

# BIO

## *Aktuell*

Das Magazin der Biobewegung

7|21  
SEPT







BIO GEFLÜGEL VOM FEINSTEN

Um unsere Vision zur Vermeidung des Kükentötens umzusetzen, suchen wir in der ganzen Schweiz Knospe- und Demeter-ProduzentInnen, welche für uns Bruderhähne aufziehen.

Werden Sie Partner von unserem Programm:



Gallina Bio AG, Roman Clavadetscher, T +41 79 327 27 51, www.gallina.bio

Neugierig auf Bionews?  
Jetzt Newsletter  
abonnieren!

BIOAktuell.ch

Die Plattform der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern



### Biologisches Schneckenkorn

- Hohe Körnerdichte (60 Körner/m<sup>2</sup>) und gute Wirkung
- Unbedenklich für Nicht-Zielorganismen
- Hohe Farb- und Schimmelbeständigkeit



Andermatt  
Biocontrol  
• • • • • Suisse

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

## Impressum

### 30. Jahrgang, 2021

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/m<sup>2</sup>),  
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-7  
Passwort: ba7-2021

### Facebook

facebook.com/bioaktuell.ch/

Titelseite: 40 Jahre Bio Suisse: Unsere sechs Generationenporträts sind ein Blick in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zugleich – und in die vier Sprachregionen (ab Seite 8). Bild: Marion Nitsch

# Inhalt

## 40 Jahre Bio Suisse

### Meilensteine

6 Ereignisreiche Geschichte

### Erste Präsidentin

8 Interview mit Regina Fuhrer-Wyss

### Generationenporträts

- 10 Hof Rigi: Mit Schwesternduo in die Zukunft
- 13 Hof Lafleur: Eine Familie erkämpft sich ihre Existenz
- 16 Hof La festuca: Von der Ebene bis zur Alp
- 19 Weingut Stammerberg: Ein Pionier entschleunigt
- 22 Hof Las Sorts: Bunter Bergacker und graue Kühe
- 25 Ferme des Sapins: Hier erblüht der Biolandbau

### Ausblick

28 Interview mit Urs Brändli und Balz Strasser

## Landwirtschaft

31 Beratung

## Bio Suisse und FiBL

### Bio Suisse

32 Nachrichten

### FiBL

34 Nachrichten

## Rubriken

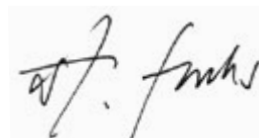
- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 33 Handel und Preise
- 36 Agenda / Marktplatz
- 39 Leserseite / Nachruf

# Wildes Jubeljahr

Ausgerechnet in diesem verrückten 2021 wird Bio Suisse 40. Regen, Flut, Hagel, Blitz – den Bäuerinnen und Bauern ist nach dem Katastrophensommer kaum zum Feiern zumute. Vielen sitzen auch die massiven Anfeindungen gegen die Befürworter der Trinkwasserinitiative noch in den Knochen. Für ihre Nein-Parole erntete die Jubilarin viel Unverständnis. Es gab Verbandsmitglieder, die erkannten ihre Knospe nicht wieder. So ging es auch zahlreichen treuen Konsumentinnen und Konsumenten: Ihre erbosten E-Mails prasselten wie ein Gewitter der anderen Art auf die Geschäftsstelle nieder. Kein Grund zum Feiern also? Natürlich doch. Bio Suisse hat es vier Jahrzehnte lang geschafft, fast alle Biobetriebe unter dem gleichen Dach zu halten. Trotz der rasant gewachsenen Anzahl und grosser Unterschiede zwischen ihnen. Zudem: Jubiläen fallen nun mal, wie sie fallen. Und so soll man Feste ja auch feiern.

In diesem Bioaktuell kombinieren wir Rück- und Ausblick in sechs Hofporträts. Sie würdigen Pionierbetriebe und zeigen, wie es dort mit der nächsten Generation in die Zukunft geht. Unsere Auswahl ist willkürlich und muss es sein, zu lang war die Liste der Vorschläge. Herzlichen Dank den Betrieben für den Einblick, den sie uns hier gewähren.

Mit 40 beginnen die besten Jahre oder die Midlife-Crisis. Was für Bio Suisse gilt, darüber entscheidet der Verband mit seiner Politik und die Kundschaft mit ihrem Vertrauen. Es sind weitere Initiativen am Start, wozu die Öffentlichkeit die Stimme der Knospe hören will: gegen Massentierhaltung, für gesundes Klima (Gletscherinitiative), intakte Landschaft, mehr Biodiversität. Es ist bestimmt richtig, wenn ein Produzentenverband zuerst an seine Mitglieder denkt. Aber die Konsumentinnen dürfen nicht vergessen gehen. Denn wer, wenn nicht sie, soll die Produkte kaufen? Der Bauernverband tut es sicher nicht.



Stephanie Fuchs, Chefredaktorin



# Gesagt



*«Viele Idealisten sagen, Bio dürfe nie Mainstream werden – aber wie sollen wir denn so zum Bioland Schweiz werden?»*

Urs Brändli, Präsident Bio Suisse  
→ Seite 28

# Gezählt

# 259

Betriebe zählte Bio Suisse, als 1983, zwei

Jahre nach Gründung, die ersten Richtlinien verabschiedet wurden.

→ Seite 6

## Gesehen – im Archiv: Serbelnde Biosupermärkte



**Biosupermärkte laufen gar nicht super**

Breit berichtete die Schweizer Presse im Herbst über die Schwierigkeiten der Biosupermärkte «Yarod» in St. Gallen und «Rägeboge» in Winterthur. Beide Geschäfte mussten Stellen abbauen, der «Rägeboge» überdies dringend eine Million Franken, um die nächsten drei Jahre über die Kunden zu kommen. Was läuft falsch? In Deutschland florieren die Biosupermärkte doch!

**Biomarkt Schweiz 1998 bis 2005: Marktanteile der verschiedenen Verteiler**

Verteiler	1998	2005
Migros	~40%	~60%
Coop	~30%	~55%
Andere	~30%	~25%

Obwohl der Umsatz mit Bioprodukten stark zunahm, konnten Biosupermärkte nach der Jahrtausendwende nicht auf die Erfolgswelle aufspringen. Bioaktuell geht 2006 den Schwachstellen nach und überlegt, welche Qualitäten betont werden sollten. Bild: Bioaktuell

**Bioläden ringen um Kundschaft: Vor 15 Jahren kämpften die Fachgeschäfte ums Überleben. Bioaktuell sucht damals nach Gründen für die Flaute.**

Der Traum vom Einkaufsparadies nur mit Bioprodukten: Biosupermärkte sollen die Schweiz erobern. So zumindest die Vision einiger Bioladen-Betreiber kurz nach der Jahrtausendwende. Doch im Jahr 2006 steht es alles andere als rosig um die Bioläden. Eine Umfrage von Bioaktuell bei Geschäftsführern von Bioläden in St. Gallen, Winterthur, Bern und Basel zeigt, dass die Biosupermärkte an ähnlichen Stellen kränkelten: Zu wenige Konsumentinnen und Konsumenten kommen für Wocheneinkäufe zu ihnen, und die-

se decken sich nur mit ausgewählten Produkten ein. Die bedienten Theken, die im Übrigen aufgrund des Personalaufwands viel Geld kosten, meiden sie. Stattdessen zieht es die Kundschaft vor, die gewünschte Ware aus dem Regal zu nehmen. Aus den Fehlern haben die Geschäftsbetreiber gelernt: Die Biosupermärkte werden so umgestaltet, dass die Produkte grösstenteils in Selbstbedienungsregalen liegen. Das Fachpersonal soll dabei besonders auf Spezialprodukte hinweisen, die es bei den grossen Detaillisten nicht zu kaufen gibt. Die kleinen Bioläden können sich zudem mit dosierter, professioneller Beratung hervorheben. Unter dem Strich haben es die Fachgeschäfte dennoch schwer, gegen die Marktriesen Migros und Coop anzu-

kommen. Die beiden dominierenden Detailhändler führen – gerade auch im Vergleich mit anderen europäischen Supermärkten – bereits damals ein breites Angebot an Bioprodukten und setzen mit weiteren Labels auf Verkaufsargumente wie Regionalität und Tierwohl. Der Wunsch nach einer Schweizer Biosupermarktkette bleibt bis heute eine Fantasie. Im Jahr 2012 eröffnet dann Alnatura – ein bereits in Deutschland erfolgreiches Unternehmen – die erste Filiale in der Schweiz. Seither entstand ein ganzes Ladenetz an gut frequentierten Orten. Eine Kooperation mit der Migros hat hier zum Erfolg geführt. Den Originalartikel aus dem Archiv können Sie nachlesen unter: [www.bioaktuell.ch/30-jahre](http://www.bioaktuell.ch/30-jahre)



## Tiermehl wieder im Trog

Laut «Animal Health Online» ist der Einsatz von verarbeitetem tierischem Protein von Schweinen in Geflügelfutter und von Geflügel in Schweinefutter in der EU wieder erlaubt – sofern es von gesunden Tieren stammt. Die meisten EU-Mitgliedstaaten hätten der vorgeschlagenen Gesetzesänderung zugestimmt. In der Schweiz bleibt Tiermehl als Futter weiterhin verboten. *lid/schu*



Schweine fressen Hühner? In der EU möglich.

## Swiss Beer Award 2022


Registrierte Brauereien in der Schweiz und Liechtenstein können sich jetzt für den Swiss Beer Award 2022 anmelden ([swissbeeraward.ch](http://swissbeeraward.ch)). Die Biere werden einer unabhängigen sensorischen Prüfung und Laboranalyse unterzogen. Für Biobiere gibt es keine eigene Kategorie mehr. Für die drei besten vergibt Bio Suisse eine Sonderauszeichnung. Die Vergabe erfolgt am 28. April 2022. *schu*




Die besten Biere werden prämiert.

## Biohöfe öffnen ihre Tore

Knapp dreissig Knosp-Höfe aus acht Kantonen beteiligen sich am 11. September 2021 am «Tag der offenen Tür Bio Suisse». Dieser findet auf Initiative von Bio Vaud im Rahmen des 40-Jahre-Jubiläums von Bio Suisse und in Zusammenarbeit mit der Schweizer Genusswoche statt, die offiziell vom 16. bis 26. September 2021 dauert. Mit geführten Hofrundgängen, Degustationen und kleinen Festwirtschaften bringen die Betriebe aus den Bereichen Acker- und Gemüsebau, Obstbau, Weinbau und der Nutztierhaltung den Besucherinnen und Besuchern die Vorzüge biologischer Produkte und des Biolandbaus näher. Am 19. September findet zudem der vom Schweizer Bauernverband organisierte «Tag der offenen Hoftüren» statt. *schu*


 [www.gout.ch](http://www.gout.ch)

 [www.offene-hoftueren.ch](http://www.offene-hoftueren.ch)

## Agroforstförderung für Biobetriebe verlängert

Das 2017 von Coop lancierte Agroforst-Förderprogramm geht in eine zweite Runde. Bisher sind laut Projektpartnerin Myclimate rund 3000 Bäume gepflanzt worden, 1500 sind in Planung. Mit der Verlängerung bis Ende April 2023 stehen nun weitere Fördergelder für mindestens 1500 zusätzliche Bäume zur Verfügung. Damit wollen die Beteiligten – darunter Bio Suisse und der WWF – weitere Agroforstprojekte ermöglichen, im Rahmen derer Knosp- und «Miini Region»-Betriebe auf landwirtschaftlichen Nutzflächen Hochstammobstbäume, Wildobstbäume und

einheimische Laubbäume für Wertholz pflanzen und pflegen können. Pro Baum erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer 75 Franken. Die Mindestanzahl pro Betrieb liegt bei 20 Bäumen. Dazu gibt es zwei kostenlose Fachberatungen vor Ort im Wert von 1500 Franken. Ein Angebot, so Myclimate-Projektleiter Ian Rothwell, das sehr geschätzt werde. Mit Förderprogrammen wie diesem kompensiert Coop einen Teil seiner Emissionen an klimaschädlichen Gasen. Weitere Infos und Anmeldung online. *schu*

 [www.myclimate.org/agroforst](http://www.myclimate.org/agroforst)



Neues Onlineangebot weist den Weg zu Gemeinschaftsäckern wie hier in Deutschland.

## Ackern im Kleinen

Ein Brücke bauen zwischen Städtern und der Landwirtschaft in Deutschland, Österreich und der Schweiz – dieses Ziel verfolgt die neu geschaffene Plattform [mikrolandwirtschaft.org](http://mikrolandwirtschaft.org). Konsumentinnen und Konsumenten können via Onlinekarte nach Gemeinschaftsäckern, Mietgärten und solidarischer Landwirtschaft in ihrer Nähe suchen, wo sie ihr Gemüse selbst anbauen und zusammen ackern können. Projekte, die Lebensmittelanbau, Ökologie, Bildung und Soziales miteinander verbinden, sollen so sichtbar und zugänglich gemacht werden. Höfe und Betriebe, die sich und ihr Angebot präsentieren möchten, erhalten eine umfangreiche Starthilfe und Unterstützung für die Plattform. *schu*

 [www.mikrolandwirtschaft.org](http://www.mikrolandwirtschaft.org)



Auch das 2019 umgesetzte Agroforstkonzept von Martin Venzin in Lufingen ZH wurde gefördert.

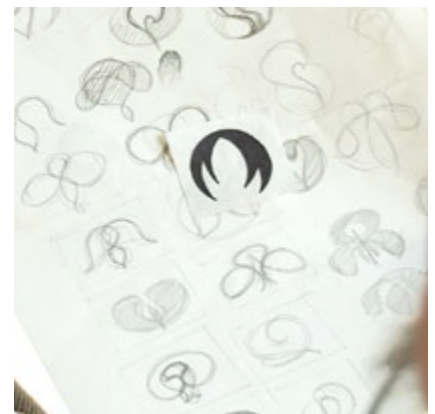
# 40 Jahre Bio Suisse

Seit der Gründung 1981 hat Bio Suisse den Schweizer Biolandbau entscheidend geprägt und gefördert. Der Dachverband wäre jedoch nichts ohne die Knospe-Bäuerinnen und -Bauern, die den Biogedanken zum Teil schon über Generationen auf und in den Boden bringen. Mit dieser Spezialausgabe von Bioaktuell geben wir ihnen ein Gesicht, in sechs Generationenporträts aus den vier Sprachregionen. Stellvertretend für die fast 7500 heutigen Knospe-Höfe. Ausserdem sprechen wir mit der ersten Präsidentin von Bio Suisse und blicken mit dem aktuellen Führungsduo voraus: Wohin will es Bio bewegen?

## Ereignisreiche Geschichte

Vor vier Dekaden gegründet, kann Bio Suisse auf eine erfolgreiche Historie zurückblicken. Eine Auswahl der wichtigsten Meilensteine.

- 1981 Gründung der Vereinigung schweizerischer biologischer Landbauorganisationen (VSBLO) durch FiBL, Demeter, Biofarm, Prokana und die Schweizerische Gesellschaft für biologischen Landbau (SGBL, heute Bioterra). Sitz ist Oberwil BL. Anmeldung der Knospe als Marke.
- 1983 Eröffnung der ersten Geschäftsstelle in Sulgen TG (Sitz in Basel ab 1990) und Verabschiedung der ersten Richtlinien. Bio Suisse zählt 259 Betriebe.
- 1984 Inkrafttreten des ersten Importreglements.
- 1989 Beitritt der Anbau- und Verwertungsgenossenschaft (AVG, heute Terraviva) zur VSBLO. Die Dachorganisation zählt mittlerweile 672 Betriebe.
- 1992 Staatliche Anerkennung des Biolandbaus als förderwürdige Produktionsform. Inkrafttreten der ersten Verarbeitungsrichtlinien.
- 1993 Einführung von ökologischen Direktzahlungen an Bauernbetriebe. Einstieg von Coop ins Biogeschäft mit Eigenmarke Naturaplan (Knospe-Produkte).
- 1995 Einstieg der Migros ins Biogeschäft – mit eigenen Richtlinien.
- 1997 Änderung des Verbandsnamens von VSBLO in Bio Suisse.
- 1998 Schweizerische Bio-Verordnung tritt in Kraft. Gründung der unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle Bio Inspecta.
- 2001 Regina Fuhrer-Wyss wird Präsidentin und ist erste Frau an der Spitze eines Landwirtschaftsverbands. Nach 20 Jahren zählt Bio Suisse 5576 Betriebe.
- 2002 Erstmals eine Milliarde Franken Umsatz mit Knospe-Produkten.
- 2005 Erste Abschlussklasse des Bio-Suisse-Pilotlehrgangs für Landwirtinnen und Landwirte mit Spezialrichtung Biolandbau.
- 2006 Start der Wettbewerbe Bio Gourmet Knospe und Grand Prix Bio Suisse.
- 2008 Knospe neu mit Schweizerkreuz für inländische Produkte. Verabschiedung des neuen Leitbilds mit der Vision «Bioland Schweiz».

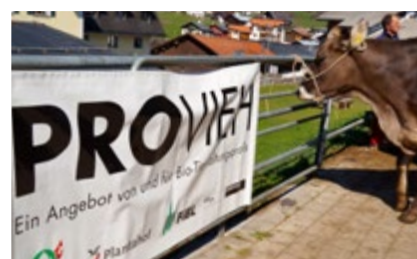






Blick von den Knospe-Feldern des St. Margarethenguts, Binningen BL, in Richtung Basel-Stadt, wo Bio Suisse seit 1990 ihren Sitz hat. Bild: René Schulte

- 2010 Neuer Kodex für faire Handelsbeziehungen – Bio Suisse erhält dafür 2014 den mit 10 000 Dollar dotierten Organic Farming Innovation Award (OFIA).
- 2011 Aufnahme der Bio-Suisse-Richtlinien in die «Family of Standards» der IFOAM (Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen). Bio Suisse umfasst nun 32 Mitgliedorganisationen.
- 2013 Gründung der International Certification Bio Suisse (ICB) für die Zertifizierung von Auslandsbetrieben. Zwei Milliarden Franken Umsatz mit Knospe-Produkten.
- 2015 Biodiversitätsrichtlinien mit Massnahmenkatalog treten in Kraft. Über 6000 Knospe-Betriebe. Eröffnung der «Antenne romande» in Lausanne VD.
- 2016 Erfolgreicher Start des Projekts Provieh zur Förderung der Tiergesundheit.
- 2017 Verabschiedung der Strategie Avanti 2025 mit dem Ziel: 25 Prozent Bio-betriebe und 15 Prozent Marktanteil bis 2025.
- 2018 1000 Lizenznehmende aus Verarbeitung und Handel nutzen die Knospe. Bio macht 15 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche aus.
- 2020 Corona-Pandemie befeuert Bioboom: 11 Prozent Marktanteil. Aus Provieh wird Probio (Ausweitung auf Pflanzenbau, Boden und Soziales).
- 2021 Bio Suisse feiert 40-Jahre-Jubiläum mit Festakt im Rahmen der Herbstdelegiertenversammlung. 7450 Betriebe, 1150 Lizenznehmende. Quelle: Bio Suisse



### Vorstandspräsidium

- 1981-1993 Werner Scheidegger
- 1993-2001 Ernst Frischknecht
- 2001-2011 Regina Fuhrer-Wyss
- Seit 2011 Urs Brändli

### Geschäftsführung

- 1983-1990 Rainer Bächli
- 1990-1994 Karin Hiltwein Agnetti
- 1995-2003 Christof Dietler
- 2003-2005 Stefan Odermatt
- 2006-2009 Markus Arbenz
- 2009-2010 Stefan Flückiger
- 2011-2018 Daniel Bärtschi
- Seit 2018 Balz Strasser



Aktuelle Führung: Urs Brändli und Balz Strasser.

# «Es ist gut um jede Hektare mehr, die biologisch bewirtschaftet wird»

Sie war die bisher einzige Präsidentin von Bio Suisse. Regina Fuhrer-Wyss über damals und ihren Zukunftswunsch.

Sie waren von 2001 bis 2011 Präsidentin von Bio Suisse. Nun sind es weitere zehn Jahre her, seit Sie dieses Amt abgegeben haben. Mit diesem zeitlichen Abstand, woran erinnern Sie sich besonders?

**Regina Fuhrer-Wyss:** An die lebhaften Diskussionen. Bio Suisse ist ein Verband, der lebt, der seine Entscheide in Gesprächen und Auseinandersetzungen innerhalb seiner Mitglieder, seiner Gremien und auch mit den Mitarbeitenden der Geschäftsstelle findet. Das sehe ich als die Stärke, dass wir Biobäuerinnen und -bauern – Inhaberinnen und Inhaber der Knospe – den Anspruch haben, diese gemeinsam weiterzuentwickeln.

Mitglied im Vorstand waren Sie bereits seit 1994 und haben Bio Suisse also im «Lebensalter» von 13 bis 30 Jahren begleitet. Wie hat sie sich in dieser Zeit verändert?

Als ich anfang, gab es einen Geschäftsführer und eine Mitarbeiterin. Beide arbeiteten nicht hundert Prozent. 2011 sah das natürlich ganz anders aus. Man hatte immer mehr Mitarbeitende und ein immer grösseres Budget. Mehrmals zügelte die Geschäftsstelle, weil es mehr Räume brauchte. Es war tatsächlich die Zeit von der Pubertät zum etwas gesetzteren Alter. Das Wachstum war damals eklatant.

Daran mussten sich die Mitglieder ja laufend gewöhnen.

Ja. Das war natürlich auch erfreulich, die Anzahl Betriebe wuchs. Dann gab es erstmals zu viel Biomilch. Eine Käseingenossenschaft stieg deshalb von der Knospe auf Bundesbio um. Daraufhin stellte man den ersten Marketingfachmann an, um den Biomilchabsatz zu steigern. Aber es gab immer Dellen am Markt, dannzumal schon und bis heute. Dass das Angebot zu gross werden könnte, war ja auch die Befürchtung im Zusammenhang mit der Trinkwasserinitiative (TWI).

Sie sind in 40 Jahren die einzige Präsidentin von Bio Suisse geblieben, und alle Verbandsghremien sind männlich dominiert. Es waren aber die Frauen, die den Biolandbau erst ermöglichten. Sie erprobten in ihren Gärten, was die Männer dann auf die Felder übertrugen. Dennoch blieben die Frauen im Hintergrund. Ist das heute noch so? Grundsätzlich ist das Frauenthema in der Landwirtschaft akut. Wir haben die ganze Diskussion um die fehlende Sozialversicherung der Bäuerinnen. Es ist dringend nötig, dass da Verbesserungen kommen. Ich hoffe dabei auf die Jungen. Bei Bio Suisse habe ich erlebt, dass sich die Biobetriebe der Kraft und des Inputs der Frauen bewusster sind.

Woran haben Sie das gemerkt?

Biobetriebe mussten immer innovativ sein, da ist die Vielfalt an Ansichten und Ideen gefragt. Und weil die Frauen das mit-

trugen und -tragen, habe ich den Eindruck, wir seien nicht an den Rand gedrängt. Bio-Suisse-intern hatte ich nie das Gefühl, es sei speziell. Es war selbstverständlich. Und so möchte man es ja, dass es keine Rolle spielt, ob Präsident oder Präsidentin. Beim Bauernverband aber, oder am Anfang auch beim Bundesamt für Landwirtschaft, stach ich gleich doppelt heraus: als Frau und dann erst noch Bio. Dafür war auch mein Erinnerungswert grösser (lacht). Man kannte mich von Anfang an, während ich mich fragen musste, wer unter allen diesen Männern ist jetzt schon wieder wer?

**Letztes Jahr erschien eine Biografie über die Möschberg-Mitbegründerin: «Maria Müller-Bigler: Die weiblichen Wurzeln des Bio-Landbaus». Die Sozialanthropologin Veronika Bennholdt-Thomsen von der Universität für Bodenkultur Wien forscht weltweit zu bäuerlicher Ökonomie und sagt, auch der Biolandbau würde sich an kommerziellen Werten orientieren und diese ursprünglichen Bäuerinnen-Werte vergessen. Bei der Debatte um die TWI ging es ja – etwas verkürzt gesagt – um die Abwägung zwischen Ökonomie und Ökologie.**

Die Landwirtschaft wird in der Schweiz zu fünfzig Prozent von den Frauen getragen. Aber die Agrarpolitik wird von den Männern geprägt. Auch abgesehen von der Sozialversicherung ist die Landwirtschaftspolitik in einer ganz schwierigen Sackgasse. Die Stimme der Bäuerinnen sollte da grundsätzlich viel mehr Gewicht haben. Aber das ist meine feministische Einstellung. Während der Abstimmungskampagne zur TWI wurde von aussen ja wahrgenommen, bei Bio Suisse sei die Ökonomie wichtiger als die Ökologie. Ob das eine Frage mangelnder Frauenpräsenz oder einfach eine Zeitentwicklung ist, weiss ich nicht. Ich gehöre einfach noch zur Generation, die

*«Die Landwirtschaft wird zur Hälfte von den Frauen getragen. Ihre Stimme sollte grundsätzlich viel mehr Gewicht haben.»*

*Regina Fuhrer-Wyss, ehemalige Präsidentin Bio Suisse*

auf Biolandbau umstellte, als der Markt noch nirgends war. Es war nicht die Frage, ob wir unsere Produkte als Bio vermarkten können, sondern wie wir unseren Bauernhof bewirtschaften wollten.

Heute ist es vielleicht eher umgekehrt, man stellt erst um, wenn die Nachfrage da ist.

Das hat sich klar verändert. Aber es gab schon immer solche, die hauptsächlich wegen des Geldes umstellten. Und das ist legitim, man muss einfach die Vorgaben einhalten. Ein solcher Umsteller sagte mir nach drei, vier Jahren, jetzt sei er





Regina Fuhrer-Wyss präsidierte zehn Jahre lang Bio Suisse und weitere zehn die Kleinbauernvereinigung. Bild: Stephanie Fuchs

richtig überzeugt vom Biolandbau. Ich bin sicher, wenn du es nur aus ökonomischen Gründen machst und der Prozess im Kopf nicht weitergeht, dann steigst du bei einem Markteinbruch wieder aus. Für mich persönlich ist klar und das war es auch in meiner Präsidiatszeit bei Bio Suisse: Es ist gut um jede Hektare mehr, die biologisch bewirtschaftet wird. Für mich ist es je länger, je mehr nicht eine Frage des Marktes, sondern die Gesellschaft muss handeln angesichts der Umwelt- und Klimaherausforderungen. Die Schweizer Landwirtschaft muss grundsätzlich einen anderen Weg einschlagen.

**In diesem Heft porträtieren wir Pionierbetriebe und ihre übernehmende Generation. Sie haben Ihren Hof vor vier Jahren an die Kinder übergeben, die ihn in Geschwistergemeinschaft bewirtschaften. Wie fühlt sich das an nach dreissig Jahren biobauern?**

Wir haben riesige Freude, dass die Jungen mit ihren Familien jetzt den Hof bewirtschaften. Man gibt ein Lebenswerk weiter, das ist ein Prozess. Als Bäuerin hast du die Fäden in den Fingern. Und dann verlierst du diese Funktion. Das muss man sich bewusst sein und sich damit auseinandersetzen. Ich musste meine Rolle neu finden. Es ist aber auch eine gros-

se Entlastung, nach vielen intensiven Jahren die Verantwortung für den Bauernhof abzugeben. Wir haben Glück, mein Mann und ich haben als Mithilfe und Grosseltern noch unseren Platz auf dem Hof und wir begegnen uns in gegenseitigem Respekt.

**Was wünschen Sie sich für die Zukunft des Biolandbaus?**

Früher sagte ich immer, der Biolandbau sei die Landwirtschaftsform der Zukunft. Diese Zukunft ist jetzt! Wenn wir der nächsten Generation einen fruchtbaren Boden und ein funktionierendes Ökosystem hinterlassen wollen, braucht es jetzt einen grossen Schritt. Der Kreislaufgedanke als Grundsatz des Biolandbaus ist beizubehalten. Die Chance der beiden Agrarinitiativen wäre ja auch gewesen, die gesamtgesellschaftliche Diskussion besser zu führen. Nicht nur, was die Landwirtschaft muss, sondern auch, wie der Konsum aussehen sollte. Ich hoffe einfach, dass man im Interesse der erkelntauglichen Landwirtschaft diese Fragen aktiver anpackt. Jetzt geht die politische Arbeit im Parlament weiter mit dieser Pestizid- und Stickstoffreduktionsvorlage. Ich wünsche mir, dass man lesen wird, wie Bio Suisse sich engagiert, damit dem Gesetz nicht die Zähne gezogen werden.

**Und welches ist Ihr Wunsch für die nächsten 40 Jahre Bio Suisse?**

Dass man die Vision Bioland Schweiz nicht als Vision für die übernächste Generation in vierzig Jahren sieht, sondern als Umsetzungsziel jetzt anpackt. Die Herausforderungen betreffend Umwelt und Klima sind so gross, dass es mit dem Biolandbau viel schneller vorangehen muss. In den über dreissig Jahren als Biobäuerin konnte ich die positiven Entwicklungen des Ökosystems auf unserem Hof beobachten, die negativen Auswirkungen der intensiven Landwirtschaft wurden in dieser Zeit jedoch leider auch sichtbarer. Es gibt erfreulicherweise auch viele Entwicklungen: Agrarökologie, regenerative Landwirtschaft, Agroforstsysteme. Das Schönste wäre, wenn Bio Suisse diese neuen Gedanken integrieren und die Schweizer Landwirtschaft so den Weg zum Bioland gehen könnte.

**Es gibt Stimmen, die wegen der ablehnenden Haltung von Bio Suisse zur TWI ein Label neben der Knospe wollen.**

Ja, aber das ist sehr schade. Es ist einmalig, dass man in der Schweiz praktisch alle Biobäuerinnen und -bauern unter einem Dach hat. Aber klar, je unterschiedlichere Leute unter diesem Dach sind, umso eher wollen es die einen etwas länger und die anderen etwas kürzer. Aber mit Bio Suisse haben wir ein Modell, das zeigt, dass eine andere Landwirtschaft zusammen mit der Natur funktioniert. Man hat eine Knospe geschaffen, die uns Biobäuerinnen und -bauern gehört und die unser Selbstverständnis und unser Landbausystem beinhaltet. Man hat eine grosse Bekanntheit der Knospe und kann deren Inhalte transportieren. Das ist eine super Leistung dieser vierzig Jahre. Ich hoffe sehr, dass man das Bio Suisse-Dach erhalten und glaubwürdig halten kann. Das war auch immer das Schöne am Demeter-Verband, der sich ganz klar zu Bio Suisse bekannt hat, obwohl sein Biolabel teilweise strengere Richtlinien hat. Es wäre super, wenn sich neue agrarökologische Systeme ebenfalls zusätzlich «labeln» würden, statt aus der Knospe auszusteigen. Das hoffe ich sehr für Bio Suisse, für uns alle.

Interview: Stephanie Fuchs





Niklaus und Regula Bolliger-Flury freuen sich, dass ihre Töchter Léonie und Rosa (v.l.n.r.) ihren biodynamischen Betrieb weiterführen werden. Da diese bislang in anderen Berufen tätig waren, machen beide noch eine landwirtschaftliche Ausbildung bei ihren Eltern. Bilder: Marion Nitsch

## Vielseitiger Pionierbetrieb geht mit Schwesternduo in die Zukunft

Mit einer innerfamiliären Hofübergabe hatte auf dem Biohof Rigi niemand gerechnet. Doch nun übernehmen Rosa und Léonie Bolliger den Betrieb, den ihre Eltern seit über 35 Jahre führen.

Idyllisch in die Hügellandschaft des solothurnischen Bucheggbergs eingebettet, liegt der Biohof Rigi. 36 Jahre ist es her, dass Regula und Niklaus Bolliger-Flury nach Hessigkofen gezogen sind, um den Hof zu übernehmen und auf biodynamischen Landbau umzustellen. Es ist schwierig, sich vorzustellen, wie der Betrieb 1985 aussah. «30 Jahre lang war nichts investiert worden. Der Hof war runtergewirtschaftet, daher aber für uns erschwinglich», erzählt Niklaus Bolliger. Wie seine Frau Regula hatte er zuvor an der ETH Zürich Agronomie studiert – als «Stadtrandkinder mit Bezug zur Natur», wie sie sagen. Gemeinsam haben die beiden den Hof zu einem Ge-

mischbetrieb mit vielfältigem Gemüsebau, Obst- und etwas Ackerbau sowie Mutterkuh-, Schaf- und Hühnerhaltung entwickelt. Und sie haben die Direktvermarktung aufgebaut: Der Hof ist mit einem grossen Stand auf dem Samstagsmarkt in Solothurn vertreten, sie packen wöchentlich etwa 60 Gemüseboxen und vermarkten das Fleisch ihrer Tiere in Mischpaketen an einen etablierten Kundenstamm. Die Arbeitsbereiche sind klar aufgeteilt. So ist Niklaus Bolliger für die Landwirtschaft und den Obstbau verantwortlich, Regula Bolliger-Flury für den Gemüsebau. «Die Trennung ist wichtig. Wir können zwar gut zusammen planen und organisieren, aber nicht gut zusammen arbeiten», verrät sie.

### Auf zu neuen Ufern

Ungewöhnlich ist die Hofübergabe, die vor Kurzem begonnen hat: «Ein schleicher Generationenwechsel», wie Leonie Bolliger es nennt. Sie ist mit 29 Jahren die jüngste der vier Bolliger-Kinder. Nach zehn Jahren Stadtleben und Arbeiten in der Gastronomie ist sie letzten Herbst wieder auf den elter-





Auch wenn der Fokus auf Obstbau, Obstzüchtung und Gemüsebau liegt, hat die Tierhaltung auf dem Biohof Rigi einen wichtigen Stellenwert. Neben Mutterkühen gibt es auf dem Betrieb Mutterschafe, Hühner und eine Handvoll Bienenvölker.

lichen Hof gezogen. Tatsächlich brachte Corona diesen Stein ins Rollen: Das Hamburger Gourmet-Restaurant, in dem sie als Sommelière tätig war, musste pandemiebedingt schließen. Deshalb arbeitete sie auf einem Obstbaubetrieb mit – was letztlich zum Entscheid führte, auf den Biohof Rigi zurückzukehren. «Jetzt mache ich die biodynamische Ausbildung, der Papa ist mein Lehrlingsausbilder und es funktioniert wunderbar», erzählt sie erfreut.

Damit sind die beiden nicht das einzige Eltern-Tochter-Gespann auf dem Hof. Seit diesem Sommer ist auch die zweitälteste Tochter Rosa Bolliger wieder in Hessigkofen, um bei ihrer Mutter die Lehre zur Gemüsegärtnerin zu machen. Dahinter steckt der Plan, gemeinsam mit ihrer Schwester den Hof zu übernehmen. Die 35-Jährige hat Schlosserin gelernt, Innenarchitektur studiert und die letzten Jahre in Basel und Zürich in beiden Berufen gearbeitet. Die Rückkehr auf den Hof sei für sie auch eine politische Entscheidung: «Eine gute Ernährung ist die Basis für ein gesundes Leben. Dazu möchte ich beitragen und auch Aufklärungsarbeit leisten.»

Dass jemand aus der Familie den Betrieb übernimmt, stand lange Zeit nicht im Raum. Auch die älteste Tochter und der Sohn hatten das nicht vor. Doch verschiedene Ideen einer ausserfamiliären Hofübergabe scheiterten. Dies sollte wohl so kommen. Die Töchter sind hoch motiviert, bringen unterschiedliche Fertigkeiten aus ihren bisherigen Berufen mit und haben viele Ideen – Blumen für Strässerle kultivieren etwa

oder Caterings im bereits umgebauten Heustock anbieten. «Ideen haben wir unendlich, die Herausforderung wird sein, zu selektionieren, was realistisch und finanziell tragbar ist», so Rosa Bolliger. Zuerst möchten die Hofnachfolgerinnen aber ankommen und verstehen, was die Eltern in den letzten Jahrzehnten gemacht haben. Klar ist für beide, dass sie auch zukünftig biodynamisch wirtschaften und dass Lehrlinge ausgebildet werden.

Die Eltern freuen sich derweil auf die künftigen Freiräume und sind Veränderungen auf dem Betrieb wohlgesinnt. «Wir werden sicher noch mithelfen, die Verantwortung für den Hof werden wir aber klar abgeben», sagt dazu Regula Bolliger-Flury und erzählt, dass ein Organisationsentwickler den Prozess der Hofübergabe begleitet.

### Neue Apfelsorten in Sicht

Die Nachfolge für die biodynamische Obstzüchtung ist hingegen noch nicht klar. Hier leistet Niklaus Bolliger seit Ende der 1990er-Jahre Pionierarbeit. Sein Ziel sind Sorten, die den hohen Ansprüchen des Marktes genügen und gleichzeitig an die Bedingungen des Bioanbaus angepasst sind. Dabei arbeitet er mit Agroscope, dem FiBL sowie Züchtern aus benachbarten Ländern zusammen. Als Feierabend- und Sonntagsprojekt gestartet, akquirierte der eigens gegründete Verein Poma Cultura 2005 erstmals Stiftungsgelder für die Züchtungsprojekte. Zwei Jahre später konnte der Verein drei Hektaren Land in





Neben ein bis zwei Mitarbeitenden sind auf dem Hof immer zwei bis drei Lernende tätig. Auch den zukünftigen Betriebsleiterinnen ist es ein grosses Anliegen, auf dem Betrieb auszubilden.

unmittelbarer Nähe des Hofes kaufen und so die Grundlage für den Ausbau der Züchtungsarbeit schaffen. «Die Pflanzenzüchtung hat mich schon immer fasziniert, eigentlich wollte ich vor vielen Jahren in die Getreidezüchtung gehen», erzählt Niklaus Bolliger. Inzwischen trägt seine langjährige Arbeit Früchte: Mehrere Sortenkandidaten werden derzeit auf Obstbaubetrieben geprüft, eine Sorte steht kurz vor der europäischen Sortenanmeldung.

#### Vier Motivationen für die Landwirtschaft

«Ich mag es, auf verschiedenen Ebenen tätig zu sein, morgens ein Referat für ein Züchtertreffen vorbereiten, mittags kochen, am Nachmittag den Automotor wechseln und abends die Tiere versorgen», sagt der Züchter und Landwirt. Was motiviert die drei Frauen für die Landwirtschaft? Für Regula Bolliger-Flury ist es wichtig, draussen arbeiten zu können. Es macht sie zufrieden, wenn die Kulturen gelingen und die Kundschaft das schätzt. «Zudem habe ich das Leben auf dem Hof als Möglichkeit gesehen, Beruf und Familie gut miteinander zu verbinden – und nicht nur als Kleinfamilie zusammenzuleben.» Rosa Bolliger freut sich darauf, ihre verschiedenen Interessen und Fähigkeiten einbringen zu können – sei es die körperliche Arbeit draussen, die Pflege der Pflanzen, das Reparieren von Maschinen, gestalterische Tätigkeiten oder der Kontakt mit den Kundinnen und Kunden. Leonie Bolliger geniesst es nach den Jahren in der Gastronomie, dass der Rhythmus in der Landwirtschaft oft von aussen vorgegeben ist: «Wenn zum Beispiel der Traktor nicht schneller fahren darf, damit der Arbeitsgang gelingt, versuche ich, die Ruhe der Welt zu spüren.» Sie mag die Vielseitigkeit der Arbeit und

auch die Tätigkeiten im Hintergrund, wie die Führung des Betriebsbüros, das sie bereits übernommen hat.

Von «Schleichen» ist bei diesem Generationenwechsel eigentlich wenig zu spüren. Es wirkt eher wie ein zielstrebiges Rollen in eine runde Hofzukunft. *Theresa Rebholz*



#### Biohof Rigi, Hessigkofen SO

**Wirtschaftsweise:** Biologisch-dynamisch seit 1985

**Landwirtschaftliche Nutzfläche:** 14,5 ha, davon 3,2 ha Obstbau und -züchtung, 2 ha Gemüsebau mit eigener Jungpflanzenanzucht, 2,5 ha Ackerkulturen, vor allem Getreide, 4 ha Wiesen und Weiden, 2,8 ha Kunstwiesen

**Tierbestand:** 7 Mutterkühe und Nachzucht, 60 Hühner, 20 Mutterschafe und Nachzucht, 8 Bienenvölker

**Vermarktung:** Direktvermarktung; Ackerkulturen über Biofarm

**Arbeitskräfte:** Betriebsleitende, 2–3 Auszubildende Landwirtschaft und Gemüsebau, 1–2 Mitarbeitende

[www.biohof-rigi.ch](http://www.biohof-rigi.ch)

[www.pomaculta.org](http://www.pomaculta.org)





In Montfaucon JU, im Herzen der Freiberge, haben Geneviève und Bernard Froidevaux über dreissig Jahre lang die jurassische Biobewegung mitgeprägt. Heute sind sie pensioniert. Ihr Engagement haben sie an die Tochter Lina weitergegeben. Bilder: Marion Nitsch

## Eine engagierte Familie *erkämpft sich ihre Existenz*

Der Hof Lafleur in Montfaucon JU war einer der ersten, der hofeigenen Biokäse direkt verkaufte. Die Froidevaux vererbten die Leidenschaft an ihre Tochter. Sie führt ein Biorestaurant.

Das Restaurant ist in einer riesigen Scheune aus der Mitte des 19. Jahrhunderts untergebracht. Heute erstrahlt der Raum hell und luftig. Unter dem Gebälk des massiven Dachstocks mit Sichtbalken kostet man Saisongerichte oder Salat mit warmem Ziegenkäse. Alles aus biologisch und lokal produzierten Zutaten, mehrheitlich direkt bei den Produzentinnen und Produzenten eingekauft. Kaum zu glauben, dass hier vor nicht allzu langer Zeit eine kleine Herde wiederkäuender Vertreterinnen des Rätischen Grauviehs untergebracht war, während ihre Besitzer die Milch in der Hofkäserei zu Tête de Moine veredelten.

Die Geschichte dieses Ortes fasst auch die Geschichte der Familie Froidevaux zusammen: Geneviève und Bernard, die Eltern der Gastwirtin, sind heute pensioniert. Von ihrem Bauernhof in Montfaucon JU haben sie die Biofahne hinausgetragen: als Mitbegründer der Biobewegung im Jura und, unter anderem, als Initianten des Marché Bio in Saignelégier, dem ersten Schweizer Biomarkt, vor über dreissig Jahren. Heute hat ihre Tochter Lina das Zepter übernommen und führt eines der wenigen durch Bio-Suisse-zertifizierten Restaurants der Schweiz.

### **Käsen, um zu existieren**

Die Geschichte beginnt in den 1970er-Jahren. Geneviève und Bernard kehren von mehreren Afrikareisen zurück. Dort wurden sie Zeugen von humanitären Katastrophen, die auf die Exzesse der intensiven Landwirtschaft zurückzuführen waren. Bernard ist Sohn eines Paysan-Horloger (Bauer, der in Heimarbeit als Uhrmacher arbeitete). Die Landwirtschaft begeistert ihn, aber es fehlt ihm ein Hof. Geneviève ist auf einem Landwirtschaftsbetrieb aufgewachsen und die beiden stehen kurz





Tochter Lina hat den Betrieb der Eltern auf ihre ganz eigene Art übernommen: Sie führt hier eines der wenigen von Bio Suisse zertifizierten Restaurants der Schweiz. Sie nennt es «In den Farben des Landes».

davor, den elterlichen Betrieb von Geneviève zu übernehmen. «Mit fünf Hektaren, vier Kühen, sechs Rindern und drei Kälbern war die Existenz des Betriebes alles andere als gesichert», erinnert sich Bernard, der in der «Szene» besser unter dem Namen Lafleur bekannt ist. «Wir mussten uns unverzüglich nach einem Nebeneinkommen umsehen.» So beginnen sie, ihre Milch auf dem Hof zu veredeln und stellen zuerst Weichkäse und später Tête de Moine her. Daneben besucht Bernard, der bereits eine Ausbildung im Bereich Administration hinter sich hatte und diplomierter Poststellensekretär war, die Kurse an der Landwirtschaftsschule in Courtemelon. Da er von den Erfahrungen seiner Reisen geprägt war, stellte er die damals gelehrteten Produktionsmethoden in Frage. «Zusammen mit ein paar Kollegen widersetzten wir uns und schwänzten einmal pro Woche einen Nachmittagskurs, um Biohöfe in der Schweiz zu besuchen.»

Bernard Froidevaux ist ein Kind der 1968er-Bewegung, das den jurassischen Unabhängigkeitsgeist mit der Milchflasche eingesogen hat. Der Freigeist beginnt unmittelbar nach der Übernahme des Hofes biologisch zu produzieren, im Selbstlernverfahren und aus Protest. Aber auch weil ihn seit seiner Kindheit eine Intuition verfolgt: «Wenn mein Grossvater es geschafft hat, ohne chemische Hilfsstoffe zu produzieren, weshalb sollte ich das heute nicht auch können?» Die Froidevaux schliessen sich einem Kollektiv von Bioproduzenten an und durch den gegenseitigen Erfahrungsaustausch machen sie Fort-

schritte. «Damals gab es kein einziges technisches Hilfsmittel, lernen konnten wir nur durch Ausprobieren», fährt Geneviève Froidevaux fort. «Zudem hatten wir eher Schwierigkeiten mit dem Absatz als mit der Anbaupraxis», fügt ihr Partner Bernard an. «All unsere Bemühungen waren ökonomisch wertlos. Wir betrieben Biolandbau ohne Vergütung.» So wandte sich das Produzentenpaar dem Direktverkauf zu, um einen besseren Preis für den in der Hofkäserei produzierten Käse und das betriebseigene Fleisch zu erzielen. «Damals gab es keinerlei Vertriebsnetze, alles musste aufgebaut werden. Zuerst besuchten wir Messen und organisierten Liefertouren in den Freibergen, bevor wir schliesslich einen Hofladen eröffneten.»

### Vom Hof zum Restaurant in einer Generation

Daneben engagiert sich der Landwirt leidenschaftlich in der und für die Biobewegung. Er ist Mitbegründer der Genossenschaft Progana und der «Association Jurassienne pour une Agriculture Biologique» in den frühen 1980er-Jahren, der Vereinigung, aus der später Bio Jura hervorging. 1987 ruft er den ersten Marché Bio ins Leben, der seither jährlich über 20 000 Besucherinnen und Besucher an einem Septemberwochenende in die Freiberge lockt. Heute steht seine Tochter Lina auch bei der Organisation des Marché an vorderster Front. «Ich bin schon als Kind in den Biotopf gefallen», schmunzelt die 40-jährige Mutter von drei Kindern. Vor fünf Jahren hat sie ein Restaurant eröffnet, das ausschliesslich Gerichte aus





Bernard Froidevaux kümmert sich nun um den Gemüsegarten, der zum Restaurant seiner Tochter gehört.

biozertifizierten Zutaten auf der Karte führt. Nach der Ausbildung an der Hotelfachschule in Genf und dem Erlernen des Käsehandwerks von ihren Eltern übernimmt Lina im Jahr 2007 den Verkauf des eigenen Käses. Diesen Aufgabenbereich erweitert sie mit der Eröffnung eines Lebensmittelladens mit Regional- und Bioprodukten. Etwas später richtet sie eine Kaffeebar ein und bietet schliesslich Brunchs in der Scheune des elterlichen Hofes an. Im Jahr 2016 verwirklicht sie schliesslich ihren Traum: das Knospe-Restaurant «Aux Couleurs du Terroir», mitten im Dorf Montfaucon. Es wird möglich mittels partizipativer Finanzierung und der Unterstützung der schweizerischen Berghilfe. «Meine Devise ist klar: In der Küche gibt es ausnahmslos Bio und sonst nichts», bekräftigt die anspruchsvolle junge Frau, die offen zugibt, dass die Herausforderung riesig ist. «Bioübergangen sind einen Monat später auf dem Markt als konventionelle. Mein Mitarbeitenden in der Küche tun sich bisweilen schwer mit meiner kompromisslosen Haltung.»

### Den Bruch zwischen zwei Welten vermeiden

Ab 2018 reduzieren die Eltern Froidevaux sukzessive ihre Aktivitäten auf dem Hof, den sie an einen Nachbarn verpachtet haben, der ihre Überzeugungen teilt. Im Jahr 2019 beschliessen sie, die Hofverarbeitung definitiv einzustellen und in den verdienten Ruhestand zu gehen. Das Engagement und die Leidenschaft von Bernard Froidevaux sind allerdings ungebrochen. Gerne teilt er seine Überlegungen zu Geschichte und Zukunft der Bioproduktion in der Schweiz. «Es ist das Verdienst von Bio Suisse, dass der Kern der Biobewegung bewahrt und geschützt werden konnte und dass geordnete Marktverhältnisse bestehen», anerkennt der Direktzahlungskritiker. «Gleichzeitig bremst jedoch die zunehmende Unterstützung von Produzentinnen und Produzenten deren kreatives und

innovatives Potenzial.» Und in einem Ton, der zwischen Besorgnis und Enttäuschung schwankt, fährt er fort: «Man spürt, dass die Biobewegung in zwei Lager gespalten ist. Die beiden Landwirtschaftsabstimmungen haben diese Spaltung auf beunruhigende Weise zutage gefördert.» Jetzt wird der Jurassier gar richtig nostalgisch: «Die Bios von heute sind nicht mehr so idealistisch wie wir Pioniere es waren. Der Wunsch, sich zu engagieren, ist weniger spürbar. Das liegt vor allem daran, dass gewisse Produzentinnen und Produzenten aus Opportunismus zum Biolandbau übergegangen sind, ohne Paradigmenwechsel, und somit unter denselben Problemen leiden wie im konventionellen Anbau.»

Aber Bernard Froidevaux ist auch Philosoph und so schätzt er es, dass der Jura mit 20 Prozent Biobetrieben im Vergleich zu anderen Schweizer Kantonen einen der höchsten Anteile verzeichnet. «Das war vor vierzig Jahren schlicht undenkbar», räumt der Landwirt aus den Freibergen ein und schiebt gleich nach: «Doch die Zeit drängt, wir müssen noch mehr tun. Die Erde stirbt, wir müssen um jeden Preis unsere Gewohnheiten ändern.» Zum Schluss zitiert er Pierre Rabhi, einen seiner Vordenker: «Man kann sein Glück finden, indem man weniger besser macht.» *Claire Muller; Übersetzung: Christine Boner*



#### **Biorestaurant «Aux Couleurs du Terroir», Montfaucon JU**

**Restaurant:** Knospe seit 2016, 50 Sitzplätze, vielfältige Küche exklusiv mit Bioprodukten, Brunch, Degustationen

**Konferenzraum:** Für Seminare, Workshops, Familienanlässe

**Laden:** Regionale Spezialitäten, Kosmetika, Geschenkartikel, Spielsachen

 [www.couleursduterroir.ch](http://www.couleursduterroir.ch)



Kurze Pause für ein Familienfoto auf der Alpe di Neggia: Die Alpsaison hat vor wenigen Tagen begonnen und ist wie immer mit viel Arbeit und unvorhergesehenen Ereignissen verbunden. Vito ist an diesem Tag in Riviera geblieben, wo er mit der Heuernte beschäftigt ist. Bilder: Stefano Spinelli

## La Festuca – *von der Ebene bis zur Alp*

Ein Treffen auf der Alpe di Neggia mit Familie Bortolotti aus Biasca. Sie betreibt seit über 40 Jahren den Hof La Festuca.

Anfangs waren es drei Färsen, doch bald wurde eine vom Zug überfahren. Der Hof La Festuca in Biasca TI hat seinen Ursprung in diesem traurigen Ereignis. Vincenzo Bortolotti erinnert sich noch gut daran. Im Jahr 1973 begann der gelernte Elektromechaniker zusammen mit seiner Frau und einer Freundin, ein paar Tiere zu züchten. Ein neues Leben, das sich fast zufällig ergab, denn Vincenzo war zu jener Zeit vorübergehend stellenlos. Nachdem er einige Erfahrungen auf den Alpen Cava und Piora gesammelt und einen Kurs zur Käseherstellung besucht hatte, widmete er sich der Landwirtschaft und füllte nach und nach seinen Stall, wobei er die meisten Tiere selbst aufzog.

Heute heisst der Betrieb La Festuca und wird von seinen Kindern Vito, mit Partnerin Sara, und Ebe geführt. Gelegentlich helfen auch seine Enkelkinder mit, die noch zur Schule gehen

und die dritte Generation darstellen. Vincenzo, der kurz vor seinem 60. Geburtstag steht, dachte überhaupt nicht an den Generationenwechsel: «Anfangs hatten meine Kinder andere Interessen und ich war bereit, den Hof auf- oder abzugeben», erzählt er. «Ab 2009 änderte sich etwas: Sie begeisterten sich nach und nach für die Arbeit, halfen erst mit, leiteten dann den Betrieb und übernahmen schliesslich den Hof.» Damals war der Betrieb auf eine Person zugeschnitten, die sich um die Tiere, das Land, die Verarbeitung und den Verkauf kümmern musste. «Trotz der Hilfe der Familie schafft man nicht mehr als das, weshalb die 8 Milchkühe, ohne Aufzucht, und die 16 Hektaren Land, die bewirtschaftet wurden, ideal waren», betont Vito.

### Leidenschaft für die Käseherstellung

La Festuca ist seit 1986 mit der Bio-Knospe zertifiziert. Das Gesicht des Betriebs hat sich über die Jahre verändert, nicht aber das Herzstück: die Horn tragenden Milchkühe, die hervorragende Biomilch geben, die direkt auf dem Hof verarbeitet wird. «Ja, auch ich wollte von Anfang an meine Milch selbst verar-





Von oben im Uhrzeigersinn: Vincenzo, der Gründer des Hofes, der auch heute noch aktiv und immer bereit ist, mit anzupacken. Kühe auf der Alpweide in Neggia. Sara beim Melken der Kühe – die Käseproduktion hat hier Tradition. Ebe vor dem Stall auf der Alp.

beiten», erzählt Vincenzo, «zum einen, weil die Käserei meine Leidenschaft ist, zum anderen, weil es schade gewesen wäre, die Milch über den konventionellen Kanal zu verkaufen, da es keine Möglichkeit gab, sie biologisch zu vermarkten.» Vito und Ebe haben den Hof anfangs um viel abgelegenes Land erweitert, das niemand wollte, und bewirtschafteten schliesslich 53 Hektaren zusammen mit zwei Angestellten. «Mittlerweile haben wir die Arbeit jedoch reduziert bzw. rationalisiert und können alles selbst bewirtschaften, nachdem wir 2020 ein Maximum von 75 Stück Vieh erreicht haben», ergänzt Vito.

Das aktuelle Käsesortiment umfasst Büscion, Formaggella und einen Hartkäse (Balma), der mindestens drei Monate lang in einer Grotte in Santa Petronilla reift. Joghurt wird keines mehr hergestellt, aber es gibt Fleisch, Kakis und den Käse der im Gambarogno auf 1400 Meter Höhe gelegenen Alpe di Neggia, wo wir Familie Bortolotti Ende Juni getroffen haben. Dieses Jahr kümmert sich Ebe auch auf der Alp um die Käserei, «sowohl aus Notwendigkeit als auch aus Leidenschaft», wie sie sagt. Wie ihr Vater ist auch sie Käserin. Sara kümmert sich als Hirtin nicht nur um die Milchkühe, sondern auch um die Mutterkühe, unter ihnen Schottische Hochlandrinder. Die Mutterkühe sind nur eine der Neuerungen, die Ebe und Vito eingeführt haben. Sie versuchen auch, das notwendige Futter auf dem Hof zu produzieren und die Wiesen optimal zu nutzen. Selbst die abgelegensten in den Bergen oberhalb von Biasca. Vincenzo, der immer noch beim Heuen und bei anderen

Arbeiten mithilft, liess seinen Kindern freie Hand: Auch wenn er mit den Anpassungen nicht immer einverstanden war, hat er sie stets akzeptiert. «Jetzt, nach all den Erfahrungen, behalten wir bei, was funktioniert und für eine effiziente und ethische Nutzung der Ressourcen in unserem Gebiet sinnvoll ist. Wir versuchen, jegliche Vergeudung zu vermeiden», erklärt Vito.

Auch der Verkauf hat sich weiterentwickelt: Heute erfolgt er über die Genossenschaft Conprobio, zu deren Gründung Vincenzo beigetragen hat, sowie auf Bestellung. Vor allem aber direkt an die Kundschaft mit einem Selbstbedienungskühlschrank in der Käserei in Biasca oder im Sommer im Laden auf der Alp. Zu Beginn der Pandemie war das Interesse an lokalen Produkten so gross, dass die Lagerbestände erstmals bereits im Frühjahr erschöpft waren, wie Ebe erzählt: «Während des Lockdowns kam es zu einer regelrechten Explosion der Nachfrage, sowohl über Conprobio als auch im Direktverkauf.» Die Qualität der Produkte hat zweifellos zu diesem Erfolg beigetragen: Bio Suisse prämierte 2013 den Büscion-Käse und das Kürbisjoghurt mit der «Bio Gourmet Knospe» für herausragende Knospe-Produkte.

### Nutzfläche mit vielen Landschaftselementen

Die landwirtschaftliche Nutzfläche beträgt ohne die gepachtete Alpweide etwa 40 Hektaren und umfasst auch 4,5 Hektaren Kastanienselven, eine Kaki-Plantage und viele Landschaftselemente wie Hochstamm-Obstanlagen und Hecken. All diese Faktoren ermöglichen es Familie Bortolotti, ihre Ideale zu



Es wird langsam Abend auf der Alpe di Neggia – Zeit, die Kühe zu melken. Sara begleitet sie von der Weide zum Stall.

verwirklichen. In den letzten Jahren trug die Familie aktiv zur Förderung des biologischen Landbaus bei, indem sie Lebensmittel auf den Markt brachte, die ohne Pestizide produziert wurden, und auf den Einsatz von Antibiotika verzichtete, wann immer dies möglich war.

Diese Werte, die Vincenzo, Ebe, Vito und Sara im Laufe der Jahre immer verteidigt haben, spiegeln sich auch in der Wahl des Namens wider: «Die Festuca (zu Deutsch Schwingel, A. d. Ü.)», so ist auf der Website zu lesen, «ist eine Pflanze, die sehr gut in das Ökosystem, in dem sie vorkommt, integriert ist und sich für die Nahrungsmittelproduktion in unserer Landwirtschaft eignet. Unser Ziel ist es daher, am Ökosystem, in dem wir leben, teilzuhaben, indem wir dank einer effizienten und nachhaltigen Nutzung der natürlichen Ressourcen Nahrungsmittel erzeugen, ohne dabei die Ethik und den Respekt für die Tiere, mit denen wir arbeiten, die familiäre Komponente mit ihren besonderen Bedürfnissen, die Bezie-

hung zu den Kunden, die Nutzung der Böden, auch jener, die schwer zugänglich sind, die funktionelle Biodiversität und die Diversifizierung der Produktion zu vergessen.»

Diese Innovationen wurden zum Teil am eigenen Leib erfahren, denn am Anfang, so erinnert sich Vincenzo, «fehlten noch die aktuellen Techniken und diejenigen, die biologischen Landbau betrieben, waren Pioniere». Er erinnert sich auch an einige Anekdoten aus dieser Zeit im Zusammenhang mit der Schwierigkeit, ein Knospe-Betrieb zu sein, aber keine Möglichkeit zu haben, die eigenen Produkte unter diesem Qualitätssiegel zu verkaufen. Als er etwa in der Molkerei in Biasca versuchte, seine Biomilch neben der konventionellen Milch anzubieten, antwortete ihm eine Kundin: «Nein, ich möchte keine Biomilch, ich bevorzuge natürliche Milch.» Dies verdeutlicht, dass der Begriff «Bio» damals noch unbekannt war. «Noch vor einigen Jahren waren das Angebot und die Auswahl begrenzt», fügt Ebe hinzu, «aber jetzt ist das anders und wir freuen uns, dass wir dazu beitragen konnten, das Bewusstsein für biologische Produkte und den Biolandbau zu schärfen – das ist für uns selbstverständlich, das ist das Mindeste.» *Elia Stampanoni; Übersetzung: Sonja Wopfner*



Ebe bei der Herstellung von Büscion aus Kuhmilch.



### Hof La Festuca, Biasca TI

**Wirtschaftsweise:** Knospe-Betrieb seit 1986


**Landwirtschaftliche Nutzfläche:** 42 ha (Hügelzone, Bergzone I-IV), davon 4,4 ha Kastanienselven (mit 154 Kastanienbäumen), 44 Hochstamm-Obstbäume, Hecken und Feldgehölze.

**Alpweide:** Alpe di Neggia (42 Normalstösse)

**Tierbestand:** 16 Milchkühe, 10 Ammenkühe, Jungvieh; insgesamt etwa 40 GVE

**Vermarktung:** Direktverkauf, Conprobio, kleine Geschäfte

**Arbeitskräfte:** Ebe und Vito (Leitung), Sara und Vincenzo

 [www.lafestuca.ch](http://www.lafestuca.ch)





Andri Strasser, Maria Coray Strasser und Fredi Strasser (von links) auf ihrem vielfältig blühenden Weingut Stammerberg. Hier kommen ausschliesslich pilzwiderstandsfähige Rebsorten – sogenannte Piwi – in den Boden. Bilder: Marion Nitsch

## Pionier des Biorebbaus im Entschleunigungsmodus

Bald übernimmt Andri Strasser das Bioweingut Stammerberg von seinen Eltern Maria und Fredi. Nach vielen Jahren im Dienst des Biolandbaus freuen sich diese auf weniger hektische Zeiten.

Zum Abschied gibt Fredi Strasser dem Reporter noch eine Flasche Léon Millot mit auf den Heimweg. «Geniessen Sie ihn, es ist eine der letzten Flaschen aus eigener Kelterung», sagt er.

Im nächsten Jahr übernimmt sein Sohn Andri das idyllisch gelegene Bioweingut auf dem Stammerberg. Der 38-Jährige ausgebildete Winzer verzichtet künftig aber auf den eigenen Weinkeller und die Vermarktung von eigenen Flaschen. Er konzentriert sich zusammen mit dem langjährigen Mitarbeiter und weiteren temporären Hilfskräften ganz auf den Rebbau. Die Trauben lieferte er bereits ab letztem Herbst an die Biowinzer Karin und Roland Lenz nach Iselisberg TG.

Dort sind sie in guten Händen. Das mehrfach ausgezeichnete Bioweingut setzt wie die Strassers seit Jahren auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten, auch bekannt als Piwi.

### Jahrzehnte in Lehre, Forschung und Beratung

Vater Fredi wird künftig auf dem Betrieb im zürcherischen Oberstammheim noch zeitweise mithelfen, vornehmlich bei der Bodenpflege, die ihn zeitlebens faszinierte. Mutter Maria Coray zog sich bereits weitgehend aus dem Arbeitsalltag zurück, erzwungen durch eine vor drei Jahren erlittene schwere Erkrankung. Nach der langsamen Genesung entschied sie sich, gar nicht mehr in den Weinkeller zurückzukehren und in Pension zu gehen. Zuvor war sie massgebend für die Kelterung und Pflege der Weine zuständig. Der Schicksalsschlag beschleunigte schliesslich nicht nur die Übergabepläne an die nächste Generation. Fredi Strasser liess sich bei Agroscope frühpensionieren und beendet in diesem Sommer auch die Jobs als Biolandwirtschaftslehrer am Strickhof und bei der biodynamischen Ausbildung in Rheinau.





Naturnah und zugleich modern: Die weit auseinanderstehenden Rebenreihen lassen viel Platz für die natürliche Artenvielfalt. Die Rebstöcke sind mit dichten Netzen geschützt und optimal bewässert.

Nach Jahrzehnten mit langen Arbeitstagen, aufreibenden Projekten und dem parallel dazu aufgebauten Bioweinbaubetrieb stehen die Zeichen bei ihm nun auf Entschleunigung. Und das ist durchaus bemerkenswert für einen, der ein intensives Leben führte und die Entwicklung des Schweizer Biolandbaus in den letzten Jahrzehnten prägte wie nur wenige. Die Etablierung der Piwi-Rebsorten in der Schweiz machte er sich dabei zur Lebensaufgabe.

Aufgewachsen auf einem vielseitigen Bauernhof in Nussbaumen TG, erkannte Fredi Strasser bald, dass es eine Alternative zu den im Rebberg damals versprühten Giften geben muss. Schon während des Studiums an der ETH Zürich organisierte er mit Gleichgesinnten auf eigene Faust Veranstaltungen über den biologischen Landbau. Innerlich sei er immer ein Entwicklungshelfer gewesen, sagt Fredi heute. «Sobald es dann läuft, bin ich an etwas Neuem.» Doch die Spuren bleiben: Er war 1984 der erste offizielle Bioberater im Kanton Zürich, schrieb das erste Lehrmittel zum Thema Biolandbau, organisierte Hunderte von Biokursen, führte erste Biokontrollen durch und organisierte mit Forschenden viele Bioversuche.

1989 konnte er von seinem Vater drei erste Hektaren Rebland in Nussbaumen TG übernehmen, wo er sofort Piwi-Sorten pflanzte. Laufend kamen Flächen dazu, was schliesslich im Kauf des Weingutes Stammerberg vor etwas mehr als zehn Jahren gipfelte. «Die Familie hatte damit endlich ein festes Zuhause gefunden», sagt Fredi Strasser. Zuvor war er mit der

Umstellung des Gutsbetriebs Rheinau auf biologisch-dynamischen Landbau beschäftigt. Es war eine aufopfernde Zeit, vor allem für seine Frau Maria Coray, die sich nicht nur um die vier Kinder kümmern musste, sondern auch um den Rebbaubetrieb. Dort war ihr Mann oft erst am Abend anzutreffen.

### Biodiversität im Rebberg

Das Gras mit blühenden Stauden steht hoch zwischen den ungewohnt weit auseinanderstehenden Rebenreihen. Hecken, Holzhaufen und Wildrosen sowie grosse Steine, wo die Mörtelbiene nisten kann, sind Teil des Systems. Die dicht eingensetzten Reben sind alle mit Bewässerungsschläuchen ausgestattet. Naturnah, aber trotzdem modern und zeitgemäss. Andri Stras-



Geschein heisst der rispenartige Blütenstand der Weinrebe.





Die Rebberge der Familie Strasser liegen hoch über dem zürcherischen Stammertal. An Föhntagen gäb's den Blick von Säntis bis Jungfrau dazu.

ser wird diesen Weg weitergehen, arbeitet aber an der Vereinfachung der Arbeitsabläufe. Bald wird er die auch bei den Piwi-Sorten manchmal notwendigen Biospritzungen mit der Drohne ausführen. «Damit spare ich Zeit und schone den Boden.» Doch es wird nicht nur futuristischer zu- und hergehen. Eher noch ausbauen möchte er nämlich die Biodiversitätsmassnahmen und beispielsweise mehr Nistgelegenheiten für Vögel schaffen.

Mit 63 Jahren schaut Fredi Strasser zufrieden auf sein Leben zurück, in dem sich der Biolandbau in der Schweiz von anfänglich ein paar Hundert wilden Biobauernhöfen zu heute mehr als 7000 lizenzierten Biobetrieben entwickelt habe, mit einer professionell aufgestellten Organisation wie Bio Suisse im Hintergrund. Allerdings vermisse er in der Geschäftsstelle manchmal den innovativen Geist aus alten Tagen. Doch er winkt sogleich ab: «Eigentlich will ich mich nicht mehr an solchen Diskussionen beteiligen.» Trotzdem denkt er gerne an die Zeiten zurück, als er und eine Handvoll Verwegene Organisationen wie die Biogemüsegenossenschaft Terraviva oder die Biomilchvereinigung gründeten. Er habe aber seine Schuldigkeit im Biolandbau getan: «Ich habe etwa 3000 Menschen fundiert im Biolandbau ausgebildet.» Zudem habe er zum Abschluss ein Buch über seinen Bioweinbau geschrieben.

Obwohl er seinem Sohn weiterhin zur Hand gehen wird, will er sich nun künftig vor allem seinen Pferden und gemeinsamen Kutschenausfahrten mit seiner Maria Coray widmen.

David Eppenberger, freier Agrarjournalist



### **Weingut Stammerberg, Oberstammheim ZH**

**Wirtschaftsweise:** Knospe-Betrieb seit 1989, Demeter seit 1998, Delinat seit 2020

**Landwirtschaftliche Nutzfläche:** 8,5 ha Rebbau, 4,5 ha Biodiversität (Projekt mit Birdlife Zürich)

**Rebsorten (ausschliesslich Piwi):** Solaris, Excelsior, Seyval Blanc, Bianca, Léon Millot, Maréchal Foch, Muscat Bleu, Cabernet Jura und diverse Zuchtlinien

**Tierbestand:** 4 Pferde, 30 Schafe für die Beweidung zwischen den Reben

**Vermarktung:** Trauben für Weine der Naturtalente Bio-weine GmbH

**Arbeitskräfte:** Andri Strasser, ein fester Mitarbeiter sowie temporäre Aushilfen, Fredi Strasser, «wenn Not am Mann ist»

[www.stammerberg.ch](http://www.stammerberg.ch)

#### **Literatur**

Fredi Strasser und Franziska Löpfé, Jürg Willmann Fotos (2020). **Pilzresistente Traubensorten. Reben biologisch pflegen, naturreinen Wein geniessen**, Verlag Haupt Bern, 248 Seiten.

[www.stammerberg.ch/shop](http://www.stammerberg.ch/shop)



Eine Familie mit Tatendrang (v.l.): Meili und Ueli Heinrich wie auch ihr Sohn Marcel mit seiner Frau Sabina Heinrich-Tschalèr profitieren gegenseitig vom Erfahrungsschatz. Nach der Hofübergabe zogen die Eltern ins Dorf, was ihnen das Loslösen vom Betrieb erleichterte. Bilder: Marion Nitsch

## Bunter Bergacker und graue Kühe – ein Familienbetrieb im Wandel

Inmitten wilder Bergtäler und steiniger Felder pflanzt die Familie Heinrich Vielfalt an. Für die unzähligen Sorten seltener Bergkartoffeln ist ihr Hof Las Sorts in der ganzen Schweiz bekannt.

Die roten Waggonen der Rhätischen Bahn gleiten über das imposante Landwasserviadukt. Etwas weiter unten schweben Schmetterlinge im lichten Föhrenwald von einer Blume zur nächsten. Eine Landschaft, die Geschichten erzählt – ebenso wie der Hof Las Sorts der Familie Heinrich-Tschalèr, der unweit der eindrücklichen Bahnbrücke an der Hauptstrasse in einer Kurve liegt, etwas ausserhalb des Dorfes Filisur im bündnerischen Albulatal. Obwohl Las Sorts übersetzt Los oder Schicksal bedeutet, hat die Familie immer wieder bewiesen, dass sie die Entwicklung ihres Betriebs nicht dem Zufall überlässt. Den Grundstein für den Bauernhof legen Meili und Ueli

Heinrich im Jahr 1969. Damals sind sie bereits ein Paar, aber noch nicht verheiratet. Das führt zu Problemen beim Stallbau: Einem ledigen Mann will der Kanton das Projekt verwehren und verfügt einen Baustopp. Erst als sie sich verloben, darf der Bau fortgeführt werden. Sie starten mit 15 Hektaren Land, einem Bauernhaus und dem Stall für die Kühe. Anfangs ist das junge Paar mit Baustelle und landwirtschaftlichem Betrieb gefordert: «In Erinnerung bleibt mir, dass ich – nicht lange vor dem Umzug nach Filisur – in der Bäuerinnenschule in Schiers nicht verstehen konnte, warum meine Kolleginnen zwei statt einer Nachttischlampe anfertigten. Die Heirat schien mir weit entfernt und ich war noch nicht gewohnt, für zwei zu denken», schmunzelt Meili Heinrich.

### In kleinen Schritten zum Biohof

Die Inneneinrichtung ist Ehemann Ueli Heinrich denn auch nicht so wichtig. Viel lieber kümmert er sich um seine landwirtschaftlichen Projekte im Acker- und Pflanzenbau. Er führt gemeinsam mit dem Plantahof und der ETH zahlreiche





Als gelernter Forstwart nutzt Marcel Heinrich-Tschalèr heimisches Holz für die Gebäude auf dem Betrieb. Im selbstgebauten Hofladen bietet die Familie die begehrten Bergkartoffeln, Mehl, Fleisch und Obstsaft an. Reichhaltig ist auch die Natur rund um den Hof: Vögel freuen sich über die vielen Hecken.

Sortenversuche durch. Nicht immer stösst er damit bei seiner Frau auf Begeisterung. «Oft stellte er die fruchtbarsten Flächen zur Verfügung», meint Meili Heinrich mit Blick zu ihrem Mann, der verschmitzt lächelt.

Da ihm das Berggetreide besonders am Herzen liegt, gründet er gemeinsam mit einem Tierarzt und anderen Bündner Landwirten die Genossenschaft Gran Alpin. Gestartet mit dem Vorhaben, für den Getreideanbau auf synthetische Pflanzenschutzmittel zu verzichten, steht Gran Alpin heute für Knospe-Berggetreide aus dem Kanton Graubünden. Auch die Rinderzucht hat es ihm angetan, Brown-Swiss-Kühe faszinieren ihn besonders. Die Zucht war damals sehr leistungsorientiert und Heinrichs mussten oft Futter zukaufen. Die Tiere wurden immer grösser und anspruchsvoller, bis eine Alpung mit den Kühen wegen der hohen Anforderungen ans Futter zunehmend schwierig wurde. Mittlerweile weiden Rätisches Grauvieh und Original Braunvieh rund um den Hof. Sie gehören zu Rassen, die sich in der Bergzone zu Hause fühlen.

Im Jahr 1972 kommt Marcel Heinrich als ältester von insgesamt vier Geschwistern zur Welt. Drei von ihnen sind mittlerweile Biobauern. Dass sich praktisch die ganze Familie derart für die Landwirtschaft begeistert, war nicht von Anfang an klar. Marcel Heinrich wird zuerst Forstwart, bevor er nach einem Aufenthalt auf einer Farm in Neuseeland eine zweite Lehre zum Landwirt macht. Vor rund 30 Jahren schlägt der Sohn vor, auf die Knospe umzustellen. Aus heutiger Sicht bewundert er sei-

nen Vater, dass dieser den Wechsel tatsächlich gewagt hat. In den 1980er-Jahren ist Bio noch eine Nische und Vater Ueli Heinrich braucht viel Mut und Überzeugung für diesen Schritt. Die Entscheidung trägt auch Meili Heinrich mit, denn sie stört sich zunehmend am Einsatz von konventionellen Hilfsmitteln.

### Mut für kreative Betriebszweige

Marcel Heinrich-Tschalèr übernimmt 2001 gemeinsam mit seiner Frau Sabina den elterlichen Betrieb. Erst im Jahr 2020 hat Sabina Heinrich-Tschalèr den «Offenen Kurs Bäuerin» abgeschlossen. Das hätte sie schon früher machen sollen, bedauert sie, denn sie habe viel Nützliches gelernt, das ihr in den frühen Jahren als Bäuerin geholfen hätte. Ueli Heinrich hat in der Zeit vor der Hofübergabe mit gesundheitlichen Problemen zu kämpfen, deshalb fällt ihm die körperlich anstrengende Arbeit auf dem Hof zunehmend schwer. Bis zur Pension engagiert er sich als Regionalleiter der Biokontrollen und -kontrollen bei Bioinspecta sowie als Vorstandsmitglied bei Bio Suisse und Bio Grischun.

Kurz nach der Hofübernahme beginnt die junge Familie mit eigenen Projekten, beispielsweise mit dem Anbau von raren Bergkartoffeln. Dank der grossen Sortenvielfalt und der Zusammenarbeit mit der Spitzengastronomie wird die Bergkartoffel für den Hof Las Sorts zum Aushängeschild. Darauf folgt der Stallumbau für die Kühe nach Kag-Freiland-Richtlinien. Zudem pflanzt die Familie über 100 Hochstammbau-



Ein roter Faden zieht sich durch den Betrieb: Auch bei den Hochstamm-bäumen und den Hühnern setzt die Familie auf alte Sorten und Rassen.

me an. Mittlerweile sind die Bäume so gross gewachsen, dass sie genug Obst für die Saftproduktion bieten. «Der Ertrag ist noch nicht gross», erzählt Sabina Heinrich-Tschalèr. Es reiche aber für einige Flaschen Obstsaft, den sie im eigenen Hofladen verkauft. Das Engagement der Familie Heinrich-Tschalèr wird 2016 mit dem Bio-Grischun-Preis geehrt, einer Auszeichnung für besondere Leistungen im Biolandbau. Ein paar Jahre später beginnen sie wiederum ein neues Projekt und starten mit dem Anbau von Bergackerbohnen.

Der Hof Las Sorts ist ein liebevoll geführter Betrieb, der auf Extreme in der Tierhaltung und dem Pflanzenbau verzichtet. Möglichst viel selbst herstellen und vermarkten ist zwar aufwendig, macht den Betrieb dafür unabhängig. Gleichzeitig ist es Marcel Heinrich-Tschalèr wichtig, auch Unternehmer zu sein. Er setzt sich mit dem Markt auseinander und will spüren, wie sich die Anforderungen und Interessen der Verarbeitungsbetriebe wie auch der Konsumentinnen und Konsumenten verändern. Heute denkt er, dass die Knospe gerade beim Thema Boden noch viel mehr machen muss. Es brauche ein Umdenken, um die Böden besser vor Wetterextremen zu schützen, weshalb er sich nun intensiv mit regenerativen Anbaumethoden befasst.

### Unterstützung von der ganzen Familie

Ueli und Meili Heinrich wie auch Marcel und Sabina Heinrich-Tschalèr waren sehr jung bei der Hofübernahme. Beide Paare hatten wenig Erfahrung und immer wieder starke Zweifel. Es war anstrengend und sie seien froh, wussten sie damals nicht, was alles auf sie zukommt. Trotz der Schwierigkeiten halten sich die Eltern seit der Hofübergabe stets zurück und mischen

sich nicht in Entscheidungen ein. Gleichzeitig sind sie da, um zu helfen und Rat zu geben, wenn sie gefragt werden. Es sei wertvoll, wohnen die Eltern immer noch nahe, betonen ihre Nachfolger.

Auf die Frage, was ihnen besonders wichtig ist auf dem Betrieb, lautet die einhellige Antwort: Familie. «Es gibt nichts Schöneres, als mit Kindern einen Hof zu führen», sagt Sabina Heinrich-Tschalèr. Auch jetzt, da ihre drei Töchter ausgezogen sind, kommen sie immer noch regelmässig zu Besuch auf den elterlichen Hof. Keine der Töchter zeige momentan Interesse an einer Betriebsübernahme. Noch sei aber die Hofübergabe weit entfernt, meint Marcel Heinrich-Tschalèr. Wenn er auf seinen eigenen Lebensweg zurückblicke, könne sich da noch viel verändern. *Aline Lüscher*



### Hof Las Sorts, Filisur GR

**Wirtschaftsweise:** Knospe-Betrieb seit 1989, Kag-Freiland  
**Landwirtschaftliche Nutzfläche:** 30 ha, davon 3,8 ha Bergkartoffeln, 1 ha Bergackerbohnen, 1 ha Urdinkel, 0,5 ha Gerste, Kunstwiesen, Waldstaudenroggen, Erbsen, Spargeln  
**Tierbestand:** 14 Mutterkühe mit Kälbern, 2 Pferde, 3 Esel, 30 Hühner, Pfauen

**Vermarktung:** Direktvermarktung, Handel

**Arbeitskräfte:** Betriebsleiterpaar, 2 Lehrlinge, eine Teilzeitan-gestellte und Aushilfen bei Arbeitsspitzen

[www.lasorts.ch](http://www.lasorts.ch)





Beat Waber (links), neben ihm stehend sein Sohn Jean-Daniel und dessen Schwager Théo Grossenbacher (Mitte hinten) haben gemeinsam mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus der Ferme des Sapins ein dynamisches und vielfältiges Hofgut gemacht. Bilder: Marion Nitsch

## Auf der Ferme des Sapins *erblüht der Biolandbau*

Der heute 84-jährige Waadtländer Beat Waber war einer der Ersten, der seit den späten 1950er-Jahren eine andere Art der Landwirtschaft anstrebte. Die Familie führt seinen kreativen Weg fort.

Von seinem Büro im dritten Stock des stattlichen Wohnhauses aus dem Jahr 1853 hat Beat Waber die Ferme des Sapins im Blick. Es ist Mitte Juli und die Kulturen in Colombier-sur-Morges VD entwickeln sich in diesem Sommer wegen der Niederschläge und der kühlen Temperaturen langsam. Darum wird momentan im Obstgarten und in den Gemüsetunnels gearbeitet. Während er liest, schaut Beat Waber immer wieder von seiner Warte zum Fenster hinaus und verfolgt aufmerksam das emsige Treiben auf dem Hof am Fuss des Waadtländer Juras, auf dem er seit 84 Jahren lebt und arbeitet.

Auf dem Schreibtisch liegen aufgeschlagene Fachbücher und -zeitschriften, Zeugen seines ungebrochenen Interesses am – wie er sagt – «agronomischen Fortschritt». Dass die Ferme des Sapins in der Entstehungsgeschichte des Biolandbaus in der Romandie als Referenz gilt, ist ihm zu verdanken. Entschlossen und hartnäckig wagte er es, einen neuen Weg zu beschreiten, der damals alles andere als vorgezeichnet war.

### Berufen für die Bodenqualität

Wir springen zurück in die späten 1950er-Jahre. Beat Waber ist um die zwanzig Jahre alt und arbeitet auf dem elterlichen Familienbetrieb, der damals acht Hektaren umfasst und einige Kühe sowie Pferde beherbergt. Er besucht die Landwirtschaftsschule in Marcellin, die nur wenige Kilometer entfernt liegt, und stellt dank dem neu erworbenen Wissen fest, dass seine Böden unter Humusmangel leiden.

Auf der Suche nach Mitteln und Wegen, diesem Problem entgegenzuwirken, trifft er auf Hans Müller, der eine andere Auffassung der damals verbreiteten landwirtschaftlichen





Bereits in den 1950er-Jahren dachte der Waadtländer Beat Waber als einer der ersten in der Schweiz an ein anderes Landwirtschaftsmodell ohne Chemie. Er folgte seiner Überzeugung trotz der damals harschen Kritik aus Berufs- und Fachkreisen.

Praxis vertritt. Hans Müller, der heute als einer der geistigen Väter des Biolandbaus gilt, gibt zu dieser Zeit zusammen mit seiner Frau Kurse am Ausbildungszentrum in Möschberg BE. Der Berner Politiker, der sich für die Kleinbauern einsetzt, fordert sie auf, ihre Situation zu verbessern, indem sie sich von der gängigen Bewirtschaftungspraxis lossagen und den Fokus auf die Bodenqualität legen. Beat Waber überzeugt dieser Ansatz sofort. «Es fühlte sich an wie eine Berufung. Instinktiv wusste ich, dass dies der Weg war, den ich einschlagen musste.»

So bringt er seinen Vater dazu, fortan auf dem Familienbetrieb keine chemischen Hilfsmittel und insbesondere keine Herbizide mehr zu verwenden. Der Einsatz dieser Mittel steckt damals noch in den Anfängen, beginnt sich aber zunehmend einzubürgern. «Wir haben die angefangenen Düngersäcke mit Ammoniaknitrat und Kalk aufgebraucht und nie wieder welche gekauft», erzählt der 84-Jährige. «Ich erinnere mich gut, wie beunruhigt ich war, als sich meine Hände gelb färbten, während ich als Lehrling die Kulturen meines Lehrmeisters mit Trinitrokresol behandeln musste. Ich habe diese Mittel überhaupt nicht gerne benutzt.»

### Bio, ohne es zu wissen

Auf der Ferme des Sapins setzten sie bereits eine Landwirtschaftspraxis um, die der heutigen Produktion unter den Bio-Suisse-Richtlinien in vielen Punkten sehr nahekommt. «Aber damals sprach niemand von Bio, das Konzept gab es schlicht

noch nicht.» Auf seinem Weg scheut Beat Waber keine Risiken und macht aus seinen Feldern veritable Versuchspartzen. Ganz seiner Intuition folgend, sät er Winterweizen zusammen mit Klee – und es funktioniert. «An den Sonntagnachmittagen organisierte Hans Müller Betriebsführungen, während derer sich motivierte Landwirte über Entdeckungen und Rückschläge austauschen und Unklarheiten besprechen konnten.» Dieser gegenseitige Ansporn motivierte ihn über Jahre hinweg, seinen Weg gegen den Strom fortzusetzen. «Ab den 1960er-Jahren wurde ich von Berufsverbänden, Forschungs- und Beratungszentren kritisiert», erzählt er heute ganz ohne Verbitterung. «Doch ich habe nie aufgegeben.»

Denn Beat Waber möchte die Landwirtschaft voranbringen und zu ihrer Verbesserung beitragen. Als Altruist engagiert er sich nicht nur für sein Wohlergehen, sondern denkt auch an seine Berufskolleginnen und -kollegen. Eine Haltung, die heute auch seinen Sohn Jean-Daniel Waber und dessen Schwager und Betriebspartner Théo Grossenbacher auszeichnet. Letzterer engagiert sich stark beim Pilotprojekt von Marcelin Biodiverger, einem Modell zur Obst- und Gemüseproduktion in einem Mischobstgarten mit Hecken und Gemüsebau.

### Die Anfänge von Progana und von Bio Suisse

Die Vermarktung bleibt lange Zeit eine der grössten Herausforderungen für Beat Waber. «Da es kein Label gab, konnten wir die Besonderheit unserer Produkte auf dem Markt nicht





Getreide, Gemüse, Beeren: Die Produkte werden alle direkt auf dem Bauernhof verkauft.

ausweisen», sagt der pensionierte Landwirt. Aber auch hier zeigte sich: Gemeinsam ist man stärker! «Ich habe mich mit einem meiner damaligen Weggefährten zusammengeschlossen, sodass wir unsere Produktion gemeinsam einer Mühle anbieten konnten. Mit 5 Franken für 100 Kilo Getreide war die ausbezahlte Qualitätsprämie zwar lächerlich, aber ausreichend, um uns Pioniere von damals zu motivieren.»

Bis zu dem Zeitpunkt, als die Biobewegung grösser wurde: «Anfang der 1970er-Jahre war ich an der Gründung der Genossenschaft Provana beteiligt, die uns zu einem Mehrwert für unsere Waren verhalf. Die im weiteren Verlauf zunehmende Strukturierung der Wertschöpfungsketten, die effiziente Mengensteuerung und die Anstrengungen im Marketing liessen die Nachfrage und unsere Bekanntheit und Anerkennung auf dem Markt ansteigen.» Die Fortsetzung der Geschichte ist bekannt: Provana beteiligt sich am Aufbau des Biomarktes in der Romandie und ist eine der Gründerorganisationen von Bio Suisse im Jahr 1981. «Das war ein denkwürdiger Tag», erinnert sich Beat Waber sichtlich gerührt. Nach zwanzig Jahren Pioniertätigkeit als Praktiker und Forscher wurde der Wert unserer Arbeit endlich anerkannt.»

Daneben treiben Beat Wabers Genialität und sein Innovationsgeist weitere Blüten. Inspiriert durch Reisen, Besuche, Fachlektüre und Begegnungen wagt er sich an neue Kulturen wie die Cherrytomate in den 1980er-Jahren. Er legt damit den Grundstein für den Gemüsebau auf der Ferme des Sapins, der heute ein Hauptbetriebszweig ist.

### Die unablässige Suche nach dem Fortschritt

«Es ist kein Jahr vergangen, ohne dass mein Vater eine Neuerung vorschlug», erzählt Jean-Daniel Waber voller Bewunderung. Seit 1995 führt der Sohn den Betrieb zusammen mit seinem Schwager. Neben der Einrichtung eines mobilen Legehennenstalls 1998 haben sich die beiden Betriebsleiter darauf konzentriert, alle Betriebszweige vom Obstgarten über den Getreidebau bis zum geschützten Gemüsebau in den Tunnels zu professionalisieren. «Heute bietet der Betrieb ein Auskommen für zwei Familien, drei Angestellte, mehrere Lernende sowie Praktikantinnen und Praktikanten», zählt Jean-Daniel Waber stolz auf. Gerne erläutert er auch seine

Zukunftsvision für den Betrieb: das Aufgebaute festigen und sich zunehmend von den klassischen Verkaufskanälen lossagen. «Im Jahr 2000 haben wir den Marktverkauf auf dem Hof eingeführt, womit wir einen zunehmenden Anteil unserer Produktion absetzen.»

Neben einem weiteren Projekt, das die Wasserzufuhr betrifft, um den Betrieb für künftige Trockenperioden zu rüsten, lassen Jean-Daniel Waber und Théo Grossenbacher auch Raum für die nächste Generation. Diese richtet sich allmählich ihren Platz auf dem Familienbetrieb ein. «Die Betriebsübergabe ist ein Projekt für sich», weiss Beat Waber. «Welche Projekte, welche Struktur, welche Führung ... Es stehen viele, anspruchsvolle Herausforderungen an.» Doch man darf zuversichtlich sein, dass die Ferme des Sapins dank ihrer Ressourcen die Zukunft meistern wird. *Claire Muller; Übersetzung: Christine Boner*



#### Ferme des Sapins, Colombier-sur-Morges VD

**Wirtschaftsweise:** Knospe-Betrieb seit 1984

**Landwirtschaftliche Nutzfläche:** 22 ha, davon 3 ha Obstbau (Äpfel, Birnen, Beeren), 5 ha Getreide (Weizen und Roggen), 12 ha Naturwiesen, 1 ha Freilandgemüse, 0,3 ha geschützter Gemüseanbau im Folientunnel

**Tierbestand:** 17 Mutterkühe, 800 Legehennen verteilt auf 4 mobile Legehennenställe

**Vermarktung:** Obst, Gemüse, Eier und Fleisch über kurze Vermarktungswege, im Hofladen, auf Märkten und in Lebensmitteläden der Region. Ein Teil des Getreides wird zu Brot und Zopf verarbeitet, der Rest wird an die Mühle geliefert

**Arbeitskräfte:** Die Familien Waber und Grossenbacher, zwei Lernende, zwei Praktikantinnen oder Praktikanten und zwei Ganzjahresangestellte

[www.fermebiolessapins.ch](http://www.fermebiolessapins.ch)

# «Die Knospe wird noch strenger, klarer, ökologischer sein»

Wohin des Weges, Bio Suisse?  
Ein Gespräch zum 40-Jahre-Jubiläum  
mit Präsident Urs Brändli und  
Geschäftsführer Balz Strasser – über  
die nächsten vierzig Jahre.

Urs Brändli und Balz Strasser, Sie wollen einen konventionellen Bauern überzeugen, auf Bio umzustellen. Was sagen Sie ihm?

Balz Strasser: Ich sage ihm einfach, welche Konsequenzen eine Umstellung haben kann – und dass er es aus eigener Überzeugung machen soll. Überreden will ich niemanden.

Urs Brändli: Ja, wenn du jemanden «überschnurrst», wird er bald einmal unglücklich sein und seine Blacken doch spritzen wollen. Mein wichtigstes Argument ist, dass er zweimal profitiert: Er erzielt mehr Wertschöpfung und erhält mehr Wertschätzung.

Bio Suisse steht im Spannungsfeld zwischen der Vision vom Bioland Schweiz und pragmatischer Marktpolitik: Sie muss schauen, dass es ungefähr aufgeht mit Angebot und Nachfrage.

Strasser: Wir haben in den letzten Jahren nie einem Bauern oder einer Bäuerin gesagt, er oder sie dürfe jetzt nicht umstellen. Wir versuchen einfach zu zeigen, wo es Marktpotenzial gibt – und empfehlen vielleicht, mehr auf Beeren zu setzen und weniger auf Milch.

Brändli: Als Verband versuchen wir dafür zu sorgen, dass Angebot und Nachfrage in jedem Produktbereich im Gleichgewicht sind. Ideal ist sogar ein leichter Überhang bei der Nachfrage. Eine Umfrage bei den Biobetrieben von 2018 zeigte deutlich: Am wichtigsten ist für sie, dass sie ihre Produkte zu einem fairen Preis verkaufen können. Vor zehn Jahren haben wir eine

*«Wer auf Bio umstellt,  
profitiert zweimal: Er erzielt  
mehr Wertschöpfung und  
erhält mehr Wertschätzung.»*

*Urs Brändli, Präsident Bio Suisse*

Biooffensive gestartet, um für die Umstellung zu werben, weil die Nachfrage deutlich stärker wuchs als das Angebot. Seither wuchs beides etwa parallel. Sobald aber der Markt nicht mehr zieht oder es eine Umstellwelle gibt, kann das Marktgleichgewicht gefährdet sein.

Wenn Sie nur auf den Markt setzen, können Sie sich aber von der Idee vom Bioland Schweiz verabschieden.

Brändli: In vierzig Jahren wird unsere Land- und Ernährungswirtschaft sehr nachhaltig sein müssen, wenn wir unsere Lebensgrundlagen erhalten wollen. Bio wird einen wichtigen Teil dazu beitragen. Ob das dann alles unter «Bio» läuft oder Bio einfach ein Teil davon ist, überlassen wir den nächsten Generationen.

Strasser: Die Knospe wird noch strenger, klarer, ökologischer sein. Wir stehen ja heute vor verschiedenen Herausforderungen. Ich glaube auch, dass die gesamte Landwirtschaft ökologischer werden wird.

Welche Herausforderungen meinen Sie?

Strasser: Heute werden männliche Küken von Legehennen noch getötet. Wir diskutieren gerade mit der Gesamtbranche, wie wir dort den Ausstieg finden. Und wir versuchen zu definieren, welches Klimaziel wir uns setzen wollen. Da möchten wir spezifische Massnahmen festlegen, auch für die einzelnen Betriebe.

Welche Wünsche haben Sie für die nächsten vierzig Jahre Bio-Knospe?

Brändli: Vor allem einen: dass es in Richtung wahre Kosten geht. Wenn wir unseren Konsum ohne Verbote nachhaltig gestalten wollen, geht das nur über wahre Kosten. Wenn die externen Kosten, die ein Produkt verursacht, Teil des Preises wären, würden konventionelle Produkte teurer. Fleisch würde wohl doppelt so teuer, und es würde weniger gegessen.

Strasser: Mein Wunsch ist, dass Bio verstärkt nicht nur die Ökologie betont, sondern auch das Soziale und die Ökonomie



Präsident Urs Brändli (links) und Geschäftsführer Balz Strasser sind seit 2011



im Sinne einer fairen Wertschöpfung. Dass die Leute wissen: Hinter der Knospe stehen auch soziale Werte.

**Im Abstimmungskampf zu den Agrarinitiativen wurde Bio Suisse vorgeworfen, dass sie auch über Preise spricht – und sich nicht verhält wie eine NGO, die sich nur an Idealen orientiert.**

**Brändli:** Bio Suisse wurde vor vierzig Jahren von Idealisten gegründet. Die Biobauern vermarkteten alles selber oder via Biolädeli und kannten ihre Kundinnen persönlich. Die fast 7500 Biobetriebe von heute sind hingegen darauf angewiesen, dass Coop und Migros ihre Produkte verkaufen, relativ anonym. Durch diese Abhängigkeit von Verarbeitung und Handel erwarten unsere Mitglieder, dass wir uns wie eine Gewerkschaft für ihre Anliegen einsetzen.

**Strasser:** Es gab im Abstimmungskampf leider eine grosse Vermischung zwischen Produzentenpreisen und Margen im Handel. Dass die Biobauern faire und kostendeckende Preise für ihre Produkte bekommen, wünschen sich ja hoffentlich alle. Bio spielt eine sehr wichtige Rolle für die ganze Landwirtschaft in der Schweiz, denn wenn ein Knospe-Preis fair angesetzt ist, beeinflusst das auch die Preisverhandlungen bei anderen Labels. Es sichert die Produzentenpreise auf einem bestimmten Niveau. Die Margen in der Verarbeitung und im Detailhandel sind ein anderes Thema – über die Preisgestaltung in der gesamten Kette müssen wir in Zukunft wohl mehr reden.

**Würden Sie rückblickend anders kommunizieren oder auch etwas anderes beschliessen nach der grossen**

**Empörung von Konsumentinnen und Medien im Frühling?**

**Brändli:** Stimmfreigabe zur Trinkwasserinitiative (TWI) hätte vielleicht weniger Empörung ausgelöst – wobei mir Demeter-Leute sagten, sie hätten auch wegen ihrer Stimmfreigabe empörte Rückmeldungen bekommen. Wir hätten die Parolfassung frühzeitig besser erklären sollen. Aber ich halte unser Nein zur TWI weiterhin für richtig und auch ehrlicher. Ihr Ziel

war ja, die Biolebensmittel mit Direktzahlungen zu verbilligen. Das ist ganz klar der falsche Weg: So würde sich Bio noch mehr in die Abhängigkeit der Politik begeben, und vielleicht würde eine solche Verbilligung auch noch den Foodwaste fördern. Schade ist, dass unser überzeugtes Ja zur Pestizidfrei-Initiative völlig unterging. Aber schauen wir nach vorne: Setzen wir uns in Bern für eine neue Landwirtschafts- und Ernährungspolitik ein, die alle Akteure mitnimmt.

**Im «Kassensturz» kam Ihre Position nicht sehr gut rüber.**

**Brändli:** Ich wollte die TWI nicht schlechtreden, und das war schwierig: Du willst dich verteidigen, aber gleichzeitig das, was dich bedroht, nicht kritisieren. Ich glaube, es ist wichtig, dass wir jetzt einen schlaun Weg finden zwischen dem Idealismus von früher und einer Werterhaltung von Bio als Mainstream von morgen. Viele Idealisten sagen ja, Bio dürfe nie Mainstream werden – aber wie sollen wir denn so zu einem Bioland Schweiz werden? Das ist ein Widerspruch in sich.

**Strasser:** Ich habe vor der Abstimmung schwierige Situationen erlebt: Produzenten, die sich anfeindeten, Konsumentinnen, die nicht mehr im Biohofladen einkaufen wollten.

*«Ich möchte, dass Bio nicht nur die Ökologie betont, sondern auch das Soziale im Sinne einer fairen Wertschöpfungskette.»*

*Balz Strasser, Geschäftsführer Bio Suisse*

Handkehrum kenne ich einige IP-Produzenten, die nun auf Bio umstellen, von denen ich das nie erwartet hätte: weil sie merkten, dass es jetzt wirklich neue Ansätze braucht, etwa beim Pflanzenschutz.

**Zum Schluss noch ein anderes Thema: Wo sehen Sie Forschungsbedarf?**

**Strasser:** Spontan würde ich sagen: überall! Die etablierte Forschung hat viel zu lange nur auf die synthetischen Mittel gesetzt, die Bioforschung blieb marginal. Jetzt, mit den ganzen Möglichkeiten von Drohnen, Robotern und Digitalisierung, fangen grössere Konzerne an, in Methoden zu investieren, die auch für Bio interessant sind. Dann die Sortenzüchtung: Sie braucht dringend mehr Mittel – es ist unglaublich, wie viele kleine Organisationen da um jeden Franken kämpfen müssen.

**Brändli:** Dabei haben konventionelle Betriebe enorm von der Bioforschung profitiert: Wir haben im Abstimmungskampf gehört, dass über die Hälfte der in der Schweiz verwendeten Pflanzenschutzmittel für Bio zugelassen sind, bei den Spezialkulturen noch mehr.

**Strasser:** Ich sehe auch Forschungsbedarf im sozioökonomischen Bereich: bei Absatzmodellen und fairen Handelsbeziehungen.

**Brändli:** Ja. Bio muss ein Vorteil sein für alle Seiten. Für den Bauern muss es sich lohnen, aber auch für die Konsumentin und für die ganze Wertschöpfungskette. Wie finden wir da ein faires System vom Acker bis auf den Teller?

*Interview: Bettina Dyttrich, Redaktorin der Wochenzeitung WOZ.*

*Die WOZ feiert im Herbst ebenfalls den 40. Geburtstag.*



beziehungsweise 2018 an der Spitze von Bio Suisse. Bild: Marion Nitsch

## Bio-Erbesen gesucht!



Zur Ausdehnung unseres Anbaus in den Ackerbau-  
gebieten **Oensingen bis Aarberg** und **Stammheim  
bis Regensdorf** suchen wir für 2022 Knospe-  
Konservenerbsenproduzenten.



### Ihre Voraussetzungen

- ✓ Min. 100 bis max. 300a je Feld (keine Hanglage)
- ✓ Feldzufahrt mit LKW möglich
- ✓ Suisse Garantie zertifiziert, Swiss GAP von Vorteil

### Ihre Vorteile

- ✓ Geringer Einsatz von Hilfsstoffen
- ✓ Sehr gute Vorfrucht für alle Kulturen
- ✓ Kein Ernte- und Transportaufwand
- ✓ Verträge gemäss Branchenvereinbarung VSGP-SCFA
- ✓ Preise sind bereits vor der Aussaat bekannt

## Interessiert?

Kontaktieren Sie uns bis Mitte September 2021:

[stefan.daester@hilcona.com](mailto:stefan.daester@hilcona.com) - 079 657 17 25

demeter

## Eierproduktion / Bruderhahnmast Perspektive für Ihren Betrieb

Wir sind ein nationales Eierhaus mit zwei Standorten in Bern und Märstetten.  
Wir verarbeiten und vermarkten erfolgreich rohe und gekochte Schweizer  
Bio- und Freiland Eier und neu auch Demeter Eier.

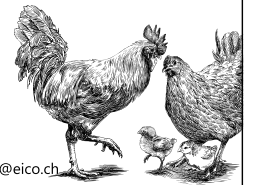
In einem attraktiven Marktumfeld bieten wir Ihnen die Möglichkeit  
zum Einstieg in die Demeter Eierproduktion oder Demeter Bruderhahnmast.

- ✓ Eierübernahme ab Höfen in der ganzen Schweiz
- ✓ Übernahme aus fixen und mobilen Ställen, ab 500 Tiere
- ✓ Verarbeitung & Vermarktung von Bruderhähnen und Althennen
- ✓ Gemeinsame Lösungsfindung für die Bruderhahnmast
- ✓ Demeter Umstellungsbetriebe / Demeter Betriebe
- ✓ Unterstützung in allen Bereichen der Hühnerhaltung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!



EICO, 3008 Bern / 8560 Märstetten, Tel. 058 433 88 00, [eico@eico.ch](mailto:eico@eico.ch)



# BIO Aktuell

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

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-Mail

Datum

Unterschrift

Talon ausschneiden und einsenden an:  
Bio Suisse, Verlag Bioaktuell,  
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel  
Tel. 061 204 66 66  
[verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)

Neue Ernte



- ✓ Stroh und Strohhäcksel
- ✓ Strohwürfel und -krümel
- ✓ Heu und Emd
- ✓ Luzerneheu
- ✓ Luzernewürfel
- ✓ Graswürfel
- ✓ Vollmaispflanzenwürfel
- ✓ Vollmaispflanzensilage
- ✓ Zuckerrübenschnitzel
- ✓ Melasse
- ✓ Getreideflocken (ANIfloc)
- ✓ Weizenkleie

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](http://www.raufutter.ch)



## Sojaernte optimal vorbereiten




Soja gilt als erntereif, wenn die meisten Blätter abgefallen sind, der Wassergehalt der Körner unter 20 Prozent liegt und sie frei in der Hülse liegen und hart sind (wenn die Hülsen rascheln). Jede Wiederbefeuchtung des Bestandes nach

Erreichen der Reife reduziert die Qualität. Im Herbst steigt mit jedem Tag das Risiko, eine feuchte und verschmutzte Ernte einzufahren. Ab Mitte Oktober trocknen die Bestände eher nicht mehr ab. Um Fremdbesatz zu vermeiden, sollte der Mähdrescher vor der Ernte gereinigt werden. Weiter sollten Giftpflanzen wie Nachtschatten oder Stechapfel sowie Durchwuchs-Sonnenblumen vorab händisch vom Feld entfernt werden. Damit die gedroschenen Sojabohnen möglichst rasch in die Sammelstelle gebracht werden können, sollten Drusch- und Liefertermin frühzeitig abgesprochen werden. Dies gilt besonders, wenn Erwärmungsgefahr durch Unkrautbesatz,

grüne Pflanzenteile oder hohe Restfeuchte der Bohnen besteht. *Matthias Klaiss, FiBL*

### Filme zum Sojaanbau

Weitere Tipps zur Sojaernte liefert das Video «Soja richtig dreschen».

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Pflanzenbau > Ackerbau > Körnerleguminosen > Biosoja > Filme zum Sojaanbau

### Beratung Ackerbau

→ [matthias.klaiss@fibl.org](mailto:matthias.klaiss@fibl.org)  
Tel. 062 865 72 08



## Melasse in Bioqualität verfüttern



Melasse wird in vielen Mischfuttern als Staubbinder, Presshilfsstoff und Geschmacksverbesserer verwendet. In der Vergangenheit wurden in der Schweiz nur geringe Mengen Zuckerrübenme-

lasse in Bioqualität produziert, weshalb der Einsatz von Melasse aus konventioneller Produktion in der Nutztierfütterung auf Biobetrieben gemäss Bioverordnung erlaubt war. Inzwischen fallen in der Schweiz ausreichende Mengen Biomelasse in Knospe-Qualität aus der Zuckerrübenverarbeitung an, wodurch die Verwendung konventioneller Melasse in der Biofütterung nicht mehr zulässig ist. In den Futtermühlen wird die Knospe-Melasse bereits eingesetzt, aber auch Lohn- und Selbstmischer müssen dies umsetzen. Um auf Nummer sicher zu gehen, dass auf dem eigenen Betrieb keine konventionelle Melasse im Futter

landet, lohnt es sich für Landwirtinnen und Landwirte, die Qualität der verwendeten Melasse beim Lohnmischer zu prüfen. Selbstmischer müssen sicherstellen, dass sie Knospe-Melasse zukaufen. *Marie Dittmann, FiBL*

### FiBL-Futtermittelteam

→ [marie.dittmann@fibl.org](mailto:marie.dittmann@fibl.org)  
Tel. 062 865 63 95



## Apfelbäume vor der Ernte behandeln




Die rekordfeuchte Witterung im Sommer bot Pilzkrankheiten viel Gelegenheit, Obstbäume zu befallen. Nachdem Schorf sogar bei schorffresistenten Sorten vermehrt aufgetreten ist, muss nun mit

einem verstärkten Befall durch Marssonina und Regenflecken gerechnet werden. Besonders anfällige Sorten in Nieder- und Hochstammanlagen und Bäume mit schon sichtbarem Befall können jetzt noch mit Myco-Sin gegen eine weitere Ausbreitung von Marssonina geschützt werden. Vor allem bei den spät zu erntenden und daher anfälligen Lagersorten gilt es, Fruchtverschmutzungen durch die Regenfleckenkrankheit zu verhindern. Kaliumbikarbonatpräparate bieten durch Behandlungen alle acht bis zwölf Tage bis acht Tage vor der Ernte Abhilfe. Auch zwischen den Erntegängen kann eine Behandlung sinnvoll sein. Eine schnelle

Kühlung nach der Ernte hilft, die Lagerdauer erheblich zu verlängern und Lagerfäule vorzubeugen. *Thierry Suard, FiBL*

### Pflanzenschutz im Bioobstbau

Bulletins liefern regelmässig Informationen.

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Pflanzenbau > Obstbau > Pflanzenschutz > Obstbulletins

### Beratung Obstbau

→ [thierry.suard@fibl.org](mailto:thierry.suard@fibl.org)  
Tel. 062 865 63 78



## Vorbereitet? Ab 2022 nur noch Schweizer Knospe-Futter für Wiederkäuer

Ab dem 1. Januar 2022 müssen alle Wiederkäuer auf Knospe-Betrieben mit 100 Prozent Schweizer Knospe-Futter gefüttert werden. Dies hat die Delegiertenversammlung im Frühling 2018 beschlossen. Dasselbe gilt für Hilfsstoff-Knospe-Kraftfutter. Das heisst, dass praktisch kein Soja mehr in Milchviehfutter eingesetzt werden kann, da davon nur sehr wenig in der Schweiz angebaut wird. Der Einsatz von importierter Bioluzerne, als Beispiel, wird ebenfalls nicht mehr möglich sein.

Die Verschärfung der Richtlinie bedeutet, dass Knospe-Betriebe den Fokus stärker auf die standortangepasste Tierzucht setzen müssen. Zudem sollen Biolandwirtinnen und -landwirte für die Fleisch- und Milchproduktion nur noch Tiere in Art und Zahl halten, die mit (eigenem) lokalem Futter und möglichst wenig bis keinem Ergänzungsfutter versorgt werden können. Einige Betriebe haben punkto Futterbau sicher noch Optimierungspotenzial. Ebenfalls kann mit einem effizienten Weidesystem bessere Futterqualität erreicht und der Ertrag beträchtlich gesteigert werden.

Knospe-Betriebe, die auf zugekauftes Grundfutter angewiesen sind, sollten sich einen nahe gelegenen Knospe-Partnerbetrieb suchen. Der Zukauf von Händlern ist möglich, sofern diese von Bio Suisse lizenziert sind (Link unten).



Futterbestimmungen für Wiederkäuer ändern.

Weiter wird ab 2022 die Kraftfutterlimite von 10 auf maximal 5 Prozent reduziert. Betriebe mit Hochleistungsmilchkühen sollten daher ihre Zuchtstrategie überdenken. Betriebe mit Energiemanko dürfen noch maximal 5 Prozent Getrei-

dekomponenten einsetzen. Futtergetreide ist in Schweizer Knospe-Qualität ausreichend verfügbar. Hingegen sind Hochproteinkonzentrate aus Schweizer Anbau knapp. Der künftige Verzicht auf Soja im Milchviehkraftfutter wird damit sehr wahrscheinlich. Betroffene Betriebe sollten daher die Energiezufuhr nach unten korrigieren, damit die Kühe keinen Energieüberschuss haben und nicht verfetten. Für die meisten bedeutet das, den Maisanteil senken zu müssen.

Erklärtes Ziel für jeden Knospe-Betrieb sollte sein: die Zucht einer dem Standort angepassten Milchkuh, die mit wenig oder keinem Kraftfutter gesund bleibt. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

Lizenzierte Futterhändler direkt bei Easy-Cert, Ecocert IMOSwiss und Procert abfragen (Bio-Suisse-Website); weitere Anbieter von Biofuttermitteln finden sich auf Biomondo:

[partner.bio-suisse.ch](https://partner.bio-suisse.ch) >

Verarbeiter & Händler > Zertifikatsabfrage

[biomondo.ch](https://biomondo.ch) > Suche: «Futtermittel»

→ Beatrice Scheurer, Landwirtschaft  
beatrice.scheurer@bio-suisse.ch

Tel. 061 204 66 18

## Erster Probio-Arbeitskreis zu einheimischen Wildpflanzen trifft sich

Anfang 2020 gründeten zwölf Deutschschweizer Biogärtnerinnen und -gärtner auf Initiative von Bioterra den ersten Probio-Arbeitskreis «Produktion einheimische Wildpflanzen und -samen». Dieser widmet sich Fragen zur Saatgutbeschaffung, Kultivierung und Vermarktung heimischer Wildgewächse. Die von Mona Thomi (Aloha Gärten) moderierten Treffen für den Praxisaustausch finden jeweils bei einem Mitglied des Arbeitskreises statt. Gastgeberin der ers-

ten Ausgabe am 5. Juli 2021 zum Thema «Einkreuzungen bei Wildpflanzen» war Veronika Kraus von der Wildstaudengärtnerei Stift Höfli in Nussbaumen TG. «Dass ich so viele Expertinnen und Experten gleichzeitig auf unserem Betrieb empfangen darf, ist selten», freute sie sich. Für zusätzliches Fachwissen sorgte Botaniker Adrian Möhl von Info Flora. Gemäss den Bio-Suisse-Richtlinien gelten Wildpflanzen als züchterisch nicht bearbeitete, heimische Gewächse. Bei

der Kultivierung in einer Gärtnerei mit Zierpflanzen besteht jedoch das Risiko nicht erkennbarer Einkreuzungen zwischen wilden und gezüchteten Pflanzen. Etwas, das die Biogärtnerinnen und -gärtner verunsichert und das sie unbedingt vermeiden möchten. Antworten dazu gab es von den Kolleginnen und Kollegen sowie von Botaniker Adrian Möhl, der zudem relativierte: Der Biodiversitätsverlust durch Versiegelung, intensive Landwirtschaft und Klimawandel sowie die Gefahr der genetischen Verarmung im Betrieb seien das grösste Problem. Entsprechend gab es noch Tipps zur genetischen Auffrischung der Mutterpflanzen.

Wildpflanzenproduktion und Botanik, darin waren sich alle einig, müssen Hand in Hand gehen. Eine weitere Zusammenarbeit mit Info Flora sei daher wünschenswert. Thema des nächsten Treffens im Herbst ist die Saatgutbeschaffung. *Léa Sommer, Bio Suisse*



«Einkreuzungen bei Wildpflanzen» hiess das Thema des Tages im thurgauischen Nussbaumen.

[probio.bioaktuell.ch](https://probio.bioaktuell.ch)

[www.infoflora.ch](https://www.infoflora.ch)



## Schub für Milchprodukte

Bio Suisse hat in den Monaten April und Mai 2021 im Rahmen der neuen Kampagne «Bio vom Feld bis auf den Teller» gezielt für Biomilchprodukte geworben. Mit Erfolg: Gegenüber 2019 stieg der Detailhandelsabsatz in dieser Periode um gut 18 Prozent (Käse + 28 %, Trinkmilch + 15 %, Joghurt + 7 %). Ein Vergleich mit dem Jahr 2020 ist aufgrund der starken Nachfrage während des Corona-Lockdowns wenig aussagekräftig. Die Kampagne umfasste zwei sympathische Kurzfilme und eine Faktenseite, die den Konsumentinnen und Konsumenten die Vorteile von Knospe-Milchprodukten aufzeigten. Geworben wurde in den Onlinemedien, auf Social Media, in der Einkaufsapp «Bring!» und im Swissmilk-Newsletter. Die verschiedenen Werbebanner wurden insgesamt 9,2 Millionen Mal eingeblendet und 55 000-mal angeklickt. *Andreas Bisig, Bio Suisse*



Mit erfolgreicher Kampagne Absatz gesteigert.

## Neuer Vorsitz FG Eier

Der 52-jährige Thurgauer Sepp Rüegg hat die Leitung der Fachgruppe Eier von Peter Lüscher übernommen. Der eidgenössisch diplomierte Geflügelmeister befasst sich seit der Gründung seines Betriebs Gallipor 1997 mit Biojung- und -legehennen und hat sich mehrfach an der Ausarbeitung und Weiterentwicklung der Bio-Suisse-Richtlinien beteiligt. Er möchte den Fokus auf die Junghahnmast und den Bioeiermarkt legen. *schu*



Sepp Rüegg

# Viele bereiten Fleisch auf



Einer von 1500 Fleischaufbereitern und -vermarktern: der Biohof Lützelsee in Hombrechtikon ZH.

## Direktvermarktung

Rund 1500 Knospe-Betriebe bereiten Fleisch oder Fleischerzeugnisse für die Direktvermarktung auf. Dies zeigt eine neue Auswertung. Das Schlachten, Zerlegen und Verarbeiten wird meist von einem Lohnverarbeiter übernommen. In den Daten erfasst sind derzeit rund 550 verschiedene Lohnverarbeiter. Diese Zahl ist erfreulich, denn die dezentrale Schlachtung ist Bio Suisse ein Anliegen.

Früchte und Gemüse werden von über 800 Betrieben aufbereitet. Auch Most erfreut sich grosser Beliebtheit. Eier bieten gut 600 Betriebe an. Milch, Käse und Milchprodukte kommen von 400, Mehle, Kerne und Körner von fast ebenso vielen Direktvermarktern. Honig und andere Bienenprodukte stammen von 200 Imkerinnen und Imkern. Eine grosse Auswahl verschiedener Weine wird von mindestens 150 Bio-Suisse-Mitgliedern aufbereitet. Fast so viele Betriebe bieten zudem andere alkoholische Getränke wie Spirituosen an. Biere ab Hof gibt es hingegen noch praktisch keine. Bei den Pilzen, Sprossen, Fischen, Nüssen, Blumen und Christbäumen sowie in der Wildsammlung sind nur sehr wenige direktvermarktende Biobetriebe aktiv. Auf mangelnde Nachfrage dürfte die geringe Anzahl nicht hindeuten, eher auf betriebliche Umstände. In der Hofverarbeitung haben – wenig überraschend – Konfitüren und Sirupe sowie Teig- und Backwaren die Nase vorn. Oft aufgelistet sind auch Pasta- und Salatsaucen sowie Gewürze. Luft nach oben gibt es bei vegetarischen Zubereitungen wie Brotaufstrichen, Tofu- und anderen Pflanzen-

proteinprodukten und auch bei den Glacen. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

## Rind/Kuh

Der Biorindfleischmarkt ist von einer hohen Nachfrage nach Hackfleisch geprägt, die Produktkategorie Biohackfleisch macht mit rund 60 Prozent über die gesamte Biofleischmenge gesehen den Löwenanteil aus. Auch im ersten Halbjahr 2021 lag die Nachfrage nach Hackfleisch auf einem hohen Niveau. Dies wiederum widerspiegelt sich in der Nachfrage nach Biokuhfleisch. Das Angebot an Biokühen konnte die Nachfrage im ersten Halbjahr bei Weitem nicht decken. Zu einer Verschärfung der Situation führte einerseits, dass tendenziell weniger Tiere geschlachtet wurden aufgrund des allgemeinen Mehrbedarfes an Biokühen durch die neuen Richtlinien im Bereich Remontierung. Andererseits wurde die Nachfrage nach Biofleisch durch die Pandemie angekurbelt und war ausserordentlich hoch. Dies zeigt sich auch in den Preisen. Diese liegen für Kuhfleisch auf einem Höchstniveau und erreichten im Frühling die 10-Franken-Marke. Da das Angebot an Biokühen stark begrenzt ist, werden dementsprechend Preise an Viehmärkten regelmässig überzahlt, was zu Unmut seitens Abnehmer führt. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

## Alle Marktinfos

Richtpreise, Preisempfehlungen und mehr: [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Markt

# 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 franco Hof
- abholung ab Geisbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexinetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

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

## agrisano

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



**Für die Landwirtschaft!**  
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Agrisano | Tel. 056 461 71 11 | www.agrisano.ch



## Grundfutteraufnahme erhöhen - Kraftfutter reduzieren

Das ständige Futterschieben erhöht nachweislich die Raufutteraufnahme. Speziell rangniedrige Tiere und Kühe in der Startphase profitieren und danken es mit besserer Gesundheit, Fruchtbarkeit und Produktion. Überzeuge Dich selbst und teste den Lely Juno auf Deinem Betrieb.

Lely Center Härkingen  
032 531 5353, [info@sui.lelycenter.com](mailto:info@sui.lelycenter.com)



**Bio Elterntiere**  
**Bio Aufzucht**  
**Bio Legehennenhaltung**

hosberg AG, Neuhofstrasse 12, 8630 Rüti  
Tel 055 251 00 20, [www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)

**hosberg**  
Bio aus Leidenschaft



  
**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte  
Ihr Partner für Bio-Futter

## NEU: Leckeimer mit Knoblauch für Aufzucht und Mast

Der Knoblauchgeruch  
hilft, lästige Fliegen,  
Mücken und Bremsen  
von Rindern, Schafen und  
Ziegen fernzuhalten.




Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, 031 754 50 00  
[www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch), [mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch)



## FiBL-Weine prämiert

Am Schweizer Bioweinpreis 2021 wurden zwei FiBL-Weine mit dem ersten Platz ausgezeichnet. In der Kategorie Cuvée rot überzeugte der Gamay Reichensteiner Spätlese 2018. Die Kategorie Cuvée weiss gewann der Fricktaler Les Blancs 2019, eine Assemblage aus vier neuen robusten Rebsorten. Damit punktet dieser Weisswein nicht nur im Gaumen: Robuste Rebsorten brauchen nur noch ein Minimum an Pflanzenschutzmitteln. Verliehen wurde der Schweizer Weinpreis gemeinsam vom Magazin Vinum, von Bio Suisse und der Organisation Bio-Vino.

Wer selbstständig einen Weiss- und Rotwein keltern will, kann dies unter der Leitung von Andreas Tuchschnid lernen. Ein neuer Kelterkurs im FiBL-Weingut startet am 30. September. *lua*


-  [www.vinum.eu](http://www.vinum.eu) > Events > Awards
-  [weingut.fibl.org](http://weingut.fibl.org)
-  [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda > Kelterkurs 2021



Der Kellermeister Andreas Tuchschnid präsentiert die beiden FiBL-Siegerweine.

## Living Labs vernetzt

Das European Network of Living Labs (ENOLL) ist das grösste internationale Netzwerk von Living Labs. Das FiBL ist seit diesem Jahr Mitglied. Mit Living Labs wird in realer Umgebung geforscht, um neue Methoden oder Produkte zu entwickeln. Das FiBL arbeitet bereits seit mehr als 40 Jahren eng mit innovativen und experimentierfreudigen Landwirtinnen und Landwirten zusammen und führt jährlich mehr als 200 Versuche auf Praxisbetrieben durch. *lua*

-  [www.enoll.org](http://www.enoll.org)

## Leguminosenwissen


Eine neue Wissensplattform für Leguminosen ist online. Der «Legume Hub» ermöglicht den Wissensaustausch zu Eiweisspflanzen – vom Anbau über Verarbeitung bis hin zum Konsum. Die Plattform ist für alle Interessierten offen. Sie wurde im Rahmen des EU-Projekts «Legumes Translated» aufgebaut, an dem das FiBL beteiligt ist. *lua*

-  [www.legumehub.eu](http://www.legumehub.eu)



## Kooperation mit Agridea

Den Vertrieb von gedruckten Publikationen wie Merkblätter oder Faktenblätter hat das FiBL an die Agridea übergeben. Dank dieser Kooperation werden biospezifische Themen für eine breitere Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Per sofort können die gedruckten Publikationen des FiBL über den Online-Shop der Agridea bezogen werden. *lua*

-  [url.agridea.ch/publikationen](http://url.agridea.ch/publikationen)



## Neue Departementsleiterinnen am FiBL

Mit Barbara Früh und Bernadette Oehen übernehmen zwei Frauen ab 1. Oktober 2021 die Co-Leitung des FiBL-Departements für Beratung, Bildung und Kommunikation. Seit 2002 arbeitet Barbara Früh als Beraterin und Forscherin am FiBL im Bereich Tierhaltung und Fütterung. Sie wechselt von ihrer aktuellen Stelle als Co-Gruppenleiterin Tierhaltung und Tierzucht und stellvertretende Departementsleiterin der Nutztierwissenschaften in die neue Funktion. Ihr ist es ein grosses Anliegen, Know-how aus wissenschaftlichen Projekten für Beratung und Wissenstransfer zu nutzen. Bernadette Oehen arbeitet ebenfalls seit 2002 am FiBL und leitet aktuell

die Gruppe Lebensmittel und Konsum. Zudem ist sie Co-Leiterin ad interim für das Departement Sozioökonomie. In ihrer neuen Position wird sie einen Schwerpunkt auf die Weiterentwicklung von Lehre und Bildung für den Biolandbau und die Lebensmittelproduktion legen. Die beiden erfahrenen Mitarbeiterinnen übernehmen die Departementsleitung von Robert Obrist, der das Institut im Juni nach über 20 Jahren auf eigenen Wunsch verlassen hat. *lua*

- [barbara.frueh@fibl.org](mailto:barbara.frueh@fibl.org)  
Tel. 062 865 72 18
- [bernadette.oehen@fibl.org](mailto:bernadette.oehen@fibl.org)  
Tel. 062 865 72 12



Bernadette Oehen und Barbara Früh.

# Agenda

Bitte informieren Sie sich online über allfällige kurzfristige Kursänderungen.

Wir veröffentlichen gerne Ihre Termine unter [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda. Auskunft erhalten Sie beim FiBL-Kurssekretariat. [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org). Ein Auszug aus der Online-Agenda wird hier gedruckt veröffentlicht, aus Platzgründen muss die Redaktion eine Auswahl vornehmen.

## Weiterbildung

### Einführungskurs Biolandbau

**Veranstalter**  
Strickhof, LZSG und Arenenberg

**Kursprogramm**  
Einführungstag 1 (Pflichttag):  
Ziele des Biolandbaus,  
Organisationen, Markt, Grundsätze,  
Einführung in Pflanzenproduktion  
DO 28. Okt., Strickhof Lindau ZH

Einführungstag 2 (Pflichttag):  
Richtlinien, Kontrolle, Einführung  
in Tierhaltung, Verarbeitung  
DO 4. Nov., BBZ Arenenberg,  
Tänikon TG

Kurstag 3: Bodenfruchtbarkeit  
und Pflanzenernährung,  
Schwerpunkt Ackerbau  
DO 11. Nov., BBZ Arenenberg,  
Salenstein TG

Kurstag 4: Ackerbau,  
Schwerpunkt Unkrautregulierung  
DO 18. Nov., Strickhof Lindau ZH

Kurstag 5: Tierhaltung: Geflügel  
und Schweine  
DO 25. Nov., BBZ Arenenberg,  
Salenstein TG

Kurstag 6: Wiederkäuer: Haltung,  
Fütterung, Gesundheit  
DO 2. Dez., LZSG Flawil SG

Kurstag 7: Direktvermarktung  
und Hofverarbeitung  
DO 9. Dez., LZSG Flawil SG

Kurstag 8: Futterbau, Hochstamm-  
obst, Biodiversität  
DO 26. Nov., LZSG Flawil SG

**Information**  
[www.arenenberg.ch](http://www.arenenberg.ch)  
[www.lzsg.ch](http://www.lzsg.ch)  
[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

**Anmeldung**  
Kurssekretariat BBZ Arenenberg  
[www.bbz-arenenberg.ch](http://www.bbz-arenenberg.ch)  
[kurse.landwirtschaft@tg.ch](mailto:kurse.landwirtschaft@tg.ch)  
Tel. 058 345 85 00  
Anmeldefrist:  
24. Sept. 2021

## Tierhaltung, Tiergesundheit

### Phytotherapie, Hausmittel im Stall

Phytotherapie und pflanzliche Hausmittel im Stall: Mehr als 1500 traditionelle bäuerliche Rezepturen pflanzlicher Hausmittel sind für Nutztiere erfasst. Sie erhalten einen Überblick über rund ein Dutzend Arzneipflanzen und deren Einsatzgebiete bei Nutztieren.

**Wann und wo**  
DI 12. Oktober 2021  
FiBL, Frick AG

**Leitung**  
Michael Walkenhorst  
[michael.walkenhorst@fibl.org](mailto:michael.walkenhorst@fibl.org)

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat, [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda  
[anmeldeservice.fibl.org](http://anmeldeservice.fibl.org)

### Milchviehtagung

Stallbau- und Kuhsignal-Experte Christian Manser präsentiert Optimierungsmöglichkeiten in Milchviehställen. Ziel der Tagung ist, dass die Teilnehmenden mit möglichst einfachen Massnahmen ihre Ställe optimieren und so die Tiergesundheit steigern können.

**Wann und wo**  
FR 29. Oktober 2021,  
9–15 Uhr  
Grangeneuve Landwirtschaftliches  
Institut, Grangeneuve FR

**Veranstalter**  
Eva Fürst, Inforama Rütli

**Information, Anmeldung**  
Grangeneuve  
[IAG\\_CCA\\_FCA@fr.ch](mailto:IAG_CCA_FCA@fr.ch)  
Tel. 026 305 58 00  
[www.grangeneuve-conseil.ch](http://www.grangeneuve-conseil.ch)  
Anmeldefrist: 11. Oktober 2021

### Homöopathie, Grundkurs

Grundkurs «Handbuch zur homöopathischen Stallapotheke»

**Wo**  
Strickhof Wülflingen, Winterthur

Kurstag 1: Tiergesundheit;  
Einführung in die Homöopathie;  
Verletzungsmittel  
DO 18. November 2021

Kurstag 2: Fiebermittel; Tierbeobachtung;  
Akut, chronisch, Verlauf;

Atemwegserkrankungen  
DO 2. Dezember 2021

Kurstag 3: Anwendung der  
Arzneien; Krankheiten rund um die  
Geburt; Kälberkrankheiten  
DO 16. Dezember 2021

Kurstag 4: Wie arbeitet der  
homöopathische Tierarzt; kleine  
und grosse Homöopathie;  
Mastitis; Grenzen der Selbst-  
behandlung  
DO 6. Januar 2022

**Auskunft**  
Karoline Schweingruber  
[karoline.schweingruber@strickhof.ch](mailto:karoline.schweingruber@strickhof.ch)  
Tel. 058 105 98 18

**Anmeldung**  
Kurssekretariat Strickhof  
[kurse@strickhof.ch](mailto:kurse@strickhof.ch)  
Tel. 058 105 98 00  
[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)  
Anmeldefrist: 4. November 2021

## Gemüsebau

### Erfahrungsaustausch Bio- gemüsebau

Aktuelle Themen aus Forschung,  
Beratung und Praxis für den  
Biogemüsebau. Durchführung in  
Grangeneuve und als Online-  
veranstaltung.

**IN GRANGENEUVE FR**   
DI 14. September 2021  
Grangeneuve Landwirtschaftliches  
Institut, mit Besichtigung von  
Praxisbetrieben

**ONLINE-VERANSTALTUNG**  
Dreiteilige Online-Veranstaltung  
DO 18. Nov., DO 25. Nov.,  
DO 2. Dez. 2021  
Jeweils 16–18 Uhr

**Auskunft, Leitung**  
Anja Vieweger, FiBL  
[anja.vieweger@fibl.org](mailto:anja.vieweger@fibl.org)

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat  
[kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda  
[anmeldeservice.fibl.org](http://anmeldeservice.fibl.org)

## Verarbeitung, Vermarktung

### Fermentieren

**KURS FÜR BIOHÖFE UND  
GENUSSHANDWERKER/INNEN**  
Im Rahmen der Genusswoche  
(siehe unten) lanciert Bio Zug  
Anlässe zu «Genuss im Glas». Die  
traditionelle Fermentierung  
eröffnet hier spannende Möglich-  
keiten, regionale Vielfalt haltbar  
zu machen. Der Kurs bietet  
Anleitung zum Fermentieren, für

Degustationen sowie Tipps zur  
Biokontrolle und zu Deklarations-  
anforderungen.

**Wann und wo**  
DO 16. September 2021  
Biohof Zug

**Leitung**  
Sigrid Alexander  
[sigrid.alexander@fibl.org](mailto:sigrid.alexander@fibl.org)

**Anmeldung**  
FiBL-Kurssekretariat  
[kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda  
[anmeldeservice.fibl.org](http://anmeldeservice.fibl.org)

## Schweinefett

Mangel an Schweinefett – Lösungs-  
ansätze aus der Praxis:  
Bioschweinespeck ist Mangelware,  
so haben auch Lohnverarbeiter  
grosse Mühe, an das weisse Gold  
zu kommen. Wie Direktvermarkter  
diesem Problem begegnen  
können, zeigt Cäsar Bürgi,  
Vorsitzender der Fachgruppe  
Fleisch, auf dem eigenen Betrieb:  
Am Fachanlass stellt er seine  
Hausschweine vor und präsentiert  
Bratwürste ohne Schweinefett,  
die sich seit Jahren gut verkaufen.  
Was man bei der Produktion  
beachten muss, ob dies Lösungs-  
ansätze «zum Nachmachen» sind  
und welche anderen Wege es  
gibt, wird vor Ort gemeinsam  
diskutiert.

**Wann und wo**  
MO 20. Sept. 2021, 16–19 Uhr  
Silberdistel, Obere Wies 242,  
Holderbank SO

**Veranstalter**  
Bio Suisse

**Information, Anmeldung**  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda  
Michèle Hüerner, Bio Suisse  
[michele.huerner@bio-suisse.ch](mailto:michele.huerner@bio-suisse.ch)  
Tel. 061 204 66 43  
Anmeldefrist: 10. Sept. 2021

## Märkte, Feste, Messen

### Bio Marché

Besucher, Aussteller wie Veranstalter freuen sich gemeinsam auf das lang ersehnte Wiedersehen in der Altstadt von Zofingen.

**Wann und wo**  
3.–5. September 2021  
Zofingen AG

**Information**  
[www.biomarche.ch](http://www.biomarche.ch)

### Foto-Workshops

Ob für Biomondo, für die sozialen Medien oder den eigenen Newsletter – erweitern Sie Ihre Fotografierkenntnisse im Feld, auf der



Weide, im Stall, in der Manufaktur und im Hofladen bei einem zweiteiligen Workshop.

#### Wann und wo

Auf Biohöfen im Raum Bern und Westschweiz mit jeweils zwei Workshops à 90 Minuten.

MO 6. und 13. September (D)

DI 7. und 14. September (D)

MO 18. und 25. Oktober (D/F)

DI 19. und 26. Oktober (D/F)

#### Referentin

Anja Fonseca  
www.anjafonseca.ch

#### Veranstalter

Bio Suisse

#### Information, Anmeldung

www.bioaktuell.ch > Agenda  
michele.huerner@bio-suisse.ch

## Essbare Wildfrüchte

Herbstkurs für Anfänger/innen  
Auf einem Streifzug durch den Naturwald Sihlwald lernen wir verschiedene essbare Wildpflanzen kennen. Am Nachmittag verarbeiten wir das Sammelgut zu einem wilden Buffet.

#### Wann und wo

SA 11. September 2021

8.45-15.30 Uhr

Bahnhof Sihlwald, ZH

#### Information, Anmeldung

Stiftung Wildnispark Zürich  
Tel. 044 722 55 22  
info@wildnispark.ch  
www.wildnispark.ch

## Die Kuh, das Klima und der Boden

Warum Kühe unverzichtbar für die Welternährung und die Artenvielfalt sind und «nebenbei» das Klima schützen. Referat und Gruppengespräche unter anderem zu den Themen Weidemanagement und Humusaufbau.

#### Wann und wo

SA 18. September 2021

9.30-16.30 Uhr

Bioschwand, Münsingen BE / Hof Oberholz, Rubigen

#### Referentin

Anita Idel, Leadautorin des Weltagrarberichts

#### Veranstalter

Bioforum Schweiz

#### Information, Anmeldung

www.bioforumschweiz.ch > Agenda  
Anmeldefrist: 10. Sept. 2021

## Schweizer Genusswoche

Der grösste Gourmet-Anlass der Schweiz soll dazu anregen, die gesamte Ernährungsgemeinschaft

zu vernetzen.

#### Wann und wo

16.-26. September 2021

Verschiedene Orte in der Schweiz

#### Information

www.gout.ch

## Tag der offenen Hoftüren

Zu diesem Anlass laden Bäuerinnen und Bauern aus der ganzen Schweiz zu sich ein und öffnen ihre Hoftüren, um einen Einblick in ihr tägliches Leben zu gewähren. Das Programm ist auf jedem Hof unterschiedlich.

#### Wann und wo

SO 19. September 2021

Verschiedene Landwirtschaftsbetriebe

#### Veranstalter

Schweizer Bauernverband

#### Information

www.landwirtschaft.ch >  
Tag der offenen Hoftüren

## Regio-Challenge

Eine Woche lang nur essen und trinken, was in etwa der Entfernung einer Velotour (30 km) entstanden ist. Mit der schweizerweitesten Aktionswoche will die Kleinbauern-Vereinigung für einen nachhaltigen, regionalen und saisonalen Konsum sensibilisieren. Inspiriere dein Umfeld und poste Fotos deiner Gerichte unter #regiochallenge2021 in den sozialen Medien. Gastrobetriebe mit Regio-Challenge-Menüs findest du online.

#### Wann und wo

20.-26. September 2021

Verschiedene Orte in der Schweiz

#### Information

www.kleinbauern.ch/regiochallenge

## Probio

**EINFÜHRUNGSKURS FÜR ARBEITSKREISLEITER/INNEN**  
Probio bietet Biobäuerinnen und -bauern einen gezielten Erfahrungsaustausch unter Berufskollegen. Im Rahmen des Projekts werden Arbeitskreise zu aktuellen Themen im Biolandbau (z. B. Tierhaltung, Boden, Pflanzenbau) gegründet. 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

MI 13. Okt. 2021, 10-17 Uhr und

DO 14. Oktober 2021

8.30-16 Uhr

Ort noch offen

#### Auskunft, Anmeldung

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

Weitere Informationen zum Kurs

und zu den Arbeitskreisen:

probio.bioaktuell.ch

## Symposium Bio

Neben Informationen zum Biosektor ist das Hauptthema des Tages «Agenda 2050 für Nachhaltigkeit und Konsum».

#### Wann und wo

DO 18. November 2021

8.30-16.15 Uhr

Kursaal, Bern

#### Tagungsleitung

Bernadette Oehen, FiBL

#### Anmeldung, Auskunft

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

## Jubiläumstagung Bioverita

Jubiläumstagung zur Biozüchtung: Miteinander für die Biozüchtung - wie bringen wir biologisch gezüchtete Sorten in aller Munde?

#### Wann und wo

FR 12. November 2021

Mehrzweckhalle Rheinau, Rheinau

#### Information, Anmeldung

Bioverita  
justine.lipke@bioverita.de  
bioverita.ch > Jubiläumstagung 12.11.2021  
Anmeldefrist: 4. September 2021

## DV Bio Suisse

Herbst-Delegiertenversammlung  
Bio Suisse

#### Wann und wo

MI 17. November 2021

Stadtheater, Olten

#### Information

www.bio-suisse.ch/de/verband/agenda.php

# Marktplatz

## BIETE

Zu verkaufen:

1 Pferdewagen, 2-achsiger; 1 PW-Anhängung für Tiere, Fr. 100.-;

1 Melkmaschine Alfa, komplett, günstig;

1 Strohhäcksler, günstig; 1 Stalllüfter, günstig;

neues Kalbergatter, Fr. 30.-.

Jakob Näf, 9452 Hinterforst, Tel. 071 755 27 09 / 079 208 01 24

Zu verkaufen: robuste Duroc-Jägerli

Tel. 071 370 03 71 / info@hofsteinenbach.ch

## SUCHE

Suche Aufzuchtplatz für 2-3 OB-Kälber / Jahr in Anbindehaltung.

Ernst Brunner, Bürgweg 1, 8608 Bubikon

Tel. 076 522 18 51

Gesucht: Lebensort auf oder Nähe Biohof, helle Wohnung mit Holzofen, Nutzgarten mit Bäumen. Gerne mit Teilerwerb, Geldinvestition möglich. Wir kochen, holzen, putzen gut, mit Erfahrung zum Kinder-, Alten- und Tierwohl beizutragen. Bodenständige/r Frau und Mann +/- 65 schätzen und bieten Verbindlichkeit und Sorgfalt im Ökoalltag. BE-Oberland, auch andere Orte. Wir freuen uns auf Euch. V. Althaus, Tel. 033 437 54 62



*Unkrautentfernung auf dem Naturaplan-Rüebelfeld*

## Natürlich.

Weil es natürlich ist, der Umwelt und ihren Ressourcen Sorge zu tragen. Hier und überall auf der Welt.

## Richtig.

Weil es richtig ist, respektvoll und achtsam mit der Natur und ihren Produkten umzugehen und nachhaltig zu handeln.

## Gut.

Weil es gut ist, sich selbst etwas Gutes zu tun und das Beste der Natur mit gutem Gewissen zu genießen.

**naturaplan**



**Natürlich. Richtig. Gut.**

**coop**

Für mich und dich.



## Leserbrief

### «Augen zu und durch?»

Kurz vor der Agrarabstimmung vom 13. Juni lag ein Bioaktuell in unserem Briefkasten. Darin nahm Bio Suisse mit keiner Silbe Stellung zu den bevorstehenden Abstimmungen, zu denen der Verband nach engagierter Diskussion Parolen gefasst hatte. Auch nach geschlagener Schlacht lasen wir im «Magazin der Biobewegung» keinen Kommentar, keine Einordnung, kein Fazit. Eine Medienmitteilung gab es am Abstimmungssonntag nicht. Die kommunikative Schreckstarre dauerte bis zum 23. Juli. Einen Monat nach der Abstimmung begegnete uns der erste Kommentar von Bio Suisse zu den Agrarabstimmungen. Nicht im Bioaktuell, in einem Mail oder Brief an die Mitglieder, sondern prominent auf Seite 3 in der «Bauernzeitung». Wir fanden das befremdlich. Der Höhepunkt des Interviews mit Bio-Suisse-Geschäftsführer Balz Strasser ist die hervorgehobene Aussage: «Ich stehe schon dazu, wir haben Ruhe im Verband, wenn die Preise stimmen.» – Wie bitte? Hatte nicht Bio Suisse sich bitter darüber beklagt, dass die Medien ihr Nein zur Trinkwasserinitiative genau so interpretiert hatten? War es nicht gerade dieses Argument, das so viele treue Biokundinnen und -kunden bis heute tief enttäuscht?

Bio Suisse ist im Abstimmungskampf zwischen die Fronten geraten, hat streckenweise ungeschickt und mutlos agiert. Wir haben gesehen, wie viele Biobetriebe sich trotz der Ja-Parole ihres Verbandes zur Pestizidinitiative vor den «2 x Nein»-Karren des SBV spannen liessen. Die Glaubwürdigkeit der Knospe hat gelitten. Die Vorgänge werfen viele unbequeme Fragen auf. Wir erwarten, dass Bio Suisse diese gründlich klärt und uns Mitglieder über ihre Erkenntnisse direkt informiert. «Augen zu und durch» ist keine Option. Sonst fallen uns die inneren Widersprüche der Biobewegung bei nächster Gelegenheit gleich wieder auf die Füsse. Vaxxitek und Spermasexing lassen grüssen.

Claudia Staubli und Rico Kessler, Hof Berg  
Rünenberg BL

## Nachruf

### «Mit Menschenliebe für den Biolandbau.»

Zum Tod von Biopionier Louis Liesch am 9. Juli 2021.



Louis und Margrit Liesch sind eine Legende. Sie stellten ihren Weinbaubetrieb bereits 1987 auf Bio um und produzierten einen der besten Bündner Blauburgunder im bevorzugten Klima des Bündner Rheintals. 2014 war Louis Liesch «Schweizer Biowinzer des Jahres». Im Juli verstarb er mit 87 Jahren in Malans.

Im Sommer 1990 besuchten Margrit und Louis mit einer Gruppe aus Tschechien das FiBL in Oberwil. Das war die Geburtsstunde der Zusammenarbeit des FiBL mit der tschechischen Biobewegung. 1991 schickten die beiden den jungen Agronomen Jiří Urban als Praktikanten ans FiBL. Danach gründete dieser mit Unterstützung des FiBL in Tschechien den Bioverband Pro-Bio, eine Biokontrollstelle und das Bioinstitut.

Louis Liesch und seine dynamische Frau Margrit sammelten unermüdlich Geld, um immer wieder Projekte in Tschechien und anderen ehemals kommunistischen Ländern zu unterstützen. Sie waren ein Glücksfall für den Biolandbau. Sie haben Freundschaften zwischen Menschen in der Schweiz und in Ländern hinter dem ehemaligen Eisernen Vorhang geschmiedet, die fürs Leben hielten und ungeahnte und wichtige Entwicklungen auslösten. Die grosse Menschenkenntnis von Louis Liesch und seine oft stille Menschenliebe waren ein sicherer Garant, dass er die richtigen Menschen, die fernab von Eitelkeiten und Opportunismus etwas für die Entwicklung des Biolandbaus beitragen konnten, erkannte. Das war für mich eine Verpflichtung, mich für diese einzusetzen.

Urs Niggli, ehemaliger Direktor FiBL Schweiz

## Leserfoto

Das Leserfoto zum Thema «Muskelkraft» stammt von Ueli und Marlies Raaflaub. Tatsächlich sind «Mukis» gefragt, wenn der Alpkäse aus dem Kessi soll.

Nun suchen wir ein neues Bild:

**Thema: Klimaschutz**

**Einsendeschluss: 3. Oktober 2021**

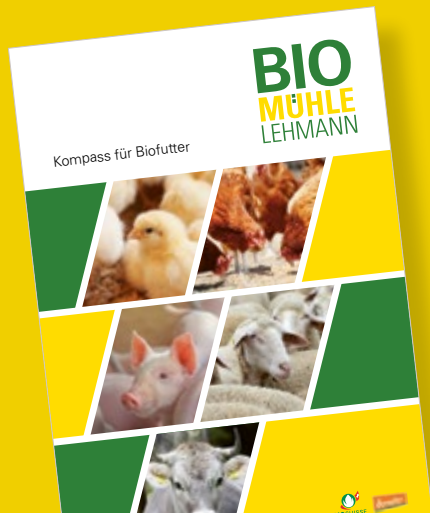
→ redaktion@bioaktuell.ch

**Angaben zum Leserfoto (max. Auflösung):**

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



Vereinte Kräfte: Käsen auf der Alp «La Manche» oberhalb Rougemont VD. Bild: Marlies Raaflaub



**Alles zu Lehmann's BIOFUTTER \***

**\* siehe Beilage**

oder jederzeit gratis anfordern unter 0800 201 200 / [info@biomuehle.ch](mailto:info@biomuehle.ch)



**BIO exklusiv®**

**Biofutter ist Vertrauenssache!**

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



**BIOSUISSE**

9200 Gossau  
[www.biomuehle.ch](http://www.biomuehle.ch)



**LINUS SILVESTRI AG**  
Nutztier-Systempartner  
9450 Lüdingen  
Tel 071 757 11 00  
[kundendienst@lsag.ch](mailto:kundendienst@lsag.ch)  
[www.lsag.ch](http://www.lsag.ch)

**Vermarktung und Beratung:**

Remo Ackermann, Bissegg TG	079 424 39 08
Linus Silvestri, Lüdingen 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.



**AKTION**

**UFA-Startphasenfutter**  
und der Start gelingt

**UFA 274**

- Beste Fressbarkeit
- Hefen unterstützen Pansenflora
- Gute Grundfutterverwertung

**Rabatt Fr. 3.–/100 kg**

UFA Bio-Milchviehfutter  
inkl. UFA-Raufutterergänzungswürfel

bis 24.09.21

[ufa.ch](http://ufa.ch)

In Ihrer  
**LANDI**