

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

8 | 21
OKT

Fachgruppe Wein sucht zwei neue Mitglieder

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter Praktiker*innen. Wir suchen für Anfangs 2022 zwei neue Personen für die Mitarbeit in der Fachgruppe Wein. Bevorzugt sind Personen aus den Kantonen Graubünden, Neuenburg oder Genf sowie mit PIWI-Erfahrung. Die Fachgruppe ist ein beratendes Gremium und unterstützt die Produktmanagerin in Fach- und Marktfragen. Sie trägt Mitverantwortung für die Gestaltung und das Voranbringen des Images und der Qualität von Bio-Wein. Die Fachgruppe setzt sich aus Knospe-Produzent*innen zusammen, welche im Bio-Weinbau über grosses Wissen und Erfahrung verfügen.

Anforderungen

Sie bewirtschaften einen Knospe-Wein-Betrieb und haben die Bereitschaft, sich für den Bio-Landbau zu engagieren. Sie sind innovativ, teamfähig und kommunikativ. Sie reden und schreiben flüssend Deutsch oder Französisch und beherrschen beide Landessprachen mündlich. Den Umgang mit elektronischen Kommunikationsmitteln sind Sie gewohnt.

Aufwand & Entschädigung

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

Haben Sie Interesse?

Senden Sie Ihre Kandidatur bestehend aus Motivationsschreiben und Kurz-Lebenslauf bis Ende November 2021 per Mail oder Post an Andrea Cahenzli, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel, andrea.cahenzli@bio-suisse.ch.

Fragen beantwortet Ihnen gerne Sabine Haller, Produktmanagerin Obst und Wein per Mail (sabine.haller@bio-suisse.ch) oder Telefon (061 204 66 21).



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

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.buerohaeberli.ch

Papier

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

Redaktion

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

Onlineredaktion

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

Layout

Simone Bissig, FiBL

Korrektorat

Susanne Humm

Inserate

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

Verlag

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

www.bioaktuell.ch

Magazin herunterladen (PDF):
www.bioaktuell.ch > Magazin
Benutzer: bioaktuell-8
Passwort: ba8-2021

Facebook

facebook.com/bioaktuell.ch/

Titelseite: Claude Peguiron und seine Frau Laurence von Mex VD unterhalten eine friedliche und entspannte Beziehung zu ihrer Rinderherde, unter anderem durch die Anwendung von Reiki zur Heilung der Tiere. Bild: Claire Muller

Inhalt

Schwerpunkt

Tierkommunikation

- 6 Mensch und Tier: Kontakt auf Augenhöhe
- 8 Neue Ansätze zum Wohl der Nutztiere

Landwirtschaft

Schweine

- 10 Erkundungstour im Schweinestall

Spezialkulturen

- 12 Wo Haselnüsse auf Bäumen wachsen

- 15 Beratung

Verarbeitung und Handel

Lieferkette

- 16 Austausch säen, Nachhaltigkeit ernten

Verarbeitung

- 18 Konfitüre: Industriell hausgemacht

Bio Suisse und FiBL

Veranstaltungen

- 21 Biobranche trifft sich an zwei Events

Bio Suisse

- 22 Agrarpolitik: Trippelschrittchen auf dem Absenkpfad
- 23 Delegiertenversammlung
- 24 Nachrichten

FiBL

- 26 Nachrichten

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 27 Handel und Preise
- 28 Agenda / Marktplatz
- 31 Leserseite

Zum Tier- und Menschenwohl

Erinnerungsvermögen, Empfindsamkeit, Emotionen, Leiden: solche Begriffe verwenden Landwirtinnen und Bauern heute ganz selbstverständlich, wenn sie von ihren Tieren sprechen. Die «vermenschlichte» Sicht auf unsere Nutztiere ist unter den Konsumentinnen und Konsumenten weit verbreitet und könnte einen Paradigmenwechsel in der Landwirtschaft antosseln. Der gesellschaftliche Druck ist mitverantwortlich dafür, dass immer mehr Tierhalterinnen und -halter ihre Beziehung zum Tier überdenken. Sie wünschen sich Instrumente, um ihren Umgang mit und ihr Verhältnis zu den Tieren vom Absetzen bis zum Schlachten neu zu definieren.

Das trifft sich gut. Denn täglich gewinnen wir neue Erkenntnisse, die uns helfen, das Wesen der Tiere besser zu verstehen. Und allmählich wird klar, dass die Beziehung zwischen Mensch und Nutztier nicht nur entscheidend zum Wohlbefinden der Tiere beiträgt, sondern auch die Lebensqualität der Tierhalterinnen und -halter fördert. Sie werden zufriedener und profitieren erst noch von besseren Leistungen ihrer Tiere. Diese These vertritt der französische Experte Xavier Boivin (Seite 7). In einer Zeit, in der Diskussionen zum Thema oft polemisch verlaufen, schlägt er eine neue, versöhnliche Sicht auf die Mensch-Tier-Beziehung vor. Als Antwort auf die Stigmatisierung des Berufs können Landwirtinnen und Landwirte heute anhand verschiedener Instrumente glaubhaft beweisen, dass sie bei ihrer Arbeit mit den Tieren ethische Werte hochhalten. Auf der Grundlage der neuen Erkenntnisse definieren sie ihr Verhältnis zu den Tieren neu und stossen damit eine Weiterentwicklung ihres Berufes und der Menschheit an.



Claire Muller, Redaktorin



Gesagt



«Was fehlt, sind Schweizer Biobetriebe, die bereit wären, nur für die Industrie zu produzieren.»

Martin Kunz Ottiger, Ottiger Spezialitäten
→ Seite 18

Gezählt

80

Prozent der weltweiten Haselnussproduktion stammen aus der Region um das Schwarze Meer. Mit Abstand grösster Produzent ist die Türkei.

→ Seite 12

Gesehen – im Archiv: Bio braucht Fairness



Bioaktuell berichtet 2004 über tiefe Löhne und prekäre Arbeitsbedingungen im Biolandbau, im In- und Ausland. Bild: Bioaktuell

«Bio muss auch sozial werden», fordert unser Heft 2004. Nun ist vieles besser – oder soll es werden.

Bioaktuell 9|04 zeichnet ein düsteres Bild: Während die Biobranche den Umweltschutz und das Tierwohl zur Pflicht erhoben habe, überlasse sie soziale Anliegen weitgehend dem freien Markt. Betroffen seien vorab die Landarbeitsrinnen und -arbeiter. Als Beispiel dient «das Gemüsebeet Europas» im spanischen Almeria. Damals gedeihen dort auf rund 40 000 Hektaren Tomaten und andere Gemüse, die unsere Supermarktregale füllen. Ein kleiner Teil davon trägt die Knospe und wird in die Schweiz exportiert, oft zu erstaunlich günstigen Kilopreisen. Das sei nur möglich, weil viele Erntehelfer illegal tiefe Löhne er-

hielten, berichtet damals etwa der «Kassensturz». Die Sendung bestätigt 2018 die Missstände, unterscheidet aber nicht klar zwischen bio und konventionell.

Doch auch «auf Schweizer Biobetrieben steht punkto Umgang mit Arbeitnehmern nicht alles zum Besten», schreibt Bioaktuell 2004. So bräuchten Gemüsebauern «saisonal und kurzfristig viele Arbeitskräfte, was ganz offensichtlich nicht immer legal geschieht».

Bio Suisse bemüht sich seither im In- und Ausland um Verbesserungen. Der Verband unterzeichnet 2004 das Manifest für eine sozial nachhaltige Landwirtschaft. 2007 werden soziale Anforderungen Teil der Richtlinien. 2011 folgt die Richtlinie für faire Handelsbeziehungen, ein Jahr später der Verhaltenskodex beim Handel mit Knospe-Produkten. 2020 beschliesst Bio Suisse eine Strategie für


griffige Sozialaudits als Teil der Biokontrollen im Ausland. Sie soll etappenweise umgesetzt werden (siehe Bioaktuell 6|21). «Wir geben bei diesem Thema nun richtig Gas», sagt Geschäftsführer Balz Strasser. Gewisse Mängel aber bleiben hartnäckig, in der ganzen Landwirtschaft: So erhalten weit über die Hälfte der Schweizer Bäuerinnen keinen Barlohn für ihre Arbeit auf den Höfen. Damit gelten sie auf dem Papier als nicht erwerbstätig. Sie haben weder ein eigenes AHV-Einkommen noch sind sie obligatorisch unfallversichert; und ohne Lohnzettel können sie bei einer schwierigen Scheidung kaum nachweisen, dass sie jahrelang mitgearbeitet haben (siehe Bioaktuell 4|21). *bg*

Den Originalartikel aus dem Archiv können Sie hier nachlesen:
www.bioaktuell.ch/30-jahre



Risikokarten PSM

Neue Agroscope-Risikokarten zeigen für 22 000 Einzugsgebiete potenzielle Eintrittsrisiken von Pflanzenschutzmitteln (PSM) in Oberflächengewässer auf. Der Fokus liegt auf Drainagen, Abschwemmung/Erosion und landwirtschaftlichen Punktquellen. *schu*

 www.agrarforschungschweiz.ch
Suche: «Risikokarten»



Immer weniger Insekten

Die Vielfalt und der Bestand an Insekten sei stark zurückgegangen, vor allem im Mittelland, aber auch im Jura und in den Alpen. Zu diesem Ergebnis kommt der erste umfassende Zustandsbericht «Insektenvielfalt in der Schweiz» der Akademie der Naturwissenschaften Schweiz (SCNAT). *schu*

 www.scnat.ch > Publikationen > Aktuell

Neue Vorgaben zu Gülle

Um Ammoniakemissionen aus der Landwirtschaft weiter zu reduzieren, gelten gemäss der teilrevidierten Luftreinhalte-Verordnung ab 1. Januar 2022 neue Bestimmungen zur Güllelagerung und -ausbringung. Ende August erinnerte der Verband der Schweizer Milchproduzenten (SMP) in einer Mitteilung daran, sich gut vorzubereiten. So benötigen Hofdüngerlager eine dauerhaft wirksame Abdeckung. Emissionsarmes Gülle wiederum ist – mit Ausnahmen – Pflicht für Betriebe mit über drei Hektaren Fläche, die unter 18 Prozent Hangneigung aufweisen. Zugelassen sind Schleppschlauch, Schleppschuh, das Schlitzdrillverfahren oder die Breitverteilung bei schneller Einarbeitung. Der SMP weist darauf hin, dass die Kantone Spielraum haben. Auf schriftliches Gesuch hin können die Behörden technische oder betriebliche Ausnahmen gewähren. *schu*



Das Klima betrifft die Landwirtschaft stark.

Bündner Klimagipfel

Die Auswirkungen des Klimawandels machen sich hierzulande je länger, je mehr bemerkbar. Nun veranstalten die Verantwortlichen des Projekts «Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden» am 30. Oktober 2021 am Plantahof in Landquart GR den 1. Landwirtschaftlichen Klimagipfel. Mit Referaten von Klimaforscher Martin Grosjean (Uni Bern), Veterinärin und Mitautorin des Weltagrarberichts 2005–2008 Anita Idel sowie Agrarökologe Christian Schöb (ETH Zürich). Ebenfalls Teil des Programms ist eine Podiumsdiskussion zur Frage, ob klimaneutrale Landwirtschaft überhaupt realistisch sei, gefolgt von der Vorführung des Dokumentarfilms «Kiss the Ground». Auch Bioaktuell beschäftigt sich mit dem Klima: mit einem Schwerpunkt in der nächsten Ausgabe. *schu*

 www.klimabauern.ch

Initiative will Feuerwerksknallerei einschränken

Mit der eidgenössischen Volksinitiative «Für eine starke Einschränkung von Feuerwerk» möchte der Verein Feuerwerksinitiative der Knallerei rund um den Nationalfeiertag und Silvester Einhalt gebieten. Konkret soll Feuerwerk der Kategorien F3 und F4 (Knallraketen, Batterien), das laut den Initianten fast ausschliesslich aus Asien stammt, für den individuellen Gebrauch verboten werden. Weiterhin erlaubt sein sollen meist in der Schweiz hergestellte Produkte der Kategorien F1 und F2. Roman Huber vom Initiativkomitee vermeldet bereits positive Rückmeldungen von Bäuerinnen und Bauern. Grund dafür sei, sagt er, dass das Geknalle jährlich nicht nur Wild- und Haustiere, sondern

auch Nutztiere in Angst und Schrecken versetze. «Wir haben von Schaf- und anderen Herden gehört, die in Panik ausbrechen, von Pferden, die sich in der Box selber verletzen», sagt er. Zudem würden wiederholt Tiere auf der Weide hochgiftige, weil süsslich schmeckende Feuerwerksresten fressen. «Darüber hinaus belasten Feinstaub, Schwermetalle, Dioxine und Furane unsere Umwelt.» Unterstützt wird die Initiative vom Schweizer Tierschutz STS und der Schweizerische Kynologischen Gesellschaft. Um die gewünschte Verfassungsänderung vors Volk bringen zu können, braucht es 100 000 Unterschriften. *schu*

 www.feuerwerksinitiative.ch



Das Abfeuern von Knallkörpern soll massiv eingedämmt werden.



Mensch und Tier:
Kontakt auf Augenhöhe

Die Gesellschaft sucht Naturnähe, die Bauern ändern ihren Umgang mit dem Vieh: Das Verhältnis zwischen Mensch und Nutztier wird gerade neu ausgehandelt.

Intuitive Kommunikation, tibetische Klangschalen, Akupunktur: Schaut man sich die Kursangebote der landwirtschaftlichen Beratungszentralen an, scheinen alternative Ansätze in der Tierhaltung im Trend zu sein. Mehr denn je werden Kenntnisse nachgefragt, um die Tiere, ihre Physiologie und ihr Verhalten besser zu verstehen. Dahinter steckt das Bedürfnis, die eigene Beziehung zum Tier neu zu definieren.

Es ist unbestritten: In den letzten zwanzig Jahren hat sich unser Verhältnis zum Tier verändert. «Früher war der Stock immer zur Hand. Heute wird vermehrt beobachtet», erklärt der Fachmann für Rinderethologie, Etienne Junod, der bei der Antenne Romande dem Bereich Unfallverhütung in der Landwirtschaft vorsteht. Mit der Zunahme der Mutterkuhherden und der Aufwertung von Grünfütter und Weidgang haben zahlreiche Tierhalterinnen und -halter begonnen, ihr Verhältnis zu den Tieren zu überdenken und anzupassen, ja sogar ihre Einstellung zum Tier grundlegend zu ändern. «Obschon das Fach Ethologie an den Landwirtschaftsschulen bisher nicht gelehrt wird, messen ihr viele Betriebe grosse Bedeutung zu», sagt Etienne Junod. Grössere Herden, weniger Arbeitskräfte und zunehmende Automatisierung müssten nicht zwingend mit Kontaktverlust einhergehen. Der Experte vertritt die These: «Weniger, aber besser! Die Zeit, die man mit den Tieren verbringt, kann Qualitätszeit sein. Unter der Voraussetzung, dass man sie bewusst gestaltet.»

Gemäss dem Ethologen Xavier Boivin, der an der INRAE in Clermont-Ferrand (F) forscht, ist dieser Paradigmenwechsel in erster Linie auf den gesellschaftlichen Druck zurückzuführen. «Konsumentinnen und Konsumenten möchten, dass die Tiere glücklich leben. Um jeden Preis. Und der gesetzliche Rahmen passt sich diesen Forderungen an.» Auch die stete Vertiefung der ethologischen Kenntnisse spielt hinein. «Zahlreiche Forschende haben Studien vorgelegt, die beweisen, dass die kognitiven Fähigkeiten von Tieren weit besser entwickelt sind, als bisher angenommen.»

Jetzt, wo erwiesen ist, dass Tiere sensible Wesen mit Erinnerungs- und Interpretationsfähigkeiten sind, haben sie einen vollkommen anderen Status. Und so entwickelt sich das Tierwohl zu einem eigenständigen Produktionsfaktor, gleichrangig mit Ernährung oder Fruchtbarkeit. Xavier Boivin bekräftigt: «Tierhalter sollen sich der Wichtigkeit der Beziehungspraxis bewusst werden und die Qualität ihrer Tierbeziehung wie andere Aspekte als eigenständiges Zuchtziel anerkennen.»

Selbstreflexion gehört dazu

«Wer den emotionalen Zustand des Tieres im Alltag richtig einschätzen kann, kann das Unfallrisiko erheblich senken», führt Etienne Junod aus. Ein Tier sende in der Regel Warnsignale aus, bevor es zur Tat schreite. Man könne lernen, diese Warnsignale zu deuten. Doch nur wer seinem Gespür vertrauen kann, vermag den Gemütszustand des Tieres richtig einzuschätzen. «Es geht auch darum, an sich selbst zu arbeiten. Wenn ich ruhig bin, wird auch das Tier ruhig sein», erläutert der Fachmann. Eine positive Haltung gegenüber den Tieren kann die Atmosphäre im Stall radikal verändern. So verbreiten sich Instrumente, Methoden und Praktiken (siehe folgende Doppelseite), die allesamt darauf abzielen, Wohlbefinden, Vertrauen und Sicherheitsgefühl der Tiere und damit letztlich auch die Beziehung zwischen Tierhaltern und ihrer Herde zu stärken. «Dennoch ist Vorsicht vor Missbrauch geboten», warnt Xavier Boivin: «Es gibt kein Wundermittel, und man soll sich davor hüten, sogenannte sanfte Praktiken zu billigen, die psychologischer Manipulation gleichkommen.»

Nichtsdestotrotz: Beobachten, Verstehen und umsichtiges Reagieren kann für das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere nur förderlich sein. Zudem verbessert sich auch die Zufriedenheit von Landwirtinnen und Landwirten im täglichen Umgang mit ihren Tieren. *Claire Muller; Übersetzung: Christine Boner*

Maurin Rochat aus Mauraz VD kommuniziert intuitiv mit seinen Tieren. *Bild: Claire Muller*



Mensch-Tier-Beziehung als etabliertes Thema am FiBL

Das FiBL gehörte zu den ersten Forschungsinstituten, die zu Mensch-Tier-Beziehungen bei Nutztieren arbeiteten. Das Merkblatt «Erfolgreiches Rinderhandling: wahrnehmen, verstehen, kommunizieren» fasst einige Erkenntnisse auf diesem Gebiet zusammen und veranschaulicht die Tellington-Touch-Methode sowie den Ausweichdistanztest und das «Low Stress Stockmanship». Auch die am FiBL etablierte Obsalim-Methode bei Kühen (siehe Bioaktuell 8 | 2019) orientiert sich unter anderem an den Signalen der Tiere. Dazu finden jährlich Einführungskurse statt.

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

📄 shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1658

Hinweise zur folgenden Doppelseite

Die Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft BUL bietet Ausbildungskurse zu den Themen «Flüstern», «Umgang mit Rindern», «Sicherheit, Einhaltung der Stallpflicht und Verladung» sowie «Planung und Einsatz von Rinderückhaltesystemen» an (keine festen Termine, auf Anfrage).

→ bul@bul.ch

📄 www.bul.ch/angebote-und-kurse

Proconseil organisiert in den nächsten Monaten Reiki-Ausbildungskurse (französisch): Der Einführungskurs findet am 1. und 2. Dezember 2021 statt, der viertägige Einführungs- und Praxiskurs am 10. und 11. Januar, 28. Januar und 10. März 2022. Weitere Informationen bei:

→ j.oberson@prometerre.ch

📄 www.prometerre.ch > Suchen: «Reiki»

Neue Ansätze zum Wohl der Nutztiere

Manche Landwirtinnen und Landwirte setzen alternative Praktiken ein, damit ihre Nutztiere gesünder und ausgeglichener werden. Vom Flüstern mit der Kuh bis zum Reiki für das Rind kommen viele Methoden zum Einsatz, die eines gemeinsam haben: Jedes Tier wird als Individuum respektiert. Eine Auswahl.

Text und Bilder: Claire Muller; Übersetzung: Christine Boner

Flüsternd zum Ziel

Seit 15 Jahren flüstert Armon Fliri den jungen Angusstieren zu, die er auf seinem Betrieb Sonnenberg in Unterengstringen ZH hält. «Diese Zähmungsmethode hilft dabei, eine Beziehung zwischen Mensch und Tier aufzubauen, die auf gegenseitigem Respekt gründet», erklärt der biologisch produzierende Landwirt. Die Väter dieser Methode, Monty Roberts und Pat Parelli, stammen aus den USA; der Film «Der Pferdeflüsterer» hat sie in die Welt hinausgetragen. «Alle Pflanzenfresser sind empfänglich für die Flüstermethode», erklärt Andrea Accola, Flüsterausbildner und Lehrer an der Landwirtschaftsschule Plantahof GR. «Die Methode eignet sich auch bestens für Tiere der Rindergattung.» Die erste «Flüsterstunde» verbringt Armon Fliri mit seinen Tieren, wenn sie neun bis spätestens elf Monate alt sind. Die Lektion beginnt er mit einer Übung zur «kontrollierten Flucht», ohne das Tier in Panik zu versetzen. «Es geht darum, dem Tier klarzumachen, was ich von ihm will, ihm aber gleichzeitig die vollkommene Wahlfreiheit zu lassen.» Zuerst versucht der Tierhalter, mit dem Rind das sogenannte «sanfte» Führen zu erreichen. Dabei wird es zunächst mit dem Halfter und dann mit dem Stock vertraut gemacht, der wie ein verlängerter Arm eingesetzt wird. Zum Schluss folgt die Berührung mit der Hand. Der Erfolg der Übung zeigt



sich darin, dass die Vertrauensperson das Tier am lockeren Seil führen kann. «Eine tägliche Flüsterlektion von 30 bis 40 Minuten während einer Woche kann erstaunlich dauerhafte Resultate hervorbringen», versichert Andrea Accola. Doch damit dies gelingt, braucht es einen Paradigmenwechsel. «Man muss den Status des Dominierenden abgeben und eine würdevolle, auf Vertrauen gründende Beziehung aufbauen.» Sich mit Gewalt durchsetzen, sei keine Lösung. «Seit ich die Flüstermethode anwende, sind meine Tiere weniger gestresst und entwickeln sich besser.»

Intuitiv kommunizieren

Wie verbessere ich die Beziehung zu meinen Tieren? Wie kann ich sie vertraut machen, sodass Interventionen in der Herde weniger mühsam sind? Maurin Rochat, der in Mauraz VD eine Herde mit 40 Limousin-Mutterkühen hält und nur Direktverkauf macht, löst solche Herausforderungen mit intuitiver Kommunikation. Es handelt sich um eine Art «Austausch auf Distanz», um Probleme eines Tieres zu erspüren. Zweitens werden die Tiere auf einschneidende Veränderungen vorbereitet, etwa Umstellungen im Herdenmanagement oder Behandlungen. «Der Ansatz lehnt sich an die Meditation an», erklärt Héléne Liaudet, praktizierende Tierosteopathin im Kanton Waadt und Ausbilderin für intuitive Kommunikation. «Es ist eine Art Fernsprache, die im Geist aufscheint, indem man den Energiekanal anzapft, den ein krankes oder vermisstes Tier aussendet.» Intuitives Kommunizieren erfordert keine besonderen Fähigkeiten: «Man kann es erlernen», sagt Maurin Rochat. Herausfordernd sei, die Tiere als Indivi-



duen anzuerkennen. Für eine Kommunikationssitzung zieht sich der Landwirt zurück und bringt sein Gehirn in den richtigen Modus. «In einem meditativen, tiefenentspannten Zustand sehe ich das Tier deutlich vor mir und ich kann spüren, wie es ihm geht. Ich stelle ihm eine Frage und seine Antwort

spüre ich als Empfindung oder als Emotion, die man interpretieren lernen kann.» So liessen sich die Kälber auf das Abtrännen, die Herde auf den Alpaufzug oder ein Einzeltier auf den

Gang zum Schlachthof vorbereiten. «Ich kenne meine Tiere je länger je genauer, die Atmosphäre im Stall und meine Zufriedenheit als Bauer haben sich stark verbessert.»

Methode nach Souvignet

Mit ruhigen Tieren arbeiten: Der Traum jeder Tierhalterin und jedes Tierhalters. Ludovic Simonet, Jean-Pierre und Didier Buffat haben diesen Traum wahr gemacht, indem sie das «Vertrautmachen» ihrer Tiere zur Chefsache erklärten. Die drei Landwirte aus Vuarrens VD haben ihre Milchkühe 2014 gegen eine hundertköpfige Limousin-Mutterkuhherde eingetauscht. «Die Anfangszeit war nicht einfach; als die Tiere bei uns ankamen, konnten wir sie unmöglich streicheln», sagt Jean-Pierre Buffat. So suchten die Tierzüchter nach einer Methode, um ein Vertrauensverhältnis zu den Tieren aufzubauen: «Wir waren darauf angewiesen, uns im Umgang mit den Tieren sicher zu fühlen.» Sie engagierten die Brüder Souvignet, zwei Tierzüchter vom Centre de la France, für einen Kurs auf dem Betrieb. Die Souvignets haben eine Methode entwickelt, die heute europaweit anerkannt ist. «Mit dieser Methode gelingt es, stressfrei mit seinen Tieren umzugehen», erklärt die Beraterin von Proconseil, Eliane Lemaître.

Die Souvignets empfehlen, nach dem Absetzen der Kälber damit zu beginnen. «Das ist der Zeitpunkt, wo das Tier seinen Orientierungsrahmen verliert, gleichzeitig ist es auch besonders neugierig und offen für Neues», erklärt Ludovic Simonet. In einer ersten Phase gewöhnt man das Tier daran, Halfter und Seil anzunehmen. Sobald es mit dem Angebundensein vertraut ist, lernt es neben dem Menschen herzu-



gehen. «Sehr viel erreicht man mit Streicheln, insbesondere auf dem Rückgrat, dort wo das Fell einen Wirbel macht, aber auch an anderen sensiblen Stellen wie den Ohren oder den Augenlidern.» Bereits nach wenigen Stunden Arbeit mit Einzeltieren stellt man fest, dass diese ruhiger sind und sich am Halfter führen lassen. Das überträgt sich auf die ganze Herde. Man fühlt sich sicher, und die Tiere lassen einem gewähren, wenn man auf der Weide oder im Stall einschreiten muss. «Das zahlt sich auch bei Viehschauen oder auf Viehmärkten aus», bestätigt Ludovic Simonet. Und zudem vermindert es das Risiko von Arbeitsunfällen. Die Souvignets bieten regelmässig Kurse (auch in der Schweiz) sowie einen Film ihrer Methode an.

Energiekanal Reiki

Handauflegen beim Tier? «Wenn man dies bewusst und vertrauensvoll tut, wird man zum Kanal für die Energie», fasst Laurence Peguiron zusammen, die ihren Ehemann Claude auf dem Knospe-Betrieb in Mex VD unterstützt. Sie ist energetische Therapeutin und hat bei Nelly Tisserand eine Reiki-Ausbildung für Tiere gemacht. Reiki-Meisterin Nelly Tisserand aus der französischen Franche-Comté bringt Landwirten aus Frankreich und der Schweiz die aus Japan stammende Praxis bei. «Durchfall bei Kälbern, hinkende Rinder, Euterentzündungen, Verhaltensprobleme: Reiki ist ein Instrument, das wiederkehrende Probleme in der Tierhaltung zu heilen hilft», betont die Ausbilderin. Landwirte verfügen damit über ein Instrument zur Linderung der Schmerzen eines Tieres, etwa beim Warten auf den Tierarzt. Reiki ist eine «energetische» Heilmethode, welche die Magnetfelder, die Lebewesen aussenden, interferieren lässt. Während einer Behandlung bringt der Praktizierende die Energie mit seinen Händen wieder ins Gleichgewicht, ohne eigene Energie abzugeben oder die Schmerzen des Tiers auf sich zu nehmen. «Er kann den Schmerz jedoch spüren und dann entsprechend handeln», erklärt Nelly Tisserand. Es braucht keine besondere Begabung dazu, man muss aber bereit sein, eher aufs Herz als auf den Verstand zu hören. Die Peguiron bereiten ihre Herde mit



Reiki etwa auf Weidewechsel vor. «Ein Umgebungswechsel ist eine Veränderung, die es nicht zu unterschätzen gilt», sagen die Peguiron, die auch bei schwierigen Geburten oder beim Absetzen der Kälber auf Reiki setzen. «Es handelt sich nicht um Alternativmedizin, sondern eher um eine globale und ganzheitliche Tierheilermethode», sagt Jean-Luc Oberson, Berater Tierproduktion bei Proconseil. Die Peguiron stellen fest, dass sich ihre ganze Einstellung gegenüber den Tieren verändert hat. «Wir haben eine Schwelle überschritten, wir anerkennen nun die Identität jedes Tieres. Und wir haben eine andere Einstellung zu unserem Beruf und zu unseren Tieren.»

Erkundungstour im Schweinestall

Wühlen ist ein Grundbedürfnis für Schweine. Nach den geltenden Biorichtlinien können die Tiere ihr natürliches Fressverhalten und ihre Neugier nur bedingt ausleben.

Sie nehmen Anlauf, hüpfen über die Holzschwelle und galoppieren mit ihren staksigen Beinen und dem rundlichen Körper erstaunlich schnell über den weichen Boden. Die einen spielen wild in der Komposterde, die anderen graben nach Maispellets und ein paar Schweine liegen am Rand des Wühlbereichs und dösen in der Morgensonne.

Walter Husy, Knospe-Bauer auf dem Mönchmattenhof im aargauischen Unterentfelden, beobachtet seine Tiere gern, wenn sie im Auslauf sind. Momentan leben rund 250 Mastschweine in einer Grossgruppe. Er betont, wie gross das Bedürfnis bei den Schweinen sei, den Wühlbereich zu erkunden. Sie suchen dabei nach Futter. Es ist aber auch ihre Neugierde, welche sie antreibt, quer durch den Boden zu pflügen. Seine Mastschweine haben neben dem Wühlareal auch eine Weide, die sie mindestens jeden zweiten Tag nutzen können.

Wühlareale brauchen langfristige Planung

Obwohl die Schweine natürlicherweise Toilette und Schlafplatz strikt trennen, legen sie im Stall oft ein anderes Verhalten an den Tag. Einige Tiere verrichten ihr Geschäft immer wieder im Wühlbereich oder im Pool. Die Gründe dafür kenne er leider noch nicht vollständig, meint Walter Husy. Er würde die Tiere gerne so trainieren, dass sie zuverlässig im Bereich mit Spaltenboden koten und nicht bei den eingestreuten Flächen. Trotz ein paar fortbestehenden Herausforderungen ist

der Landwirt zufrieden mit seinem Auslaufsystem für die Mastschweine und er gibt seine Erfahrungen gerne weiter.

So solle das Wühlareal vor Zugluft geschützt sein, denn Schweine mögen keine kühle Brise. Damit die Tiere entweder wühlen oder aber liegen und schlafen, brauchen sie es windstill und wohlig warm. Ausserdem sei eine vollständige Überdachung des Wühlareals wichtig, denn sobald das Wühlmaterial feucht ist, regt es die Tiere an, darin zu koten und zu urinieren. Der Mönchmattenhof hat einen Stall für die Aufzucht und die Mast von Schweinen. Damit erspart Walter Husy den Jungtieren den Transportstress: Für die Mast wechseln die Tiere einfach in den anliegenden Stall. So vermeide er auch, dass Krankheiten von aussen in seinen Betrieb getragen werden, meint der Landwirt. «Die Gruppe funktioniert zudem besonders gut, wenn die Schweine unterschiedlich gross sind», sagt er, «dann gibt es wenig Streit und Verletzungen.»

Wühlareale verursachen einen Mehraufwand für die Landwirtinnen und Landwirte. Walter Husy rät: «Beim Stallum- oder -neubau unbedingt darauf achten, dass der Auslauf und damit auch der Wühlbereich maschinell befahrbar ist. So kann das Wühlmaterial schnell abgetragen und neues verfüllt werden.» Damit das Wühlmaterial bleibt, wo es hingehört, braucht der Wühlbereich entsprechend hohe Seitenwände. Für die Tiere sollte es nicht möglich sein, über die Wände zu springen, so wird die Verletzungsgefahr minimiert. Eine bis zwei hohe Seitenwände sind optimal, denn so haben die Schweine trotz der Abschränkungen auch genügend Ausweichmöglichkeiten.

Wenig Handfestes in den Richtlinien

Bei der Knospe-Schweinehaltung bestehen derzeit wenige Bestimmungen betreffend die Wühlareale. Einzig für Galt-Sauen ist ein Wühlbereich oder eine Weide vorgeschrieben. Adrian Schlageter, Projektleiter Tierwohl bei Bio Suisse, ist jedoch der



Der Wühlbereich wird von den Mastschweinen rege genutzt. Das Dach schützt vor Regen ebenso wie vor Sonnenbrand. Bilder: Aline Lüscher

Meinung, dass Wühlareale oder Weidezugang auch für Mastschweine in Zukunft Pflicht werden müssten. «Wühlen ist für Schweine ein Grundbedürfnis und dem sollten wir Rechnung tragen», findet er. Nicht zuletzt seien auch die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten zu berücksichtigen, wolle man sich mit Bioschweinefleisch im Markt behaupten und gut positionieren.

In letzter Zeit habe es bereits verschiedene Neuerungen wie die Pflicht für Schweineduschen in den Ausläufen und 100 Prozent Biofütterung gegeben, die Auseinandersetzung mit den Wühlbereichen stehe deshalb etwas an, sagt Adrian Schlageter. «Dem Projektteam Tierwohl wie auch der Markenkommission Anbau von Bio Suisse ist diese Diskussion aber ein wichtiges Anliegen.» Ausschlaggebend für die Schweinehalterinnen und -halter sei, dass ihr Mehraufwand mit den Wühlarealen auch entsprechend abgegolten werde. Dazu brauche es alle Akteure der Wertschöpfungskette und nicht zuletzt die Konsumentinnen und Konsumenten mit an Bord.

Erdähnliches Wühlmaterial ist der Favorit

Auf dem Mönchmattenhof werden die Schweine nach den Richtlinien von Kag-Freiland gehalten. Bevor er den Stall mit Wühlareal und Pool baute, hatte Walter Husy mit verschiedenen Materialien und Auslauflächen experimentiert. «Entscheidend ist der Arbeitsaufwand», findet er. «Auch um den Wühlbereich maschinell reinigen zu können, muss der Auslauf befahrbar sein.»

Das bestätigt Maximilian Knoll, der sich für seine Masterarbeit in Agrarwissenschaften an der Universität Wageningen intensiv mit Wühlarealen auseinandergesetzt hat. Als er seine Praxisversuche im Rahmen des FiBL-Projekts «Power» auf dem Mönchmattenhof durchführte, waren die Mastschweine in verschiedene Gruppen aufgeteilt und jede Gruppe hatte einen kleinen Wühlbereich. «Das war alles Handarbeit und brauchte entsprechend viel Zeit», sagt er. Mittlerweile leben alle Mastschweine in einer Grossgruppe mit einem gemeinsamen Wühlbereich. Als Wühlmaterial empfiehlt Maximilian

Knoll Kompost, der in der Kompostieranlage auf mindestens 65 Grad erhitzt wurde, damit Keime absterben. Je abwechslungsreicher die Umgebung ist, desto seltener zeigen die Schweine Verhaltensstörungen wie Ohren- und Schwanzbeissen, zeigen Studien. Die Tiere beschäftigen sich besonders gerne mit Material, welches sie kauen und mit der Schnauze bearbeiten können. Kompost als erdähnliches Substrat wird von den Schweinen zum Wühlen bevorzugt. Holzschnitzel eignen sich wegen ihrer schlechten Saugfähigkeit nicht als Wühlmaterial.

Um das Erkundungsverhalten der Tiere noch zusätzlich zu fördern, könnte ein Futterautomat zu unterschiedlichen Tageszeiten Futter in den Wühlbereich einstreuen, schlägt der Agronom vor. «Oder wir binden die zahlreichen Spaziergänger mit ein», überlegt Walter Husy. «Aus unerfindlichen Gründen werfen Passanten immer wieder Steine in das Wühlareal. Könnten sie Maispellets aus einem Automaten beziehen und in den Wühlbereich streuen, hätten beide Seiten ihren Spass.» Die Ideen gehen dem findigen Bauern jedenfalls so schnell nicht aus. *Aline Lüscher*



Mönchmattenhof, Unterefelden AG

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 2019, Kag-Freiland seit 2020

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 20 ha Ackerbau, 8 ha Naturwiesen und Weiden, 5 ha Biodiversitätsflächen, 80 Hochstamm-bäume

Tierbestand: 40 Muttersauen, 260 Mastschweineplätze, 60 Mutterschafe, 6 Pferde (eigene und Pensionspferde)

Arbeitskräfte: Betriebsleiterpaar, Aushilfen während Arbeitsspitzen

Film

[www.youtube.com](https://www.youtube.com/watch?v=...) > FiBL Film > Auslaufgestaltung bei Mastschweinen (Betrieb Mönchmattenhof)

Praxistipps für Wühlareale

- Sauberer und trockener Kompost ist ein optimales Wühlmaterial
- Management und Arbeitsaufwand durchdenken: Maschinelle Reinigung planen
- Wühlbereich trocken halten und Schlamm-bildung vermeiden
- Hohe Seitenwände, damit der Kompost im Wühlbereich bleibt
- Unterschiedlich grosse Schweine fügen sich als Gruppe besser zusammen als Tiere einheitlicher Grösse

Virtueller Austausch: «Schweinehaltung in D-A-CH – freie Schweine, heile Welt?»

Schweinehalterinnen und -halter aus Deutschland, Österreich und der Schweiz tauschen sich zu Erkenntnissen aus dem FiBL-Projekt «Power» aus. Die Online-Veranstaltung (Zoom) findet am 16. und 17. November 2021 jeweils nachmittags statt.

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda

→ Mirjam Holinger, Gruppe Tierhaltung & Tierzucht
mirjam.holinger@fibl.org

Tel. 062 865 72 24



Trockenes Kompostmaterial lädt zum Mittagsschlaf ein.

Wo Haselnüsse auf Bäumen wachsen

Wer knackt die Haselnuss? Hierzulande ist es Andreas Gauch. Der Haselnusspionier tüftelt mit angepassten Sorten, entwickelte eine neue Anbautechnik und ein effizientes Erntesystem.

Haselnüsse sind gefragt. Nicht nur als gesunder Snack. Die Bäckerei- und insbesondere die Süßwarenindustrie importieren ca. 10 000 Tonnen Haselnüsse pro Jahr. Sie kommen vorwiegend aus der Türkei. Und das, obwohl die Haselnuss neben der Walnuss und Edelkastanie bei uns heimisch ist. Die Schwarzmeerregion ist der wichtigste Player im Haselnussmarkt – von dort stammen knapp 80 Prozent der Haselnüsse weltweit.

Biolandwirt Andreas Gauch setzt in seiner Baumschule im aargauischen Niederwil auf die Haselnuss als ökologisch nachhaltige Alternativkultur. Auf dem Reusshof bewirtschaftet er eine Haselnussplantage von 1,7 Hektaren. 2021 befindet sich die Anlage im siebten Standjahr. Über Erträge macht Gauch keine Prognosen, weil es nirgendwo auf der Welt vergleichbare Ertragsanlagen gibt. 2020 erntete er in seiner Anlage 1,5 Tonnen. Der Weg dahin war lang. «Bei mir wachsen die Haselnüsse nicht wie üblich an Sträuchern, sondern auf Bäumen. Beigebracht habe ich mir alles selbst durch Recherchen und praktisches Lernen in der Forschungsanstalt Agroscope», so Andreas Gauch. Unter Einbezug angepasster Sorten ist er hierzulande erfolgreich. Sein Erfolgsrezept: Klimatolerante Haselnussbäume (*Corylus columna*) werden als Unterlage auf einer Höhe von einem Meter veredelt. Da wächst die Kultursorte und wird wie ein Obstbaum als Spindel oder als Hohlkronen erzogen.

Erst beobachten und lernen

Wenn einer intensive Nachforschungen betrieb, dann Andreas Gauch. Bevor er 2012 seine Baumschule ins Leben rief, bereiste er mit dem Wohnmobil während zwei Jahren die umliegenden Länder und Regionen, wo Haselnüsse angebaut werden. Zum Beispiel im Piemont, in Frankreich, aber auch in Deutschland und Österreich. Erst beobachten und lernen, dann selbst umsetzen, das war seine Devise. «Mit meinem Forschungs- und Spionagemobil, wie ich es nannte, war ich aber nicht überall gerne gesehen.» Ein Austausch mit Landwirten vor Ort sei zwar meistens möglich gewesen, aber die Forschung blieb hinter verschlossenen Türen. Andreas Gauch ist selbst unter die Tüftler gegangen, hat viel ausprobiert und experimentiert. Von Fehlern lernen – das konnte er, denn so einige hat er auf Haselnussplantagen beobachtet: «Problematisch waren die Sträucher, die viel zu dicht gepflanzt wurden. Dies mindert den Ertrag. Ausserdem ist die Ernte mühsam, wenn die Nüsse auf den Boden fallen.» Sein Ziel war eine Haselnussplantage, die sich ähnlich wie eine Obstanlage bewirtschaften lässt. So begann er, die Haselnuss auf Baumhasel zu veredeln.

Andreas Gauch setzt auf pflegeleichte, grossfruchtige Sorten. Seine Haselnussbäume haben keine lästigen Wurzeltriebe wie der Strauch. «Ob Haselnüsse auf Bäumen mehr Ertrag liefern, müssen wir noch beweisen», sagt Gauch. Der

Haselstrauch bildet jedoch nur Nüsse, wo viel Licht hinkommt. Ein lichtiges Baumsystem könnte sich nicht zuletzt auch wegen der einfacheren Ernte besser eignen.

Nüsse sind ein heikles Gut

Die Ernte erfolgt im September und Oktober, wenn die kostbaren Nüsse von selbst auf den Boden fallen. Hier liegt jedoch die Krux, denn für die Qualität und die weiteren Verarbeitungsschritte, wie etwa Röstung und Mahlung, ist es wichtig, dass der Feuchtigkeitsgehalt in den Nüssen optimal ist. Wenn sie zu lange am Boden liegen, besteht die Gefahr von Schimmel und Bakterienbefall. So hat Andreas Gauch ein effizientes Erntesystem entwickelt: Er spannt Netze in seiner Plantage und vermeidet damit den Bodenkontakt der Nüsse. Das System ist doppelt effizient, denn er hat in Zusammenarbeit mit Pius Meier, einem Maschinenkonstrukteur aus Mellingen AG, eine Maschine entwickelt, welche die Nüsse komplett sauber

*«Beigebracht habe ich mir
alles selbst durch Recherchen und
praktisches Lernen.»*

Andreas Gauch, Haselnusspionier

direkt vom Netz einsaugen kann. So spart man Zeit bei der Ernte und kann die Qualität der Haselnüsse erhöhen. Nach der Ernte müssen die Haselnüsse aber dennoch gut getrocknet werden. Andreas Gauch breitet sie dazu auf einem Anhänger in der Sonne aus.

Geknackt, geröstet, gemahlen und weiterverarbeitet zu einer aromatischen Haselnusscreme: Gauch bietet in seinem Hofladen auf dem Reusshof jeweils ab Oktober geschmackvolle Haselnussköstlichkeiten an. Ein Teil der Schweizer Haselnüsse werden im «Foifi» und im «Zollfrei», zwei Zero-Waste-Läden in Zürich, unverpackt zum Verkauf angeboten. Ein weiterer Teil der Haselnüsse wird als Hauptzutat des «Haselburgers» weiterverarbeitet. Mit diesem Projekt hat Leander Dalbert den Grand Prix Bio Suisse 2020 gewonnen (siehe Bioaktuell 10|2020). Eine glückliche Fügung, Leander Dalbert hat sich den Reusshof als Lehrbetrieb ausgesucht, da er für seine Ausbildung zum Landwirt mehr über den Anbau von Ackerkulturen mit Bäumen lernen wollte. Ziel ist es, die Haselnuss aus der süßen Ecke zu holen und wieder als Grundnahrungsmittel zu etablieren.


Haselnussprojekt in Georgien

Das Wissen des Biolandwirts rund um den effizienten Haselnussanbau ist nicht nur in der Schweiz gefragt. So kooperiert der Experte bereits seit mehreren Jahren mit Camille Bloch, dem Schweizer Schokoladenproduzenten, der Ragusa mit ganzen Haselnüssen herstellt. Andreas Gauch hilft dem Unternehmen, eine eigene Plantage mit veredelten Haselnussbäumen aufzubauen. Ziel des Projekts ist die Sicherstellung einer Produktion von hoher Qualität. Gauch berät und stellt sein Wissen zur Verfügung. International wurde nach einem

Standort mit geeignetem Boden gesucht. In Georgien wurden sie fündig. Hier begannen sie, eine Plantage nach Schweizer Vorbild aufzubauen. Die Dimension dieses Projektes gibt Andreas Gauch die Möglichkeit, auf internationalem Parkett mit anderen Akteuren zusammenzuarbeiten. Er setzt sich auch für den Wissensaustausch ein. Aktuell werden Schulungsvideos produziert.

Die Arbeit in Georgien nimmt Andreas Gauch ein. So werden zurzeit alle Bäume in seiner Baumschule für das Haselnussprojekt in Georgien oder zu Forschungszwecken im in- und Ausland produziert.

Bei diesem innovativen Landwirt mag es kaum erstaunen, dass ein Teil seines Hofes mit Stacheldraht umzäunt ist und mit Videokamera und Bewegungsmelder überwacht wird. Dabei geht es aber nicht etwa um die Bewachung der Nuss. Andreas Gauch stellt der Firma Pure Gene ein Feld zur Verfügung, wo sie 2021 bereits zum zweiten Mal in der Schweiz zu Forschungszwecken und offiziell bewilligt THC-haltigen Hanf anbaut. Wir dürfen also gespannt sein, was es auch in Zukunft vom Reusshof zu hören gibt. *Maya Frommelt, Bio Suisse*

 www.gauchs.ch



Andreas Gauch in seinen Haselbäumen. Für die Ernte legt er zwischen den Reihen Netze aus, die den Kontakt der Nüsse mit dem feuchten Boden minimieren. Trotzdem gehören die Nüsse noch eine Weile an die Sonne. Dann tut die lärmige Knackmaschine ihre Arbeit. *Bilder: Maya Frommelt*

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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



Veranstaltung: Ausserfamiliäre Hofnachfolge statt Betriebsauflösung

Für Landwirte und Bäuerinnen ab 55 Jahren,
die wollen, dass ihr Hof weitergeführt wird.

Hofnachfolge ausserhalb der Familie

- verschiedene Möglichkeiten
- rechtliche und finanzielle Fragen
- steuerliches Vorgehen
- Altersvorsorge & Wohnformen
- persönliche und familiäre Bedürfnisse
- möglicher Ablauf einer Hofübergabe
- Erfahrungsbericht eines Ehepaars

Entscheidungsgrundlagen erhalten –
Gleichgesinnte treffen

Solothurn: 18. November, 9.30–15.30 Uhr
Ganterschwil SG: 23. November, 9.30–15.30 Uhr
Muri AG: 25. November, 9.30–15.30 Uhr

Auskunft und Anmeldung

Ueli Rindlisbacher, Telefon 061 971 71 23

WWW.HOFNACHFOLGE.CH

Ein Angebot der Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe

Neue Ernte



- ✓ Stroh und Strohhäcksel
- ✓ Strohwürfel und -krümel
- ✓ Heu und Emd
- ✓ Luzerneheu
- ✓ Luzernewürfel
- ✓ Graswürfel
- ✓ Vollmaispflanzenwürfel
- ✓ Vollmaispflanzen silage
- ✓ 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



GALLINA

BIO GEFLÜGEL VOM FEINSTEN

Um unsere Vision zur Vermeidung des Kükenötens 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 Clavatscher, T +41 79 327 27 51, www.gallina.bio



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.leycenter.com



Partizipative Forschung im Gemüsebau



Diesen Monat startet am FiBL ein einjähriges Pilotprojekt zur partizipativen Forschung im Biogemüsebau. In Gruppen treffen sich Personen aus Praxis, Forschung und Beratung, um diverse

Herausforderungen der Produktion auf betrieblicher Ebene zu untersuchen und gemeinsam Lösungen zu erarbeiten. Praktikerinnen und Praktiker führen häufig eigene Experimente auf ihren Betrieben durch, zum Beispiel, um ein spezifisches Problem anzugehen oder zur Anpassung neuer Technologien an die betriebliche Umgebung. Ziel des Pilotprojekts ist es, direkt auf solche Bedürfnisse und Innovationen aus der Praxis eingehen zu können und gemeinsam Themen aus vielfältigen Bereichen zu bearbeiten. Durch den Austausch mit anderen Praktikerinnen und Praktikern und die enge Zusammenarbeit mit Forschenden und

Beratenden, welche gewährleisten und validieren, dass verlässliche Ergebnisse generiert werden, kann die partizipative Forschung das Experimentieren auf den Praxisbetrieben unterstützen und verbessern. Wenn Sie Interesse haben, in diesem Pilotprojekt mitzuarbeiten, melden Sie sich! *Anja Vieweger, FiBL*

Beratung Gemüsebau

→ anja.vieweger@fibl.org
 Tel. 062 865 72 36



Brachenpflege im Winter



Bunt- und Rotationsbrachen gehören zu den artenreichsten Biodiversitätsförderflächen auf dem Ackerland. Sie bieten Insekten, Schmetterlingen und Wildbienen Pollen und Nektar, die Samen sind im Winter bei Vögeln beliebt. Im

Winter einen Teil zu mähen und den Boden allenfalls oberflächlich zu bearbeiten, fördert die Artenvielfalt und kann gleichzeitig Vergrasung und Verbuschung entgegenwirken. Rotationsbrachen dürfen ab dem ersten Standjahr zwischen 1. Oktober und 15. März geschnitten werden, Buntbrachen ab dem zweiten Standjahr auf der halben Fläche. Das Schnittgut sollte abgeführt oder – falls unkrautfrei – teilweise auf dem nicht geschnittenen Brachenstreifen in grossen Haufen abgelegt werden. Um überwinternde Insekten und Kleintiere zu schonen, auf Mulchen verzichten. Eine oberflächige (etwa zehn Zentimeter) Bodenbearbeitung ist nur in Buntbrachen erlaubt. Dadurch

werden Samen im Boden aktiviert, sodass einjährige Pflanzen wie Mohn und Kornblume, vermehrt zum Blühen kommen. *Véronique Chevillat, FiBL*

Biodiversitätsförderung online

Weitere Informationen, Videos und nützliche Adressen stehen online zur Verfügung.

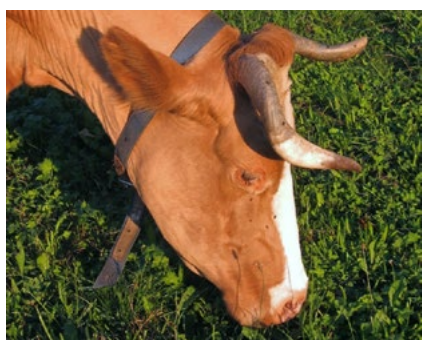
📄 www.agri-biodiv.ch

Beratung Biodiversität

→ veronique.chevillat@fibl.org
 Tel. 062 865 04 12



Workshops zur Nutzungsdauer von Milchkühen



Milchkühe erreichen in der dritten bis vierten Laktation ihre Höchstleistung, leben jedoch oft nicht so lange. Dies hat Folgen für das Tierwohl, die Ökonomie und das Klima. Was sind die Ursachen für

eine kurze Nutzungsdauer? Im Frühjahr 2020 startete das FiBL zusammen mit Agridea, der HAFL und vielen weiteren Partnern ein Forschungsprojekt zur Nutzungsdauer von Schweizer Milchkühen, welches sich dieser Frage widmet. Erste Ergebnisse liegen nun vor und werden in vier regionalen Workshop interessierten Betriebsleitenden präsentiert. Gibt es Lösungsansätze und was ist die optimale Nutzungsdauer? Die Teilnehmenden der kostenlosen Workshops erarbeiten gemeinsam Strategien für die Verbesserung der Nutzungsdauer und testen diese danach im Rahmen von Arbeitskreisen auf dem eigenen Betrieb. *Rennie Eppenstein, FiBL*

Termine und Anmeldung Workshops

21. 10. 2021 in Lindau ZH; 27. 10. 2021 in Landquart GR; 11. 11. 2021 in Zollikofen BE

📄 agridea.abacuscity.ch > Suche: Nutzungsdauer

12. 11. 2021 in Grangeneuve FR

📄 agridea.abacuscity.ch/fr > Rechercher: «durée de vie productive»

Forschung Tiergesundheit

→ rennie.eppenstein@fibl.org
 Tel. 062 865 63 66



Austausch säen, Nachhaltigkeit ernten

Ein Projekt untersucht die Nachhaltigkeit einer gesamten Lieferkette am Beispiel von Brotgetreide und vernetzt die beteiligten Betriebe. Davon profitieren alle.

Ob Landwirtschaft, Verarbeitung oder Handel, gerade in der Biobranche bemühen sich viele Betriebe, ihre Nachhaltigkeitsleistungen ständig weiterzuentwickeln und zu verbessern. Sei es in ökologischer, sozialer, aber auch in ökonomischer Hinsicht. Dabei konzentrieren sich die meisten verständlicherweise in erster Linie auf ihr eigenes Geschäft. Schliesslich muss jede und jeder bei sich selbst anfangen. Doch es lohnt sich, das Thema umfassender zu beleuchten und über den Tellerrand hinaus zu blicken. Dies zeigt ein mittlerweile abgeschlossenes Projekt von Bio Suisse, FiBL und SFS (Sustainable Food Systems). «Wir wollten herausfinden, wie es sich mit der Nachhaltigkeit verhält, wenn man eine Wertschöpfungskette als Ganzes anschaut und die beteiligten Akteurinnen und Akteure enger vernetzt», sagt Sara Gomez, Projektverantwortliche bei Bio Suisse. Es sei, ergänzt sie, ein strategisches Ziel von Bio Suisse, die Nachhaltigkeit der Knospe-Produktion vom Feld bis auf den Teller ständig zu verbessern.

Nachdem die Verantwortlichen 2020 bereits eine Milchlieferkette unter die Lupe genommen hatten, lag der Fokus in diesem Jahr auf einer Brotgetreidelieferkette. Daran beteiligt waren über ein Dutzend Deutschschweizer Getreideproduzenten, die zürcherische Mühle Oberembrach sowie die Thurgauer Bäckerei Bio-Beck Lehmann in Lanterswil. Dabei kam das vom FiBL entwickelte Analyseinstrument SMART (siehe

derung der Angestellten. Lukas Baumgart, Projektverantwortlicher am FiBL, erklärt: «SMART eignet sich für einen solchen Lieferkettenansatz besonders gut, da die Methodik sowohl zur Analyse von landwirtschaftlichen als auch von Verarbeitungsbetrieben eingesetzt werden kann.»

Erfreuliche Resultate

Die vom FiBL ausgewerteten Nachhaltigkeitsanalysen der 14 teilnehmenden Landwirtschaftsbetriebe ergaben sehr gute Ergebnisse im Bereich Ökologie – etwa die Verwendung von wenig Kraftfutter, die hohe Nutzung erneuerbarer Energien und die mehrheitlich regionale Beschaffung der Betriebsmittel. Das Entwicklungspotenzial der einzelnen Höfe sei unterschiedlich, heisst es von den Verantwortlichen. Zur Diskussion stünden unter anderem Massnahmen zur Steigerung der Biodiversität, der Ausbau der Eigenproduktion erneuerbarer Energien, eine bessere Absicherung der Angehörigen im Falle von Scheidung oder Tod, aber auch die vermehrte Teilnahme an Fort- und Weiterbildungen.

Auch die von SFS-Nachhaltigkeitsberaterin Olivia Keller begleitete Selbstevaluation der beiden Verarbeitungsbetriebe mit dem SMART-basierten Bio-Suisse-Nachhaltigkeitscheck zeichnet ein positives Bild. «Sowohl die Mühle Oberembrach als auch die Bäckerei Bio-Beck Lehmann haben bereits viele Massnahmen für mehr Nachhaltigkeit umgesetzt», sagt sie. Beide hätten Stärken bei der regionalen Wertschöpfung und dem regionalen Rohstoffbezug sowie bei der Schaffung von Arbeitsplätzen. Zudem förderten sie durch die Verarbeitung die Sortenvielfalt und den biologischen Anbau. Ebenfalls seien sie stark engagiert für eine Erhöhung der Ressourceneffizienz. Dennoch gebe es Entwicklungspotenzial.

Tue Gutes und sprich darüber

So sieht etwa Mühlenchef Urs Brunner die Möglichkeit, die für Tertiärverpackungen verwendete Menge an Plastikfolie zu verringern. Des Weiteren möchte er die Energieeffizienz seines Betriebs verbessern. Konkret sollen die 140 Elektromotoren der Mühle sukzessive, sprich nach Ablauf ihrer jeweiligen Lebensdauer, durch stromsparendere Modelle ersetzt werden. Ebenfalls möchte Urs Brunner seine Bank und seine Pensionskasse bezüglich nachhaltiger Geldanlagen überprüfen. Auf die Idee, dies zu tun, sagt er, wäre er ohne die Analyse nie gekommen. «Eigentlich wollte ich den Nachhaltigkeitscheck zuerst nicht ausfüllen, da viele Fragen für einen kleinen Betrieb wie unsere Mühle nicht passen», sagt er. Ihm sei am Ende aber wichtiger gewesen, mal dahintersehen und mitreden zu können, weshalb er schliesslich am Projekt teilgenommen habe. Er bereut es nicht. «Die Analyse hält dir den Spiegel vor. Du erhältst einen umfassenden Blick auf das ganze Unternehmen, inklusive aller Geschäftsbeziehungen.»

Bio-Beck-Geschäftsführerin Anna Lehmann sieht es ähnlich: «Man regt sich etwas über die Fragen dieser Nachhaltigkeitschecks auf, die nicht immer zum Betrieb passen», sagt sie. Jedoch sollte man das Ganze mehr als Unterstützung sehen und weniger als Kontrolle. «Man sieht, wo man steht, und erhält Anregungen für die Weiterentwicklung.» So möchte Anna Lehmann ihren Rohstoffimport genauer überprüfen; dies mit



Getreideproduzenten, Mühle und Bäckerei besprechen an einem Workshop die Nachhaltigkeit ihrer Lieferkette. Bild: Lukas Baumgart

Infobox) zur Anwendung. Dieses dient der Standortbestimmung eines Betriebs bezüglich Nachhaltigkeit und zeigt sowohl Stärken als auch Verbesserungsmöglichkeiten rund um das Thema auf – vom Materialverbrauch über die Verringerung der Treibhausgasemissionen bis hin zur Gesundheitsför-



Es beginnt auf dem Feld und endet auf dem Teller. Dazwischen passiert viel mit Brotgetreide. Auch bezüglich Nachhaltigkeit. Bild: YAYImages/Depositphotos

dem Ziel, den bereits hohen Inlandanteil an zugekauften Rohstoffen weiter auszubauen. Zudem möchte sie den Anteil der selbst produzierten Energie weiter erhöhen. Bereits am Laufen ist ein Pilotprojekt, in dem die Verwendung von Altbrot zur Herstellung von Gartendünger getestet wird.

An einem Tisch

Anregungen durch ein Analyseinstrument zu erhalten, ist das eine. Sich mit seinen Geschäftspartnern auszutauschen, sich gegenseitig zu inspirieren und so gemeinsam zu verbessern das andere. Deshalb wurden die Resultate der SMART-Analyse zum Abschluss des Projekts Ende Juni 2021 im Rahmen eines Workshops bei Bio-Beck Lehmann gemeinsam diskutiert. Während sich die Landwirte und der Müller respektive der Müller und die Bäckerin schon kannten, so war es doch das erste Mal, dass alle drei Stufen der Wertschöpfungskette an einem Tisch sassen. Dabei wurde der Austausch über Nachhaltigkeit, Getreidesorten, Backqualität und Kundenwünsche von allen Seiten sehr geschätzt. «Es ist für uns Landwirte wichtig zu wissen, welche Sorten gefragt sind. Denn wir müssen auch langfristig planen können und einen Markt haben für unser Getreide», sagt etwa ein Biolandwirt.

Trotz anfänglicher Skepsis der Beteiligten waren am Schluss alle überzeugt, dass die Analyse und das Zusammenreffen für jede und jeden gewinnbringend waren. Jeder Betrieb hat Punkte erkannt, wo er noch etwas verbessern kann; und das gegenseitige Verständnis für die Bedürfnisse der anderen ist gewachsen. Bio-Suisse-Projektverantwortliche Sara Gomez resümiert: «Eine solche Zusammenarbeit ergibt neue Handlungsoptionen und Ideen, wie man sich gemeinsam weiterentwickeln kann. Es zeigt auch exemplarisch, dass es sich lohnt, miteinander zu reden und Synergien zu nutzen.» Die Ergebnisse des Workshops wurden schriftlich festgehalten und allen Beteiligten zur Verfügung gestellt. Das Projekt wäre damit abgeschlossen. Wäre, denn so wie es aussieht, werden sich Landwirte, Müller und Bäckerin auch weiterhin treffen.


Karin Nowack, Strategische Projekte und Forschung, Bio Suisse





Die SMART-Methode

SMART ist ein vom FiBL entwickeltes Instrument zur Nachhaltigkeitsanalyse und -bewertung von landwirtschaftlichen Betrieben und Lebensmittelunternehmen. Das Akronym steht für «Sustainability Monitoring and Assessment RouTine». SMART basiert auf den sogenannten SAFA-Leitlinien der Welternährungsorganisation FAO zur Nachhaltigkeitsbewertung von Agrar- und Lebensmittelsystemen. Sie umfassen die vier Dimensionen «Ökologische Integrität», «Ökonomische Resilienz», «Soziales Wohlergehen» und «Gute Unternehmensführung» mit insgesamt 58 Themenbereichen und dienen der weltweit einheitlichen Bewertung von Betrieben in ihrer nachhaltigen Entwicklung.

Auf Ebene Landwirtschaft analysiert und bewertet SMART mithilfe von rund 300 Kriterien den gesamten Betrieb, inklusive zugekaufter Betriebsmittel, jedoch nicht einzelne Produkte. Für Verarbeitungsbetriebe hat Bio Suisse zusammen mit SFS (Sustainable Food Systems) den ebenfalls auf SMART respektive SAFA basierenden Nachhaltigkeitscheck entwickelt. Dabei handelt es sich um ein Instrument zur Selbstevaluation mittels rund 120 Kriterien. Seit 2017 müssen alle Lizenznehmenden von Bio Suisse einen solchen Nachhaltigkeitscheck durchführen oder einen Nachhaltigkeitsbericht einreichen.

 www.fibl.org > Themen/Projekte > SMART

 www.sustainable-food-systems.com

 partner.bio-suisse.ch > Produzenten > Nachhaltigkeit > SMART-Nachhaltigkeitsanalyse

Industriell hausgemacht

Ob 180 Tonnen für eine Detailhändlerin oder 30 Kilo in Lohnverarbeitung für einen Hof – Ottiger Spezialitäten kocht Biokonfitüre für Gross und Klein. Nur dürften es mehr Schweizer Früchte sein.

Die roten Kisten stehen bereit. Nicht mehr lange und der tiefgefrorene Himbeerbruch ist an der Reihe. Noch kochen in den drei Stahltöpfen kiloweise Aprikosenhälften, weichen auf, zerfallen. Das Rührwerk lässt die Früchte wellenartig auf und ab tanzen. Es blubbert, dampft. Der süsse Geruch des Steinobsts ist in der kleinen Halle trotzdem nur dezent wahrnehmbar. Die überdimensionierte Abzugshaube tut offensichtlich ihre Arbeit. Wobei: «Wenn wir Erdbeerkonfitüre machen, ist es anders. Dann riecht man das bis auf den Parkplatz», sagt Katja Ottiger, Co-Geschäftsführerin von Ottiger Spezialitäten.

Das 1973 gegründete Unternehmen mit knapp vierzig Angestellten im luzernischen Ballwil ist schweizweit bekannt für seine Konfitüren und Gelées. So produziert es für die Detailhändlerin Coop Knospe-Konfitüren in verschiedenen Variationen. Insgesamt 180 Tonnen pro Jahr. «Hinzu kommen rund zwei Tonnen, die wir in Lohnverarbeitung für Biolandwirtinnen und -landwirte herstellen», sagt Katja Ottiger. Zum Teil in Kleinstmengen. Bereits ab einer Charge von 30 Kilogramm Früchten ist man dabei. Dies entspricht dem Fassungsvermögen eines Kochtopfs. Weitere drei Tonnen gehen zur Biojoghurtherstellung an kleinere Milchverarbeitungsbetriebe.

Vom Käse zur Konfi

In der Milchverarbeitung liegen auch die Wurzeln der Firma. Katja Ottigers Grossvater Walter Ottiger stellte einst im Luzerner Seetal Emmentaler Käse her. Sein Sohn Walter junior tat es ihm gleich. Doch damit nicht genug. Als junger, kreativer Kopf entwickelte er eine mit Walnüssen bestückte Käsespezialität, die es bis heute zu kaufen gibt. Auch in Bioqualität. Aufgesetzt wurden die Nüsse von Hausfrauen in Heimarbeit. Es folgte die Gründung eines Käsehandelsunternehmens, über das Ottigers auch die Orangenkonfitüre eines Drittproduzenten vertrieben. «Als dieser in den Ruhestand ging, kaufte ihm mein Vater das Rezept ab», sagt Katja Ottiger. Wenig später begann Walter senior die Konfitüre in einer improvisierten Küche in einer Garage zu produzieren. Aus der Käserfamilie wurde eine Konfitürendynastie. Der Rest ist Geschichte.

Obwohl die Konfitüren von Ottiger Spezialitäten heute industriell hergestellt werden, wirbt die Firma noch immer mit dem Schlagwort «hausgemacht». Das hat seine Berechtigung. Es kommen keine speziellen lebensmitteltechnologischen Verfahren zum Einsatz. Die Produktion unterscheidet sich kaum vom traditionellen Konfitüremachen zu Hause. Das zeigt sich auch am «Konfikoch», der minütlich von einem Aprikosentopf zum nächsten wechselt und Hand anlegt. Co-Geschäftsführer und technischer Leiter Martin Kunz Ottiger erklärt: «Wir erhitzen die Früchte zusammen mit einem Gemisch aus etwas Zucker und Pektin, lassen die Masse unter ständigem Rühren ein paar Minuten köcheln, fügen schliess-

lich den eigentlichen Zucker sowie etwas Zitronensaftkonzentrat als Gelierbooster hinzu und lassen alles nochmals ein paar Minuten köcheln.» Es gelte, ein harmonisches Verhältnis von Säure und Süsse zu erreichen, sodass die Frucht geschmacklich gut zur Geltung komme. Auch die Textur sei aus sensorischer Sicht wichtig.

Wer so ursprünglich und schonend produziert, ist auf Rohstoffe von bester Qualität angewiesen. Katja Ottiger: «Wir arbeiten im konventionellen Bereich seit fast einem halben Jahrhundert und im Biobereich seit unserer Knospe-Zertifizierung 2013 mit denselben Fruchthändlern zusammen», sagt sie. Solche engen Beziehungen machen sich gerade im Biobereich bezahlt, wo viele Früchte aus dem Ausland importiert werden müssen. Die Aprikosen etwa stammen aus der Türkei, Ungarn, Bulgarien, die Feigen aus der Türkei, die Orangen aus Spanien und Italien, die Fair-Trade-Mangos aus Indien. Praktisch alle Beeren stammen aus Osteuropa und Skandinavien, zum Teil aus biozertifizierter Wildsammlung.

Biobetriebe für Industrie gesucht

Immer aus Schweizer Herkunft sind die Zwetschgen, Hochstammkirschen und -quitten. Biokirschen, sagt Martin Kunz Ottiger, seien meist gut erhältlich. Ausser in diesem Jahr. «Wegen der schlechten Ernte erhielten wir kein einziges Kilo», klagt er. Zum Glück hätten sie im Kühllager noch Reserven von 2020. Auch Quitten seien keine einfache Obstkultur. «Ein Jahr tragen sie gut, ein Jahr schlecht, es ist eine Lotterie.»



Aprikoskonfi kochen fast wie zu Hause, einfach in grösserem Massstab.



Die Konfitüre wird über einen Schlauch in die Abfüllanlage eingespiessen.

Was fehle, sagt Martin Kunz Ottiger, seien Schweizer Bioetriebe, die bereit wären, nur für die Industrie zu produzieren. Momentan sei es so: Wer schöne Früchte habe, veräussere diese lieber auf dem Frischmarkt, wegen der besseren Preise. Wer aber beschädigte Früchte habe, gebe diese in die verarbeitende Industrie. «Ich verstehe das. Die Bioproduktion ist aufwendiger, man hat weniger Erträge.» Tatsache sei auch, dass Herr und Frau Schweizer für rohe Naturprodukte mehr zu zahlen bereit seien als für verarbeitete. All dies erschwere es, an Schweizer Bioware von hoher Qualität zu gelangen.

Ein weiteres Sorgenkind ist der Zucker. «Natürlich ist es möglich, Schweizer Biozucker zu beschaffen. Die Frage ist nur: Wie viel?» Die vorhandene Menge reiche bei Weitem nicht für alle Biokonfitüren, weshalb die Zuckerindustrie Biorüben aus Deutschland zukaufe. Noch vor wenigen Jahren ist der gesamte Schweizer Biozucker in den Detailhandel geflossen. Im Glauben, es hätte genug für alle, sagt Martin Kunz Ottiger, habe man dann einen Teil für die Industrie freigegeben. «Leider ging das nicht auf. Der Biozucker ist wieder knapp.»

Abfüllen und weitermachen

Die Aprikosen sind mittlerweile fertig. Der «Konfikoch» schütet sie in einen kleinen Tank auf Rädern. Zwei Mitarbeitende schliessen den Behälter mit einem Schlauch an die vollautomatische Abfüllanlage an. Eine Abfüllanlage mit «Grossmuttercharme». Denn kaum sind die Einmachgläser voll und verschlossen, werden sie maschinell auf den Kopf gestellt. Katja Ottiger: «Die heisse Konfitüre sterilisiert den Deckel innen. Die Rotation verhindert zudem ein Absinken der Fruchtstücke. Das macht man zu Hause genauso.» Sind die Gläser abgekühlt, werden sie schliesslich etikettiert und verpackt.


Aktuell produziert Ottiger Spezialitäten an zwei Tagen pro Woche Biokonfitüre. 2020 stieg der Absatz wegen Corona, Lockdown und Homeoffice zeitweise um bis zu 30 Prozent

gegenüber 2019. «Heute sind wir immer noch sechs Prozent im Plus», sagt Katja Ottiger. Mehr Leute würden zu Hause frühstücken. Zudem sei Konfitüre eine klassische Konserve, die wegen ihrer Lagerfähigkeit gern gehamstert werde. Doch auch wenn sich das wieder ändern sollte, bleibt der Biomarkt ein zukunftssträchtiges Geschäftsfeld. Davon zeugt die neu ab Oktober erhältliche Konfitüre aus Schweizer Biorhabarbern.



Geschäftsleitung (v.l.): Katja Ottiger (abtretend), Nadine Preisig, Martin Kunz Ottiger. Es fehlt Monika Feuerlein.

Neu ist auch der Wechsel, der gerade an der Spitze von Ottiger Spezialitäten vollzogen wird. Katja Ottiger verlässt nach 27 Jahren, 21 davon in der Geschäftsleitung, das Unternehmen per Ende Jahr. Neu bilden nebst ihrem Exmann Martin Kunz Ottiger die bisherige Verkaufsleiterin Nadine Preisig sowie die bisherige Qualitätsverantwortliche Monika Feuerlein die Geschäftsleitung. «Ich möchte demnächst ein Volontariat auf einem Obstbau- oder Beerenbetrieb machen», sagt Katja Ottiger. Es sei an der Zeit, die Seite zu wechseln. René Schulte •

 www.hausgemacht.ch

Abgefüllt und abgekühlt reisen die Gläser mit der Bioaprikosenkonfitüre über Fließbänder zur Etikettierung. Bilder: René Schulte





Doppelt sinnvoll – die günstigen GLS Kredite für die Bio-Landwirtschaft

Weil die Agrarwende nur gemeinsam gelingen kann bieten wir ab sofort Kredite mit einem Zinssatz von 0,5 Prozent an.
Alle Informationen unter gls.de/agrarwende

GLS Bank
das macht Sinn

Biobranche trifft sich *an zwei Events*

Mit dem Bio-Gipfel und dem Symposium Bio finden im Herbst gleich zwei grosse Events für das Schweizer Biofachpublikum statt – von Produktion über Verarbeitung bis Handel.

Der November 2021 steht ganz im Zeichen von Bio. Gleich zwei Fachveranstaltungen versorgen Interessierte aus landwirtschaftlicher Produktion, Verarbeitung, Handel und Forschung mit spezifischem Wissen und Anregungen zu diversen Biothemen. Gleichzeitig ermöglichen die beiden Events, sich auszutauschen und zu vernetzen. Auch Konsumentinnen und Konsumenten sowie Verbände können teilnehmen.

Den Auftakt am 4. November 2021 macht der erstmalig stattfindende Bio-Gipfel an der BFH-HAFL in Zollikofen BE. Organisiert von den Bärner Bio-Bure, BFH-HAFL, FiBL, Bio Suisse, Berner Bio-Offensive 2025 und Inforama, richtet er sich kantonsübergreifend an die Biowertschöpfungskette und interessierte Kreise. Im Zentrum der ersten Ausgabe steht das Gemüse mit Referaten am Vormittag und Workshops am Nachmittag zu den Themen Food Waste, regionale Wertschöpfungsketten und innovative Vermarktungsformen.

Von Food Waste bis Digital Marketing

In der Schweiz geht vom Feld bis auf den Teller rund ein Drittel der Lebensmittel für den menschlichen Konsum verloren. Wie dieser Food Waste entlang der Lieferkette reduziert werden kann, darüber spricht in einem Inputreferat David Schluep, Leiter Mercato bei Terraviva. Für Best-Practice-Beispiele sorgen Mirko Buri, Gastronom und Gründer des No-Food-Waste-Restaurants «Mein Küchenchef» sowie Sarah Elser und Stefan Stuchlik vom Netzwerk «Slow Food Youth».

Im zweiten Themenblock zeigt Anja Vieweger vom FiBL, warum regionale Wertschöpfungsketten genauso wichtig für die nachhaltige Entwicklung sind wie die ökologische Lebensmittelproduktion, von der Regionalisierung der Stoffkreisläufe über die Förderung der Kulturlandschaft bis zur Stärkung der Wirtschaft im ländlichen Raum. Best-Practice-Beispiele liefern der deutsche Biowertschöpfungsmanager Felix Schmidling von Franken-Gemüse Knoblauchland eG sowie Jürg Burri, Geschäftsführer des Berner Quartierladen-Start-ups Rüedu.

Als drittes Thema befasst sich der Bio-Gipfel mit innovativen Vermarktungsformen, insbesondere im digitalen Bereich. Das Inputreferat hält Roger Liam Basler de Roca, Betriebsökonom FH und Spezialist für den Aufbau von digitalen Geschäfts- und Wachstumsmodellen. Best-Practice-Beispiele aus erster Hand liefern Juval Kürzi, der mit Wild Foods eine vegane Alternative zu Lachs vertreibt, sowie Manuela Kägi, Vorsitzende der Geschäftsleitung des Grosshändlers Bio Partner.

Hochkarätig besetztes Symposium

Am 18. November 2021 folgt das alle zwei Jahre stattfindende Symposium Bio im Berner Kursaal. Organisiert wird der Grossanlass von Bio Inspecta, bionetz.ch, Bio Suisse, Demeter, FiBL und der Interessengemeinschaft (IG) Bio. Das Thema des

Tages lautet: «Agenda 2050 für Nachhaltigkeit und Konsum – Biokonsum als Teil des umweltbewussten Einkaufens»; mit Referaten, aktuellen Informationen über den Biosektor und genügend Raum für den Austausch und für Diskussionen.

Mit dabei sind hochkarätige Referentinnen und Referenten. So wird die bekannte deutsche Biologin und Umweltaktivistin Christine von Weizsäcker einen Vortrag zu Nachhaltigkeit und Landwirtschaft halten. Ebenfalls mit von der Partie ist Irmi Seidl. Die deutsche Ökonomin und Hochschullehrerin leitet die Forschungseinheit Wirtschafts- und Sozialwissenschaften an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL). In ihrem Referat widmet sie sich der Frage, warum Nachhaltigkeit, Konsum und Wachstum Gegensätze sind. Im Anschluss folgt eine Diskussion beider Frauen



Gast am Symposium Bio: Biologin Christine von Weizsäcker. Bild: Mehr Demokratie / Wikimedia (CC BY-SA 2.0)

am runden Tisch zusammen mit Christof Züger, Geschäftsführer von Züger Käse, und Manfred Wolf, Verwaltungsratspräsident von Terraviva. Moderiert wird das Gespräch von Daniela Lager, Redaktorin des Schweizer Fernsehens.

Am Nachmittag erwarten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Symposiums Bio parallel stattfindende Sessions mit aktuellen Fachinformationen, passend zum Tagesthema. Im Fokus stehen Bio in der Gemeinschaftsgastronomie, Änderungen in der EU-Bio-Verordnung, das Biobarometer mit aktuellen Resultaten sowie die ganzheitliche Systemanalyse mit Online-Tools. *René Schulte*



Bio-Gipfel

Themen: Food Waste, regionale Wertschöpfungsketten und innovative Vermarktungsformen mit Fokus aufs Gemüse
Donnerstag, 4. November 2021, 9 bis 16.45 Uhr, BFH-HAFL, Zollikofen BE. Programm und Anmeldung bis 1. Nov. 2021.
www.bio-gipfel.ch

Symposium Bio 2021

Thema: «Agenda 2050 für Nachhaltigkeit und Konsum»
Donnerstag, 18. November 2021, 8.30 bis 16.15 Uhr, Kursaal, Bern. Programm und Anmeldung bis 11. Nov. 2021.
www.bioaktuell.ch > Agenda > 18. November

Agrarpolitik, mit Trippelschrittchen auf dem Absenkepfad

Die Agrarinitiativen sind abgelehnt. Übrig bleibt der «Massnahmenplan sauberes Trinkwasser». Vielleicht.

Die Pestizidverbots- und die Trinkwasserinitiative haben es in den Fokus der breiten Öffentlichkeit gerückt: Boden, Wasser und Atmosphäre sind massiv mit Pestiziden und übermässigen Düngermengen belastet. Die Rolle der Landwirtschaft bei der Trinkwasserbelastung, beim Verschwinden der Tier- und Pflanzenvielfalt und bei der Klimaerhitzung sind unbestritten.

Bio Suisse wollte den Volksbegehren eine mutige Agrarpolitik als griffigen Gegenvorschlag gegenüberstellen. Wir wissen, es kam anders. Nach der heftigen Debatte ist im Wesentlichen ein Gesetzespaket «Absenkepfad» übriggeblieben: für weniger Pestizide und Nährstoffeinträge aus der Landwirtschaft in die Umwelt. Das sind die konkreten Ziele:

- Die Risiken von Pestiziden für Oberflächengewässer und naturnahe Lebensräume sowie die Pestizidbelastung im Grundwasser müssen bis 2027 um 50 Prozent sinken.
- Die Stickstoff- und die Phosphorverluste aus der Landwirtschaft müssen bis 2030 um mindestens 20 Prozent reduziert sein. Hofdünger soll immer mehr den Kunstdünger ersetzen.

Die ersten Massnahmen sollen per Bundesratsbeschluss auf Anfang 2023 umgesetzt werden. Nach der Anhörung läuft nun hinter den Kulissen bereits ein politisches Armdrücken um einzelne Massnahmen. Bio Suisse findet hingegen, dass wenigstens dieses Überbleibsel einer fortschrittlichen Agrar-



Weiden lassen soll sich stärker lohnen. Bild: zVg

politik konsequent umzusetzen ist. Jetzt ist der Zeitpunkt für die Gegnerschaft der Initiativen, die vielen Versprechen einzulösen, die auch sie im Abstimmungskampf gemacht haben.

Biolandbau profitiert ...

Biobetriebe profitieren von einer Reihe der beitragsberechtigten Massnahmen, wenn der Bundesrat diese tatsächlich wie vorgesehen beschliesst:

- Im erweiterten Extensio-Programm werden Beiträge für deutlich mehr Kulturen entrichtet als bisher.
- Das Tierwohl-Programm RAUS wird zweistufig. Der Weidegang wird stärker als bisher mit Direktzahlungen unterstützt.
- Eine längere und damit klimafreundlichere Nutzungsdauer der Milchkühe wird finanziell gefördert.
- Die Phasenfütterung der Schweine erhält noch bis 2026 Unterstützung und wird dann obligatorisch. Biobetriebe bleiben bei den Stickstoffgrenzwerten leicht bevorzugt, weil die Bioverordnung synthetische Aminosäuren als Futterzusatz verbietet.
- Die Beschränkung von Biodiversitätsförderflächen der Qualitätsstufe I auf die Hälfte der Betriebsfläche wird aufgehoben.
- Bodenbedeckung und schonende Bodenbearbeitung erhalten höhere Beiträge.

... und muss auch liefern

Bei manchen obligatorischen Massnahmen müssen sich auch Biobetriebe bewegen:

- 3,5 Prozent der Ackerflächen müssen dem ökologischen Ausgleich dienen. Unterstützt werden Bunt- und Rotationsbrachen, Saum auf Ackerflächen, Ackerschonstreifen, Getreide in weiter Reihe und Nützlingsstreifen.
- Beim Nachweis der ausgeglichenen Stickstoff- bzw. Phosphorbilanz (Suisse-Bilanz) ist die bisherige Fehlertoleranz von +10 Prozent nicht mehr zulässig.
- Der Schleppschauch für Gülle wird mit einigen Ausnahmen obligatorisch.
- Geräte zum Ausbringen von Pflanzenschutzmittel brauchen zwingend eine Spritzeninnenreinigung.
- Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln sind im neuen Informationssystem des Bundes zu dokumentieren (an Stelle Feldebuch).

System Bio statt unzählige Einzelmassnahmen?

Für jede Massnahme ist einzeln der Nachweis zu erbringen. Interessanter wäre es, die Beiträge an die beiden Absenkepfade liessen sich als «Päckli» deklarieren. Solche Konzepte zur Risikoreduktion – mit regelmässiger Berichterstattung gegenüber dem Bund – lässt das Gesetz neuerdings zu.

Bio Suisse, IP Suisse und die Agrarallianz arbeiten intensiv daran. Schon bald sollen dazu Pilotprojekte stattfinden.

Martin Bossard, Leiter Politik, Bio Suisse

Delegiertenversammlung und Festakt auch für Daheimgebliebene

Basisnäher geht fast nicht. Neu können ab diesem Herbst auch nichtdelegierte Biobauern und -bäuerinnen die Versammlung ihres Verbandes per Livestream miterleben.

Wenn man ein einziges gutes Haar am Corona-Winzling lassen will, dann ist es vielleicht dies: Die Online-Delegiertenversammlung (DV) im vergangenen April brachte die Idee hervor, die künftig wieder «analog» stattfindenden DVs als Livestream zu übertragen.

So kann an dieser Herbst-DV vom 17. November 2021 die Basis erstmals die Debatten ihrer gewählten Vertreterinnen und Vertreter mitverfolgen. Wer am Tag der DV einen Login-Code anfordert, ist dabei (siehe Infobox). Wortmeldungen und Abstimmungen bleiben natürlich den Delegierten vorbehalten. Diese können nur vor Ort abstimmen. Es gibt keine parallele Online-Abstimmung.

Drei Anträge

Der Bio-Suisse-Vorstand unterbreitet den Delegierten zwei Anträge. Sie sollen einerseits über einen Ausstiegsplan befinden, der dem Kükentöten ein Ende setzt (siehe Schwerpunkt in Bioaktuell 3|21). Andererseits ist das Zielbild Biogrundbildung zu beschliessen.

Fristgerecht traf ein dritter Antrage ein. Es ist ein «Alt-bekannter». Er verlangt erneut, dass die Richtlinien von Bio Suisse das Spermasexing (siehe Bioaktuell 8|20) zulassen sollen. Die letztjährige Herbst-DV hatte mit knapper Mehrheit beschlossen, nicht auf das Anliegen einzutreten, das bereits einmal an einer früheren DV verworfen wurde.

Bio Suisse feiert seine 40 Jahre

Dass ausgerechnet diese DV als erste live bis in alle Stuben reicht, passt besonders gut: Der an die Verbandsgeschäfte anschliessende Festakt zu 40 Jahre Bio Suisse mit geladenen Gästen, kann gleich «mitgestreamt» werden. So haben auch die Daheimgebliebenen etwas davon.

Der Anlass beginnt um 16.30 Uhr mit den Worten von Präsident Urs Brändli. Auf dem Programm steht auch ein Podium unter dem Jubiläumsmotto «Bio gestern. Bio heute. Bio morgen.». Dafür, dass hier trotz Geburtstag nicht nur gestreichelt und gebauchpinselt wird, sorgt sicher Moderator Ueli Schmezer vom «Kassensturz». Der Blick soll vor allem in die Zukunft gehen im Sinne von: Vorwärts mit Bio Suisse und zwar wohin?

Als visuellen Leckerbissen erhalten alle den taufrischen, zwölfminütigen Jubiläumsmottofilm aufgetischt. Filmemacher Simon Baumann hat ihn produziert. Er ist vielen bekannt vom mehrfach preisgekrönten Dokumentarfilm «Zum Beispiel Suberg». Das Publikum – ob vor Ort oder daheim – darf sich auf ein sorgfältiges Stimmungsbild über Bio Suisse freuen. *Stephanie Fuchs*

Provisorische Traktanden der Delegiertenversammlung vom 17. November 2021

Stand bei Redaktionsschluss

1 Statutarische Geschäfte

- 1.1 Begrüssung, Traktandenliste, Stimmzähler/-innen
- 1.2 Protokoll der DV vom 14. April 2021
- 1.3 Genehmigung Jahresplanung und Budget 2022

2 Anträge

- 2.1 Ausstiegsplan Kükentöten, Antrag des Vorstandes
- 2.2 Zulassung von Spermasexing, Antrag von Bio Schwyz, Bioring Appenzellerland, Bioland Liechtenstein und Bio Grischun
- 2.3 Zielbild Biogrundbildung, Antrag des Vorstandes

Verleihung Grand Prix Bio Suisse

3 Informationsgeschäfte

Anschliessend Festakt zu 40 Jahre Bio Suisse



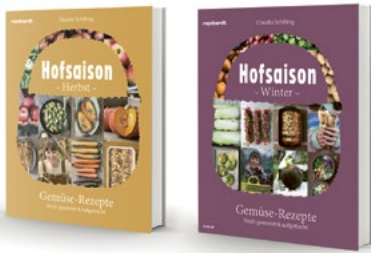
Definitive DV-Unterlagen

Die definitive Traktandenliste der Herbst-DV wird bei Erscheinen dieses Hefts online aufgeschaltet sein. Dort sind auch alle Beilagen verfügbar.

partner.bio-suisse.ch > Über uns > Verbandsintern > Delegiertenversammlung
→ Verbandsmanagement Bio Suisse
verband@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 66

So sehen Sie den Livestream der DV

- 1. Gehen Sie auf www.onlineevent.ch/biosuissestreamdv
 - 2. Geben Sie Ihre Kontaktdaten in die Eingabemaske. Achtung: Das ist erst am Tag der DV selbst möglich.
 - 3. Sie erhalten einen Login-Code an Ihre E-Mail-Adresse.
 - 4. Fügen Sie den Code in die Maske ein und: Sie sind drin.
- www.onlineevent.ch/biosuissestreamdv



«Hofsaison Herbst/Winter» mit Wendecover.

Kochbuch «Hofsaison» zum Vorzugspreis

Zusammen mit dem Birsmattehof in Therwil BL und inspiriert von dessen Gemüseabo stellt Kochbuchautorin und Foodstylistin Claudia Schilling in «Hofsaison» erntefrisches Gemüse gekonnt ins Rampenlicht. Den Anfang macht Band 1 mit Herbst- und Wintergemüse. «Hofsaison» ist für alle, die manchmal nicht so recht wissen, was sie mit dem Grünzeug anstellen sollen, aber auch für Gemüseliebhaber, die altbekannte Klassiker neu auflegen möchten. Biobetriebe erhalten das Hardcover-Kochbuch mit einem Buchhandelsrabatt von 35 Prozent für Fr. 31.85 statt Fr. 49.– für den Weiterverkauf. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

Claudia Schilling (2021). **Hofsaison Herbst/Winter: 200 saisonale Rezepte – frisch geerntet und aufgetischt**

Verlag Reinhardt, 472 Seiten.

Für Biobetriebe zum Vorzugspreis unter:

www.bioaktuell.ch

Neue Kleeblattkriterien

Biozüchtergruppen haben die Kleeblattkriterien für KB-Stiere (künstliche Besamung) überarbeitet. Neu können auch Jungstiere das Kleeblatt erhalten, sofern sie um fünf Punkte besser sind als die Grenzwerte für nachzuchtgeprüfte Stiere. Nachzuchtgeprüfte Braunviehstiere müssen neu einen Zuchtwert «Zellzahl» von mindestens 100 erreichen; für Swiss Fleckvieh und Simmentaler gilt ein Fleischzuchtwert IVF von mindestens 90; Holsteinstiere (RH und HO) müssen beim Merkmal «eingespartes Futter» einen Wert von mindestens 100 haben. Alle anderen Kriterien bleiben gleich. *Anet Spengler, FiBL*

www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Rindvieh > Zucht > Stiere KB > Auswahlkriterien

Rodenator umstritten

Mäuse sind mit Abstand die grössten Schädlinge in Obstkulturen und können immense Schäden verursachen. Ohne wirksame Regulierung ist ein Anbau zum Teil kaum möglich. Die Richtlinien von Bio Suisse erlauben aktuell folgende Methoden: das Abfangen mit Fallen, das Vergasen mit CO-Vergaser sowie die Bekämpfung mit Gasetonationsapparat, namentlich dem Rodenator. Nun verlangt die Schweizer Tierschutzgesetzgebung eine Tötung ohne langes Leiden. Beim Einsatz eines Vergasers oder des Rodenators ist ein 100-prozentiger mortaler Effekt aber nicht garantiert, obwohl eine korrekte Anwendung dieses Risiko stark einschränkt. Wegen kürzlich geführter Rechtsverfahren im Aargau ist die Rechtslage bezüglich Rodenator-Einsatz zurzeit unklar. Deshalb empfiehlt Bio Suisse, diesen zurückhaltend anzuwenden und vorgängig immer mit einer Fachperson sorgfältig abzuklären, ob es keine andere Regulierungsmethode gibt. Zudem ist der Einsatz des Rodenators gerade in Siedlungsgebieten wegen der Lärmbelastung heikel. Für Anwender, das zeigen die Gerichtsfälle, besteht ein rechtliches Risiko. Bio Suisse wird die weitere Entwicklung genau beobachten. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

Dritter Bio-KB-Stier

Neu stehen bei Swissgenetics Samendosen des Swiss-Fleckvieh(SF)-Stiers Caro zur künstlichen Besamung (KB) im Verkauf. Caro stammt vom Biobetrieb der Familie Braun in Rothrist AG. Er zeichnet sich durch sehr gute funktionale Merkmale aus und stammt aus einer langlebigen Kuhfamilie. Seine Mutter hat ohne Antibiotika und Kraftfutter mit Vollweide in neun Laktationen rund 70 000 Kilo Milch mit 4,16 Prozent Fett und 3,45 Prozent Eiweiss gegeben. Caro vererbt wenig Grösse und ist ein perfekter Weidestier mit Fleisch am Knochen. Samen der Stiere Kingboy (SF) und Jansrud (Braunvieh) gibt es seit Frühling. Die Rassen Original Braunvieh und Simmentaler folgen im Winter. *Anet Spengler, FiBL*

www.bio-kb-stiere.ch



Ab sofort erhältlich: Samendosen von Caro.

Wassermanagement – Kooperation mit Naturland

Ein nachhaltiges Wassermanagement ist zentral, um langfristig über fruchtbare Böden und ein intaktes Ökosystem zu verfügen. Der deutsche Bioverband Naturland und Bio Suisse verfolgen diesbezüglich dieselben Ziele, weshalb sie im Rahmen einer Kooperation ihre internationalen Vorgaben weiterentwickeln. Erster Meilenstein ist der 2021 in



Neuer Leitfaden hilft Biobetrieben beim nachhaltigen Wassermanagement.

Kraft getretene gemeinsame Wassermanagementplan (WMP). Für Naturland und Bio-Suisse-zertifizierte Betriebe bedeutet dies, dass sie nur noch einen WMP führen müssen. Zudem verbessert dieser die Kontrollier- und Zertifizierbarkeit. Neu steht Betrieben mit Bewässerung zusätzlich ein Leitfaden zur Verfügung – mit vielen Hintergrundinfos und Best-Practice-Beispielen. Die Kooperation von Naturland und Bio Suisse ist mittlerweile auch vertraglich geregelt. Damit eröffnet sich mittelfristig die Möglichkeit, die Kontrollen und Zertifizierungen des jeweils anderen Verbandes anzuerkennen. Dies soll schrittweise bis 2023 erreicht werden. *Anna Lochmann, Bio Suisse*

«Leitfaden für nachhaltiges Wassermanagement von Bio Suisse und Naturland»:

partner.bio-suisse.ch > Verarbeiter & Händler > Import mit Bio Suisse > Dokumente und Downloads



Kurskalender

Der FiBL-Kurskalender 2021–2022 umfasst mehr als 50 Weiterbildungsveranstaltungen zu diversen Themen des Biolandbaus und der Bioverarbeitung. Er gilt ab Anfang November 2021. Neu gibt es einen Präsenzkurs im Tessin und mehrere Onlineveranstaltungen. Das detaillierte Programm der einzelnen Kurse wird jeweils ungefähr vier Wochen vor Kursbeginn in der Agenda von bioaktuell.ch aufgeschaltet.

Der gedruckte Kurskalender ist dieser Ausgabe beigelegt, in elektronischer Form steht er auf der FiBL-Homepage als Download zur Verfügung. *lua*

www.fibl.org > Standorte > Schweiz > rechte Spalte > Kurskalender

www.bioaktuell.ch > Agenda

Neuer Ackerbau-Berater

Seit August 2021 ist Mathias Christen neuer FiBL-Berater im Bereich Ackerbau. Er ist gelernter Zimmermann und hat als Projektplaner in einem Holzbauunternehmen gearbeitet. Nach zwei Alpsommern gemeinsam mit seiner Familie und einem landwirtschaftlichen Praktikum entschied er sich für eine Zweitausbildung und absolvierte ein Bachelorstudium in Agronomie mit Vertiefung Pflanzenwissenschaften und Agrarökologie an der HAFL in Zollikofen. *lua*

→ mathias.christen@fibl.org
Tel. 062 865 63 63



FiBL gewinnt SHIFT-Preis

Das FiBL-Projekt «Landwirtschaftlicher Langzeit-Systemvergleich in den Tropen» (Syscom) erhält den renommierten SHIFT-Preis für transformative agrarökologische Forschung im Dienste der nachhaltigen Entwicklung. Die Stiftungen Biovision und Agropolis verleihen den Preis an Projekte, die zu einer Transformation der Ernährungssysteme beitragen. Das Syscom-Projekt überzeugte die unabhängige Jury und setzte sich gegen 27 Konkurrenten durch. Im Projekt untersucht das FiBL seit 2007, wie ökologische Landwirtschaft auch in tropischen Gebieten profitabel sein kann und welchen Beitrag sie für eine nachhaltige Entwicklung leistet. *lua*

systems-comparison.fibl.org (Englisch)



Leitung Sozioökonomie

Jörn Sanders ist ab Januar 2022 neuer Leiter des FiBL-Departements für Sozioökonomie. Er war bereits 2001 bis 2010 als wissenschaftlicher Mitarbeiter am FiBL tätig. Danach leitete er den Fachbereich Umwelt und Nachhaltigkeit am Johann Heinrich von Thünen-Institut in Braunschweig (D). Er will einen Beitrag zur Bewältigung der ökologischen Herausforderungen unserer Zeit leisten. Jörn Sanders löst die interimistische Co-Leitung mit Bernadette Oehen und Christian Schader ab. Davon war Matthias Stolze langjähriger Leiter des Departements Sozioökonomie. *lua*



Dossier Lebensmittel

Das Dossier «Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel» wurde komplett überarbeitet und kann nun gratis im FiBL-Shop heruntergeladen oder kostenpflichtig als Druckversion bestellt werden. Thema ist die Produktion von Lebensmitteln und eine nachhaltige Ernährungsstrategie. Der «Globale Gesundheitsteller» zeigt bildhaft eine Ernährungsweise, welche sowohl der individuellen Gesundheit als auch den Ressourcen der Erde Sorge trägt. So wird im Dossier erklärt, dass bereits eine geringe Reduktion des Konsums tierischer Lebensmittel grossen Einfluss auf die Umwelt hat. Das Dossier wurde vom FiBL in Zusammenarbeit mit FQH (Food Quality & Health), dem internationalen Wissenschaftsnetzwerk für Lebensmittelqualität und Gesundheit, erstellt. *lua*

shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1405



Abdrift vermeiden

Gelangen chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel aus benachbarten Parzellen auf ein Biofeld, kann das weitreichende Folgen haben. Im schlimmsten Fall dürfen Erzeugnisse von einer betroffenen Fläche nicht als Bioprodukte verkauft werden. Das FiBL-Merkblatt «Abdrift auf Bioparzellen vermeiden» wurde aktualisiert und zeigt die wirkungsvollsten Massnahmen. Es steht im FiBL-Shop zum Gratis-Download zur Verfügung. *Bernhard Speiser, FiBL*

shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1138

Engagiert den Biolandbau weiterentwickeln

Bio Suisse ist angewiesen auf das Know-how motivierter und innovativer Wissenschaftler*innen und Technolog*innen, die den Biolandbau, die Knospe und den Biomarkt weiterentwickeln möchten. Wir suchen aufgrund eines Rücktritts für die Mitarbeit ab Januar 2022

Mitglieder für die Markenkommission Verarbeitung und Handel (MKV)

Sie sind mit erfahrenen Kolleg*innen in der MKV zuständig für die Auslegung und Weiterentwicklung der Bio Suisse Richtlinien im Bereich Verarbeitung und Handel. Die MKV überwacht als Organ der Qualitätssicherung die Vergabe und den Entzug der Kollektivmarke Knospe an die Lizenznehmenden sowie die operative Tätigkeit der Geschäftsstelle auf Konformität zu den Bio Suisse Richtlinien. Sie arbeitet Weisungen und das Sanktionsreglement für die Zertifizierung aus und bearbeitet Präzedenzfälle. Zudem berät sie das Qualitätsgremium von Bio Suisse in technischen und strategischen Fragen.

Ihre Mitarbeit in der MKV ist eine bereichernde Aufgabe und eine spannende Herausforderung in einem konstruktiven Team. Der Aufwand beträgt voraussichtlich rund 10 Arbeitstage pro Jahr (Sitzungen inkl. Vorbereitungen). Sitzungssprache ist Deutsch, Diskussionen in französischer Sprache können Sie folgen. Sie verfügen über Erfahrung in Lebensmitteltechnologie, -verarbeitung, -kontrolle oder -wissenschaft, und/oder in Naturwissenschaften, Qualitätssicherung oder Sensorik, vorzugsweise im Bereich der Milch-, Getreide- und Fleischverarbeitung. Sie haben einen ausgesprochenen Sinn für qualitativ hochwertige Lebensmittel, Genuss und Geschmack. Sie haben die Bereitschaft sich für den Biolandbau und eine nachhaltige Entwicklung zu engagieren und sich in Qualitäts- und Marktfragen zu vertiefen. Mitglieder der Markenkommissionen dürfen in keiner Kontroll- oder Zertifizierungsfirma leitende oder strategische Aufgaben wahrnehmen und haben vor ihrer Wahl ihre Interessenbindung gegenüber dem Vorstand bekannt zu geben.

Haben Sie Interesse? Wir freuen uns auf Ihre Kandidatur mit Lebenslauf, senden Sie diese bis am 31. Oktober 2021 an Bio Suisse, Verbandsmanagement, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel oder an verband@bio-suisse.ch. Das Vorstandsmitglied Claudio Gregori (079 502 00 12) und Diana Eggenschwiler vom Verbandsmanagement (061 204 66 97) beantworten gerne Ihre Fragen.



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



Bio Elterntiere Bio Aufzucht Bio Legehennenhaltung

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

hosberg
Bio aus Leidenschaft



melior







8085 PARAclean  HILFSTOFFE

Wirkungsvolles Parasitenmanagement

- Mischung mit mehr als zehn auserlesenen Pflanzen
- Einfache Anwendung, keine Wartefristen
- Bei Resistenzproblemen

**HIT DES MONATS
RABATT CHF 20.-/KESSEL**
Gültig vom 1.-29. Oktober 2021

Meliofeed AG
3360 Herzogenbuchsee Tel. 058 434 15 15
8523 Hagenbuch Tel. 058 434 15 70
melior.ch    

besser gefüttert mit melior

Rückbehalt auf Mostäpfel für Fonds



Ob für Most oder die Tafel, die Produktion von Biokernobst steht vor Herausforderungen. Bild: FiBL

Kernobst (Most)

Bisher konnte die steigende Nachfrage nach Produkten aus Biomostobst kaum gedeckt werden. Nun stagniert der Markt, gleichzeitig nimmt die Produktion zu. Die Lagerbestände von Bioapfelsaftkonzentrat sind hoch und reichen für zwei Jahre. Umsteller könnten für einen weiteren Anstieg sorgen. Deshalb hat das Produktzentrum Mostobst entschieden, einen Fonds zu eröffnen. Der Rückbehalt auf Mostäpfel liegt bei Fr. 2.–/100 kg. Ausgeschlossen sind Mostbirnen. Mit dem Rückbehalt helfen die Produzentinnen und Produzenten mit, das Konzentrat abzubauen. Zusätzlich wird Bio Suisse Marketingaktivitäten durchführen und alternative Einsatzmöglichkeiten prüfen. *Sabine Haller, Bio Suisse*

Kernobst (Tafel/Lager)

Anfang September verhandelten Produktion und Handel die Richtpreise 2021/22 für Biotafelkernobst. Die Lagertypen erfuhren keine Änderungen: Bioäpfel Kl. 1 Fr. 1.90/kg; Kl. 2 Fr. 2.30/kg; Biobirnen Fr. 2.30/kg. Die Lagerzuschläge verhandelt das Produktzentrum Biokernobst am 11. November 2021. Die Produktion wünscht sich eine Preisdiskussion aufgrund des gestiegenen Aufwands (Frost, Nässe, neue Schädlinge, Mehrkosten für Pflanzenschutzmittel, Maschinen, steigende Löhne). Die für 2021 geschätzte Erntemenge von 5257 Tonnen Bioäpfel (Tafelobst an Handel) liegt leicht unter der Rekordmenge von 2020. Wegen der nassen Witterung ist der Schorfdruck aber hoch. Mit

652 Tonnen liegt die Birnenmenge tiefer als in den Vorjahren. Die erfolgreiche Vermarktung der Ernte 2020 hat ein hohes Absatzpotenzial aufgezeigt. Trotzdem sind Umstellinteressierte gebeten, sich vorab mit einem Abnehmer und Bio Suisse auszutauschen. Die Ernte der Herbst-/Lagersorten startet rund zweieinhalb Wochen später, im Wallis rund eine Woche. *Sabine Haller, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Obst > Tafelkernobst

Kartoffeln

Das Kartoffeljahr 2021 war sehr anspruchsvoll. Nachdem die meisten Kartoffeln bei guten Bedingungen gepflanzt werden konnten, gab es in der Folge etliche Extremwetterereignisse. Vor allem im Juni und Juli wurden viele Parzellen von Unwettern getroffen. Im Bioanbau führte die Kraut- und Knollenfäule zu Totalausfällen, insgesamt ist mit Ertragsausfällen von 60 bis 80 % zu rechnen. Entsprechend kommen in diesem Jahr bei allen Sorten die oberen Preisbänder zur Anwendung. Ausgenommen sind Sorten mit Fixpreis. Für die fest- und mehligkochenden Linien gilt als Richtpreis Fr. 99.65/100 kg. Bei Fritessorten liegt er bei Fr. 84.50/100 kg (Agria Industrie: Fr. 84.65/100 kg), bei Chipssorten bei Fr. 81.50/100 kg (Hermes: Fr. 73.50/100 kg). Für Chipskartoffeln für die Sofortverarbeitung bis 31. Oktober 2021 beträgt der Richtpreis Fr. 69.50/100 kg. Die Kalibervorgaben wurden geöffnet und die Anforderungen bezüglich der Frischverfütte-

rung angepasst. Weitere Informationen und Übernahmbedingungen sind online zu finden. *Ilona Stoffel, Bio Suisse*

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

Geflügel/Poulet

Biogeflügel liegt stark im Trend. Aktuell kann die Nachfrage nach Biopoulets im Detailhandel nicht ausreichend gedeckt werden. Die Fleischverarbeiterin Bell ist überzeugt, dass der Absatz weiter wachsen wird und sucht Betriebe, die in die Biogeflügelproduktion einsteigen wollen. Vorteilhaft für Umstellbetriebe ist, dass sie dies im Rahmen einer Vertragsproduktion ohne wirtschaftliche Nachteile tun können. Biopoulets werden in mobilen Ställen in Herden à 500 Tiere gehalten. Interessierte treten mit Bell in Kontakt. Weitere Vertragspartner sind Micarna und Bio Gallina. Eine Übersicht ist online zu finden. *Katia Schweizer, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Fleisch > Poulet > «Nachfrage steigt»

Raufutter

Ein Jahr nach Einführung von Richtpreisen für Knospe-Raufutter trafen sich Ende August Produzentenvertreter mit dem Schweizerischen Raufutterverband, dem Verband Schweizer Trocknungsbetriebe und dem FiBL zu einer erneuten Sitzung. Die meisten Richtpreise bleiben auf Vorjahresniveau. Leicht angehoben wurden die Preise für Grassilage, Stroh und Vollmaispellets. Etwas nach unten korrigiert wurde der zu hoch angesetzte Preis für Maissilage. Alle Richtpreise sind online (Link unten). Ab dem 1. Januar 2022 verlangen die Richtlinien 100 % Schweizer Knospe-Futter für Wiederkäuer. Gesucht sind viehlose Betriebe, die in die Futterproduktion einsteigen wollen. *Hanna Marti, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Markt > Produkte > Raufutter

Alle Marktinfos

www.bioaktuell.ch > Markt

Agenda

Bitte informieren Sie sich online über allfällige kurzfristige Kursänderungen.

Ihre Termine veröffentlichen wir unter www.bioaktuell.ch > Agenda. Auskunft beim FiBL-Kurssekretariat: kurse@fibl.org. Eine Auswahl aus der Online-Agenda veröffentlichen wir hier. Die Redaktion nimmt aus Platzgründen eine Auswahl vor.

Weiterbildung

Umstellung auf Biolandbau

Veranstalter

Inforama mit landwirtschaftlichen Bildungszentren AG, BL, LU, SZ, SO

A Pflichtkurstage

Zweitägiger Einführungskurs inkl. Praxisberichte und Betriebsbesuche. Findet an verschiedenen Standorten statt. Weiterbildungskurstage ab Januar 2022.

A1) DI 16. Nov. / 30. Nov. 2021
Inforama Schwand, Münsingen
A2) DO 11. Nov. / MO 15. Nov. 2021
Burgain, Alberswil LU / Liebegg AG
A3) DI 29. Nov. / 6. Dez. 2021
Wallierhof SO

Information, Anmeldung

www.bioaktuell.ch > Agenda
Anmeldefrist: 5 Tage vor Kursbeginn

Tierhaltung, Tiergesundheit

Phytotherapie, Hausmittel im Stall

Für Nutztiere sind über 1500 bäuerliche Rezepturen pflanzlicher Hausmittel erfasst. Sie erhalten einen Überblick über ein Dutzend Arzneipflanzen und deren Einsatz.

Wann und wo

DI 12. Okt. 2021, FiBL, Frick AG

Leitung

Michael Walkenhorst
michael.walkenhorst@fibl.org

Anmeldung

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

Milchviehtagung

Stallbau- und Kuhsignal-Experte Christian Manser zeigt Optimierungsmöglichkeiten in Milchviehställen. Ziel der Tagung: Einfache

Massnahmen kennenlernen, um so die Tiergesundheit zu steigern.

Wann und wo

FR 29. Okt. 2021, 9-15 Uhr
Grangeneuve, Landwirtschaftliches Institut, Grangeneuve FR

Veranstalter

Eva Fürst, Inforama Rütli

Information, Anmeldung

Grangeneuve
IAG_CCA_FCA@fr.ch
Tel. 026 305 58 00
www.grangeneuve-conseil.ch
Anmeldefrist: 11. Oktober 2021

Neues Datum

Schaf- und Ziegen tagung

Drei Praxisexkursionen. Zwanzig Experten referieren zu Fütterung, Milchqualität, Weide, Parasitenmanagement, Tiergesundheit und Marketing. Workshops zu Zeitmanagement, Tiergesundheit, Verkauf. Praktikerberichte aus Grossbritannien und den Niederlanden.

Wann und wo

31. Okt. bis 2. Nov. 2021
Hybride Veranstaltung:
Online und vor Ort im Tagungshotel St. Elisabeth, Allensbach-Hegne, Bodenseeregion DE

Veranstalter

Bioland, Bio Suisse, Schweizer Schaf- und Ziegenzuchtverbände, in Kooperation mit dem Von-Thünen-Institut

Information, Anmeldung

www.bioland.de/schaf-und-ziegen tagung
Anmeldefrist: 5. Okt. 2021

Probio-Stallvisite

Thema

Neue Bio-Suisse-Fütterungsrichtlinien für Wiederkäuer: Strategien für eine tier- und leistungsgerechte Fütterung unter neuen Vorgaben. Zweimalige Durchführung.

Wann und wo

① DI 16. Nov. 2021
Wollerau SZ
② DO 25. Nov. 2021
Giswil OW

Leitung

Christophe Notz, FiBL
christophe.notz@fibl.org
Beatrice Scheurer, Bio Suisse
beatrice.scheurer@bio-suisse.ch

Anmeldung

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

Schweinehaltung in D-A-CH

Freie Schweine, heile Welt?

Erkenntnisse aus dem FiBL-Projekt «Power» zu Auslauf, Weide, Gesundheitsmanagement und betrieblicher Resilienz. Austausch mit Tierhaltern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz

Wann und wo

16.-17. Nov. 2021
Onlineveranstaltung

Leitung

Barbara Früh, FiBL
barbara.frueh@fibl.org

Anmeldung

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

Kälberaufzucht auf dem Geburtsbetrieb

Thema

Weidemast und Ausmast

Vormittag: Was bei der Aufzucht für die eigene Remontierung zu beachten ist – Milchmenge, Wasser, Fütterung, Mineralstoffe.
Nachmittag: Weidemast und Ausmast, mit Übungen: Metzgergriffe und CH-Taxierungen.

Besuch eines Halbtages möglich. Zweimalige Durchführung.

Wann und wo

① MI 17. Nov. 2021
Benken SG und Schönenberg ZH
② MI 17. Nov. 2021
Rothrist AG und Remetschwil AG

Leitung

Franz Josef Steiner, FiBL
franz.steiner@fibl.org

Anmeldung

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

Homöopathie, Grundkurs

Grundkurs «Handbuch zur homöopathischen Stallapotheke»

Wo

Strickhof Wülflingen, Winterthur

Kurstag 1: Tiergesundheit;

Einführung in die Homöopathie; Verletzungsmittel
DO 18. Nov. 2021

Kurstag 2: Fiebermittel; Tierbeobachtung;

akut, chronisch, Verlauf; Atemwegserkrankungen
DO 2. Dez. 2021

Kurstag 3: Anwendung der

Arzneien; Krankheiten rund um die Geburt; Kälberkrankheiten
DO 16. Dez. 2021

Kurstag 4: Wie arbeitet der homöopathische Tierarzt; kleine und grosse Homöopathie; Mastitis; Grenzen der Selbstbehandlung
DO 6. Jan. 2022

Auskunft

Karoline Schweingruber
karoline.schweingruber@strickhof.ch
Tel. 058 105 98 18

Anmeldung

Kurssekretariat Strickhof
kurse@strickhof.ch
Tel. 058 105 98 00
www.strickhof.ch
Anmeldefrist: 4. Nov. 2021

Ackerbau

Workshop Zuckerrüben

Austausch und Fachreferate zu aktuellen Themen im Biozucker-rübenanbau, Führung durch die Zuckerfabrik Frauenfeld.

Wann und wo

MI 24. Nov. 2021
Zuckerfabrik Frauenfeld TG

Leitung

Hansueli Dierauer, FiBL
hansueli.dierauer@fibl.org
David Vetterli, FiBL
david.vetterli@fibl.org

Anmeldung

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

Kartoffelbautagung

Fachreferate zu Innovationen im Biokartoffelbau, Vorstellung neuer Sorten, Erfahrungsaustausch.

Wann und wo

MO 29. Nov. 2021
Strickhof Lindau, Agrovet

Leitung

Hansueli Dierauer, FiBL
tobias.gelencser@fibl.org
Andreas Rüschi, Strickhof
andreas.rueschi@strickhof.ch

Anmeldung

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

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Bio-gemüsebau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Dreiteilige Onlineveranstaltung.

Wann und wo
DO 18. Nov., DO 25. Nov.,
DO 2. Dez. 2021, jeweils 16-18 Uhr
Onlineveranstaltung

Auskunft, Leitung
Anja Vieweger, FiBL
anja.vieweger@fibl.org

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

Verarbeitung, Vermarktung

Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung

Sie lernen die gesetzlichen
Vorgaben kennen und erarbeiten
für eigene Praxisbeispiele Gefah-
renanalysen (HACCP).

Wann und wo
FR 8. Nov. 2021, FiBL, Frick AG

Leitung
Ivraïna Brändle, FiBL
ivraina.braendle@fibl.org

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

Faszination Fermentieren

Biogärung ist nicht nur Sauerkraut:
Diese Konservierung eignet sich
auch für typisch südländisches
Gemüse und Obst. Eine kreative
Art, die Palette der Direktvermark-
tung zu erweitern - von Feld und
Obstgarten bis ins Einmachglas.

Wann und wo
MO 29. Nov. 2021
Onlineveranstaltung

Auskunft
Sigrid Alexander
sigrid.alexander@fibl.org

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

Ökologie, Naturschutz

Landwirtschaft- licher Klimagipfel Graubünden

Klimarelevante Ursachen und
Folgen der heutigen Land- und
Ernährungswirtschaft werden
kritisch beleuchtet und die

Möglichkeiten, Herausforderungen
und Grenzen einer klimaneutralen
Bündner (Berg-)Landwirtschaft
aufgezeigt. Der Anlass ist öffent-
lich und Bestandteil des Projekts
«Klimaneutrale Landwirtschaft
Graubünden». Er richtet sich an
Bäuerinnen und Bauern und auch
an Konsumentinnen und Konsu-
menten.

Wann und wo
SA 30. Okt. 2021, 10-16.15 Uhr
Plantahof, Landquart

Information
www.klimabauern.ch >
Agenda/News

Tagungen, Feste, Diverses

Foto-Workshops

Ob für Biomondo, für die sozialen
Medien oder den eigenen News-
letter - erweitern Sie Ihre Foto-
grafierkenntnisse im Feld, auf
der Weide, im Stall, in der
Manufaktur und im Hofladen bei
einem zweiteiligen Workshop auf
verschiedenen Biohöfen.
Der Workshop wird mehrmals
durchgeführt.

Wann und wo

- MO 18./25. Okt. 2021
jeweils 16-17.30 Uhr (D/F)
Region Neuchâtel/Jura
- DI 19./26. Okt. 2021
jeweils 16-17.30 Uhr (D/F)
Ferme Les Cheintres, Molon-
din / à la Ferme Iseli, La Sarraz
- DI 2./9. Okt. 2021
jeweils 16-17.30 Uhr
Ackermatthof, Remetschwil AG /
Niederrohrdorf AG

Referentin
Anja Fonseka
www.anjafonseka.ch

Veranstalter
Bio Suisse

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

Probio

**EINFÜHRUNGSKURS FÜR
ARBEITSKREISLEITER/INNEN**
Probio bietet Biobäuerinnen und
-bauern einen gezielten Erfah-
rungsaustausch unter Berufskolle-
gen. 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 Einfüh-
rungskurs 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. Okt. 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

Bio-Gipfel

Thema
Rund ums Thema Gemüse - ent-
lang der Wertschöpfungskette.
Drei Inputreferate inkl. Best-
Practice-Beispielen, Workshops
passend zu den Inputreferaten

Wann und wo
4. Nov. 2021
BFH-HAFL, Zollikofen und online

Information und Anmeldung
www.bio-gipfel.ch

Symposium Bio

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

Wann und wo
DO 18. Nov. 2021, 8.30-16.15 Uhr
Kursaal, Bern

Tagungsleitung
Bernadette Oehen, FiBL

Veranstalter
bio.inspecta, bionetz.ch, Bio
Suisse, Demeter, FiBL und IG Bio

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

Jubiläumstagung Bioverita

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

Wann und wo
FR 12. Nov. 2021
Mehrzweckhalle Rheinau, Rheinau

Information, Anmeldung
Bioverita
justine.lipke@bioverita.de
bioverita.ch > Jubiläumst-
agung 12. Nov. 2021
Anmeldefrist: 4. Okt. 2021

DV Bio Suisse

Herbst-Delegiertenversammlung
Bio Suisse

Wann und wo
MI 17. Nov. 2021
Stadtheater, Olten

Information
partner.bio-suisse.ch > Über uns >
Verbandsintern

Marktplatz

SUCHE

Suche per Ende Oktober 20 kg Lagerrüebli und 10 kg Pastina-
ken (gerade), 10 kg Knollensellerie, 10 kg Randen zum Einla-
gern im Sand.

T. Vögeli, Tel. 091 886 15 47 oder SMS an 077 430 43 31

Biogemüsebau: Junger, dynamischer Biogemüsebauer sucht
Betrieb für Selbstversorgung und Marktbelieferung. Evtl.
Pferdehaltung. Ganze Schweiz.
Kontakt: Tel. 079 359 65 42

BIETE

Schöner Biohof zu verpachten: Landkreis Waldshut, Nähe
Schweizer Grenze, in Naturschutzgebiet, Fernsicht, gute
Anbindung an Schulen und Infrastrukturen. 45 ha Grünland,
6 ha Ackerland, 9 ha Wald, ab März 2023. Aktueller Betrieb:
Mutterkuhhaltung, Legehennen, Direktvermarktung.
Wir sind interessiert an innovativen Konzepten und der
Förderung der Biodiversität. Bewerbung bis 30. 11. 2021 an
hofpacht@gmx.ch



Bauer Bründler mit seinen Kühen

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

«Soll sich die Bioszene in die Debatte um Corona einbringen?»

Es besorgt mich, wie die Welt mit diesem für uns von Experten definierten Coronavirus umgeht. Welche Massnahmen im Kampf gegen dieses anscheinend extrem bedrohliche Virus ergriffen, wie Rechte und Selbstbestimmung beschnitten werden. Sind nicht gerade wir Bauern, Biobauern und Biobäuerinnen Experten, wenn es darum geht, im Kreislauf der Natur zu leben und zu wirtschaften, statt gegen die Natur zu kämpfen? Wir Biobäuerinnen sind es uns gewohnt, mit Widersachern zusammenzuarbeiten.

Diese verordnete «Desinfektioniererei», töten wir damit nicht auch unzählige nützliche Organismen, schaffen wir damit nicht Zustände wie in Operationssälen, züchten wir nicht gerade damit Resistenzen und somit neue Gefahren? Diese Impfstoffe, die mit allen zur Verfügung stehenden (Gentech-) Methoden in Rekordzeit entwickelt wurden, die nun der ganzen Weltbevölkerung 1-mal, 2-mal, 3-mal ... gespritzt werden sollen. Man weiss nicht, wie lange sie wirken, wie effektiv sie sind, wie sie auf Mutationen wirken und schon gar nichts über Langzeitfolgen für Mensch und Umwelt. 450 000 Tiere werden jährlich allein in der Schweiz geopfert für die Entwicklung neuer Medikamente für uns Menschen. Ist das ethisch vertretbar?

Muss ich das mittragen, mitverantworten? Mit Angstszenarien, Halbwahrheiten und Thesen werden Angst und Schrecken verbreitet. Sind diese Massnahmen, diese Eingriffe in die Natur verhältnismässig? Wo enden alle diese chemischen, synthetischen, naturfremden Stoffe, die Abfallberge aus dieser Testerei und die Schutzanzüge, alle die Emissionen, die im Kampf gegen dieses Virus verursacht werden?

Wer trägt die psychischen, sozialen, wirtschaftlichen Schäden, die diese Massnahmen nach sich ziehen? Selbstbestimmung, Selbstwirksamkeit, Integrität werden uns Menschen abgesprochen. Fachexperten bestimmen über unser Intimstes. Der Mitmensch ist eine Bedrohung, man begegnet sich mit Maske!

Aus meiner Sicht ist es an der Zeit, dass sich die Bioszene in diese unheilvolle Entwicklung einbringt. Vielen Dank für Ihr warmes Ohr!

Edith Villiger, Biobäuerin im besten Alter,
Sins AG

Schicken Sie uns Ihren Leserbrief an redaktion@bioaktuell.ch. Die Redaktion behält sich – möglichst nach Rücksprache – vor, Leserbriefe zu kürzen. Eine Publikation ist nicht garantiert.

Organische Stickstoffdünger

Granulierte Dünger	Flüssigdünger
• Biosol (Chitindünger 7-1-1)	• AminoBasic (9% N)
• Bioilsa 11 (11% N)	
• Bioter Univer (7-3-5)	
• Bioter Vigor (5-3-8)	

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



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

Vermarktung und Beratung:

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

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

Silvestri Bio Weiderind, Silvestri Milchkalb, Bio Mastremonten

Wir haben auch für Bio Umstellbetriebe (Weiderinder, 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.

BIO MÜHLE LEHMANN

BIO exklusiv®

Biofutter ist Vertrauenssache!

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

9200 Gossau
www.biomuehle.ch

BIO SUISSE

demeter

Wir danken euch für das Getreide!

Die Ernte 2021 war eine Herausforderung für alle!
Wir sagen danke – den GetreideproduzentInnen, den Chauffeuren,
unseren Mitarbeitenden, unseren Partnersammelstellen.



MINEX – Für meine Familie nur das Beste

Gönnen auch Sie Ihren Liebsten täglich etwas Gesundes: Mit **MINEX** bleiben Ihre Kühe vital und leistungsfähig.

MINEX-Geschenk: 1 UFA-Sweatjacke

Bei Bezug von mind. 200 kg MINEX 980/UFA 989 NATUR (solange Vorrat)

gültig bis 03.12.21

ufa.ch



In Ihrer **LANDI**



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Wir suchen neue Produzenten für Bio Speisesoja

- Sorten: Aveline, Proteix, Galice & Aurelina
- Geeignet für Anbaulagen bis 550m
- Preis Fr. 220.00 / 100 kg plus Anfuhrschädigung nach Distanz

Sammelstellen Ernte 2022:

- Mühle Rytz AG, 3206 Biberen
- Eichmühle AG, 5637 Beinwil/Freiamt (neu)
- Lütolf AG, 9430 St. Margrethen (neu)
- Entrêpots de Bellerive, 2800 Delémont

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