske, Leiter des Schweizer Kälbergesundheitsdienstes (KGD). «Muss ein weibliches Nachzucht tier dreimal intensiv behandelt werden, sollte es nicht mehr besamt werden, da es niemals sein volles Leistungspotenzial erreichen wird.»

Der KGD wurde 2017 mit dem Ziel gegründet, den Antibiotika-Einsatz in der Kälberhaltung bis 2025 um 50 Prozent zu verringern. «Da sich mit Antibiotika schlechte Haltungsbedingungen kompensieren lassen, müssen wir eben diese verbessern. Deshalb wollen wir allen Betrieben mit Kälbern eine systematische Bestandesbetreuung anbieten», sagt Martin Kaske. Mithilfe von Checklisten werden auf den Betrieben die jeweiligen Risikofaktoren für die Tiergesundheit beurteilt – gemeinsam mit Landwirt und Bestandestierärztin, denn der KGD gibt keine Medikamente ab und wendet keine an. Die Checklisten für Biobetriebe erarbeitete der Dienstleister gemeinsam mit Bio Suisse und FiBL.

Im Herbst 2019 wählten Bio Suisse, FiBL und der KGD 120 repräsentative Knospe-Betriebe aus, denen ein Beratungsbesuch des KGD offeriert wurde. Die anonymisierten Daten ermöglichen es, den Standard der Kälberaufzucht auf solchen Betrieben besser einschätzen zu können. Dieses Jahr offeriert Bio Suisse 100 weitere Gratisberatungen (siehe Infobox).

Durchfall und nicht trächtige Kühe

«Rund die Hälfte der Betriebe macht es ziemlich gut», sagt Martin Kaske, nachdem die Mehrzahl der 120 gewählten Betriebe im Laufe des Jahres 2020 besucht wurden. «Auf der anderen Hälfte der Betriebe gibt es einfache und effektive Möglichkeiten, die Kälberaufzucht zu optimieren, was dem Tierwohl, aber auch dem Portemonnaie zugutekommt.» Die Probleme sind je nach Betriebsart unterschiedlich. Auf Mutterkuhbetrieben häufiger sind Durchfälle in den ersten beiden Lebenswochen, Mängel bei Spurenelementen sowie Parasitenbefall – obwohl diese häufig keine grossen Probleme verursachen, da sich zumindest die älteren Tiere daran gewöhnt haben. Auf Milchviehbetrieben stehen eher Probleme durch eine ungenügende Kolostrumversorgung im Vordergrund, dazu die Tränketeknik, -menge und -intensität sowie Lungenentzündungen. Lohnmast ist auf Knospe-Betrieben deutlich untervertreten, üblicher ist die bäuerliche Mast. Hier

spielen vor allem Atemwegserkrankungen eine Rolle.

Adrian Risch ist Mutterkuhhalter aus dem bündnerischen Jenisberg bei Davos und hat einen der KGD-Besuche in Anspruch genommen. Er kannte den Gesundheitsdienst bis anhin nicht, hatte aber mehrere Jahre Probleme mit Kälberdurchfall. Zum Zeitpunkt des Besuches im Februar 2020 standen ausserdem drei Kühe im Stall, die nicht trächtig geworden waren. Rund einen halben Tag dauerte der Besuch der KGD-Tierärztin. «Sie kam mit einer Checkliste, anhand derer wir zügig den ganzen Betrieb besprachen, bevor wir in den Stall gingen», erinnert sich Adrian Risch. Die Tierärztin untersuchte die Kühe auf Trächtigkeit und nahm Blut- und Silageproben. Dabei stellte sich ein gravierender Selenmangel heraus. Aufgrund der selenarmen Böden ist dieser in der Schweiz verbreitet. «Wir verabreichten den Kühen eine Injektion und schliesslich vor dem Alpauftrieb noch einen Bolus, damit er bis im Herbst wirkt», sagt Adrian Risch. Für den Bolus wurde eine Ausnahmegenehmigung beim FiBL beantragt. Bald steht wieder ein KGD-Besuch an, bei dem erneut Proben genommen und die Tiere untersucht werden sollen. Dann wird sich zeigen, ob sie alle trächtig sind.

Um die Situation mit dem Durchfall durch Rotaviren zu verbessern, entfernte Risch die Strohmattentzen aus den Liegeboxen, um über den Sommer eine sogenannte Stallbrache zu machen. Dabei werden die Flächen über mehrere Wochen gelüftet. Erst auf den Alpauftrieb hin wurden neue Kalkstrohmattentzen eingelegt.

Kälber mit verkrümmten Gliedmassen

Auch der Mutterkuhbetrieb von Kurt und Martin Patzen im bündnerischen Avers wurde im Rahmen des Projekts besucht – allerdings hatte er sich schon zwei Jahre vorher an den KGD gewandt. Seit einigen Jahren werden auf dem Betrieb jährlich mehrere Kälber mit verkrümmten Gliedern geboren. In manchen Jahren bis zu einem Drittel der Kälber. Der Bestandestierarzt hatte mehrmals Proben von Blut, Kot und Futtermitteln über den KGD untersuchen lassen. Als sie damit nicht weiterkamen, meldeten sich Vater Kurt und Sohn Martin Patzen für einen Betriebsbesuch an.

«Der KGD untersuchte mehrere Tiere auf einen Spurenelementmangel, doch eine massive Unterversorgung lag nicht vor.» Aus Kanada sei die Krankheit Arthrogyposis bekannt, wenn die Kühe zu viele Lupinen fressen, aber ein Biologe



Mutterkuhhalter Adrian Risch, Jenisberg GR. Bild: zVg



Gesunde Rinder, wie hier im Bild, sind das Ziel. Wegen Kälbern mit verkrümmten Gliedern zogen Patzens den KGD zurate. Bild: Katharina Scheuner

konnte auf der Alp keine problematischen Pflanzen feststellen. Auch Schmallenberg wurde vermutet, konnte jedoch ausgeschlossen werden. Selten wird ein Kalb tot geboren oder muss eingeschläfert werden. «Das Schlimmste ist, ständig die kranken Kälber zu sehen, das verleidet einem», sagt Martin Patzen. Die meisten Kälber erholen sich mit der Zeit, weil sie von Patzens mit grossem Einsatz aufgepäppelt werden. Da



Martin und Kurt Patzen, Avers GR. Bild: Katharina Scheuner

nahezu das gesamte Fleisch direkt vermarktet wird, müssen die Kälber bei der Schlachtung nicht ein gewisses Gewicht erreicht haben. Würden sie ihre Kälber hingegen abliefern, hätten Patzens bei 80 Prozent der Tiere hohe Abzüge hinnehmen müssen. Immerhin: Die Kühe sind alle gesund.

Das Problem stellt den KGD auf die Probe. «Es ist aussergewöhnlich», räumt Martin Kasse ein, «aber dafür sind wir da: für die Betriebe, die mit Problemen rund um die Kälberhaltung kämpfen.» Die Behandlungskosten auf dem Betrieb von Kurt und Martin Patzen verdoppelten sich zwar. Dafür verursacht die Betreuung durch den KGD neben dem Jahresbeitrag keine Kosten. Das spielt insbesondere bei den teuren Probenuntersuchungen eine Rolle.

Kurt und Martin Patzen nehmen die Arbeit des KGD positiv wahr, auch wenn ihr Problem noch nicht endgültig gelöst werden konnte. «Man kann anrufen, sie melden sich mit neuen Ideen, fragen nach, wie es läuft.» Auch Adrian Risch ist positiv überrascht und wurde nach dem ersten KGD-Besuch Mitglied. Insbesondere schätzt er, dass sie nicht nur einmal kommen und Vorschläge machen. «Sie bleiben mit uns dran.» Auch am geplanten Stallneubau. Die KGD-Tierärztin habe angeboten, einen Blick auf die Pläne zu werfen. «Das werde ich wohl annehmen. Es ist sinnvoll, wenn hin und wieder jemand von aussen einen Blick auf den Betrieb wirft», sagt Risch. «Als Landwirt verliert man manchmal den Blick dafür.»

Aber der KGD ist kein Garant für rasche Veränderungen. «Während sich Durchfallprobleme häufig in kurzer Zeit lösen lassen, muss man bei anderen Problemen teilweise lange warten, bis die Kühe wieder kalben beziehungsweise ob sich die Fruchtbarkeitsergebnisse verbessern – das dauert seine Zeit», sagt Martin Kasse. Katharina Scheuner, freie Journalistin



Von Gratisberatung profitieren

Bio Suisse offeriert zum zweiten Mal nach 2019 insgesamt 100 Beratungsbesuche durch den Schweizer Kälbergesundheitsdienst (KGD) für Knospe-Rindviehbetriebe. Dazu zählen Milch-, Mutterkuh-, Bio-Weide-Beef- und Kälbermastbetriebe. Das Angebot umfasst den Beratungsbesuch und die KGD-Mitgliedschaft für ein Jahr. Anmeldung (es hat, solange's hat):

www.kgd-ssv.ch > Aktuelles >

Kooperationsprojekt Bio Suisse

Für alle weiteren interessierten Knospe-Betriebe kostet die Mitgliedschaft beim KGD inklusive eines Bestandesbesuchs nur 100 Franken pro Jahr. Dies, weil Bio Suisse seit 2019 Kollektivmitglied des KGD ist.

www.kgd-ssv.ch

Edelseide vom Bauernhof

Vor zehn Jahren haben findige Bauern mit der Seidenproduktion eine alte Schweizer Tradition neu aufleben lassen. Mit dabei: die Familie Streit Knuchel und Swiss-Silk-Initiator Ueli Ramseier.

Es ist die Zeit des grossen Fressens. Unablässig pflügen die Raupen des Maulbeerspinners mit ihrem Mundwerkzeug durch ein Bett aus Maulbeerblättern. Wer mit dem Ohr genug nah herangeht, kann ein leises Knistern vernehmen. «Das Geräusch erinnert an einen sanften Sommerregen», sagt Reto Streit. Seit zehn Jahren betreibt der Landwirt mit seiner Frau Ursula Knuchel Streit im Weiler Bärfischenhaus bei Laupen im Kanton Bern eine Seidenraupenaufzucht. Die Saison dauert von Juni bis September und umfasst drei Aufzuchten à 8000 Raupen. Die Jahresproduktion beträgt vier bis fünf Kilogramm Seide. Aktuell befindet sich der 18,5 Hektaren grosse Landwirtschafts- und Gästebetrieb in Umstellung. «Ab 2021 sind wir offiziell ein Knospe-Hof», sagt der 47-Jährige.

Die Raupen befinden sich in einem geschlossenen, wohltemperierten Raum. Das Thermometer zeigt rund 25 Grad bei 65 Prozent Luftfeuchtigkeit. Das sei nicht immer so, sagt Reto Streit. Die klimatischen Bedingungen würden variieren und dem jeweiligen Entwicklungsstadium angepasst. Die Aufzucht beginnt mit dem Schlupf der Raupen aus den Eiern und dauert im Schnitt 24 Tage. Bis zum Einspinnen häuten sich die Tierchen vier Mal. Idealerweise tun sie dies alle zur selben Zeit, innerhalb eines Tages. Danach wird ausgemistet. «Eine heikle Phase, denn es geht darum, die Raupen zu synchronisieren», erklärt Reto Streit. Nur wenn sie sich gleich schnell entwickeln, gehen sie gleichzeitig in die Verpuppungsphase. Das sei für eine effiziente Produktion eminent.

«Für den Bau der Kokons benötigen die Seidenraupen ungefähr drei Tage. Sie tun dies in sogenannten Spinnhütten», erklärt Ursula Knuchel Streit. Dabei handelt es sich um gitterförmige Rahmen aus Karton, aufgeteilt in jeweils 120 kleine

Rechtecke. Dort findet auch die Metamorphose statt. Nach gut sieben Tagen beginnt die Ernte. Die Kokons kommen in einen Spezialofen, wo die Puppen bei 110 Grad während einer Stunde abgetötet werden. Ab 160 Grad nimmt die Seide Schaden. Darauf folgt eine mehrstündige Trocknungsphase. «Aktuell machen wir zusätzlich einen Versuch, bei dem wir einen Teil der Kokons einfrieren statt trocknen», sagt die 51-Jährige. Es gehe darum herauszufinden, inwiefern sich diese Methode auf die Seidenqualität und die Weiterverarbeitung auswirke.

Spritzen streng verboten

Seidenraupen sind monophag und sehr heikel. Sie fressen einzig die frischen Blätter des Weissen Maulbeerbaums. Eine entsprechende Anlage, möglichst in der Nähe des Aufzuchtstalls, ist also unabdingbar. Die Familie Streit Knuchel etwa kultiviert 360 solcher Bäume. Die Blätter müssen frei von Rost und Pilzen sein, vor allem aber frei von Insektiziden. «Spritzen führt zu massiven Ausfällen. Auch Abdrift ist ein Problem. Entsprechend musst du aufpassen, wo du deine Bäume pflanzt», erklärt Reto Streit. Der richtige Standort ist auch aus anderen Gründen wichtig. Wind, Staunässe und Kältemulden sind dem sommergrünen Gewächs, das ursprünglich aus China stammt, nicht zuträglich. Es mag Sonne und Wärme.

Da Maulbeerbäume rund 15 Meter gross werden können, stutzt man sie idealerweise zu einem Niederstamm oder Strauch. «Den Baumschnitt machen wir jeweils Ende Februar, Anfang März», sagt Reto Streit. Lässt man die Äste an einem warmen Ort ausschlagen, kann man die Bäume mittels Steckholzvermehrung sogar selber reproduzieren. Jungbäume sollte man in den ersten drei bis fünf Jahren bewässern, danach wurzeln sie eigentlich tief genug, um sich selbst zu versorgen. «Wir haben uns dennoch eine Tröpfchenbewässerung geleistet, weil die Bäume dadurch etwas ertragreicher sind», sagt Reto Streit. Als Dünger setzt der Biobauer vor allem hofeigenen Hühnermist ein, wobei er mit rund 100 Stickstoffeinheiten pro Hektare rechnet. Im Sommer mäht und mulcht er alle zwei bis drei Wochen. Die Mulchdecke sollte allerdings nicht zu dick sein, um Mäusen keine Deckung vor Raubvögeln zu



Seidenproduzenten aus Leidenschaft: Ueli Ramseier (l.) zusammen mit Ursula Knuchel Streit und Reto Streit in deren Maulbeerbaumanlage. Bild: René Schulte



Das Einspinnen und die Verpuppung der Raupen findet in diesen Spinnhütten statt. Bild: Swiss Silk



Die Raupen des Maulbeerspinners fressen nur Blätter des Weissen Maulbeerbaums. Bild: René Schulte

geben. «Mäuse sind ein Problem, denn sie mögen das süsse Holz der Wurzeln des Maulbeerbaums», sagt Reto Streit.

Sowohl die Futterproduktion als auch die Seidenraupenaufzucht betreibt die Familie Streit Knuchel nach den Richtlinien von Swiss Silk, der Vereinigung Schweizer Seidenproduzenten. Für die Zertifizierung und Kontrolle ist Bio Inspecta zuständig. Spezifische Weisungen seitens Bio Suisse gibt es keine. Aktuell sind im Verein zwölf Seidenraupenaufzuchten zusammengeschlossen. Der Hof in Bärfischenhaus ist der einzige Biobetrieb. Die Schweizer Jahresproduktion liegt bei 25 bis 35 Kilogramm Rohseide und bis zu 130 000 Kokons.

Für Swiss-Silk-Präsident Ueli Ramseier bedeuten diese Zahlen eine gewisse Genugtuung. Als der Textilingenieur und Landwirt 2009 den Verein initiierte, tat er dies mit dem Ziel, die traditionsreiche Produktion von Seide in der Schweiz, die bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht, aber vor gut hundert Jahren ein Ende nahm, wieder aufleben zu lassen. Auf der Suche nach Gesinnungsgenossinnen und -genossen traf er unter anderem auf die Familie Streit Knuchel, organisierte erste Produzententreffen, kaufte sich in Indien eine Haspelmachine und liess sich ebendort ausbilden, um diese bedienen zu können. Der 58-Jährige ist es denn auch, der sich im Verein um das Abhaspeln und Verzwirnen der Seide kümmert, bevor sie als Garn zur Weiterverarbeitung in die Textilindustrie geht.

Produzenten- statt Marktpreise

«2010 produzierten wir unsere ersten 100 Gramm Rohseide», erzählt Ueli Ramseier. Wenige Jahre später folgte die erste Kollektion, umgesetzt von der Zürcher Weberei Weisbrod-Zürcher: 600 Krawatten und 200 Foulards mit einem 50-prozentigen Gewichtsanteil an Schweizer Seide. Heute arbeitet Swiss Silk mit rund zehn Marktpartnern aus Verarbeitung, Handel und Forschung zusammen. Produziert wird vorzugsweise auf Vorbestellung, wobei Ueli Ramseier die Abnahmeverträge jeweils per Handschlag besiegelt: «Das Geschäft basiert auf Vertrauen», sagt er.

Schweizer Seide ist rund achtmal teurer als jene auf dem Weltmarkt. Wobei in diesem Fall nicht der Markt, sondern die

Swiss-Silk-Produzentinnen und -Produzenten den Preis festlegen. Dafür rechnen sie mit 20 Franken pro Arbeitsstunde. «Es ist ein wirtschaftspolitischer Ansatz, den unsere Kundinnen und Kunden mittragen», sagt Ueli Ramseier. Zusätzliche Wertschöpfung bringen der Direktverkauf von Kokons und Textilien im Hofladen oder Webshop sowie kostenpflichtige Hofführungen. «Wer das nicht machen kann oder will, wird es schwer haben, rentabel zu sein», sagt Ueli Ramseier.


Dank hartnäckiger Überzeugungsarbeit von Swiss Silk beim Bundesamt für Landwirtschaft gehört die Seidenproduktion heute zur Kernlandwirtschaft. Für Aufzucht und Führungen gewährt der Bund einen Zuschlag von 0,05 Standardarbeitskräften (SAK) pro 10 000 Franken Rohleistung, mit einer Obergrenze von 0,4 SAK. Auch die Maulbeerbaumanlagen sind direktzahlungsberechtigt. Seit 2014 gilt die Dauerkultur als landwirtschaftliche Nutzfläche. Bei all dem mag vergessen gehen: «Wer in die Seidenraupenaufzucht einsteigen will, muss Freude haben an den Tieren, Bäumen, der Seidenkultur», sagt Ueli Ramseier. Reto Streit und Ursula Knuchel Streit nicken. Dem sei nichts hinzuzufügen. René Schulte

 www.gastundhof.ch

i

Für ein Kilogramm Seide braucht es ...

... 5000 Eier des Maulbeerspinners. Sind die 5000 Raupen geschlüpft, benötigen sie 8 Quadratmeter Platz (auf Hurden) und fressen bis zum Einspinnen etwa 180 Kilogramm Blätter. Ein Maulbeerbaum liefert rund 7 Kilogramm Blätter pro Jahr. Demnach braucht es dafür rund 25 Bäume. Haben sich die 5000 Raupen vollgefressen, eingesponnen und verpuppt, bringen deren Kokons ein Gewicht von 9 Kilogramm auf die Waage. Daraus lässt sich 1 Kilogramm Rohseide gewinnen. Weitere Informationen und ein Video gibt es auf:

 www.swiss-silk.ch

Schweizer Biohopfen für einen Markt im Aufschwung

In Grandcour VD hat Gérard Pillionnel soeben die vierte Biohopfenernte eingefahren. Der Anbau ist technisch anspruchsvoll, doch das Marktpotenzial ist vielversprechend.

Mitte Oktober verbleiben in der Hopfenpflanzung nur noch einzelne verwelkte Stängel, die sich um dünne Kokosfaserseile ranken. Vor rund zwei Monaten wurden die Dolden des Echten Hopfens (*Humulus lupulus*) geerntet. Verschwunden ist der üppige Pflanzenvorhang, zu welchem die Kletterpflanze ausgewachsen war. Zurück bleibt die imposante Tragkonstruktion aus Drahtseilen auf sechs Meter Höhe, von Telefonmasten gestützt. «Die diesjährige Ernte war mittelmässig, der Ertrag lag 30 Prozent unter unseren Erwartungen», blickt Produzent Gérard Pillionnel auf die Hopfensaison zurück. «Doch die Qualität der geernteten Dolden ist ausgezeichnet: Der Alphasäuregehalt, auf den es für die Brauereien, die wir beliefern, ankommt, ist hoch.» In der Regel kann der Landwirt

mit einem Ertrag von 700 Kilogramm pro Hektare rechnen. Aber das ungünstige Klima – feuchter Winter, trockener Frühlingsbeginn, generell früh einsetzende Reife – kam dem Landwirt aus dem waadtländischen Grandcour, der zu den wenigen Schweizer Biohopfenpflanzern zählt, nicht entgegen.

Seit 2016 bepflanzen er und seine Ehefrau 1,7 ihrer 12 Hektaren Betriebsfläche mit Hopfen. Der Betrieb mit den tonig-schluffigen Böden liegt auf halber Strecke zwischen Payerne und Neuenburgersee auf 400 Metern über Meer. Die Idee kam Gérard Pillionnel 2015: «Zwecks Diversifizierung hielt ich nach einem neuen Betriebszweig Ausschau, der sich gut mit der Umstellung auf Biolandbau vereinbaren liess. Durch Begegnungen und Lektüre stiess ich zufällig auf den Hopfen.» Im Frühling 2016 pflanzte er die ersten Rhizome, die er bei einem Produzenten in der Deutschschweiz erworben hatte.

1200 Pflanzen pro Hektare

Da Ausführungen zur Anlage einer Hopfenpflanzung im Pflichtenheft von Bio Suisse fehlten, musste sich Gérard Pillionnel die Unterlagen für den Bau einer ausreichend soliden Tragkonstruktion zu Beginn weitgehend selbst zusammensuchen.



Biohopfenproduzent Gérard Pillionnel sieht auf eine mässige Hopfenernte 2020 zurück.



Das gelbe Lupulin in den weiblichen Dolden ist der eigentliche Aromaträger des Hopfens und gibt dem Bier den typischen Geschmack. Bilder: Claire Muller

«Ich pflanze 1200 Stück pro Hektare in Reihen mit 1,7 Meter Abstand parallel zur Hauptwindrichtung.» Gérard Pillionnel hat die Pflanzendichte pro Hektare im Vergleich zu einer konventionellen Hopfenanlage absichtlich reduziert. Damit ist eine bessere Durchlüftung des dichten Blätterkleids gewährleistet, was das Schadenrisiko durch pathogene Organismen, allen voran den Echten und Falschen Mehltau, verringert.

Nachdem die Pflanzen vor dem Winter geköpft wurden, um das vegetative Wachstum wieder anzutreiben, häufelt der Landwirt die Reihen während der Frühjahrssaison an und bedeckt sie mit einer Mulchschicht zur Unterdrückung der Unkräuter. «Das Jäten braucht viel Zeit», führt Gérard Pillionnel aus, der der Kultur keinerlei Dünger zuführt. Den mit Rotklee begrüntem Zwischenreihenbereich pflegt er mit dem Motormäher. «Dank der Pflanzung auf erhöhten Walmen sind die Setzlinge vor schädigender Staunässe geschützt», erläutert der Produzent. «Wasser braucht die Hopfenkultur nur von Mitte Mai bis Mitte Juni, vor der Blütenbildung.»

Gegen Ende des Sommers, wenn der Hopfen sein Aroma verströmt, ist endlich Zeit zur Ernte. Die Kletterpflanzen werden von Hand von der Tragkonstruktion gelöst und zu einer Dreschmaschine transportiert, die Gérard Pillionnel vor drei Jahren wieder funktionstüchtig gemacht hat. «Eine Hopfenkultur besteht ausschliesslich aus den weiblichen Pflanzen, welche die Dolden ausbilden.» Es dürfen keinesfalls männliche Pflanzen in der Umgebung wachsen. «Um einer unerwünschten Befruchtung vorzubeugen, kämme ich die Vegetation in der Umgebung des Betriebs genaustens durch.»

Ein Gramm Hopfen für einen Liter Bier

Die Ernte des Landwirts aus der Waadt wird getrocknet und zu Pellets gepresst. Gérard Pillionnel baut elf verschiedene Hopfensorten an – einige eher bitter, andere eher aromatisch – und bietet auch ganze Hopfendolden, frisch oder getrocknet, zum Verkauf an. «Für einen Liter Bier braucht es ein Gramm Hopfen. Ein Kilogramm getrocknete Ware verkaufe ich für rund 50 Franken», lässt uns der Produzent wissen, der inzwischen mit 25 handwerklich arbeitenden Kleinbrauereien in der Westschweiz und mit verschiedenen Händlern von Brauzubehör zusammenarbeitet. Nur wenige seiner Kunden sind jedoch mit der Knospe von Bio Suisse zertifiziert. «Die meisten Brauereien, mit denen ich zusammenarbeite, kaufen den Hopfen bei mir ein, weil er lokal gewachsen ist: Für Hopfen,



Gérard Pillionnel verkauft seinen Hopfen an 25 Kleinbrauereien. Pro Kilogramm erhält er 50 Franken.

wie auch für gemälzte Gerste, ist die lokale Produktion ein gewichtiges Verkaufsargument.» Er verrät uns auch, dass er bisher nie neue Kunden anwerben musste. «Ich bin überzeugt, dass der Schweizer Hopfenmarkt grosses Entwicklungspotenzial birgt.» Gérard Pillionnel plant gar eine Verdoppelung seiner Anbaufläche für die nächste Saison.

Mit 50 000 Franken pro Hektare sind die Investitionskosten für die Anlage einer Hopfenkultur sehr hoch. «Die Arbeitskräfte machen den anderen grossen Ausgabenposten aus», räumt Gérard Pillionnel ein. «Es werden 1200 Arbeitsstunden pro Hektare veranschlagt, was ungefähr der Arbeitsintensität der Tabakkultur gleichkommt.» Der Landwirt aus der Waadt hält klar fest: Nach vier Anbaujahren erwirtschaftete er mit seiner Hopfenanlage noch keinen befriedigenden Ertrag. «Die Installationen sind demnächst amortisiert. In Anbetracht der stetig steigenden Nachfrage habe ich vor, eine zusätzliche Einkommensquelle zu erschliessen, indem ich Hopfensorten züchte und vermehre. Die Züchtung einer waschechten Schweizer Hopfensorte käme dem Fund des heiligen Grals gleich!» *Claire Muller, Übersetzung Christine Boner*



Merkblatt erscheint 2021

Die steigende Nachfrage von handwerklichen Brauereien nach Biohopfen sowie das zunehmende Interesse von Produzenten-seite hat Ludovic Piccot, verantwortlich für den Biosektor bei Agridea in Lausanne, dazu veranlasst, sich mit den technischen und ökonomischen Anforderungen dieser besonderen Kultur auseinanderzusetzen. Geplant ist ein Merkblatt. Es erscheint voraussichtlich Anfang 2021.

→ Ludovic Piccot, Agridea
ludovic.piccot@agridea.ch
Tel. 021 619 44 24

Es geht noch kleiner: die 4-Aren-Anlage von Laurent Guex

In Bex, am Fuss der Waadtländer Voralpen, hat der Landschaftsgärtner Laurent Guex vor drei Jahren auf einer Fläche von 400 m² eine Hopfenanlage mit 350 Pflanzen angelegt, die er nach den Richtlinien des biologischen Landbaus ohne synthetische Pflanzenschutzmittel bewirtschaftet. Um die Strukturkosten möglichst tief zu halten, verwertete er für die Tragkonstruktion möglichst gebrauchtes Material. Gemäss dem Kleinproduzenten nehmen die Unkrautregulierung und die Pflege der Hopfenpflanzen enorm viel Zeit in Anspruch. «Mulchen eignet sich nur begrenzt,

da sich Nagetiere gerne in der Mulchschicht einnisten. Zudem ist es nicht einfach, Sorten mit Eigenschaften zu finden, die dem Bedarf der Brauereien entsprechen. «Wenn Bierbrauerinnen oder -brauer einmal ihr Rezept ausgefeilt haben, lassen sie sich nur schwer für eine neue Hopfensorte begeistern», sagt Laurent Guex, der sein Netzwerk über Mundpropaganda auf- und ausbauen konnte.

Provieh wird Probio, Arbeitskreise erweitern die Themenpalette

Spezialkulturen, Humusaufbau oder Direktvermarktung: Zu vielen Themen können nun Arbeitskreise gegründet werden. Bisher war dies nur im Bereich Tierhaltung möglich.

Eine Gruppe weiss mehr als eine Person alleine. Auf diesem Prinzip basieren die Arbeitskreise von Bio Suisse und dem FiBL. Knospe-Landwirte und -Landwirtinnen schliessen sich zusammen und treffen sich in regelmässigen Abständen, um praxisrelevante Themen zu besprechen. Ein Moderator oder einer Moderatorin begleitet sie dabei. Dies kann ein Landwirt oder auch eine landwirtschaftliche Beraterin sein. Bisher fanden diese Arbeitskreise im Rahmen des Beratungsangebots Provieh statt.

Rund 35 solche Arbeitskreise sind momentan aktiv. «Nun sollen es aber noch viel mehr werden», sagt Léa Sommer von Bio Suisse. Sie leitet zusammen mit Judith Köller das Nachfolgeprojekt von Provieh. Es trägt nun den Namen Probio, da es alle Aspekte des Biolandbaus abdeckt, nicht mehr nur die Tierhaltung. Neue Arbeitskreise können ab sofort gegründet

werden. Die bisherigen laufen weiter wie gewohnt. Auch Stallvisiten und Fachanlässe bleiben weiterhin im Angebot.

Jeder Arbeitskreis kann seine eigenen Regeln bestimmen, so auch die Anzahl und Dauer der Treffen. Die Erfahrung zeige, dass drei bis sechs Treffen pro Jahr ideal sind, sagt Judith Köller. Sie leitete in den vergangenen Jahren das Projekt Provieh. Nebst dem fachlichen Austausch sei auch der persönliche Kontakt sehr wichtig, ergänzt Judith Köller. «Wir haben viele Rückmeldungen erhalten, dass die Teilnehmenden das persönliche Gespräch sehr schätzen und nun generell häufiger Kontakt untereinander haben als früher. Dies scheint mir ein wichtiger Nutzen der Arbeitskreise.»

Austausch in einer vertrauten Gruppe

Bioberater Tobias Brülisauer aus Grub im Appenzellischen ist seit vielen Jahren Moderator eines Arbeitskreises. «Ich hörte von diesem damals neuen Angebot Provieh, und fand das Konzept überzeugend», erklärt er. Er machte den Moderationskurs und suchte nach Berufskollegen und -kolleginnen. Schliesslich fand sich eine Gruppe von sechs Landwirten zusammen. Am ersten Treffen besprachen sie, welches Thema im Zentrum stehen sollte: «Wir entschieden, bei jedem Treffen den Betrieb eines Teilnehmers zu besuchen.» Der entspre-



Probio unterstützt Arbeitskreise und organisiert auch Fachanlässe, hier ein Soja-Flurgang im Kanton Solothurn. Bild: Léa Sommer

chende Betriebsleiter stellte seinen Betrieb vor und bat die Teilnehmenden, ihm zu einem bestimmten Thema Lösungsvorschläge zu machen. «Das war sehr wertvoll, denn es kamen in kurzer Zeit verschiedenste Lösungsansätze zusammen.» Einer der Landwirte plante einen neuen Kälberstall. Die anderen brachten ihre Ideen und Erfahrungen ein. «Am Ende baute der Landwirt den Stall in einer Form, an die er vorher nie gedacht hatte.» Arbeitskreistreffen seien ein ideales Instrument, um den eigenen Betrieb weiterzubringen und Pläne auch tatsächlich umzusetzen, sagt Tobias Brülisauer. «Man trifft die Kollegen beim nächsten Treffen wieder und kann sich über die gemachten Erfahrungen erneut austauschen.»

Zu Beginn kann es schwierig sein, genügend Teilnehmende für einen Arbeitskreis zu finden. Landwirte und Landwirtinnen sind zeitlich oft stark eingespannt und möchten sich nicht unbedingt zu regelmässigen Treffen verpflichten. «Nach ein oder zwei Treffen sind sie in der Regel jedoch voll dabei und es läuft», so die Erfahrung von Tobias Brülisauer. Hilfreich sei sicherlich, dass von Anfang an abgemacht wird, dass alles, was an den Treffen besprochen wird, vertraulich bleibt. «Diese Vertraulichkeit ist wichtig, denn so kann auch über Privates gesprochen werden.» Manchmal zeige sich an einem konkreten Problem, dass der Ursprung dazu eigentlich an einem anderen Ort liegt. «Ein Landwirt berichtete, dass seine Kühe oft krank seien und er fragte den Arbeitskreis um Rat. In den Gesprächen zeigte sich dann, dass das eigentliche Problem die zu hohe Arbeitsbelastung war, weshalb er beginnende Krankheiten übersah.»

Die Gruppe bestimmt das Thema

Auch Ruedi von Niederhäusern aus dem freiburgischen Ueberstorf gründete vor einigen Jahren einen Arbeitskreis. Er absolvierte den Moderationskurs und startete mit sechs Landwirten und Landwirtinnen zum Thema Homöopathie und Fütterung beim Rindvieh. Auch bei diesem Arbeitskreis



«Als Moderator stelle ich sicher, dass wir das Ziel erreichen, das wir uns vorgenommen haben.»

Ruedi von Niederhäusern, Moderator

besuchten sich die Teilnehmenden gegenseitig. Alle stellten ihren Einsatz der Homöopathie auf dem Betrieb vor und sie teilten die Erfahrungen untereinander.

Dieser Arbeitskreis ist noch immer aktiv, allerdings mit neuen Themen wie Tierkommunikation, Stallbauten und Hofübergabe. Unterdessen sind neue Mitglieder dazugekommen. Das Thema des nächsten Treffens wird die mutterkuhgebunden Aufzucht sein. Dazu wird eine Fachperson des FiBL ein Inputreferat halten und für Fragen zur Verfügung stehen.

«Ich organisiere die Treffen, lade dazu ein und bereite das Thema vor. Beim Treffen selber stelle ich sicher, dass wir das Ziel, das wir uns gesetzt haben, erreichen und auch das übergeordnete nicht aus den Augen verlieren», beschreibt Ruedi von Niederhäusern seine Rolle als Moderator.

Zweitägiger Moderationskurs von Bio Suisse

Die Moderatoren und Moderatorinnen erhalten das Rüstzeug für ihre Aufgabe in einem zweitägigen Kurs, den Bio Suisse in Zusammenarbeit mit einer professionellen Workshopleitung anbietet. Der Moderator oder die Moderatorin erhält für jedes geleitete Arbeitskreistreffen ein Honorar. Bio Suisse bezahlt



«Die Vertraulichkeit ist wichtig, damit auch über Privates gesprochen werden kann.»

Tobias Brülisauer, Moderator

auch eine Pauschale, damit der Arbeitskreis einmal pro Jahr Fachpersonen zu einem Treffen einladen kann. Für die Teilnehmenden sind die Arbeitskreise kostenlos.

Üblicherweise finden die Treffen gehäuft im Winter statt, wenn die Landwirte und Landwirtinnen mehr verfügbare Zeit haben. Einige Arbeitskreise werden gezielt für ein konkretes Thema ins Leben gerufen und lösen sich nach mehreren Treffen wieder auf. Andere bleiben lange bestehen und vertiefen sich in verschiedene Themen. Claudia Frick, freie Journalistin



Arbeitskreis gründen, Moderation lernen

Probio unterstützt Sie bei der Gründung eines Arbeitskreises und bei der Moderation der Treffen. Der nächste Moderationskurs findet am 2. und 3. Februar 2021 auf Deutsch statt, am 9. und 10. Februar 2021 auf Französisch. In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen der Gruppenmoderation kennen, erweitern Ihr Netzwerk und profitieren von der Erfahrung eines erfahrenen Trainers, sodass Sie dann selbstbewusst mit der Moderation Ihres Arbeitskreises beginnen können. Für weitere Informationen melden Sie sich für Tierhaltungsthemen bei Judith Köller, für alle übrigen Themen bei Léa Sommer.

www.bio-suisse.ch > Produzenten >

Tierhaltung > Provieh

→ Léa Sommer, Bereich Strategische Projekte und Forschung, Bio Suisse

lea.sommer@bio-suisse.ch

Tel. 061 204 66 57

→ Judith Köller, Bereich Landwirtschaft, Bio Suisse

judith.koeller@bio-suisse.ch

Tel. 061 204 66 39


Mehr Körnerleguminosen *auf dem Acker*



Die Schweizer Knospe-Produktion von Eiweisserbsen und Ackerbohnen ist in den letzten drei Jahren zurückgegangen statt gewachsen. Das steht im Widerspruch zur neuen Fütterungsregelung von Bio Suisse, laut der ab dem

1. Januar 2022 alles Futter für Wiederkäuer aus der Schweiz stammen muss. Es ist anzunehmen, dass es ab 2022 an Kraftfutter fehlen wird oder die eingesetzten Mengen stark abnehmen. Für den Frühling 2021 könnte man jetzt noch Körnerleguminosen in die Fruchtfolge einplanen. Ackerbohnen und Eiweisserbsen sind einheimische Arten, welche gut an unser Klima und unsere Böden angepasst sind und einen guten Vorfruchtwert haben. Wenn der Unkrautdruck nicht allzu gross ist, lassen sich Ackerbohnen auch als Reinkultur auf 12 Zentimeter Reihenweite anbauen. Oft ist nicht einmal Striegeln nötig. Anders ist es bei Eiweisserbsen. Hier empfiehlt sich weiterhin

der Anbau in Mischkultur mit Gerste. Eiweisserbsen als Reinkultur angebaut lagern meistens vor der Ernte und verunkrauten stark. Soja eignet sich eher für wärmere Gebiete und die Lupine bevorzugt saure Böden. *Hansueli Dierauer, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Ackerbau > Körnerleguminosen

Beratung Ackerbau

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



Weniger Kraftfutter *in der Ration*



Zusätzlich zur Regelung, dass alle Futtermittelkomponenten die Schweizer Knospe tragen müssen, dürfen ab 2022 für Wiederkäuer nur noch fünf Prozent der Ration aus Kraftfutter bestehen. Im

Klartext heisst das, dass ab 2022 kein italienisches oder französisches Luzerneheu und keine importierte Soja mehr verfüttert werden darf. Einige Biobäuerinnen und Biobauern befürchten, dass sie ihre Milchkuhe dann nicht mehr richtig ausfüttern können und diese Probleme mit der Gesundheit oder der Fruchtbarkeit bekommen werden. Im Projekt «Reduzierte Eiweissfütterung in intensiven Milchviehbetrieben» begleitet und berät das FiBL Biomilchviehbetriebe mit überdurchschnittlichen Leistungen in der Umstellung auf die neuen Richtlinien. Die ersten Erfahrungen zeigen, dass die meisten Betriebe die neuen Füt-

terungsrichtlinien problemlos erfüllen können, natürlich mit gewissen Anpassungen. Dazu gehören beispielsweise die Senkung des Leistungsniveaus oder eine Anpassung der Genetik an die Standortbedingungen. Die FiBL-Beratung gibt Hilfestellung bei Fragen zu den neuen Regelungen. *Christophe Notz, FiBL*

Beratung Tierhaltung

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



Überwinterungsservice *im Gewächshaus*



Nur wenige Biogärtnereien bieten einen Überwinterungsservice für Kundenpflanzen an, denn die erzielbaren Einnahmen stehen meist in keinem guten Verhältnis zum Zusatzaufwand. Ausser-

dem besteht das Risiko, Krankheiten und Schädlinge einzuschleppen. Doch die Nachfrage auf Kundenseite steigt. Pensionspflanzen sollten möglichst in einem separaten Gewächshaus gehalten werden und das Abteil zuhanden der Biokontrolle mit einer Negativdeklaration «Nicht-Bio» gekennzeichnet sein. Eine Sortierung nach Klima- und Pflegeansprüchen, das Entfernen befallener Pflanzenteile und allenfalls die Entblätterung erleichtern den Pflanzenschutz. Monitoring und regelmässiges Absuchen auf Krankheiten und Schädlinge bestimmen die Behandlungen mit zugelassenen Pflanzenschutzmitteln und Nütz-

lingen. Fachgerechte Pflegemassnahmen wie gezieltes Düngen, Umtopfen oder Rückschnitt gegen Frühling können das Dienstleistungsangebot ergänzen. Klare Regelungen beispielsweise bei Pflanzenverlusten sowie ein Transportservice erhöhen die Rechtssicherheit und treffen die Kundenbedürfnisse. *Kathrin Huber, FiBL*

Beratung Zierpflanzen

→ kathrin.huber@fibl.org
Tel. 062 865 04 78





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

Vermarktung und Beratung:

Remo Ackermann, Bissegg TG	079 424 39 08
Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27
Michael Heierli, Oberegg AI	076 683 51 15
Marina Casanova, Gossau SG	079 339 24 78

Unsere Absatzmärkte entwickeln sich sehr erfreulich.
Wir suchen weitere Produzenten Partner für die
Produktion von:

**Silvestri Bio Weiderind, Silvestri Milchkalb,
Bio Mastremonten**

Wir haben auch für Bio Umstellbetriebe (Weide-
rinder, Milchkalb und Mastremonten) sehr interessante
Lösungen.

Silvestri Milchkalb

(auf Geburtsbetrieb abgetränkt, oder mutter- u. ammengebundene
Kälberaufzucht mit Tränkerzukauf)

Haben Sie Interesse? Melden Sie sich bitte bei uns.
Wir beraten Sie bio natürlich sehr gerne.

Der Biohof Söriken bietet Arbeit und Einkommen für zwei
Familien. Hauptbetriebszweige sind Legehennen, Junghennen-
aufzucht, Wasserbüffelaufzucht, Zuckermaisanbau sowie
Biodiversität. Unsere langjährige Mitarbeiterfamilie übernimmt
einen eigenen Hof, deshalb suchen wir per 1. April 2021 eine/n

Mitarbeiter/in auf Biohof 60–100 %

Aufgaben:

- Selbständige Betreuung der Tiere
- Mithilfe bei Pflege und Ernte des Zuckermais
- Handarbeiten auf Hof und Feld
- Einfache Traktorarbeiten
- Je nach Qualifikation und Interesse können weitere Arbeiten
auf dem Hof übernommen werden, beispielsweise Werkstatt-
arbeiten oder Gebäudeunterhalt

Wir bieten:

- fortschrittliche Lohn- und Arbeitsbedingungen, Job-Sharing
möglich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- schöne 3.5 und/oder 1.5 Zimmerwohnung, ideal für eine
junge Familie
- grosser Garten und viel Platz in schöner Umgebung

Anforderungsprofil:

- selbständige und zuverlässige Arbeitsweise
- handwerkliches Geschick
- landwirtschaftliche oder handwerkliche Ausbildung bevor-
zugt. Auch Quereinsteiger können bei Interesse und Eignung
nach einer Einarbeitungszeit die Arbeiten ausführen
- ein achtsamer und freundlicher Umgang im Alltag als Nach-
barn und Mitarbeiter ist uns wichtig

Spricht dich diese Stelle an oder benötigst du mehr Informa-
tionen, dann freuen wir uns über deine Kontaktaufnahme:
Andrea und Beat Küng, Söriken 11, 5630 Muri
andreakueng@soeriken.ch 056 664 63 28

Mit uns planen Sie
Ihre Zukunft: **flexibel**
gespart!

agrisano

Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Informieren Sie sich über
unsere **Vorsorgelösungen!**



HERZOG
MÜLIMATT AG




BIOSUISSE
NEU BEI UNS ERHÄLTlich
BIO STROHKRÜMEL
Bestehend aus 100% Bio Stroh
Herstellung: Schweiz

Herzog Mülimatt AG | Mülimatt 333 | 5075 Hornussen
Tel. 062 865 80 80 | Fax 062 865 80 89
info@herzog-muelimatt.ch | www.herzog-muelimatt.ch

Neue Ernte



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

Erhältlich in verschiedenen
Verpackungsarten.

Weitere Produkte auf Anfrage.

Jetzt aktuell
Zuckerrübenschnitzel
Das kostengünstige Energiefutter

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

Zu verbrauchen bis ...



Die Schonfrist betreffend Deklarationsvorschriften endet bald. Jetzt sollten Hofverarbeitungsbetriebe und Manufakturen ihre Lebensmitteletiketten anpassen.

Das Ablaufdatum steht fest. Es ist der 30. April 2021. Dann endet die Übergangsfrist in der revidierten Lebensmittelgesetzgebung für die Deklarationsvorschriften bei vorverpackten Lebensmitteln. Direkt vermarktende Hofverarbeitungsbetriebe und Lebensmittelmanufakturen müssen spätestens ab Mai die neu geltenden Regeln erfüllen. Wer die Beschriftung seiner Verpackungen noch nicht angepasst oder Warenbestände mit veralteten Etiketten abverkauft hat, sollte dies jetzt tun.

Grundsätzlich hat die Schweiz ihr Lebensmittelrecht im Zuge der Revision 2017 an jenes der Europäischen Union (EU) angeglichen. Massgebend für die Kennzeichnung und Bewerbung vorverpackter Lebensmittel ist die Lebensmittelinformationsverordnung des Bundes. Sie gibt übergeordnet vor, welche Angaben eine Herstellerin oder ein Inverkehrbringer in welcher Form machen muss. «Zentral sind hierbei der Gesundheits- und der Täuschungsschutz von Konsumentinnen und Konsumenten», sagt Ursula Kretzschmar, Experte für Lebensmittelqualität und Verarbeitung beim FiBL. Schliesslich dürfe kein Produkt vorgeben, etwas zu sein, was es nicht ist.

Die wohl wichtigste Neuerung ist die obligatorische Nährwertdeklaration. Sie darf auf den Energiewert und die Gehaltsangabe von Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz beschränkt sein. Diese Kennzeichnungspflicht entfällt bei unverarbeiteten Erzeugnissen wie Gemüse oder Honig, aber auch bei verarbeiteten Produkten, die lediglich einer Reifebehandlung unterzogen wurden, etwa Käse. Auch Teemischungen, Gewürze oder Wasser benötigen keine Nährwerttabelle, da sie über einen vernachlässigbaren Energiegehalt verfügen. Von der Deklarationspflicht befreit sind zudem handwerklich hergestellte Produkte aus Kleinstbetrieben. «Aber nur, wenn sie direkt oder via lokale Anbieter im Umkreis von maximal 50 Kilometern verkauft werden», präzisiert Ursula Kretzschmar. Es dürfe keine Zwischenhändler geben. Wer also über einen Verteiler wie Regiofair vermarktet, muss die Tabelle zwingend auf der Verpackung haben. «Das schmeckt nicht allen, denn eine Nährwertanalyse durch ein Labor kostet rund 200 Franken. Alternativ dazu gibt es Berechnungssoftware.»

Wo ein Produkt herkommt, muss erkenntlich sein

Zusätzliche Vorschriften bestehen in der Warengruppe Fleisch. So müssen Betriebe neu für Rindfleisch in Stücken angeben, in welchem Land das Tier geboren wurde. Aber auch, wo es die meiste Zeit seines Lebens verbracht oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. Für Schweine, Schafe, Ziegen und Geflügel gilt daselbe, mit dem Unterschied, dass nicht das Geburts-, sondern das Schlachtländ anzu- geben ist. Wurde ein Tier im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so reicht die Deklaration «Herkunft Land X». Dieses Prinzip gilt auch für Hackfleisch.

Apropos Provenienz: Im Unterschied zur EU bleibt die Angabe des Produktionslandes eines Lebensmittels in der Schweiz obligatorisch. «Es reicht jedoch, wenn ein Hofverarbeiter das Land in seiner Adresse angibt, die ja sowieso auf die Verpackung oder Etikette muss», sagt Ursula Kretzschmar. Auch könne das Land in der Sachbezeichnung vorkommen wie in «Schweizer Apfelsaft». Geht es um die Zutaten, so gilt: Lässt die Verpackung auf eine Produktherkunft schliessen, die nicht zutrifft, ist bei pflanzlichen Zutaten anzugeben, woher sie stammen, wenn sie prozentual mindestens die Hälfte des Produkts ausmachen. Bei Zutaten tierischer Herkunft gilt das bereits ab 20 Prozent. «Wer etwa eine Bolognesesauce mit Rindfleisch vom eigenen Hof, aber mit Tomaten aus Italien produziert, muss diese auf dem Produkt deklarieren», sagt Ursula Kretzschmar. Bei offen vermarkteten Produkten, etwa in der Be- senbeiz, besteht eine mündliche Auskunftspflicht. Zwingend sind hier Angaben zu Fleischherkunft und Allergenen. Auch sollte man die Zutaten kennen. René Schulte •

Der Bund gibt vor, wie vorverpackte Lebensmittel angeschrieben sein müssen. Diese Regeln gelten auch für Knospe-Produkte (siehe Folgeseiten) von Hofverarbeitungsbetrieben. Illustration: Simone Bissig



Lebensmittelrecht

Eine Übersicht über alle Gesetze und Verordnungen sowie Informationen zu den Änderungen rund um das Lebensmittelrecht bietet das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV:

www.blv.admin.ch >
Lebensmittel und Ernährung >
Rechts- und Vollzugsgrundlagen

Grundlegende Deklarationsvorschriften des Bundes (geordnet nach SR-Code):

www.admin.ch > Bundesrecht >
Systematische Rechtssammlung
> Lebensmittelgesetz (LG, SR 817.0)
> Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02)
> Verordnung des EDI (Eidgenössisches Departement des Innern) betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16)

Für die Kennzeichnung von Bio- und Knospe-Produkten gelten zusätzliche Regelungen:

www.admin.ch > Bundesrecht >
Systematische Rechtssammlung >
Bioverordnung (BioV, SR 910.18)
 www.bio-suisse.ch > Verarbeiter & Händler > Richtlinien & Merkblätter

Ein Deklarationsbeispiel, Merkblatt und Beratungskontakte auf den Folgeseiten.

Das muss auf ein Knospe-Produkt

Vorverpackte Lebensmittel korrekt zu beschriften, ist kein Leichtes. So wird es richtig gemacht.

Böse Zungen behaupten, es brauche einen Dokortitel, um vorverpackte Lebensmittel gesetzeskonform anschreiben zu können. Sie haben gar nicht so unrecht. Insbesondere, wenn es sich um ein Knospe-Produkt handelt. Dann gilt es, zusätzlich die Vorgaben der Schweizer Bioverordnung und die Richtlinien von Bio Suisse zu erfüllen. Kein Leichtes. «Zwei häufige Fehler sind die ungenügende oder falsche Angabe der Rohstoffherkunft auf der Zutatenliste sowie die fehlende Angabe der Zertifizierungsstelle», sagt Simone Hartong, zuständig für die Hofverarbeitung bei Bio Suisse. Oder es stehe manchmal nur «Haltbarkeit:» statt «mindestens haltbar bis» oder «zu verbrauchen bis». Der korrekte Einsatz des Bio-Suisse-Logos klappt ebenfalls nicht immer. «Entweder ist es das falsche Logo oder es ist kaum sichtbar, unscharf, nicht in der richtigen Farbe ...» Und dann fehle manchmal der allfällige Vermerk auf Umstellung.

Direkt vermarktende Hofverarbeitungsbetriebe, die auf Nummer sicher gehen wollen, können ihre Etiketten gratis von Bio Suisse kontrollieren lassen. «Das ist freiwillig, aber wir empfehlen es», sagt Simone Hartong. Für Verstösse kann es seitens Kontrollstelle Strafpunkte absetzen, die zu einem Begleitschreiben oder gar einer Sanktion führen. Für Lizenznehmerinnen und -nehmer wiederum ist eine Freigabe der Verpackung durch die Geschäftsstelle Pflicht. René Schulte



1 Sachbezeichnung

Rechtlich vorgeschriebene oder umschreibende Sachbezeichnung (Butter, Konfitüre, Mayonnaise)

Alternativen: verkehrsbliche Bezeichnung (Nussgipfel, Birchermüesli, Chutney) oder beschreibende Bezeichnung (Limonade, Dessertcreme auf Sojabasis)

Verboden: Fantasie- und Handelsnamen
Angabe «Bio» erlaubt, wenn mindestens 95 % der landwirtschaftlichen Zutaten biologisch sind und konventionelle Zutaten der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft entsprechen

2 Zutatenverzeichnis

Reihenfolge: «Zutaten:» schreiben; Zutaten mengenmässig absteigend aufzählen; Angabe Massenprozent, wenn Zutat in Sachbezeichnung, Wort oder Bild vorkommt

Zusammengesetzte Zutaten: Sachbezeichnung inklusive Inhaltsstoffe (Mehl [Weizen, Dinkel, Roggen]); bei ≤ 2 % Anteil reicht Sammelbegriff (Gewürzmischung)

Zusatzstoffe: Funktionsklasse mit E-Nummer oder Einzelbezeichnung (Säuerungsmittel: Zitronensäure; Gelliermittel: E440)

Allergene Zutaten immer nennen (Erdnüsse, Senf, Sojalecithin); durch Fett- oder Kursivschrift hervorheben

Herkunft angeben, wenn eine pflanzliche Zutat ≥ 50 % oder eine tierische Zutat ≥ 20 % des Produkts ausmacht und gleich-

zeitig ein Täuschungsrisiko besteht (hofeigener Sugo aus italienischen Tomaten)

Bioprodukte: Zutaten aus biologischer Produktion deklarieren

3 Haltbarkeit/Datierung

Leicht verderbliche Lebensmittel:

Zu verbrauchen bis [Datum]

Bei Haltbarkeit bis 3 Monate:

Mindestens haltbar bis [Datum]

Bei Haltbarkeit über 3 Monate:

Mindestens haltbar bis Ende [Monat]

Tiefkühlprodukte: Eingefroren am [Datum]

4 Produktionsland

Gesondert aufführen: «Hergestellt in der Schweiz»; Länderkürzel «CH» erlaubt

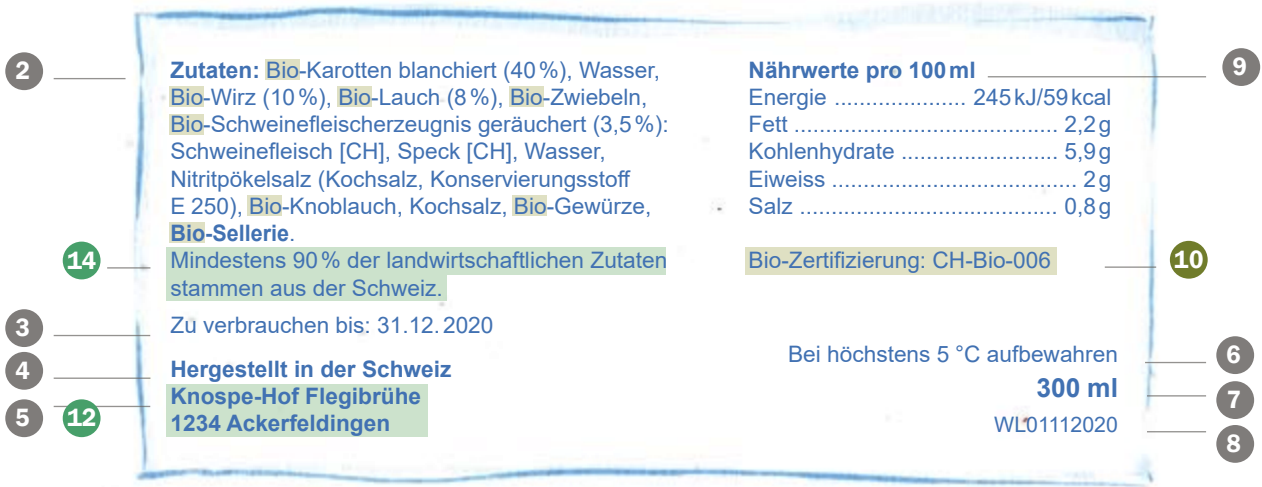
Alternativen: Landangabe in Adresse oder Sachbezeichnung (Schweizer Apfelsaft); Knospe-Logo mit Schweizerkreuz

5 Angaben zum Inverkehrbringer

Name und Adresse (mindestens Postleitzahl und Ort) des Produktions-, Verarbeitungs-, Import-, Abpack- oder Handelsbetriebs

6 Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis

Beispiele: bei höchsten 5 °C aufbewahren; vor dem Verzehr erhitzen; nach dem Öffnen innert 3 Tagen konsumieren



7 Mengenangabe

Gewicht oder Volumen: genaue Angaben, niemals «ca.»

Mindestmenge: bei Angabe muss diese erreicht werden

8 Warenlos/Chargennummer

Losnummer: für Rückverfolgbarkeit und Rückrufe

Alternativen: Herstellungsdatum (Tag und Monat) oder genaues Haltbarkeitsdatum

9 Nährwerttabelle

Mindestdeklaration: Energiewert in kJ/kcal sowie Anteil an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz in Gramm pro 100 g oder 100 ml

Ausnahmen Hofverarbeitung: eine Nährwerttabelle ist freiwillig für Hofverarbeiterinnen und -verarbeiter bei direkt oder über lokale Läden (50-km-Radius) verkauften, handwerklich hergestellten Lebensmitteln; bei Verkauf via Handelsorganisation ist die Tabelle jedoch zwingend

10 Code der Zertifizierungsstelle

Zertifizierungsstelle angeben, die für den Betrieb zuständig ist

11 Knospe-Logo

Download: www.bio-suisse.ch; Benutzername und Kennwort erforderlich

12 Knospe-Lizenznehmer/ Knospe-Produzent

Name und Adresse (mindestens Postleitzahl und Ort)

13 Verarbeitungsverfahren

Produktspezifische Verarbeitungsverfahren (Pasteurisation, Tiefkühlung), die in den Bio-Suisse-Richtlinien gelistet sind

14 Herkunft der Rohstoffe

Knospe-Produkte mit Schweizerkreuz: Herkunft «Schweiz», wenn Rohstoffe zu $\geq 90\%$ aus der Schweiz; in Zutatenliste angeben oder mit Hinweis «Mindestens 90 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus der Schweiz»; nicht zwingend, wenn alle Rohstoffe aus der Schweiz

Knospe-Produkte ohne Schweizerkreuz: Herkunft pflanzlicher Zutaten mit Anteil $\geq 50\%$ sowie von Eiern, Honig und Fisch/ Aquakulturen angeben, Schweizer Zutaten mit einem Anteil $\geq 10\%$ deklarieren
Mono-, Milch-, Fleisch- und Insektenprodukte: Angabe der Rohstoffherkunft zwingend

Layout, Schriftgrösse, Preisangaben

Beschriftung: gut sichtbar, unverwischbar; in mindestens einer Amtssprache

Schriftgrösse: mindestens 1,2 mm; bei Produkten mit Fläche bis 80 cm² mindestens 0,9 mm

Preis: in Schweizer Franken auf dem Produkt oder in unmittelbarer Nähe

Hier nicht aufgeführte Angaben (nicht abschliessend)

Alkoholgehalt ab 1,2 Vol.-%; physikalischer Zustand (Konzentrat, Pulver) oder technologisches Verfahren (aus thermisierter Milch); Identitätskennzeichnung für tierische Lebensmittel: Bewilligungsnummer des Betriebs für Fleisch, Eier, Milch und deren Produkte

- Schweizer Lebensmittelrecht
- Schweizer Bioverordnung
- Bio-Suisse-Richtlinien



Merkblatt und Beratung

Das Merkblatt «Kennzeichnung biologischer Lebensmittel» gibt es kostenlos als PDF im FiBL-Shop:

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

→ Ursula Kretzschmar, Gruppe Konsum und Lebensmittel, FiBL

ursula.kretzschmar@fibl.org

Tel. 062 865 04 27

→ Simone Hartong, Verarbeitung und Handel, Bio Suisse

simone.hartong@bio-suisse.ch

Tel. 061 204 66 52

Pioniere der Bioschokolade

Vor Weihnachten ist nach Weihnachten, könnte man sagen. Die Bio- und Fair-Trade-Schokoladenproduzentin Chocolat Stella Bernrain giesst bereits Osterhasen in Form.

Es weihnachtet sehr. Nicht ganz so bei Chocolat Bernrain. Hinter den Mauern der Schokoladenfabrik im thurgauischen Kreuzlingen stimmt man sich bereits auf Ostern ein: Die Schokohasenproduktion ist in vollem Gange. Hohlform um Hohlform wird mit flüssiger Schokolade befüllt und geschüttelt, bis sich die feine Schokomasse gleichmässig im Negativ verteilt hat und schliesslich erstarrt ist. «Wir produzieren viele verschiedene Osterhasen», sagt Monica Müller. Zum Beispiel den Knospe-zertifizierten «Bio Toni», der in den Regalen des Detailhändlers Manor stehen wird. Die Weihnachtsproduktion selbst, nun, die läuft zwar auch noch, aber nur nebenher. Dasselbe gilt für die Schwesterfirma Chocolat Stella in Giubiasco im Tessin.

Monica Müller ist Geschäftsführerin des Familienunternehmens in dritter Generation. Den Grundstein für die Schokoladenfabrik legte ihr Grossvater Walter Müller, der Chocolat Bernrain 1950 als gelernter Konditor kaufte. Chocolat Stella im Tessin kam 1980 dazu. Heute beschäftigt das Unternehmen 170 Angestellte.

Führend in Bio und Fair Trade

Ein wichtiger Meilenstein liegt im Jahr 1991. Damals brachte Monica Müllers Vater Adalbert für das Schweizer Handelsunternehmen Claro Fair Trade (damals OS3) die schweizweit erste Schokolade aus fairem Handel in Produktion. Gleichzeitig wurde für Pronatec, eine Schweizer Grosshändlerin, die erste Bioschokolade hergestellt. «Wir konnten durch die beiden Kundenanfragen zertifizierte Kooperativen finden und den Einkauf der Rohstoffe weiter in diese Richtung ausbauen», so die Geschäftsführerin. Die ersten Knospe-Produkte, primär Couverturen, kamen später.

Heute ist das Chocolatierunternehmen die schweizweit führende Herstellerin von Bio-, biodynamischen und Fair-Trade-Schokoladenprodukten. «Vor 30 Jahren war das noch nicht so einfach. Die Verfügbarkeit der Biorohstoffe in guter Qualität war eine Herausforderung.» Seither hat sich viel getan: Bio- und Fairtrade-Kakao sind mittlerweile von hervorragender Qualität, die Nachfrage ist gross. «Es freut mich besonders, dass inzwischen rund 90 Prozent der Rohstoffe, die wir für die Schokoladen, Couverturen und Halbfabrikate unserer weltweit rund 300 Kunden einsetzen, zertifiziert sind», so Monica Müller. Dazu gehören Labels wie EU-Bio, USDA Organic, Fairtrade Max Havelaar, Utz Certified und natürlich, für den Schweizer Markt, die Knospe von Bio Suisse. Ein Knospe-Produkt ist etwa der Riegel «La Branche» von Claro Fair Trade aus dunkler Bioschokolade mit Mandelcremefüllung.

Die Transparenz der Lieferketten und die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe werden bei Chocolat Stella Bernrain grossgeschrieben. Entsprechend sorgfältig sucht das Unternehmen

seine Partner und Rohstoffe wie Biokakao und Biozucker für die Schokoladen- und Couverturenherstellung aus. Mitarbeitende von Stella Bernrain, auch die Geschäftsführerin Monica Müller höchstpersönlich, besuchen die Kakao-Kooperativen rund um den Globus, so zum Beispiel in Costa Rica, Panama, Ecuador oder Indien. Stella Bernrain lädt auch Mitglieder der Kooperativen in die Schweiz ein. Dies, um einen engen Kontakt zu pflegen, sich auszutauschen und die gegenseitigen Bedürfnisse abzuholen. «Wir streben langjährige, dauerhafte Partner-



Monica Müller, Geschäftsführerin von Stella Bernrain.



Vor Weihnachten laufen schon die Langhohren vom Band.

schaften mit den Kooperativen an», sagt Monica Müller. Die Beständigkeit sei wichtig, nicht zuletzt für die Bäuerinnen und Bauern. Diese erhalten für ihre Ware einen garantierten Preis und profitieren von gezielter Unterstützung, etwa beim Aufbau von Baumschulen. So können sie sich eine gesicherte Existenz aufbauen. Bereits seit 1991 bezieht Stella Bernrain beispielsweise Biokakao von der Kooperative El Ceibo aus Bolivien.

Stark in Nischen wie halal oder vegan

Die Produktpalette von Stella Bernrain umfasst mehr als 3000 Rezepturen. «Wir können für praktisch jedes Bedürfnis eine Rezeptur entwickeln und ganz individuell auf Kundenwünsche eingehen», sagt Monica Müller. Dies fördere die Innovationskraft und ermögliche die Erschliessung neuer Marktsegmente. So stelle Stella Bernrain beispielsweise Halal-Schokolade für einen Kunden aus Ägypten her. Hinzu kommen vegane Schokoladensorten und Schokolade ohne

Zuckerzusatz. «Wir spezialisieren uns auf Nischen. Es muss aber gewährleistet sein, dass wir von einem Produkt mindestens eine Tonne herstellen können.» Dies entspreche etwa 10 000 Tafeln Schokolade.

Pro Jahr setzt die hausinterne Entwicklungsabteilung rund 60 neue Projekte um. Dabei geht es aber nicht ausschliesslich um Rezepturen, sondern auch um Verpackungen. Darunter eine «Biofolie», die aus nachhaltig gewonnenem FSC-Holz (Forest Stewardship Council) besteht. Die Folie ist biologisch abbaubar und sowohl nach der amerikanischen als auch der europäischen Norm für kompostierbare Verpackungen zertifiziert. Auch sonst legt Chocolat Stella Bernrain grossen Wert auf Nachhaltigkeit. So unterstützt das Unternehmen diverse Klimaprojekte der Non-Profit-Organisation Myclimate, wodurch zum Beispiel die Biolinie CO₂-neutral produziert werden kann. Des Weiteren setzt die Firma auf eine eigene Fotovoltaikanlage und Wärmepumpen.

Geschickte Warentrennung

Doch zurück in die Produktion, wo es intensiv nach Kakao duftet und die Maschinen rattern. Der Grossteil der von Stella Bernrain hergestellten Schokolade ist in Bioqualität. «Wir gehen generell so vor, dass bestimmte Zeitfenster reserviert werden für Produkte, die nicht biologisch sind und versuchen dadurch den Reinigungsaufwand durch die Umstellung zu reduzieren», sagt Monica Müller. Die geplanten Zeitfenster können mehrere Tage am Stück umfassen. Die Herstellung von weisser, veganer, laktosefreier und Halal-Schokolade wiederum findet mehrheitlich bei Chocolat Stella in Giubiasco statt.

Für die Herstellung von Schokolade werden gerösteter und gemahlener Kakao, Kakaobutter, Zucker, Milchpulver und weitere Zutaten in einem grossen Mischer verknetet, der eine Tonne fassen kann. Anschliessend wird die Masse fein gewalzt und dann conchiert. In den sogenannten Conchen bleibt die Masse unter ständigem Rühren bis zu 72 Stunden bei Temperaturen bis zu 75 Grad in Bewegung. Wobei Temperatur und Rührdauer je nach Rezept unterschiedlich sind. Bei hohem Kakaoanteil zum Beispiel geht es länger, bis sich die Masse gut verbindet. Das Conchieren ist insofern auch wichtig, weil es dafür sorgt, dass sich bittere und saure Stoffe verflüchtigen, der typische Schokoladengeschmack entsteht. «In einem weiteren Schritt, dem Temperieren, wird die Schokoladenmasse von 50 auf 28 Grad abgekühlt, gefolgt von einem gezielten Nachwärmen auf 30 bis 32 Grad», erklärt Monica Müller. Bei diesem Prozess wird die Kakaobutter vorkristallisiert, sodass die Schokolade später beim Erstarren schön glänzt und sich gut aus der Tafel- oder Hohlform lösen lässt, in die sie gegossen wurde.

Gut gelöst haben sich offensichtlich auch die «weihnächtlichen» Osterhasen, die mittlerweile durch die vollautomatische Verpackungsmaschine laufen und per Förderband zu einer Reihe von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gelangen, die sie von Hand in Kisten packen. Am liebsten würde man sie gleich wieder auspacken und ihnen ein Ohr abbeissen. Aber dafür ist es noch zu früh. Schade eigentlich. *Maya Frommelt, Bio Suisse* •

 www.swisschocolate.ch

Beim Conchieren entsteht der typische Schokoladengeschmack.

Bilder: Chocolat Stella Bernrain



Palmöl erhält ergänzte Richtlinie

Palmöl gilt bei Bio Suisse als kritischer Rohstoff. Das umstrittene Fett gibt's aber mit der Knospe. Ein Widerspruch?

Vier Produzenten in Brasilien, Kolumbien, Madagaskar und São Tomé e Príncipe stellen aktuell und teilweise seit den 1990er-Jahren Palmöl gemäss den Richtlinien von Bio Suisse her. Sie erfüllen beim Anbau der Ölpalmen die zentralen Anforderungen. Das heisst, unter anderem muss die gesamte Betriebsfläche biologisch bewirtschaftet sein und es sind mindestens 7 Prozent Biodiversitätsförderflächen auszuweisen. Per 2021 geht Bio Suisse einen Schritt weiter und ergänzt die Richtlinien für Palmöl. Denn der Rohstoff steht berechtigterweise unter scharfer öffentlicher Beobachtung.

Palmöl in der Dauerkritik

Umwelt- und Menschenrechtsorganisationen kritisieren seit Jahren den boomenden Anbau dieser Monokultur in den Tropen. Für die weltweit rund 19 Millionen Hektaren Ölpalmen wurden ausgedehnte Regenwaldflächen abgebrannt und Torfböden trockengelegt, was riesige Mengen Klimagase freigesetzt hat. Der Hunger nach Palmöl verdrängt weiterhin die vielfältige Tier- und Pflanzenwelt und gefährdet die Lebensgrundlage lokaler Bevölkerungsgruppen, vor allem in Indonesien und Malaysia. Von Ölpalmenplantagen sind wie bei anderen «cash crops» grosse soziale Missstände bekannt. Entsprechend hoch ist die Sensibilität der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten gegenüber Palmöl. Was bedeutet das für Bio Suisse?

Palmöl wird bei Bio Suisse als kritischer Rohstoff klassifiziert. «Für das auch innerhalb der Markenkommission Import (MKI) polarisierende Thema hat sich die Kommission im Rahmen ihrer Strategie bereits im Jahr 2018 den Rückhalt aus dem Qualitätsgremium und dem Vorstand geholt», sagt Nike Böger, langjähriges Mitglied der MKI. Die Kommission ist zuständig für die Umsetzung der Bio-Suisse-Richtlinien im Ausland. Sie sieht vor, in Knospe-Produkten weiterhin zertifiziertes Palmöl zuzulassen. Geleitet sei der Entscheid von der Überzeugung, dass die ertragreiche Ölpalme nach den Grundsätzen von Bio Suisse angebaut werden kann und die neuen Vorgaben ei-



Früchte der Ölpalme. Bilder: Thomas Bernet, FiBL

nen zusätzlichen, positiven Beitrag zur Weiterentwicklung des Anbausystems leistet. «Bio Suisse will ökologische und soziale Lösungen aufzeigen, statt sich der pauschalen Schmähung des Palmöls in der Öffentlichkeit anzuschliessen. Es kann in massvoller Menge andere Fette ergänzen und unter Umständen auch ressourcenschonender angebaut werden, als alternative Produkte wie zum Beispiel Kokosfett», ergänzt Loredana Sorg, Präsidentin der MKI. Der direkte Einfluss von Bio Suisse sei natürlich auf die zertifizierten Betriebe beschränkt. Die MKI ist jedoch zuversichtlich, dass die Pionierarbeit darüber hinaus wirken wird. Ein anderer internationaler Biostandard hat Interesse angemeldet, ähnlich wie Bio Suisse vorzugehen.

Was die Richtlinien neu verlangen

Bislang galten für zertifizierte Palmölproduzenten die generellen Bio-Suisse-Richtlinien für Importprodukte. So dürfen Ölpalmen beispielsweise nicht auf entwässerten Torfböden oder auf Flächen stehen, wofür nach 1994 Urwälder oder hochwertige Sekundärwälder gerodet wurden. Die Richtlinien fokussieren dabei stets auf den betrieblichen Kontext. Die Ergänzung für Palmöl verlangt nun die Erfüllung überbetrieblicher Nachhaltigkeitsaspekte, eine stärkere Diversifizierung innerhalb des Anbausystems dieser Monokultur sowie die systematische Markteinbindung von lokalen Kleinbäuerinnen und Kleinbauern. Deshalb gelten per Anfang 2021 vier zusätzliche Anforderungen:

- Ölmühlen und zuliefernde Anbaubetriebe sind nach dem Standard RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) zertifiziert. Seine überbetrieblichen Kontrollen ergänzen die Bio-Suisse-Kontrolle.
- Anbaubetriebe bewirtschaften mindestens 5 Prozent ihrer Anbaufläche als «innovatives, diversifiziertes Anbausystem», das sich am Prinzip des Agroforsts orientiert. Neben den Ölpalmen sind unterschiedliche lokale Forstbaumarten, Frucht- und Nussbäume sowie Kulturen des lokalen Ökosystems in das Anbausystem integriert.
- Ölmühlen bereiten die organischen Restprodukte aus der Rohölproduktion emissionsarm auf und führen das Material auf die Anbauflächen zurück, was einen idealen Nährstoffkreislauf gewährleistet.
- Im Jahresdurchschnitt beziehen Ölmühlen mindestens 20 Prozent der Ölpalmfrüchte von lokalen Kleinbauerngruppen. Falls eine Mühle plausibel darlegt, dass dieser Anteil aufgrund mangelnder Quellen nicht erreichbar ist, bewirtschaften ihre Anbaubetriebe mindestens 10 Prozent statt 5 Prozent der Anbaufläche als innovatives, diversifiziertes Anbausystem.

Der RSPO-Standard, mitgegründet vom WWF, wird allerdings von verschiedenen Umwelt- und Menschenrechtsorganisationen angegriffen. Das Siegel lege nur minimale Standards fest und Verstösse dagegen würden ungenügend sanktioniert, kritisieren sie. Dazu berichtet Nike Böger aus den Diskussionen der MKI: «Der RSPO-Standard mag gewisse Schwächen haben, er adressiert jedoch sehr zentrale



Früchtebüschel von Ölpalmen können bis zu 50 Kilogramm wiegen. Im Bild eine zertifizierte Plantage in Kolumbien.

Aspekte wie landrechtliche Fragen und den frühzeitigen Einbezug der lokalen Bevölkerung in die Aushandlungsprozesse vor Ort. Der Standard wird laufend weiterentwickelt und stellt überbetriebliche Nachhaltigkeit ins Zentrum.» Zum ähnlichen Schluss kommt eine Standard-Vergleichsstudie des Staatssekretariats für Wirtschaft Seco, darin schneidet RSPO sehr gut ab (siehe Infobox).

«Stop Palmöl» – und dann?

Im März 2021 kommt das Freihandelsabkommen der Schweiz mit Indonesien zur Abstimmung. Das Referendum «Stop Palmöl» stemmt sich dagegen, weil die dortige Palmölproduktion Menschen- und Arbeitsrechte sowie Klima- und Umweltschutz missachte. Aus Sicht der MKI könnte die Boykottierung von Palmöl – innerhalb und ausserhalb des Biosektors – auch zum Bumerang werden. Falls sich die Nachfrage auf andere tropische Kulturen verlagert, würde das ähnliche ökologische und soziale Probleme nach sich ziehen. Ausserdem sei Palmöl flächeneffizient. Ölpalmen bringen auf gleicher Fläche deutlich mehr Ertrag als andere Ölsaaten.

Wenn Hersteller aufgrund des öffentlichen Drucks Palmöl aus ihrer Zutatenliste streichen, kann dies hingegen auch die inländischen Ölsaaten fördern. Je nach Produkt lässt sich Palmöl oder Palmfett durch Kokosöl, aber auch Butter oder gehärtetes Sonnenblumen- und Rapsöl ersetzen. Eine Studie des FiBL Österreich (siehe Infobox) bescheinigt Raps- und Sonnenblumenöl eine deutlich bessere Klimabilanz als dem tropischen Palmöl. Es vergleicht dabei jedoch konventionelle Anbauflächen miteinander. Neben einem reduzierten Konsum und dem schrittweisen Ersatz durch inländische Öle sieht das FiBL Österreich die ökologischere und sozialere Palmölproduktion als dringendes Ziel. Coop verfolgt als wichtiger Verarbeiter von Knospe-Produkten seit 2018 die Strategie, Palmöl in allen Produkten der Eigenmarke soweit möglich zu vermeiden. Bei Rezepturen, die nicht ohne Palmöl auskommen, setzt der Detaillist ausschliesslich auf Knospe-Qualität.

Die neue Ausführungsbestimmung für Palmöl gilt per 2021. Die MKI wird den Prozess in den kommenden Jahren eng begleiten. Je nach Erfahrungen und Rückmeldungen aus dem Feld, wird sie die Anforderungen allenfalls überarbeiten. Sobald die Ausführungsbestimmung konsolidiert ist, wird sie in eine Weisung überführt, welche die Mitgliederorganisationen dann zur Vernehmlassung erhalten. *Stephanie Fuchs*



Wo Palmöl drinsteckt

Aus dem Fruchtfleisch der Palmfrüchte lässt sich das rötliche Rohöl pressen. Entfärbt setzt es die Lebensmittelindustrie in unzähligen verarbeiteten Fertigprodukten wie Guetzli, Müesli Aufstrichen und Pizza ein. Palmöl ist wegen des hohen Anteils an gesättigten Fettsäuren nicht besonders gesund, seine Eigenschaften in der Industrie aber sehr beliebt: Es ist geruchsneutral, lange halt- sowie ohne Rauchbildung hoch erhitzbar und bei Raumtemperatur streichfähig. Dies im Gegensatz zu anderen Ölen, die flüssig sind, einen stärkeren Eigengeschmack haben und schneller ranzig werden. Aus dem Fruchtkern kommt das helle Palmkernöl. Im Lebensmittelbereich wird es insbesondere für Ganachecremen und -füllungen verwendet. Der Non-Food-Industrie dient es als waschaktives Tensid für Wasch- und Reinigungsmittel. Es steckt in vielen Kosmetika und wird als Biodiesel getankt.

📄 Standard-Vergleichsstudie des Seco unter:

www.palmoelnetzwerk.ch > Aktuell > Benchmarkstudie Palmöl Standards

📄 www.fibl.org > Infothek > Nachrichtenarchiv > 2019 > 11. Juli 2019: «Aktuelle FiBL-Studie: Österreichische und europäische Alternativen zu Palmöl und Soja aus Tropenregionen»

→ Bereich Import, Bio Suisse

import@bio-suisse.ch

Tel. 061 204 66 44



From Farm to Fork (Vom Hof auf den Tisch). Die EU-Strategie will Agrar- und Ernährungspolitik klimatauglich koppeln. Bilder: Bio Suisse

Ein Swiss Green Deal für die künftige Ernährungspolitik

Die EU will ihre Wirtschaft klimatauglich machen. Das Kernstück ist die Strategie «Vom Hof auf den Tisch». Zieht die Schweiz nach oder gerät sie in Rückstand?

Weltweit verursacht das Ernährungssystem mehr menschgemachte Treibhausgase als der motorisierte Strassen- und Luftverkehr. Der Ernährungssektor muss also einen wesentlichen Beitrag leisten, anders sind die Pariser Klimaziele bis 2050 nicht erreichbar. Die Europäische Union (EU) geht mit ihrem «Green Deal» voran. Die USA wird unter dem neuen Präsidenten Joe Biden nachziehen. Und die Schweiz? 2018 betrug hier die Treibhausgasemissionen alleine aus der Landwirtschaft knapp 6 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente oder fast 13 Prozent der Gesamtemissionen.

Wird Europa erster klimaneutraler Kontinent?

Ende 2019, kurz nach ihrem Amtsantritt, stellte die neue EU-Kommission den «Green Deal» vor. Bis 2050 soll Europa klimaneutral sein. Dieser Deal gilt als planerische Richtschnur für die Entwicklung der kommenden Jahrzehnte. Er sei die neue Wachstumsstrategie «für ein Wachstum, das uns mehr bringt als es uns kostet», sagte damals Ursula von der Leyen, Präsidentin der EU-Kommission.

Für den Green Deal will die EU eine Billion Euro in die Nachhaltigkeit investieren. Dieser Effort soll die klima- und umweltpolitischen Herausforderungen in allen Politikbereichen und ebenso die Corona-Krise in Chancen verwandeln. Der Übergang erfolgt sozial. «Niemand wird zurückgelassen!», lautet der Deal. Das Ziel ist eine saubere und kreislauforientierte Wirtschaft, die den Klimawandel aufhält, den Verlust an Biodiversität stoppt und die Schadstoffbelastung reduziert. «Der Green Deal zeigt, wie wir unsere Art zu leben und zu

arbeiten, zu produzieren und zu konsumieren ändern müssen, um gesünder zu leben und unsere Unternehmen innovationsfähig zu machen», sagt von der Leyen. Und: «Wir werden unserer Wirtschaft dabei helfen, zum globalen Vorreiter zu werden, indem sie vor allen anderen handelt und indem sie schnell handelt. Wir sind fest entschlossen, dabei erfolgreich zu sein (...).» Der Deal umfasst alle Wirtschaftszweige. Landwirtschaft und Ernährung sind dabei absolut zentral. Die Strategie «Vom Hof auf den Tisch» (From Farm to Fork) packt die nötige Transformation des Lebensmittelsystems an. Die konkreten Ziele für die EU-Landwirtschaft bis 2030 gleichen jenen der geplanten Schweizer Agrarpolitik nach 2022 (AP22+):

- Reduktion der Nährstoffverluste um mindestens 50 und des Düngemitelesinsatzes um mindestens 20 Prozent
- Mindestens Halbierung der Verwendung und des Risikos chemischer Pestizide
- Halbierung des Einsatzes der gefährlichsten Pestizide
- Reduktion des Antibiotikaverkaufs um 50 Prozent für Tierzucht und Aquakulturen.

Agrarpolitik als Lackmustest

Jährlich subventioniert und lenkt die EU ihre gemeinsame Agrarpolitik (GAP) mit 60 Milliarden Euro. Alle sieben Jahre wird die GAP reformiert. Derzeit ist die Agrarförderung nach 2022 in Verhandlung, die kurz vor Abschluss steht. Wie in der Schweiz blockieren auch in der EU Agrochemie und industrielle Landwirtschaft die ökologischen Fortschritte.

Der grösste Teil der Bevölkerung erachtet diese aber als notwendig, das zeigen Umfragen. In der EU wie bei uns empfiehlt auch die Wissenschaft eine grundlegende Transformation: Agrar- und Umweltpolitik seien eng miteinander zu koppeln.

Swiss Green Deal ist überfällig

Die EU hat für den Biolandbau ehrgeizige Ziele. Bis 2030 soll ein Viertel der landwirtschaftlichen Fläche biologisch bewirt-

schaftet sein (Bio Suisse strebt dies bis 2025 an). Entsprechend will die EU den Biokonsum fördern. Beispielsweise nach dem Vorbild des Nationale Aktionsplans von Österreich. Dieser fordert 30 Prozent Biolebensmittel bis 2025 in öffentlichen Grossküchen von Spitälern, Altersheimen und Schulen. Per 2030 sollen es 55 Prozent sein. Bei uns gibt es zwar kantonale Ansätze (Berner Bio-Offensive, Bio-Aktionspläne im Aargau, in Graubünden und der Romandie). Doch Bio Suisse stellt fest: Die Schweiz gerät in Rückstand. Wenn aber EU-Produkte ökologischer werden und zugleich billiger bleiben, warum sollten Konsumenten Schweizer Produkte kaufen? Und die Steuerzahlerinnen werden sich fragen, wozu sie weiterhin Milliarden an Subventionen in die Landwirtschaft stecken sollen.

Wir sind gut beraten, die Agrarpolitik auf übergeordnete ökologische und soziale Ziele auszurichten und selbst einen ehrgeizigen und zugleich realistischen Green Deal voranzutreiben. Dabei können wir die Mängel vermeiden, welche die EU-Strategie noch aufweist. Das FiBL hat eine Stellungnahme

dazu geschrieben (siehe Infobox). Es anerkennt die Stossrichtung, zeigt aber auch auf die Defizite. Den vorgeschlagenen politischen Massnahmen zur Umsetzung der Ziele fehle noch

«Die Schweiz kann vom grünen Deal der EU lernen. Sie kann es mit einem Swiss Green Deal noch besser machen.»

Urs Brändli, Präsident Bio Suisse

die rechtliche Verbindlichkeit. Die Strategie fokussiere ausserdem zu sehr auf technische Innovationen. Das FiBL möchte mehr Systemänderung. Die regionale Zusammenarbeit und gemeinsame Initiativen von Produzenten und Partnerinnen der Lieferkette sei stärker zu fördern und die Nachfrageseite mit Nachdruck zu entwickeln. Hilfreich dabei wäre eine reduzierte Mehrwertsteuer auf ökologische Produkte. Auch müsse das nachhaltige Ernährungssystem zum Thema werden in der allgemeinen Bildung und der beruflichen Ausbildung entlang der Wertschöpfungskette. Dies bis hin zu Informationskampagnen, damit Konsumenten und Konsumentinnen auf eine klimafreundliche Ernährung umstellen. Martin Bossard, Bio Suisse

→ Martin Bossard, Leiter Politik, Bio Suisse
martin.bossard@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 29

Kreislaufwirtschaft der Ernährung



Ernährung rundum nachhaltig. Grafik, Quelle: europa.eu



EU-Strategie und Stellungnahme FiBL

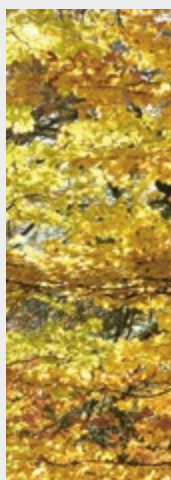
Strategie «Vom Hof auf den Tisch»

www.europa.eu > Suche > «EU-Strategie zur Schaffung eines nachhaltigen Lebensmittelsystems»

Stellungnahme demnächst unter

www.fibl.org > News

→ Heidrun Moschitz, Leitung Gruppe Gesellschaft und Innovation, FiBL
heidrun.moschitz@fibl.org
Tel. 062 865 72 14



Die Chance Pionier zu werden!

Sie handeln nachhaltig und wollen **biologisch Gehölze produzieren.**

Gesucht für die Führung und Umstellung der konventionellen Pflanzenproduktion in einer etablierten Baumschule:

Baumschulist / Gärtner / Landwirt

mit Kenntnissen im biologischen Pflanzenanbau oder mit dem Willen, sich das Wissen anzueignen.

Beteiligung an AG möglich & erwünscht.

Bewerbungen bitte an: Chiffre BA_114_20201204
% FiBL, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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

Neue Redaktorin


Mitte Oktober hat Aline Lüscher ihre Arbeit beim FiBL begonnen und unterstützt seither die Redaktion von Bioaktuell. Sie hat an der ZHAW Wädenswil Umweltingenieurwesen mit Schwerpunkt Biologische Landwirtschaft und Hortikultur studiert. Sie verfügt über Erfahrung in der Umweltbildung und war Praktikantin bei Agroscope. Als Expertin für Biodiversität übernimmt Aline Lüscher am FiBL auch Kommunikationsaufgaben in diesem Bereich. *tre*



Neu in der Redaktion: Aline Lüscher. Bild: FiBL

Bessere Bestäubung



Eine gute Bestäubung ist insbesondere im Obstbau Voraussetzung für regelmässige und qualitativ gute Erträge. Natürlich vorkommende Bestäuber sind in intensiv bewirtschafteten Obstanlagen in der Regel zu wenig zahlreich, um dies sicherzustellen. Das Freilassen von Mauerbienen, die bereits bei tieferen Temperaturen unterwegs sind als Honigbienen, kann wesentlich zur Bestäubung beitragen. Das FiBL hat im Rahmen des EU-Projekts Biofruitnet einen Film erstellt, der die zwei wichtigsten Mauerbienenarten für den Obstbau vorstellt und zeigt, wie man ihre Kokons korrekt ausbringt. *Clémence Boutry, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > Filme > «Mauerbienen in geschlossenen Obstanlagen»




FiBL-Kurse finden online statt

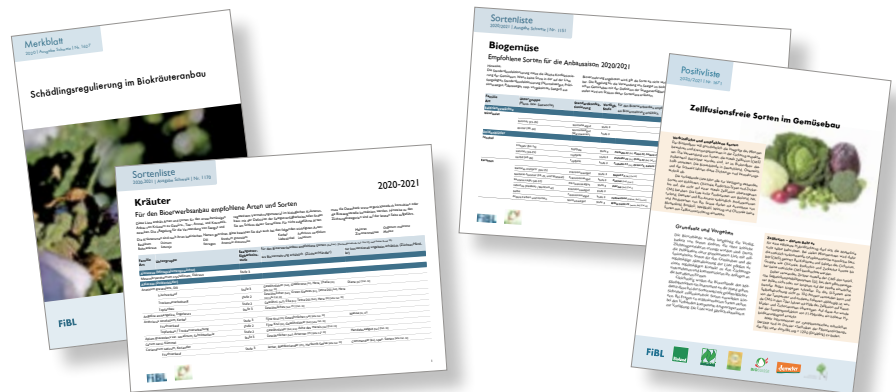
Im Kurskalender 2020–2021 hat das FiBL wieder ein breites Angebot an Weiterbildungen zusammengestellt. Trotz Corona werden die Kurse in der Regel stattfinden. Das FiBL hat bereits einige Veranstaltungen online durchgeführt und positive Erfahrungen damit gemacht. Daher werden die meisten der im Winter anstehenden Kurse nun zu Online-Veranstaltungen umgeplant. In der Agenda von bioaktuell.ch ist der neuste Stand zu den einzelnen Kursen abrufbar. *Stefanie Leu und Jeremias Niggli, FiBL*

 agenda.bioaktuell.ch
 www.fibl.org > Standorte > Schweiz > rechte Spalte > Kurskalender

Forschen gemeinsam mit der Praxis

Seit über vierzig Jahren erarbeitet das FiBL Wissen und Lösungen für den Biolandbau in enger Zusammenarbeit mit Landwirtinnen und Landwirten. Die Versuchsnetzwerke in den Bereichen Ackerbau, Spezialkulturen und Nutztierforschung sind auf bioaktuell.ch durch drei interaktive Karten abrufbar, inklusive Projektinformationen und jeweiligen FiBL-Ansprechpersonen. Während die Karte im Bereich Ackerbau schon länger besteht, sind die beiden Karten für Spezialkulturen und Nutztierforschung neu. *Serina Krähenbühl, FiBL*

 www.bioaktuell.ch > in Suche eingeben: FiBL forscht zusammen mit Praxis







Publikationen für den Gemüse- und Kräuteraanbau

Im Kräuterbereich hat das FiBL zwei Publikationen überarbeitet. So wurde das Merkblatt «Schädlingsregulierung im Biokräuteraanbau» aktualisiert. Es stellt die wichtigsten Schädlinge im Anbau von Heil- und Gewürzkräutern vor und zeigt Massnahmen zur Vorbeugung, zur Nützlingsförderung und zur direkten Bekämpfung der Schädlinge. Zudem wurde in Zusammenarbeit mit weiteren Fachleuten die «Sortenliste Kräuter» aktualisiert. Sie enthält Arten und Sorten für den erwerbsmässigen Anbau von Kräutern zu Gewürz-, Tee-, Arznei- und Kosmetikzwecken. Da das Saatgutangebot bei einigen der empfohlenen Sorten knapp ist, empfiehlt es sich, möglichst bald die Saatgutbestellung in Angriff zu nehmen. *Samuel Hauenstein, FiBL*

Wie jedes Jahr wurde im Herbst die «Sortenliste Biogemüse» für die kommende Saison auf den neuesten Stand gebracht. Sie enthält die für den Erwerbsanbau empfohlenen Sorten für den Biogemüsebau in der Schweiz. Zusammen mit Vertretern aus Jungpflanzenanzucht, Anbau-praxis und Saatgutproduktion hat das FiBL jede Sorte beurteilt. Anfang 2021 erscheint dazu noch ein Korrigendum. Auch die Positivliste «Zellfusionsfreie Sorten im Gemüsebau» wurde überarbeitet. Sie zeigt, welche Kreuzblütler- und Zichoriensorten aus zellfusionsfreier Züchtung stammen. Für Knospe-Betriebe sind Sorten aus Zellfusionszüchtung nicht zugelassen, mit Ausnahme von Blumenkohl, Broccoli, Weisskohl, Wirsing und Chicorée. *Samuel Hauenstein, FiBL*

Die Publikationen können gratis im FiBL-Shop heruntergeladen werden.

 shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1627
 shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1170

 shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1151
 shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1671

Leiterin Landwirtschaft

Seit November ist Wiebke Egli neue Leiterin Landwirtschaft bei Bio Suisse. Sie löst Thomas Pliska ab, der andere Leitungsaufgaben übernommen hat. Wiebke Egli ist ausgebildete Landwirtin mit Berufserfahrung in Deutschland und dem Schweizer Berggebiet. Nach ihrem Studium in Agronomie an der HAFL mit Schwerpunkt Pflanzenbau war sie unter anderem für den Kanton Bern und eine Nichtregierungsorganisation tätig. Die letzten zehn Jahre war Wiebke Egli beim Bundesamt für Landwirtschaft, wo sie das Portal Agate verantwortet und massgeblich weiterentwickelt hat. *schu*



Wiebke Egli. Bild: Bio Suisse

Junior-PM Fleisch

Im November startete Jasmin Huser bei Bio Suisse als Junior-Produktmanagerin Fleisch. Michèle Hürner, die bisherige PM Fleisch, wechselt in die Abteilung Strategische Projekte. Jasmin Huser hat an der Uni Basel Biologie mit Fokus Tier- und Pflanzenwissenschaften studiert und an der ETH Zürich einen Master in Agrarwissenschaften mit Vertiefung Tierwissenschaften absolviert. Danach war sie bei Coop unter anderem als Junior-Projektleiterin Tierwohl tätig, wo sie in der Labelfleischbeschaffung und Richtlinienentwicklung gearbeitet hat. *schu*



Jasmin Huser. Bild: Bio Suisse



Bio Elterntiere Bio Aufzucht Bio Legehennenhaltung

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

hosberg
Bio aus Leidenschaft




Bringen Sie Leben in Ihre Hofdünger

- **Microbactor** (verschiedene Bakterienkulturen)
- **Hasorgan MC** (Algenextrakt, über 20 Aminosäuren)
- **Glenactin** (Algenkalk)
- **Bio-lit** (Vulkangesteinsmehl mit 14 Haupt- und Spurenelementen)

- ✓ Bindet den Stickstoff
- ✓ Verflüssigt die Gülle durch schnellere Verrottung
- ✓ Verhindert das Verbrennen von Junggras und Klee
- ✓ Liefert Futter für die Bakterien
- ✓ Steigert Leistungsfähigkeit der Hofdünger
- ✓ **Verbessert die Ertragsleistung der Böden**

Alle Produkte sind im Biolandbau zugelassen

(bio)

Gratis-Beratung
0800 80 99 60
landor.ch

LANDOR
Die gute Wahl
der Schweizer Bauern
www.landor.ch

NPK 3,20



**Isonet®
Isomate®**

enthält: Pheromone

Verwirrungstechnik
Gegen Wickler im Obst- und Weinbau

 **Andermatt
Biocontrol**
Suisse

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




Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

**Milchviehfutter
mit maximaler Stärke**

Die ideale Ergänzung zu Rationen mit viel Heu, Gras oder Grassilage:

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

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

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

Sind Sie der/die neue Vorsitzende der Fachgruppe Zierpflanzen?

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter PraktikerInnen. Wir suchen ab Februar 2021 eine neue Person für die Mitarbeit und den Vorsitz in der Fachgruppe Zierpflanzen. Die Fachgruppe ist ein beratendes Gremium und unterstützt die Produktmanagerin in Fach- und Marktfragen. Sie setzt sich aus Knospe-ProduzentInnen zusammen, welche in der Bio-Produktion über grosses Wissen und Erfahrung verfügen.

Anforderungen

Sie bewirtschaften eine Knospe-Gärtnerei und/oder verfügen über Erfahrung in der Produktion von Bio-Zierpflanzen (Schnittblumen, Beet- und Balkonpflanzen, Stauden, Topfpflanzen, Ziersträucher- und Bäume). Sie sind innovativ, teamfähig und kommunikativ. Sie reden und schreiben flüssig Deutsch oder Französisch und beherrschen beide Landessprachen mündlich (Sitzungssprache Deutsch). Als Vorsitz vertreten Sie die Themen der Fachgruppe im Marktgremium. Den Umgang mit elektronischen Kommunikationsmitteln sind Sie gewohnt.

Aufwand & Entschädigung

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

Haben Sie Interesse?

Senden Sie Ihre Kandidatur bestehend aus Motivationsschreiben und Kurz-Lebenslauf bis am 31.01.2021 per Mail an andrea.cahenzli@bio-suisse.ch. Fragen beantwortet Ihnen gerne Ilona Stoffel, Produktmanagerin Zierpflanzen per Mail (ilona.stoffel@bio-suisse.ch) oder Telefon (061 204 66 65).



Herbst-DV erstmals online

Es war zwar keine Delegiertenversammlung «aus Fleisch und Blut». Blutleer war sie aber keineswegs.

Einleitend zur ersten Online-Delegiertenversammlung (DV) vom 11. November 2020 wünschte sich Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli, dass die Biobranche in der heissen Debatte um die Ausrichtung der Landwirtschaft sachlich bleibe. Je lauter jemand rufe, der Biolandbau könne die Welt nicht ernähren, umso mehr sollen die Biobäuerinnen und -bauern zeigen, dass sie gerade daran sind, es zu tun.

Bereits versiert mit dem digitalen Abstimmungstool, genehmigten die Delegierten im Rahmen der statutarischen Geschäfte Protokolle, Jahresplanung und das Budget 2021. Dieses rechnet mit einem weiteren Wachstum im Biomarkt. Die Geschäftsstelle wurde daher aufgestockt und um eine neue Abteilung «Strategische Projekte und Forschung» erweitert (mehr dazu im nächsten Bioaktuell).

Bei der Geschäftsprüfungskommission (GPK) stand die Erneuerungswahl an. Susanne Häfliger und Andreas Melchior erhielten eine herzliche Verabschiedung und Würdigung ihrer 16-jährigen Arbeit für das «neutrale Gewissen» von Bio Suisse. Laurent Godel von Bio Fribourg wurde mit 87 Stimmen im Amt bestätigt. Neu in die GPK wählten die Delegierten unter den vier Kandidaten – leider keine Kandidatin – mit je über 70 Stimmen Toni von Grünigen von den Bärner Bio-Bure und Herbert Volken von der Oberwalliser Biovereinigung.

Parolen für die Volksinitiativen

Nie erhielt ein Antrag des Vorstandes an die DV so grosse öffentliche Aufmerksamkeit wie der Nein-Vorschlag zur Trinkwasserinitiative (TWI). Die Ja-Empfehlung zum Volksbegehren Schweiz ohne synthetische Pestizide ging dabei fast vergessen. Klar war, die Meinungen gehen auch unter den Delegierten auseinander. Die Voten reichten von der Unterstützung der Vorstandsmeinung über zweimal Nein (weil man niemanden zu Bio zwingen sollte) und zweimal Ja (Bio Suisse sollte in der stillstehenden Agrarpolitik ein Zeichen setzen und keine Konkurrenz scheuen) bis hin zu keine Parolen zu fassen (weil man Bio- und konventionelle Landwirtschaft nicht auseinanderdividieren dürfe).

Schliesslich lehnten die Delegierten die Nein-Parole zur TWI ab, mit 47 Nein bei 40 Ja und 9 Enthaltungen. Ob das als Ja oder Stimmfreigabe zur TWI zu verstehen sei, erübrigte sich. Denn ein Ordnungsantrag empfahl erfolgreich (54 Ja, 33 Nein, 11 Enthaltungen) die Verschiebung des Entscheids auf die DV vom 14. April 2021. Damit bleiben auch die Interessen jener gewahrt, deren Voten in den technischen Tücken der Chat-Funktion untergingen. Bei der Initiative Schweiz ohne synthetische Pestizide war die Ja-Parole wenig umstritten (64 Ja, 17 Nein, 15 Enthaltungen).

Anträge der Mitgliederorganisationen

Bio Neuchâtel und Bio Genève wollten die Anzahl Vorstandsmitglieder von Bio Suisse neu festlegen, und zwar flexibel bei 5 bis 9 statt fix bei 7. Dafür sahen die meisten keinen Bedarf



Online-DV in Corona-Zeiten. Bild: furrevents.ch

und lehnten den Vorschlag ab mit 67 Nein, 17 Ja und 12 Enthaltungen.

Ein von Swiss Jersey initiiertes Antrag, Spermasexing bei Rindvieh für Knospe-Betriebe zuzulassen, scheiterte ebenfalls. Die Versammlung wollte das bereits 2015 vorgebrachte Geschäft nicht diskutieren (42 Nein, 41 Ja, 13 Enthaltungen).

Bio Ostschweiz beantragte die Unterstützung des Referendums «Stop Palmöl» (siehe auch Beitrag Seite 30) und damit die Nein-Parole zum Freihandelsabkommen mit Indonesien, das am 7. März 2021 an die Urne kommt. Weil Bio Suisse nicht direkt betroffen sei, schlug der Vorstand vor, keine Parole zu fassen. 48 Delegierte unterstützten das (34 Nein, 14 Enthaltungen). Zu den zurückgezogenen Anträgen siehe Infobox.

Nach dem Abstimmungsmarathon gab Balz Strasser, Geschäftsführer von Bio Suisse, den Delegierten ein Update über die aktuellsten Projekte und Vorhaben. Sie werden früher oder später im Bioaktuell auftauchen. *Stephanie Fuchs*

Protokoll der DV ab 6. 12. 2020 unter:

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



Und dann war da noch ...

MO-Anträge – wohin tragen?

Einige eingereichte Anträge von Mitgliederorganisationen (MO) zogen diese noch vor oder an der DV zurück (z. B. betreffend Import bzw. Getreidepreise). Die Anliegen werden vorerst auf bilateralem Weg bearbeitet. Urs Brändli lud die MO ein, Forderungen jederzeit mit der Geschäftsstelle oder einem anderen Gremium des Verbandes zu bereden. So könnte sich allenfalls der eine oder andere Antrag erübrigen.

Meinungsbildung Trinkwasserinitiative (TWI)

Informationen zum vertagten Entscheid zur TWI gibt es im Bioaktuell 9 | 2020 und unter:

www.bio-suisse-themen.ch

Hazelburger gewinnt *Grand Prix*

Der Innovationspreis von Bio Suisse geht an das Projekt «Hazelburger». Die Idee stammt von Leander Dalbert.

Der Hazelburger ist ein feines Tätschli aus heimischen pflanzlichen Proteinquellen. «Knackige Haselnüsse, blutige Randen, schwarze Bohnen, edler Salbei», so werden die Zutaten auf der Website beschrieben. Vor einem Jahr hatte Leander Dalbert die Idee dazu. Nun wird der Hazelburger bereits mit dem Grand Prix Bio Suisse (GPBS) ausgezeichnet. An der virtuellen Delegiertenversammlung von Bio Suisse am 11. November 2020 fand die Preisverleihung statt.

Leander Dalbert hat im August auf dem Biohof von Roger Gündel in Oberwil-Lieli AG die Lehre zum Landwirt begonnen. Der Auszubildende hat in Neuseeland Klimawissenschaften, Philosophie, Politik und Ökonomie studiert. Wegen seiner Frau, einer Zürcher Oberländerin, mit der er eine dreijährige Tochter hat, ist er in die Schweiz gezogen. Seine Begeisterung für eine nachhaltige Landwirtschaft ist gross. Ganz besonders interessieren ihn Bäume. Solche wachsen auf dem Reusshof in Niederwil AG, wo Leander Dalbert ebenfalls angestellt ist. Dort hat Betriebsleiter Andreas Gauch für tiefwurzelnde, veredelte Haselnussbäume in Agroforstwirtschaft ein geniales Anbausystem mit Spindelerziehung und hochhängenden Netzen. Für Hunderte Kilogramm der Haselnüsse hat Leander Dalbert ein Vertriebssystem aufgebaut: Verkauft werden sie in den Zero-Waste-Laden-Cafés Foifi und Zollfrei in Zürich.

Kostenwahrheit wichtig

Aus den Haselnüssen wollte Dalbert aber noch mehr machen. Ihn treibt die Frage um: Wie können wir von einer vielfältigen, nachhaltigen Landwirtschaft leben? Die Antwort: Indem wir durch Kostenwahrheit und Nähe zum Konsumenten Ökosystemen ihren Wert wiedergeben und entsprechende Produkte anbieten. Zugleich will er familienfreundliche Arbeitsplätze schaffen. Das Ziel sind faire Produzentenpreise und bis zu 35 Franken Stundenlohn für die Angestellten in Küche und Logistik. Darum kostet ein 130 Gramm schwerer Hazelburger denn auch Fr. 7.50. Jurypräsidentin Madeleine Kaufmann strich in ihrer Lobrede heraus, dass das Prinzip der Kostenwahrheit positiv ins Gewicht gefallen sei, da es ein Schlüsselement für ein nachhaltiges Ernährungssystem darstelle.

Die Idee des Hazelburgers trieb Dalbert seit gut einem Jahr im Rahmen des Vereins Boimig voran, wo er auf Johanna Rüegg, Wissenschaftlerin für Agroforstsysteme am FiBL in Frick AG traf. Im Rahmen der Vereinsarbeit entwickelten sie die Vision des «Essens von Bäumen – in einer resilienten Esskultur» und betrieben Marktforschung. Dann holte er Alena Matzke, die jahrelang an der Schnittstelle Gesundheits- und Ernährungssystem gearbeitet hat und die Weltgesundheitsorganisation WHO berät, mit ins Boot. Alena Matzke entwickelte das Rezept des Hazelburgers, der nun tiefgefroren oder frisch im Mehrwegglas erhältlich ist, aktuell bei Foifi und Zollfrei in Zürich sowie in den Hofläden von Andreas Gauch und Roger Gündel. Jury-Präsidentin Madeleine Kaufmann bezeichnet den Hazelburger «durch seine nachhaltige Herstel-




Sieger des Grand Prix Bio Suisse 2020: Leander Dalbert und Alena Matzke. Bild: Maya Frommelt

lung und die schonende Verarbeitung der Zutaten als echte Alternative zu anderen Veggie-Burgern».

Finanziell läuft das Projekt über eine Einzelfirma von Leander Dalbert. Er ist mit eigenem Geld und mit Darlehen aus der Familie ins Risiko gegangen. Der mit 10 000 Franken dotierte GPBS kommt daher als Brückenfinanzierung genau im richtigen Moment. Leander Dalbert möchte nun zwei Teilzeitstellen schaffen und später mittels Crowdfunding eine grössere Produktionsstätte aufbauen. Die Registrierung des Markennamens Hazelburger und das Knospe-Lizenzierungsverfahren sind am Laufen. Daniel Salzmann, Chefredaktor Schweizer Bauer; Artikel gekürzt, aus «Schweizer Bauer», 14. November 2020


Das Video zum Siegerprojekt:


 www.youtube.com > Suche: «Grand Prix Bio Suisse 2020»





Grand Prix Bio Suisse 2020


Dieses Jahr buhlten 22 Projekte um den Grand Prix Bio Suisse. Hinter Sieger Leander Dalbert teilen sich die Bündner Projekte Bergkartoffeln von Marcel Heinrich und Hoftötung von Georg Blunier Platz 2. Auf Platz 4 liegt das Projekt Naturtalente von Roland Lenz, Thurgau, und Bruno Martin, Kanton Bern, bei dem pilzwiderstandsfähige Rebsorten im Mittelpunkt stehen. *schu*


 www.hazelburger.ch

 www.bergkartoffeln.ch

 www.hof-dusch.ch

 www.weingut-lenz.ch

 www.biovinmartin.ch

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

Ein Jahrgang *mit hoher Qualität*

Eine Fachjury hat im Rahmen der Bio Gourmet Knospe 13 Produkte mit der Sonderprämierung ausgezeichnet.

Es herrscht Hochbetrieb in der Küche des Restaurants Roots in Basel. Schälchen mit Konfitüre werden hergerichtet, Schokolade auf kleinen Tellern serviert, Müesli abgefüllt, Tofu und Essigmischungen in Einzelportionen angerichtet. Nicht etwa für den normalen Gastrobetrieb, sondern für die Verkostung im Rahmen der Sonderprämierung der Bio Gourmet Knospe. Dieses Jahr wurden die Kategorien Gewürzzubereitungen, Senf, Essig, Miso, Gemüseprodukte, Ölsaaten- und Getreideprodukte sowie Schokolade, Konfitüre, Sirup, Fruchtsaft, Fruchtprodukte und Honig bewertet.

Für die Bio Gourmet Knospe haben sich 49 Hersteller mit insgesamt 163 Produkten beworben. Jurypräsident, Foodjournalist und Sensoriker Patrick Zbinden: «Profis vom Fach und ausgebildete Sensoriker haben die Produkte ganz genau geprüft. Die Qualität ist bei diesem Jahrgang enorm hoch.» Er hält fest: «Ob prämiert oder nicht, alle Produkte wurden mit sehr viel Herzblut und Know-how hergestellt.» 70 Produkte erhielten die Note 5 oder besser und dürfen sich nun für drei Jahre mit der Bio Gourmet Knospe rühmen. 33 davon erhielten die Bestnote 6 und qualifizierten sich für die zweite Verkostung und eine mögliche Sonderprämierung. In der Fachjury mit dabei: Spitzenkoch Pascal Steffen vom Restaurant Roots in Basel, Jörg Slaschek vom Restaurant Attisholz in Solothurn, Caterer Andy Zaugg, Sandro Dubach und Alexandra Knutti von roh & nobel in Worb BE sowie Stéphanie Zosso, Finalistin «Der Goldene Koch 2021» vom Schübärg-Beizli in Schüpfen BE.

Neue Spitzenprodukte entdecken

Die Verkostung läuft konzentriert ab. Corona-bedingt gibt es kein Buffet, die Experten sitzen mit entsprechendem Abstand an Tischen, die Produkte werden einzeln serviert. Pascal Steffen hebt ein Glas mit Fruchtsaft in die Luft, schaut sich die

tiefviolette Farbe an, schwenkt die Flüssigkeit ganz leicht, riecht und hält das Glas gegen das Licht. Dann nimmt er einen Schluck. Es handelt sich um den Haskap-Direktsaft vom Biohof Oberzinggen. Später, als die Jurymitglieder die Resultate diskutieren, sagt Pascal Steffen: «Dieser Fruchtsaft ist eine Wucht! So spannend, eine ganz ungewohnte und vielschichtige Aromatik.» Auch für den 17-Punkte-Chef Jörg Slaschek war die Verkostung lohnenswert. «Neue Produkte von Spitzenqualität zu entdecken ist Teil meines Berufes. Hier finde ich innert kürzester Zeit eine spannende Auswahl. Auch nach so vielen Jahren lerne ich dabei Neues.» Schwierig zu verkosten sei etwa das Leinsamenmehl. Doch den Profis gelingt es, Aromatik und Qualität herauszuschmecken. Auch die Dinkel-Knusper-Mischung von E. Zwicky wurde gelobt. «Schön in der Textur, eine ausgezeichnete Alternative zu Haferflocken», so Jurypräsident Patrick Zbinden.

Bio Suisse fasst die Produktbewertungen der Verkostung zusammen und stellt sie den Herstellern zur Verfügung. Die Fachmeinung ist eine wertvolle Rückmeldung, auf deren Basis Letztere ihre Produkte weiterentwickeln und die Qualität wahren können. Die Verleihung der Bio Gourmet Knospe wird deshalb von den Teilnehmenden jedes Jahr mit Freude erwartet. Die Verleihung fand online statt. *Maya Frommelt, Bio Suisse* •

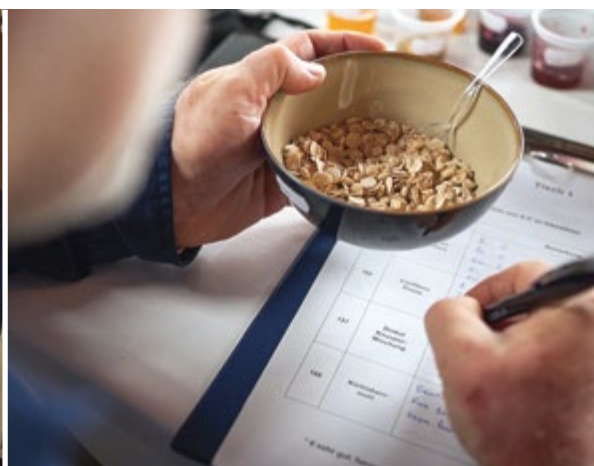


Sonderprämierung Bio Gourmet Knospe

Folgende Bioprodukte erhielten die Note 6: Chimichurri, Biberevents; Essigmischung Estragon, Traumgenuss GmbH; Leinsamenmehl, Biofarm Genossenschaft; Soja-Drink, Swissoja; Tofu fumé au bois de hêtre, Swissoja; Dinkel-Knusper-Mischung, E. Zwicky AG; Einkorn-Teigwaren, Felix Egghof; TUK D-82 % Madagaskar K/B, FT (Schokolade), Chocolats Halba; Plaque de chocolat noir 62 %, Boulangerie Saudan; Kirschen-Konfitüre, Ottiger Spezialitäten AG; Haskap-Direktsaft, Biohof Oberzinggen; Blütenhonig mit Robinie, Nectarapis Taminelli; Miel des Préalpes, Stéphane Günther.



Verkostung mit Abstand. In den Gläsern ist übrigens kein Rotwein, sondern Haskap-Direktsaft. *Bilder: Luc Kämpfen*



Genau geprüft: Die Dinkel-Knusper-Mischung von E. Zwicky gehört zu den Produkten mit Sonderprämierung.

Das gilt für Milchproduzierende



Je nach Kanal und Verwertung der Milch gelten andere Regeln. Bild: doidam10/depositphotos.com

Milch

Gemäss den Richtlinien von Bio Suisse sind alle Produzentinnen und Produzenten von Knospe-Verkehrsmilch verpflichtet, sich einer Biomilchorganisation (BMO) anzuschliessen. Damit will die Biomilchbranche die Markttransparenz erhöhen. Gerade in Zeiten steigender Produktionsmengen ist dies wichtig. Zurzeit sind sechs BMOs von Bio Suisse zugelassen: die Berner Biomilch Gesellschaft (BBG), der Biomilchring ZMP, die PV Suisse Biomilch (Mooh), die PMO Züger/Forster, Prokana sowie der Verein Biolieferanten Emmi-Biedermann.

Wer als Verkehrsmilchproduzentin oder -produzent gilt, definiert die Verordnung über die Zulagen und Datenerfassung im Milchbereich (Milchpreisstützungsverordnung). Verkehrsmilch ist jene Milch, die zum Frischkonsum oder zur Verarbeitung vom Betrieb wegführt oder im eigenen Betrieb (auch Sömmerungsbetrieb) zu Produkten verarbeitet wird, die nicht der Selbstversorgung dienen. Das bedeutet im Umkehrschluss: Nur Milch, die für den Eigenkonsum und das Vertränken bestimmt ist, gilt nicht als Verkehrsmilch. Auf diesen Grundsätzen basieren auch die Richtlinien von Bio Suisse.

Was heisst das für Knospe-Betriebe?

Knospe-Betriebe, die ihre Milch an die eigenen Kälber vertränken, müssen sich weder einer BOM anschliessen noch bei Bio Suisse

registrieren. Betriebe, die alle Milch direkt vermarkten, in den konventionellen Kanal liefern oder als Tränkmilch in fremden Betrieben verwerten, müssen ebenfalls nicht Mitglied bei einer BMO sein. Sie sind jedoch dazu verpflichtet, sich mindestens bei Bio Suisse zu registrieren, und zwar jährlich. Die Registrierung – inklusive Prüfung, ob man wirklich registrierungspflichtig ist – erfolgt über ein Onlineformular (siehe Link unten), das bis am 31. Dezember 2020 auszufüllen ist.

Keine Ausnahme bilden Betriebe, die Milch an eine unabhängige Käserei oder Molkerei liefern. Sie müssen bei einer der folgenden BMO Mitglied werden.

→ Berner Biomilch Gesellschaft
Bänz Glauser (Präsident)
bendicht.glauser@gmail.com
Tel. 031 721 87 32

→ PV Suisse Biomilch (Mooh)
einkauf@mooh.swiss
Tel. 058 220 34 00

→ Prokana
Kurt Zimmermann (Direktor)
kurt@prokana-bioromandie.ch
Tel. 079 781 62 01


Aktuell sind die Richtlinien zur Pflichtmitgliedschaft in Überarbeitung. Die angestrebten Neuerungen sind frühestens für 2022 geplant.

Sanktionen bei Nichterfüllung

Wer für das Jahr 2021 keine Pflichtmitgliedschaft abschliesst oder nicht registriert ist, obschon gefordert, wird durch die zuständige Kontrollstelle sanktioniert. Im Wiederholungsfall müssen Betriebe mit Strafpunkten rechnen.

Weniger Papier

Die Bescheinigung der Mitgliedschaft respektive Registrierung bei Bio Suisse wird 2021 nicht mehr physisch ausgestellt, sondern digital erfasst. Sie muss daher bei der Biokontrolle nicht mehr vorgezeigt werden. Die Kontrollstellen überprüfen nur noch Verkehrsmilchproduzentinnen und -produzenten ohne Pflichtmitgliedschaft und/oder Registrierung. Dadurch fällt für alle involvierten Parteien weniger administrative Arbeit an. *Andreas Bisig, Bio Suisse*

 www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Milch > Pflichtmitgliedschaft > Antrag zur Registrierung bei Bio Suisse für Milchproduzenten

Rindfleisch

Seit Frühling gibt es einen Mangel an Banktieren und Kühen aus Bioweidehaltung. Selbst zum Ende der Weidesaison ist das Bioangebot unterdurchschnittlich gestiegen, was der im Vergleich zu den Vorjahren besseren Futterverfügbarkeit geschuldet sein könnte. Die Nachfrage nach Tieren aus Bioweidehaltung ist auf dem gesamten Rindfleischmarkt gut. Entsprechend liegen auch die Produzentenpreise auf einem guten Niveau.

Die Bioweidemast eignet sich einerseits als zweites Standbein zur Biomilchproduktion, andererseits für noch nicht schlachtreife Tiere von Mutterkuhbetrieben. Mastremonten sind jeweils im ersten Halbjahr besonders gesucht. Neue Abnahmeverträge sind möglich. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

Alle Marktinfos

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

 www.bioaktuell.ch > Markt

Leserbrief

«Den Mutigen gehört die Welt!»

Es war ein mutiger Entscheid, die Delegiertenversammlung (DV) von Bio Suisse als Videokonferenz durchzuführen. Ich war skeptisch: Wie soll das geordnet gehen mit 100 Delegierten, jeder allein zu Hause, während sechs Stunden über einige heikle Geschäfte zu diskutieren und abzustimmen? Wir neun Delegierten von Bio Ostschweiz versammelten uns im Informatikraum des Landwirtschaftlichen Zentrums in Flawil mit technischer Unterstützung der Beratung. Dies sollte sich als sehr nützlich erweisen. Bei der Debatte um die Trinkwasserinitiative war scheinbar zu Chat ausgefallen. Es gab chaotische Momente, da unsere schriftlichen Anträge nicht aufgenommen wurde. Dass nun die Parolenfassung zur Initiative erst im Frühling stattfindet, ist kein Weltuntergang, aber ärgerlich. Trotz aller Pannen: Im Vergleich zur schriftlichen Frühlings-DV ist die Video-Form viel besser. Sie ersetzt jedoch nie eine DV vor Ort. Für weitere

Onlineveranstaltungen sehe ich folgende Verbesserungen:

- Der Vorstand sollte unbedingt vor Ort physisch zusammen sein, um sich bei Anträgen abzusprechen.
- Die Abstimmungsfragen müssen klarer sein (Ja oder Nein zur Vorlage, wie bei Urnenabstimmungen, Empfehlung des Vorstands angefügt).
- Bei Ausfall der Chatverbindung unbedingt den Kontakt zur Versammlungsleitung anderswie sicherstellen.

Fazit: Gratulation an die Führung von Bio Suisse zu ihrem Mut. Andere Organisationen können davon profitieren!

Sepp Sennhauser, Rossrüti SG

Schicken Sie uns Ihren Leserbrief an redaktion@bioaktuell.ch.

Leserfoto

Das Leserfoto zum Thema «Bei Nacht und Nebel» stammt von Edith Aschwanden aus Seelisberg UR. Danke herzlich für die Novemberstimmung mit dem geheimnisvollen Blau. Wir lieben das Bild, es lässt einen die feuchten Schwaden fast spüren. Und die Bio-Suisse-Knospe leuchtet unbeeindruckt, wetterfest wie sie ist.

Nun suchen wir ein neues Bild. Wir sind neugierig auf Ihre Einsendungen.

Thema: Verzweigt

Einsendeschluss: 3. Januar 2021

→ redaktion@bioaktuell.ch

Bedingungen Leserfoto

Bitte schicken Sie uns Ihr Foto in der maximalen Auflösung und diesen Angaben:

- Ihr Name und Wohnort
- Wann und wo das Bild entstanden ist
- Beschreibung, was das Bild zeigt, in einem Satz

Mit dem Einsenden des Bildes bestätigen Sie, dass Sie es selbst aufgenommen haben und mit einer Veröffentlichung bei Bioaktuell einverstanden sind.

Die Redaktion entscheidet unabhängig, welche Fotos gedruckt erscheinen.



Nächtliche Stallarbeit bei Nebelwetter im November 2020. Bild: Edith Aschwanden, Seelisberg UR

Agenda

Wir veröffentlichen gerne auch Ihre Termine hier und unter www.bioaktuell.ch > Agenda. Auskunft dazu erhalten Sie beim FiBL-Kurssekretariat. kurse@fibl.org

Aufgrund der Massnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie gibt es teilweise Anpassungen bei der Durchführung von Anlässen. Wir bitten Sie, sich online über allfällige kurzfristige Änderungen zu informieren.

Grundbildung, Weiterbildung

Lehrgang für solidarische Landwirtschaft

Der Lehrgang richtet sich an KonsumentInnen und LandwirtInnen, die konkret am Aufbau von Solawi-Betrieben interessiert sind. Themen: Vielfältige Anbauplanung, eigene Setzlingsanzucht und effiziente Handarbeitstechniken. Zudem werden organisatorische Aspekte wie Rechtsform, Finanzplanung, Mitarbeit und Partizipation vertieft.

Veranstalterin
Kooperationsstelle für solidarische Landwirtschaft

SOLAWI BETRIEBSKONZEPT I
14.-16. Januar 2021
Zürich/Dietikon ZH

BIOLOGISCHER GEMÜSEBAU I
25.-29. Januar 2021
Bioschwand Münsingen BE

BIOLOGISCHER GEMÜSEBAU II
1.-5. Februar 2021
Bioschwand Münsingen BE

SOLAWI BETRIEBSKONZEPT II
23./24. April 2021
Zürich/Dietikon ZH

Information, Anmeldung
www.solawi.ch/lehrgang/

Umstellung auf Biolandbau

Veranstalter
Inforama Bio-Schule

VERMARKTUNG
MO 18. Januar 2021
Waldhof, Langenthal BE

TIERHALTUNG/TIERZUCHT
mit Fokus Rindviehhaltung
© MO 22. Februar 2021
BBZN Hohenrain, Luzern

© DI 23. Februar 2021
Bioschwand, Münsingen BE

BODENFRUCHTBARKEIT / HOFDÜNGERMANAGEMENT
© MO 29. März 2021
Bioschwand Münsingen
© MI 5. Mai 2021
BBZN, Hohenrain, Luzern

FUTTERBAU
© FR 23. April 2021
Kanton Schwyz
© MO 26. April 2021
Bioschwand AG, Münsingen BE
© DO 22. April 2021
Inforama Waldhof, Langenthal

Auskunft
Lukas Brönnimann
Tel. 031 636 50 57
lukas.broennimann@be.ch

Anmeldung
Inforama
www.inforama.vol.be.ch
inforama.waldhof@be.ch
Tel. 031 636 42 40

Biodynamischer Landbau

MODUL BF02 / NR 2
Vermittelt werden die Grundsätze des biodynamischen Landbaus, Zusammenhänge und Wirkungskreis Mensch-Tier-Pflanze, Richtlinienaspekte und Demeter-Produkte. Wichtig dabei sind Hofindividualität, Bodenkunde, Pflanzenzüchtung, Menschen- und Tierkunde.
Der Kurs ist obligatorisch für Umsteller auf Demeter.

Wann und wo
25.-28. Januar 2021
Betrieb Fintan, Rheinau ZH

Kursleitung
Martin Ott

Auskunft, Anmeldung
Kurssekretariat, Strickhof
Tel. 058 105 98 00
kurse@strickhof.ch

Obstbau, Beeren

Bioobst- und -beerenanbaukurse

Der Kurs vermittelt die theoretischen und praktischen Grundlagen des Bioobst- und Bio-beerenanbaus zur Betreuung einer Erwerbsanlage oder zur Selbstversorgung.

Wann und wo
13.-15. Januar 2021
Ort noch offen
Praxisteil im Sommer:

15.5. / 6.6. / 29.7.2021
am Inforama Oeschberg in Koppigen BE und auf Bioobstbetrieben

Anerkennung
Die Absolvierung des Winter- und Sommerkurses wird als Pflichtausbildung bei der Bioumstellung anerkannt.

Leitung
Andreas Häseli
andreas.haeseli@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda

Bioobstbautagung

Die jährliche Tagung für Praktiker, Forscherinnen und Berater zu Neuerungen im Bioobst- und Bio-beerenanbau. Mit Beiträgen zu Anbautechnik, Pflanzenschutz, Sorten- und Unterlagenwahl sowie Informationen zu den Entwicklungen im Markt.

Wann und wo
MI 27. Januar 2021
Strickhof, Lindau ZH

Auskunft, Kursleitung
Patrick Stefani und
Andreas Häseli, FiBL
patrick.stefani@fibl.org
andreas.haeseli@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda

Rebbau

Bioweinbautagung

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

Wann und wo
MI 3. März 2021
Olten SO

Kursleitung
Dominique Léville und
Bea Steinemann, FiBL

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda

Biorebbaukurs

Der dreitägige Kurs vermittelt die theoretischen und praktischen Grundlagen zum biologischen Rebbau: Richtlinien, Sortenwahl, Bodenpflege, Pflanzenernährung, Pflanzenschutz, Laubarbeiten und Betriebswirtschaft.

Wann und wo
DO 18. März 2021

FR 19. März 2021
DO 20. August 2021
Liebegg, Gränichen AG

Auskunft, Kursleitung
Andreas Häseli, FiBL
andreas.haeseli@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda

Gemüsebau

Direktvermarktung/ Selbstversorgung

Biogemüse zur Direktvermarktung oder Selbstversorgung (6 Vormittage)

Wann und wo
DO 7. Januar 2021
Bioschwand, Münsingen BE

Referenten
Olga Hänni, Betriebsleiterin Biohof Heimenhaus; Urs Guyer, Bio Suisse

Information, Anmeldung
Inforama
www.inforama.vol.be.ch >
Berufsbildung > Weiterbildung >
Alle Kurse und Anmeldung
inforama.waldhof@be.ch
Tel. 031 636 42 40

Ackerbau, Futterbau

Workshop Biozuckerrüben

Erfahrungsberichte und Austausch unter Bioproduzenten und Lohnunternehmerinnen. Entwicklung der Preise und des Absatzes. Wirtschaftliche Auswertung des Betriebszweiges Biozuckerrüben. Neue Erkenntnisse aus Beratung und Forschung.

Wann und wo
DI 15. Dezember 2020
Onlineseminar

Leitung
Hansueli Dierauer, FiBL
hansueli.dierauer@fibl.org

Veranstalter
FiBL, Strickhof

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda

Düngung im Biofutterbau

Grundlagen der Düngung im Biofutterbau:

- Auf was ist bei der Düngung im Biofutterbau zu achten (Nährstoffe, Düngungsintensität, Hofdüngerqualität)
- KAS-Analyse
- Hofdüngeraufbereitung
- Einsatz von Pflanzenkohle
- Kompostierung und Einsatz von Kompost

Wann und wo
MO 11. Januar 2021
8.45-11.45 Uhr
BBZN Schüpfheim

Kursleitung
André Liner, BBZN

Referenten
Fredy Abächerli, Hofdüngerspezialist, Kompostberater;
André Liner, BBZN

Anmeldung
BBZ Natur und Ernährung
Schüpfheim
landwirtschaft-schuepfheim.bbzn@edulu.ch
Tel. 041 485 88 00

Bioackerbautagung

Jährlicher Informations- und Erfahrungsaustausch, Ergebnisse aus Exakt- und Praxisversuchen zu Anbautechnik, Bodenbearbeitung, Unkrautregulierung, Mechanisierung und Sorten, ergänzt mit Praxisberichten. Aktuelle Marktlage, Preisentwicklungen, Richtlinien.

① DO 14. Januar 2021
Strickhof, Lindau ZH
Leitung: Hansueli Dierauer, FiBL

② FR 15. Januar 2021
Schwand, Münsingen BE
Leitung: Hansueli Dierauer, FiBL;
Simon Jöhr, Inforama

③ DO 21. Januar 2021
Liebegg, Gränichen, AG
Leitung: Hansueli Dierauer, FiBL

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda

Tierhaltung, Tiergesundheit

Obsalim-Einführungskurs

Einführungskurs in die Methode Obsalim.

Themen
Obsalim erlaubt die Bewertung der Fütterung am Tier. Die Grundlagen der Methode werden am Morgen erklärt und am Nachmittag im Stall praktisch geübt.

Wann und wo
FR 18. Dezember 2020
Escholzmatt LU

Leitung
André Liner BBZN; Christophe Notz, FiBL

Anmeldung
Kurssekretariat BBZN
Tel. 041 485 88 00

Homöopathie für Fortgeschrittene

GUTE MILCHQUALITÄT
DI 5. Januar 2021
Bioschwand, Münsingen BE

FIT FÜR DEN WINTER
MI 6. Januar 2021
Bioschwand, Münsingen BE

Referentin
Birgit Gnadl

Information, Anmeldung
Inforama
www.inforama.vol.be.ch >
Berufsbildung > Weiterbildung >
Alle Kurse und Anmeldung
inforama.waldhof@be.ch
Tel. 031 636 42 40

Biolegehennen-tagung

Am Morgen aktuelle Themen rund um die Biolegehennenhaltung, neue Erkenntnisse aus der Forschung sowie Gelegenheit zur Diskussion.
Am Nachmittag Generalversammlung der IG Bio-Ei Suisse.

Wann und wo
MI 20. Januar 2021
Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung
Veronika Maurer, FiBL
veronika.maurer@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
www.bioaktuell.ch > Agenda

Probio (Provieh)-Arbeitskreisleitung

Dieser Kurs richtet sich an Biobäuerinnen und Biobauern, die sich interessieren, auf Honorarbasis einen Arbeitskreis zu leiten. Im zweitägigen Einführungskurs werden die Grundlagen der Moderation vermittelt und anhand von praktischen Beispielen geübt.

Wann und wo
2./3. Februar 2021
Ort noch offen

Information
www.provieh.ch

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

Marktplatz

BIETE

Ausbildungsplatz für 2021/2022 oder 2022/2023 auf einem Biobetrieb mit 250 Milchschaafen und Feldfrüchten. Die Milch wird auf dem Bauernhof verarbeitet. Die Schule in Grangeneuve ermöglicht es Ihnen, Kurse in Französisch oder Deutsch zu besuchen.

Für Informationen und Bewerbungen rufen Sie bitte an,
Tel. 026 411 15 68

SUCHE

Wir sind das dynamische Duo des jungen Start-up-Unternehmens www.farmcraft.ch. Für unseren regionalen und saisonalen Onlinehofladen sind wir auf der Suche nach weiteren aufgeschlossenen und zuverlässigen **Bioobst- und Biogemüseproduzenten** aus der Region Winterthur/Zürich/Thurgau. Wir freuen uns über deine Kontaktaufnahme via E-Mail: info@farmcraft.ch

Suche **Bauernhof Gemüsebau**, ganze Deutschschweiz.
Max. Preis 1,5 Mio, mindestens 5 ha, Gebäude nutzbar, aber nicht perfekt. Tel. 079 384 41 20

Diverses

Frauen in der Landwirtschaft

Die internationale Tagung bietet die Möglichkeit zu einem breiten Wissens- und Erfahrungsaustausch zwischen Frauen aus der Landwirtschaft, VertreterInnen aus Forschung, landwirtschaftlicher Beratung, Politik und Verwaltung, kurz für all jene, die sich mit der Situation der Frauen in der Landwirtschaft befassen und sich für deren Entwicklung interessieren.

Wann un wo
20.-22. Januar 2021
Universität Bern

Information
www.geography.unibe.ch >
Fakultäten & Institute >
Philosophisch-naturwissenschaftliche Fakultät > Geographisches Institut > 4. Internationales deutschsprachige Tagung

Leitmesse Biofach

2021 bietet Ihnen Die Biofach ein umfassendes Angebot an digitalen Möglichkeiten. Sie können Präsentationen sichten, finden Austausch- und Dialogformate wie

Roundtables, Chats und Video-Calls zum Netzwerken mit Branchenexperten. Ebenfalls integraler Bestandteil: ein Matchmaking-Tool, das Ihnen gezielt für Sie interessante Kontakte vorschlägt.

Wann und wo
17.-19. Februar 2021, Online

Informationen
www.biofach.de

Biotag

Motto: 100 % CH-Knospe-Futter - wie umsetzen?

Themen
Lösungsansätze zu mehr Futterautonomie, Beschaffungsalternativen im Inland, Eiweissbedarf der Kuh, Obsalim-Methode, Heutrocknung, «Swiss Green Protein» Raufutterpellets aus der Schweiz, Bioluzerne aus der Romandie

Wann und wo
MI 10. März 2021, 9.30-16 Uhr
Plantahof, Landquart GR

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

Anmeldung
Website Plantahof
www.gr.ch > Suche: «Bio-Tag»
Anmeldeschluss: 24.2.2021



frohe
Weihnachten

Zu Weihnachten gibt's Dessert* für alle!

*Dessertwürfel für die Hühner, feine Guetsli mit Bioeiern und Biomehl von der Lindmühle für unsere Liebsten.

Biofutter ist Vertrauenssache!

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



AKTION



Fit im ersten Lebensabschnitt

mit UFA 170 F



Aufzuchtfutter mit Lebendhefen

Rabatt Fr. 5.-/100 kg

bis 22.01.21

ufa.ch

In Ihrer
LANDI

www.bio-schule.ch

NEU: komplette berufsbegleitende Nachholbildung an der INFORAMA-Bio-Schule Schwand.

BIO Aktuell.ch

Die Plattform der Schweizer
Biobäuerinnen und Biobauern