

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

5 | 22

agrisano

Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.



Familie Tschannen | Mervelier

ZUKUNFTSORIENTIERT

Unsere individuellen
Vorsorgelösungen.

Wir beraten Sie kompetent!

Informationen
zum Produkt:



ALLES AUS EINER HAND

- BIO-Erdbeerpflanzen / BIO Himbeer / Brombeerpflanzen
- BIO Spargel- und Rhabarbertöpfe
- Bio-Wallwurzpflanzen

Sie produzieren bereits oder wollen neu aufstarten?
Schwimmen Sie nicht im Meer bevor Sie wissen wo das
sichere Ufer liegt: Ob Neueinsteiger oder alter Fuchs –
es lohnt sich zu überprüfen, ob die Deckungsbeiträge stimm-
men! Dank langjähriger Erfahrung können wir Sie beraten
und unterstützen, damit wir gemeinsam das Ziel erreichen.

NORDWEST BIO PFLANZEN GmbH
Mühlemattstrasse 76 CH-4474 Füllinsdorf
info@nordwestbiopflanzen.ch
Tel. 076 344 2004

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, Flecknetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

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



Impressum

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

31. Jahrgang, 2022
Ausgabe 5 | 22 vom 3.6.2022
Das Magazin erscheint in allen
drei Sprachausgaben zehnmal
pro Jahr.

Preis Jahresabo Schweiz: Fr. 55.-
Preis Jahresabo Ausland: Fr. 69.-

Auflage

Deutsch: 7719 Exemplare
Französisch: 1286 Exemplare
Italienisch: 301 Exemplare
Total gedruckt: 9916 Exemplare
Total versendet: 9306 Exemplare
(notariell beglaubigt, 2021)

Druck

AVD Goldach AG
www.avd.ch

Herausgeber

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
4052 Basel
www.bio-suisse.ch
und
FiBL, Forschungsinstitut
für biologischen Landbau
Ackerstrasse 113, Postfach 219
5070 Frick
www.fibl.org

Gestaltungskonzept

Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

Papier

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

Redaktion Bioaktuell Magazin

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

Redaktion bioaktuell.ch

Ania Biasio (anb), Chefredaktorin
Flore Araldi (far)
Serina Krähenbühl (skr)
Simona Moosmann (msi)
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

Download Magazin (PDF)

www.bioaktuell.ch > Magazin
Benutzer: bioaktuell-5
Passwort: ba5-2022

www.bioaktuell.ch

facebook.com/bioaktuell.ch/

Titelseite: Die Beine hochlagern, den Boden spüren, die Feldluft riechen – Ferien auf dem Bauernhof sind bei vielen urbanen Menschen im Trend.
Für Landwirtinnen und Landwirte wiederum kann der Agrotourismus ein zweites Standbein bedeuten (ab Seite 6). Bild: altanaka/Depositphotos

Inhalt

Schwerpunkt

Agrotourismus

- 6 Erholung und Erlebnis auf dem Bauernhof
- 8 **Bachgut: Wellness mit Aussicht**
- 9 **La Bergerie: Ein Hof, eine Schule – und viel Natur**
- 11 **La Finca: Aktivitäten im Zeichen des Respekts**

Landwirtschaft

Futterbau

- 12 **Wasser und Gülle zu Futter machen**

Bodenfruchtbarkeit

- 14 **Würmer produzieren Slow Food für Pflanzen**

Serie Betriebsleiterinnen

- 16 **Die Pächterin, die nach Balance strebt**

- 19 *FiBL-Beratung*

Bio Suisse und FiBL

Bio Suisse

- 20 **Grand Prix Bio Suisse 2022 – jetzt anmelden**
- 20 **Nachrichten**
- 23 **Frühlings-DV: Klimaziel Ja, Hörner Nein**

FiBL

- 24 **FiBL-connect-Praxistag**
- 25 **Nachrichten**

Rubriken

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

Trecker-Zapf-Ferien

Als kleiner Knirps, Ende der 1970er, verbrachte ich die Ferien oft auf dem Bauernhof meiner Grosseltern in Deutschland. Ein 7,5-Hektar-Betrieb mit ein paar Mastschweinen und Hühnern. Auf den Äckern wurden Getreide, Kartoffeln und Futterrüben angebaut. Und wenn es sich ergab, durfte ich Opa Felix aufs Feld begleiten. Wobei «Treckerfahren» nicht die schönste Sache der Welt war, bestand doch der Kotflügelsitz des offenen Deutz aus nacktem Metall. Viel spassiger war dagegen, nachmittags in der Dorfbeiz das Bier zapfen zu dürfen. Denn die gehörte ebenfalls zum Betrieb. Tatsächlich führte die Familie meines Vaters als zusätzliches Standbein seit Generationen eine Gastwirtschaft, inklusive Pensionszimmer. Von veritablem Agrotourismus konnte man dann ab 1947 sprechen, als immer mehr Feriengäste aufkrenzten, angelockt durch Zeitungsinserate – und die Kochkünste meiner Oma Elisabeth. «Der Aufenthalt bei Schulten war attraktiv», heisst es dazu in der Ortschronik «Mönninghausen» (Band 3, 2020). So habe es fünf Mahlzeiten am Tag zum Preise von 5 Mark gegeben. «Bei ihrer Ankunft und Abfahrt wurden die ausgehungerten Gäste aus dem Ruhrgebiet von Felix Schulte gewogen. Wenn die Gewichtszunahme da war, war der Aufenthalt ein Erfolg. Die Gäste [...] verbrachten die Zeit meistens in [...] Liegestühlen.» Komfort boten auch die Gästezimmer im alten Stall ab 1962: Sie verfügten über ein Waschbecken mit fliessend kaltem und warmem Wasser; damals nicht selbstverständlich. Toilette, Dusche und Bad befanden sich auf dem Flur. Mitte der 1970er änderte sich jedoch alles. Flugreisen ins Ausland wurden attraktiver als Ferien auf dem Hof, das Geschäft kam zum Erliegen. Aus Deutschland verschwunden ist der Agrotourismus aber nicht. Im Gegenteil, er wird stark gefördert. Im Vergleich dazu hinkt die Schweiz hinterher, trotz Boom und Corona-bedingter Rekordumsätze (ab Seite 6). Potenzial wäre aber vorhanden.



René Schulte, stv. Chefredaktor



Gesagt



«Kommen Berufskollegen auf unseren Hof, dann sprechen sie immer zuerst meinen Partner an, nicht mich.»

Tamara Stoller, Biobäuerin

→ Seite 16

Gezählt

14

anstelle von 74 Millionen Nutztieren gäbe es in der Schweiz ohne Futterimporte. Die produzierte Fleischmenge pro Kopf und Jahr würde von 42 auf 21 Kilogramm zurückgehen.

→ Seite 12

Gesehen



Jede Sekunde ein Quadratmeter – so viel Kulturland geht in der Schweiz laufend verloren. Verdichtet wird wenig: Neue Gebäude und Strassen kommen zu 90 Prozent auf ehemaligem Landwirtschaftsland zu stehen, zirka 400 000 Gebäude sind bis heute ausserhalb der Bauzone entstanden. Diese Geissen in Steg ZH grasen wohl nicht mehr lange auf ihrem Hang; die Bauprofile zeigen an, dass bald die Bagger auffahren. *bgo*

Schonender Tiertransport

Das BLV hat gemeinsam mit der Vereinigung Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte einen neuen Leitfaden zum Transport von kranken und verletzten Schlachttieren erarbeitet. Er präzisiert die gesetzlichen Grundlagen, enthält Kriterien zur Beurteilung der Transportfähigkeit und beschreibt Vorsichtsmassnahmen für einen schonenden Umgang mit den Tieren. Eine wichtige Massnahme ist es, kranke und verletzte Tiere von den anderen getrennt in einem separaten Abteil zu befördern. So werden sie von den anderen Tieren nicht bedrängt. *ann*

 www.blv.admin.ch > Tiere > Transport und Handel > Tiertransporte > Anforderungen

Umweltpreis 2022

Bereits zum 17. Mal vergibt die Albert Koechlin Stiftung Umweltpreise und würdigt damit die regionale Vermarktung von Bioprodukten und die Förderung einer nachhaltigen und marktwirtschaftlichen Landwirtschaft. Ausgezeichnet wird die Zentralschweizer Lebensmittelhändlerin Regiofair Agrovision Zentralschweiz in Aberswil LU, die landwirtschaftliche Biobetriebe in ihrer Existenz unterstützt. Ebenfalls ausgezeichnet wird die Rigitrac Traktorenbau in Küssnacht am Rigi SZ. Dort ist die Entwicklung des rein elektrischen Rigitrac in vollem Gange und geht 2022 in die Serienproduktion. Die beiden Preise sind mit je 40 000 Franken dotiert. *ann*

50 Jahre IFOAM

Die Anfänge der IFOAM (International Federation of Organic Movements) Organics International gehen auf ein Treffen im französischen Versailles im Jahr 1972 zurück. Roland Chevrier von «Nature et Progrès» sah die Notwendigkeit, die Bewegungen des ökologischen Landbaus zu koordinieren und wissenschaftliche Daten grenzüberschreitend zur Verfügung zu stellen. Um diese Vision zu verwirklichen, lud er vor 50 Jahren Pioniere des ökologischen Landbaus ein und die IFOAM wurde ins Leben gerufen. Heute zählt die Vereinigung über 700 Mitglieder aus etwa 100 Ländern und Territorien. *ann*

 www.ifoam.bio

Bienen in Gefahr


Der Kleine Beutenkäfer gilt in der Schweiz als zu bekämpfende Tierseuche. Der Bienenparasit wird seit 2014 regelmässig in der Region Kalabrien in Süditalien gefunden. Es ist möglich, dass er nicht mehr ausgerottet werden kann, weshalb eine Einschleppungsgefahr in die Schweiz bestehen bleibt. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat deshalb am 1. Mai 2022 das Früherkennungsprogramm Apinella gestartet. Bis Ende Oktober 2022 kontrollieren vom kantonalen Veterinärdienst rekrutierte Sentinel-Imkerinnen und -Imker erneut flächendeckend und an strategisch ausgewählten Orten alle zwei Wochen ihre Bienenstände auf einen Befall mit dem Bienenparasiten. *ann*



Bedroht die Bienen: Kleiner Beutenkäfer.

Drei Biobiere prämiert

Der Swiss Beer Award ist eine nationale Bierprämierung. 2022 waren 1200 Brauereien in der Schweiz und in Liechtenstein dazu eingeladen, ihre Biere einzureichen. Diese wurden einer sensorischen Prüfung sowie einer Laboranalyse unterzogen und Ende April an einer Prämierungsveranstaltung in Baden AG ausgezeichnet. Im Rahmen einer separaten Prämierung erhielten auch drei Biobiere eine Auszeichnung. Den ersten Platz belegt das Wädenswiler Dunkel vom Wädi-Brau-Huus, auf Platz zwei reiht sich das Weizen der Basler Brauerei Unser Bier ein. Rang drei belegt das Monsteiner Steinbock der Davoser Brauerei Monsteiner Bier. *ann*

 www.swissbeeraward.ch



Mehr als 400 Biere sind eingereicht worden.

Knospe bald bei Migros

Am 11. Mai 2022 haben die Migros und Bio Suisse ihre Partnerschaft per Vertragsunterzeichnung bestätigt. Migros bekenne sich damit zu strengeren Bio-richtlinien nicht nur bei rohen Lebensmitteln, sondern auch bei verarbeiteten und importierten Bioprodukten, schreibt Bio Suisse in einer Mitteilung. Ab diesem Herbst wird die Knospe auf den Produkten von Migros Bio abgebildet sein. «Dass Migros bei Bio auf die Knospe setzt, wird dem Biolandbau in der Schweiz einen Schub geben und die Sichtbarkeit der Knospe deutlich steigern. Die Konsumentinnen und Konsumenten erhalten bei Knospe-Produkten hohe Verlässlichkeit, Transparenz und Rückverfolgbarkeit», so Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli. *ann*



Migros und Bio Suisse unterzeichnen Vertrag.

FiBL-Vorstudie skizziert den Weg zu Netto-Null

In Richtung klimaneutral bis 2040 – dieses Ziel hat die Delegiertenversammlung von Bio Suisse beschlossen (Seite 23). Damit verbleiben dem Biolandbau noch knapp 18 Jahre, um seinen Ausstoss an Treibhausgasen (THG) auf Netto-Null zu senken. Zum Vergleich: In seiner Klimastrategie rechnet der Bundesrat damit, dass die Schweiz als Ganzes frühestens 2050 klimaneutral sein werde. Wo die Hebel am wirkungsvollsten anzusetzen sind, skizziert das FiBL in einer Vorstudie im Auftrag von Bio Suisse. Das Institut hat eine Fülle an Daten zu Biolandbau und Klimaschutz modelliert und zu Szenarien verdichtet:

- Leisten die Landwirte einen Effort, lassen sich die THG um 15 Prozent reduzieren und zu 45 Prozent kompensieren.
- Anpassungen beim Konsum bringen THG-Reduktionen von weiteren 25 Prozent. Der Verzehr tierischer Lebensmittel ist dabei zu senken,

ebenso die grossen Mengen an Foodwaste.

- Um die restlichen 15 Prozent des Ziels erreichen zu können, braucht es mehr Innovationen in der Landwirtschaft sowie beim Konsum.

Co-Autor Markus Steffens vom FiBL sieht in der klimaneutralen Biolandwirt-

schaft nicht nur gewichtige Herausforderungen, sondern auch viele Chancen: «Viele der Massnahmen helfen, dass die Ernährungssicherheit auch in Zukunft gewährleistet wird.» Ein konsequenter Klimaschutz erhalte nicht bloss die Wertschöpfung im Biolandbau, sondern vergrössere diese kontinuierlich. *bgo*



Bio reagiert innovativ auf die Klimakrise: Solar-Jätgerät in Gräslikon ZH.

Erholung und Erlebnis *auf dem Bauernhof*



Der Agrotourismus boomt. Dort, wo sich Fuchs und Hase Gute Nacht sagen, sorgt er sowohl bei urbanen Gästen als auch ruralen Gastgebern für Wertigkeit.

Für viele Bauernhöfe in der Schweiz ist er ein verlässliches Standbein: 100 Millionen Franken werden gemäss Studien insgesamt pro Jahr im Agrotourismus verdient. Für eine Bauernfamilie können das zwischen 50 000 und 53 000 Franken sein. Die Angebotspalette ist gross. Dazu gehören Einzel-, Familien- und Gruppenunterbringungen in Ferienhäusern, auf Campingplätzen, im Bed and Breakfast, auf dem Heuboden oder unter freiem Himmel, mit und ohne Bewirtung. Agrotourismus bietet Gästen authentische Einblicke in (Bio-)Landwirtschaft, Bauernleben und Tierwelt. Erlebnis-höfe mit zielgruppenorientierten Aktivitäten sorgen für bleibende Eindrücke.

«Während der Pandemiejahre ging auf unseren Höfen die Post ab», sagt Andreas Allenspach, Geschäftsführer des Vereins Agrotourismus Schweiz mit 212 Mitgliedern. Die Bilanz 2021: 162 479 Logiernächte (plus 19 Prozent gegenüber 2020) und ein Umsatz von 4,8 Millionen Franken. Ein absolutes Rekordjahr. Der Umsatz dürfte sogar noch höher liegen, da die meisten Gäste direkt bei den Anbietern buchen. «Viele Schweizer Familien, die sonst ins Ausland reisen, mussten wegen Corona zu Hause bleiben und haben deshalb ihre Ferien auf dem Bauernhof gebucht», resümiert Andreas Allenspach. Beim Verein Ferien auf dem Bauernhof (Feba) mit rund 100 Mitgliedern tönt es ähnlich. Die Buchungen 2021 hätten sich gegenüber 2020 praktisch verdoppelt, heisst es da. Was Biohöfe betrifft, gibt es keine separaten Zahlen.

Die urbane Bevölkerung, sagt der Agrotourismus-Geschäftsführer, finde vermehrt Gefallen an ruralen Ferien- und Freizeitangeboten. Besonders beliebt seien Familienangebote, Mithelfen auf dem Bauernhof und Reiten. Letzteres vor allem bei jungen Mädchen und Kindern. Potenzial sieht er in der Entwicklung von speziellen Angeboten für Frauen, Paare und Singles, aber auch ganz konkret in den Bereichen Wellness und Kochen. «Viele Bauernhäuser haben Gärten, in denen es vielfältige Blüten und Kräuter gibt. Diese Ressourcen lassen sich zu Wickel, Salben und andere natürliche Heilmittel verarbeiten. Dieser noch ungenutzte Bereich hat Zukunft.» Auch Landfrauenküche und bäuerliche Rezepte stossen in der Öffentlichkeit auf grosses Interesse. Für Kochkurse gibt es schon einige Anbieter.

Frauenpower im Hoch, Preisgestaltung im Tief

Für den Agrotourismus sind vor allem Bäuerinnen tätig. «Damit generieren allein die Frauen mit dem Übernachtungsgeschäft bis zu 30 Prozent des Umsatzes auf dem Hof. Eine Hofbeiz steuert etwa 20 Prozent bei», sagt Andreas Allenspach. Letztlich könne Agrotourismus nur einen Hof anbieten, der im Haupterwerb – also zu über 50 Prozent – Landwirtschaft betreibt. Sonst könnten ja Investoren einfach einen Hof kaufen und ein paar Kühe in die Wiese stellen. «Hobbylandwirtschaft hat im Agrotourismus keine Chance.»

Besonders stark ist das Angebot im Bernbiet, in Graubünden, im Wallis und in der Zentralschweiz. Für Neueinsteiger ist das Raumplanungsgesetz jedoch schweisstreibend. Bei ihren Plänen und deren Umsetzung werden sie stark eingeschränkt. «Die Rechtsprechung ist diesbezüglich sehr strikt. Es wird auf Verhinderungspolitik gemacht», findet Andreas Allenspach, dessen Verein Neueinsteiger diesbezüglich berät.

Beratung braucht es auch an anderer Stelle. «Der Agrotourismus läuft heute unter seinem Wert», klagt Andreas Allenspach. «Eine Ferienwohnung kostet im Durchschnitt 120 Franken pro Nacht, im Agrotourismus dagegen nur 80 Franken. Viele Höfe unterscheiden auch nicht zwischen Haupt- und Nebensaison.» Gruppenunterkünfte und Schlafen im Stroh seien mit Preisen zwischen 25 und 35 Franken inklusive Frühstück ebenfalls sehr günstig. Für die Preisgestaltung benötige es noch Entwicklungsarbeit. *Harry Rosenbaum, LID*

Ob Schlafen im Stroh, Streichelzoo oder Eventgastronomie, der Agrotourismus in der Schweiz hat viele Gesichter. *Bilder: Marco Taminelli, René Schulte*



(Bio-)Agrotourismus-Plattformen

Biomondo / Bio Suisse: Vom Schlafen im Stroh übers Campieren auf dem Bauernhof bis hin zur Übernachtung im Podhouse – Biohöfe können ihre agrotouristischen Angebote gratis auf dem Onlinemarktplatz Biomondo bewerben.

www.biomondo.ch > Für Genuss & Freizeit > Dienstleistung & Erleben > Hotellerie & Gastronomie

Demeter: Demeter-Betriebe können ihr Angebot zusätzlich auf der Website von Demeter Schweiz platzieren.

www.demeter.ch > Produkte finden > Gastronomie/Agrotourismus

Agrotourismus Schweiz

www.myfarm.ch > Suche: «Bio»

Ferien auf dem Bauernhof

www.bauernhof-ferien.ch > Suche: «Bio»

Wissen, Hilfsmittel, Bildung

Agrotourismus Schweiz bietet online diverse Hilfsmittel. Etwa das mit Agridea herausgegebene Handbuch «Ich steige in den Agrotourismus ein», eine Gesetzesliste und den Leitfaden «Preisgestaltung und Kalkulation» der Fachgruppe Agrotourismus Schweiz (Beratungsforum Schweiz).

www.myfarm.ch > Über uns > Mitgliedschaft

Bio Suisse bietet ebenfalls Infos zu Gastronomie und Agrotourismus (Farm-Camping).

www.bioaktuell.ch > Markt > Direktvermarktung > Gastronomie und Tourismus

Agrotourismus Q, eine E-Learning-Plattform diverser Initianten, erlaubt die Erarbeitung von Nachweisen für die Pflichtmodule des Gütesiegels Q1 des Q-Programms des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV).

www.agrotourismus-q.ch

Tagung Agrotourismus zu «Gute Kommunikation – der Schlüssel zum Erfolg», 17. November 2022, Plantahof, Landquart GR.

Anmeldeschluss: 31. Oktober 2022

www.plantahof.ch > Aus- & Weiterbildung > Kurse & Tagungen > Kursangebote > Agrotourismus *schu*

Wellness mit Aussicht

Nebst Feder- und Strohbetten bieten Gerbers in Trub BE Entspannung im Badefass und auf der Massageliege.

Es ist ein Bild wie auf einer Postkarte: ein abgelegener Biohof mit Kühen und Ponys auf saftigen Weiden, umringt von Wäldern inmitten eines fantastischen Alpenpanoramas. Die Rede ist vom Hof Bach der Familie Gerber im bernischen Trub im Napfgebiet.



Den Hotpot können Feriengäste wie Tagesausflügler buchen. Bilder: René Schulte

Ein Milchviehbetrieb von überschaubarer Grösse, mit Agrotourismus als zusätzlichem Betriebszweig. «Meine Eltern starteten damit vor 20 Jahren, indem sie das Stöckli zu einem Ferienhaus umfunktionierten», sagt Stefan Gerber. Darin untergebracht ist eine 3-Zimmer-Maisonette mit sieben Schlafplätzen.

Als der Landwirt und seine Frau Barbara vor zehn Jahren den auf 1000 Meter Höhe gelegenen Hof übernahmen, wollten sie dessen Attraktivität steigern. In der Folge bauten sie das Angebot aus. So steht vor dem Stöckli ein überdachter Sitzplatz mit Grillfeuerstelle. Daneben liegt eine offene Terrasse mit einem grossen Badefass (Hotpot) für fünf bis sechs Personen. Im Hauptgebäude gegenüber können auf dem Dachboden bis zu zehn Leute im Stroh schlafen, inklusive Buurezmorge. Und gleich darunter hat Barbara Gerber eine kleine Praxis eingerichtet. Dort bietet die gelernte Detailhandelsfachfrau und ausgebildete Aromatherapeutin unter anderem Massagen an. Wer lieber auf dem Betrieb mit anpacken möchte, kann dies ebenfalls tun. Wobei: «Den meisten reicht es, wenn sie ein bisschen im Stall helfen können», sagt Barbara Gerber.

Mittlerweile ist die Ferienwohnung von Frühling bis Herbst fast durchgehend belegt. Vor allem von Familien mit Kindern. Wohl nicht zuletzt wegen des schnuckligen Kleintierzoos mit Geissen, Minipigs, Kaninchen, Meerschweinchen,

Seidenhühnern und Schildkröten. «Früher konnte man auch mal spontan kommen, heute muss man fast schon ein Jahr im Voraus buchen, wenn man bei uns in der Hauptsaison Ferien machen möchte», sagt die Gastgeberin. Für Werbung Sorge vor allem der Auftritt auf myfarm.ch, dem Portal von Agrotourismus Schweiz, aber auch die Mundpropaganda von zufriedenen Gästen. Buchen kann man nur per Telefon oder via Mail: «Wir haben keinen Belegungsplan online. Wer Interesse hat, muss sich melden, und das ist gut so, denn der direkte, persönliche Kontakt ist immer besser.»

Die Landwirtschaft allein reicht nicht mehr

Spezielle Bewilligungen benötigen Gerbers nicht. «Ein einfacher Buurezmorge macht noch keinen Gastrobetrieb aus uns. Wir brauchen also kein Wirtepatent und keine Ausschankbewilligung», sagt Stefan Gerber. Fürs Schlafen im Stroh entrichten die beiden eine Kurtaxe an Bern Tourismus. Hinzu kommt eine jährliche Wasserbeprobung durch den Kanton zur Kontrolle der Wasserqualität.

Den Hof samt Agrotourismus managen die beiden 35-Jährigen allein. Das kann gerade in der Hauptsaison sehr stressig sein, weshalb manchmal die Mütter aushelfen. Auch die drei Kinder Janik (7), Elin (6) und Yael (3) halten das Ehepaar auf Trab. «Von der Landwirtschaft allein könnten wir nicht leben. Ohne den Agrotourismus müsste ich auswärts arbeiten», sagt Barbara Gerber. So richtig durchgerechnet haben es die beiden noch nicht, aber Stefan Gerber ist sich sicher: «Würdest du dasselbe mit Kartoffeln verdienen wollen, bräuchtest du ein riesiges Feld – und eine super Ernte.» René Schulte •



Hof Bach, Familie Gerber, Trub BE

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 1996


Landwirtschaftliche Nutzfläche: 24 ha (Bergzone II); davon 19,5 ha Grünland, 2 ha Ackerfläche, 2,5 ha Ökofläche

Kulturen/Fruchtfolge: Futtererbsen

Tierbestand: 24 Milchkühe, 2 Shetland-Ponys, 5 Zwergziegen, 2 Minipigs, 1 Hund, 7 Katzen, weitere diverse Kleintiere

Agrotourismus/Vermarktung: Ferienwohnung, Schlafen im Stroh, Hotpot, Aromatherapie, Mithelfen auf dem Betrieb

Arbeitskräfte: Betriebsleiterpaar

 www.bachgut.ch



Ein Hof, eine Schule – und viel Natur

Von Hüttenzauber bis Familienzimmer bietet die Bergerie in Mormont JU für alle etwas. Sogar eine Schule gehört dazu.

Blättert Rolf Amstutz im Reservationsbuch seiner Gîte Rural im jurassischen Mormont, wird rasch klar, wie vielfältig das Angebot an Agrotourismus auf dem Biohof La Bergerie ist. «Im April hatten wir viele Schüler, an Ostern viele Familien und Studierende auf Exkursion. Und an Auffahrt gibt es zwei Familienfeiern, eine mit über 70 Personen.» Die grosse Nachfrage auf dem Gutsbetrieb in der Ajoie hängt vor allem damit zusammen, dass es dem Betreiber und seiner Familie gelingt, das Angebot immer wieder neu zu diversifizieren. So schlafen Gruppen im Massnlager oder direkt im Stroh, während es für Familien oder Paare separate Zimmer gibt. Seit letztem Sommer steht im lauschigen Garten unter Obstbäumen eine Holzhütte. Sie bietet Platz für zwei Personen, die es gerne romantisch haben, Plumpsklo inklusive. Eine zweite Cabane befindet sich im Wald und heisst Claire de Lune (Mondschein). Ein drittes Holzhaus, die Cabane des Contes (Märchenhütte), steht ebenfalls im Wald und gehört zu den Themenwegen, die den Agrotourismus in der Region bereichern. Die Gäste können auf Spazierwegen einiges über die Umgebung erfahren und dieses Wissen in der Waldhütte vertiefen.

Selbstversorgung bis zum Sonntagszopf

Für die Wissensvermittlung verfügt die Gîte sogar über ein veritables Schulhaus. Als das Dörfchen Courchavon mit seinen 550 Einwohnern das stattliche Schulhaus im Weiler Mormont aufgeben will, kauft die Familie Amstutz das Gebäude mit dem markanten Glockentürmchen. Die Gemeinde habe es selber nicht halten können, sagt Rolf Amstutz, der wie schon sein Vater dort zur Schule ging; einen Verkauf an Externe oder einen Totalumbau hätte man im Dorf aber sehr bedauert. Also renovierte die Bauernfamilie das Haus mit Baujahr 1839 sanft und machte es zu einer Naturschule. Hier lassen sich Schulklassen in Biodiversität, Landwirtschaft, Nachhaltigkeit und Umweltschutz einführen. Dazu gibt es Ateliers zu Themen wie Boden, Ernährung, Fossilien, Nutztiere, Wald, die teils auch auf dem Hof stattfinden. Sie richten sich an Schulen, Studierende und Seniorinnen und Senioren. In der Naturschule gibt es eine Bibliothek, einen Gewölbekeller für Kultur und Feiern sowie Familienzimmer für Übernachtungen. Insgesamt verfügt die Bergerie über rund 75 Betten in Zimmern, Massnlagern und Hütten sowie 25 Schlafkojen im Stroh.

Mit Wissensvermittlung und Übernachtung ist es aber nicht getan, es fehlt noch das leibliche Wohl. Hier verfolgen die Landwirte eine besondere Mission: Möglichst alles, was für die Gäste auf den Tisch kommt, soll vom eigenen Betrieb stammen. Das gilt fürs Gemüse ebenso wie fürs Lammfleisch und die Früchte; selbst den Sonntagszopf stellen die Gastgeber aus alten Weizensorten vom eigenen Feld her. Fehlt etwas, werden Produkte von benachbarten Produzenten zugekauft – Salate, Saisonales oder Fleisch vom Rind und Schwein. Die Angebote der Gîte seien beliebt, wie Rolf Amstutz berichtet. Etwa



Die Bergerie bietet rund 100 Schlafplätze, darunter eine romantische Cabane mitten im Obstgarten. Bilder: zVg

7000 Personen nutzen jährlich eines der gastronomischen Angebote, etwa 2500 Gäste zählt die Hotellerie. Profit zu machen sei aber nicht das oberste Ziel, so der Betreiber: «Alles, was wir machen, erfolgt mit der Natur.» Beat Grossrieder



La Bergerie, Mormont, Gemeinde Courchavon JU

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 1999

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 30 ha; davon 23 ha Grünland, 7 ha Ackerfläche, 12 ha Ökofläche

Kulturen/Fruchtfolge: Weizen (teils alte Sorten), Triticale, Gerste, Kunstwiese, Obst- und Nussbäume (400 Bäume)

Tierbestand: 60 Schafe, 4 Ponys

Agrotourismus/Vermarktung: Hotellerie für Einzelpersonen, Paare, Familien, Gruppen; Ateliers für Schulen, Studierende, Seniorinnen/Senioren; Naturzentrum im früheren Schulhaus

Arbeitskräfte: Betriebsleiterfamilie, rund 10 Mitarbeitende

 www.gitelabergerie.ch



biofach.de/newsletter

Nürnberg, Germany
26.-29.7.2022

BIOFACH2022

into organic

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

Einmalig als
Summer Edition

BIOFACH Futter für alle Sinne

Endlich wieder echte Begegnungen! Endlich wieder in die große Bio-Community eintauchen: live, nah und in natura. Ein buntes, vielfältiges Angebot sehen, greifen, riechen, schmecken. Ein Fest für die Sinne, wie wir es lange vermisst haben. Das alles ist die BIOFACH 2022 - Glücksmomente inklusive!

#intoorganic



Zutritt nur
für Fachbesucher

Im Verbund mit **VIVANESS2022**
Internationale Fachmesse für Naturkosmetik

Aktivitäten im Zeichen des Respekts

Pferde und Pädagogik, Campen und Canyoning, Bouldern und Bio, dafür steht La Finca im Tessiner Rivieratal.

Nach mehreren Regentagen bietet ein sonniger Nachmittag die ideale Kulisse für einen Besuch auf La Finca in Cresciano. Der Tessiner Pferdehof ist seit über 20 Jahren Knospe-zertifiziert. Betriebsleiter Marco Taminelli hat den Familienbetrieb 1996 übernommen. Damals noch mit Kühen. «Nach wenigen Jahren wurde mir klar, dass die Milchproduktion für mich keine Zukunft hat. Also baute ich den Kuhstall in einen mit Stroh ausgelegten Schlafsaal um, mit angrenzender Küche und einem Wohnzimmer», schildert der Ingenieur-Agronom ETH, der eine besondere Vorliebe fürs Heimwerken hat. «Ich versuche, alle Arbeiten selbst zu erledigen und dafür die mir verfügbaren Materialien zu verwerten», fügt er hinzu, während er auf ein Gitter zeigt, das er aus Alteisen geschmiedet hat, unter anderem aus alten Fressgittern. Der Schlafsaal befindet sich in der Mitte des Bauernhofs und ist einfach, aber komfortabel ausgestattet. Von ihm aus blicken die Gäste auf die Stallungen, wo nebst den hofeigenen auch Pensionspferde untergebracht sind, und auf den Auslauf, wo die Tiere in einer Herde leben.

Im Laufe der Jahre erweiterte Marco Taminelli sein Angebot um einen Campingplatz für Zelte, Wohnmobile und Wohnwagen. Auch Pferde- und Naturaktivitäten sind hinzugekommen. Wobei der Betriebsleiter keinen Pferdesport anbietet, sondern Spaziergänge oder Momente in engem Kontakt mit den Tieren, im Zeichen des gegenseitigen Respekts. Dieses Konzept, das ihm sehr am Herzen liegt, hebt er insbesondere beim Besuch von Schulklassen hervor. «Wir bieten Lebenserfahrungen auf dem Bauernhof an, wo die Kinder mithelfen können und Wissen über den Biolandbau vermittelt bekommen, wo sie lernen, die Tiere und die Umwelt zu beobachten und zu respektieren und wo sie spielen können und Abenteuer erleben.»

Doch auch für die Erwachsenen hat La Finca viel zu bieten: von Team-Building-Events für Firmen bis hin zu diversen Freizeitaktivitäten im Rivieratal. Diesbezüglich arbeitet Marco Taminelli mit Anbietern aus verschiedenen Bereichen zusammen. Beliebt und gefragt sind etwa Canyoning, Riverrafting, Klettern, Bouldern, aber auch Wandern und Radfahren. «Hier in der Riviera haben wir viele Möglichkeiten.»

Gastronomie für Gruppen bis zu 50 Personen

La Finca ist aber auch ein Ort, an dem man sich nach einem Tag in der Natur erholen kann, inklusive Übernachtungsmöglichkeit und Frühstück. Für Gruppen von 15 bis 50 Personen sind auf Vorbestellung auch Apéros und Abendessen möglich. Für die Zubereitung werden primär lokale Produkte verwendet, wobei Grillgerichte, Aufschnitt und Milchprodukte aus der Riviera besonders hoch im Kurs sind.

Es ist fast schon Abend und Marco Taminelli unterhält sich mit Gästen, was er gerne tut. Derweil kehren die Pferde im Galopp von der Weide zurück – eine gewöhnliche Szenerie, die aber immer wieder fasziniert. «Auch das biete ich meinen Gästen: die Möglichkeit, einfach die Natur und die Tiere zu geniessen, die friedlich auf meinem Hof leben.» Marco Tami-



Pferde spielen die Hauptrolle auf der Finca von Marco Taminelli – nebst den Gästen. Bild: zVg

nelli würde sich auch heute wieder für dieses Leben und diese Betriebsart entscheiden, gerade wegen des Kontakts zu den Menschen und der Erfahrungen, die er im Laufe der Jahre als Betriebsleiter eines agrotouristisch ausgerichteten Biohofs gemacht hat. *Elia Stampanoni; Übersetzung: Sonja Wopfner*



La Finca, Marco Taminelli, Cresciano TI

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit etwa 1999


Landwirtschaftliche Nutzfläche: etwa 25 ha; überwiegend Wiesen und Weiden; über 5 ha Ökofläche

Kulturen/Fruchtfolge: gelegentlich Acker-/Futterbau

Tierbestand: 20 Pferde (hofeigene und in Pension)

Agrotourismus/Vermarktung: pädagogische Aktivitäten (Natur/Tiere); Freizeitaktivitäten/Sport; Schlafen im Stroh, Campingplatz; Gastronomie (auf Anfrage); Bioschnuppertage

Arbeitskräfte: Betriebsleiter, 1 Angestellter, auf spezifische Aktivitäten geschultes Personal

 www.lafinca.ch



Wasser und Gülle zu Futter machen

Nutztiere verzehren Unmengen an Importfutter. Dabei könnte viel Protein aus Wasserlinsen kommen.

Timo Stadlander taucht seine rechte Hand in den grauen Wasserbehälter, in dem eine leuchtend grüne Masse schwimmt, und erklärt das Prinzip des exponentiellen Wachstums: «Die Masse verdoppelt sich zirka alle 36 Stunden. Ist ein Becken zur Hälfte zugewachsen, ist es übermorgen randvoll.» Das Grün, das der Co-Leiter Gruppe Tierernährung am Departement für Nutztierwissenschaften des FiBL mit der Hand sanft bewegt, ist derzeit sein Forschungsschwerpunkt. Es sind Wasserlinsen der Familie Lemnaceae, die er im Gewächshaus in Frick in Kisten ansetzt und dann in vier grosse Becken ins Freie gibt. Das Wasser der Linsenzucht reicht der Agronom mit Rindergülle an, die er vom FiBL-Hof bezieht.

Wasserlinsen gehören zu den am schnellsten wachsenden Pflanzen überhaupt und entwickeln dank der Gülle rekordhohe Nährwerte, sagt Timo Stadlander. «Proteintrag und Wachstum sind um ein Mehrfaches höher als alles, was wir aus dem Ackerbau kennen; das gibt der Pflanze Potenzial für die Nutztierernährung.» Unter optimalen Bedingungen erzielt die Kultur pro Hektare und Jahr bis zu 70 Tonnen Trockenmasse mit einem Proteingehalt von bis zu 40 Prozent. Was die FiBL-Versuche auch zeigen: Problemstoffe, die in Gülle enthalten sein könnten, nehmen die Linsen nicht in kritischem Masse auf. Weitere Tests haben ergeben, dass Fische, Geflügel und Schweine die Grünmasse gerne fressen. Wie in

Asien geniessen sie auch die Menschen, als Salat oder Gemüse. Wasserlinsen erforscht der FiBL-Fachmann seit 2015 – mit zunehmender Faszination. Zuerst sei er noch skeptisch gewesen, ob die grünen Winzlinge etwas taugten, doch Sponsoren wie die Landolt Duckweed Collection und später das Bundesamt für Landwirtschaft investierten in die Forschung. Als Erstes ging es um den Einsatz der Lemnaceae in der Forellenzucht, daraus ergab sich 2019 ein Coop-Projekt auf einer Farm für Biopangasius in Vietnam. Wasserlinsen wachsen im dortigen Klima so gut, dass die Farm auf einen Teil ihrer Soja-Importe verzichten und ihren CO₂-Ausstoss senken konnte.

Vor einem Jahr hat Timo Stadlander ein Anschlussprojekt gestartet, das bis 2025 dauert und von Mercator und Vontobel getragen wird. Um die Linsenproduktion zu testen, betreibt er eine Outdoor-Pilotanlage. «Allenfalls lassen sich teils automatisierte Abläufe einbauen, denn Ernte und Verarbeitung der Linsen sind aufwendig», sagt der Forscher. Er will die Prozesse so optimieren, dass Bauernhöfe Wasserlinsen mit wenig Energie und Arbeit produzieren, ernten und zu Kraftfutter machen können. «Wobei die Trocknung aus Gründen der Energieeffizienz vielleicht in einer regionalen Anlage erfolgt, schliesslich beträgt der Wasseranteil bei den Linsen etwa 90 Prozent.»

In einer Studie von 2021 im Auftrag von Greenpeace haben die Agrarökonomin Priska Baur und die Umweltwissenschaftlerin Patricia Krayer errechnet, dass viele Tierhalter in der Schweiz massiv über ihre Verhältnisse leben, die Biobranche eingeschlossen. Müssten sie auf importiertes Futter verzichten, könnten Geflügelbetriebe noch 17 Prozent ihrer Bestände halten, bei Schweinen wären es 39, bei Rindern 85 Prozent



Präsentiert sich wie ein Perpetuum Mobile, das Wasser und Gülle in wertvolles Futterprotein verwandelt: Im Gewächshaus des FiBL im aargauischen Frick gedeiht die Wasserlinse Lemnaceae in Kisten. In die Aussenbecken gebracht, verdoppelt sie ihre grüne Masse jeweils innert 36 Stunden. Bilder: Beat Grossrieder

(gemessen an den Durchschnittsbeständen 2016–2018). Das nötige Kraftfutter stammt, so Priska Baur, «zu über 50 Prozent aus dem Ausland, bezogen auf die Proteine sogar zu 70 Prozent». Besonders bei Soja ist die Schweizer Tierproduktion praktisch vollständig importabhängig. Die jährlichen Importe betragen 340 000 Tonnen Sojabohnen, unsere Landwirtschaft produziert maximal 6000 Tonnen. Ohne Futterimporte ginge die Anzahl Nutztiere hierzulande von 74 auf 14 Millionen zurück, die produzierte Fleischmenge pro Kopf und Jahr von 42,6 auf 21 Kilo.

Tierfutter auf jedem zweiten Schweizer Acker

Die abgespeckte Tierhaltung würde viel Land freisetzen, auf dem direkt menschliche Nahrung gedeihen könnte. «In der Schweiz werden 80 bis 90 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen für die Produktion von Tierfutter verwendet, Wiesen und Weiden eingerechnet», sagt Priska Baur. Beim Ackerland allein seien es 40 bis 60 Prozent, vor allem für Futtergetreide und Mais. Im Ausland sind weitere Ackerflächen von rund 200 000 Hektaren nötig, um Futter für Schweizer Tiere anzubauen. Hier wie dort hat das Ausmass der Tierproduktion negative Auswirkungen auf Böden, Wasser, Luft, Klima und Biodiversität. Hinzu kommen negative wirtschaftliche und soziale Folgen; von der industrialisierten Tierproduktion, besonders bei Schweinen und Geflügel, profitieren wenige grosse Akteure am meisten. Die Zürcher Agronomin kommt zum Schluss: «In der Schweiz gibt es zu viele Nutztiere, so ist eine nachhaltige Nahrungsmittelproduktion unmöglich. Die Tierproduktion verschwendet wertvolle natürliche Ressourcen und belastet die Ökosysteme stärker, als die Natur auf Dauer verkraften kann.»

Und Bio? Einer der zentralen Grundsätze ist ja der geschlossene Kreislauf; ein Hof soll nur das produzieren, was er aus eigener Kraft stemmen kann. Beim Futter aber wird das

Kreislaufideal brüchig, vor allem in der Hühner- und Schweinehaltung. Fatos Brunner, Produktmanagerin Ackerkulturen bei Bio Suisse, rechnet vor: In den letzten fünf Jahren haben Biotierbetriebe vom Genfer- bis zum Bodensee im Schnitt 30 000 Tonnen Futtergetreide (mit Auswuchs und Mischsaaten) aus dem Inland sowie rund 20 000 Tonnen Soja und Futtermischungen mehrheitlich aus dem Ausland nachgefragt. Aktuell beträgt der Selbstversorgungsgrad 59 Prozent, wobei er beim Getreide viel höher ist als beim Soja, hier liegt die Inlandproduktion bei 900 Tonnen pro Jahr. «Seit 2019 beziehen wir sämtliche Futtermittel nur noch aus der EU», betont Fatos Brunner, brasilianisches Soja sollte also auf Knospe-Höfen nicht mehr zu finden sein. Überdies verlangen die Bio-Suisse-Richtlinien seit diesem Jahr für Wiederkäuer ausschliesslich Schweizer Futter. Könnten Biohöfe nicht bei allen Tieren auf Futterimporte verzichten? «Dafür müssten die Anbauflächen massiv wachsen. Ob es dann reichen würde, kann ich nicht sagen.»

Die Agrarökonomin Priska Baur regt an, über den Teller rand respektive den Futtertrog hinauszudenken. Erstens dürfe das Kreislaufideal nicht dogmatisch umgesetzt werden; so begrenzen das verfügbare Land und das Klima den Anbau von vielen Futter- und Nahrungsmitteln, weshalb Handel nötig sei. Soja ist so ein Fall, aber auch Zucker, der als Import günstiger zu haben ist. Zweitens seien Futteralternativen wie Wasserlinsen auf den ersten Blick eine patente Sache, doch letztlich brauche es einen Wandel der Esskultur weg vom Fleisch: «Eine vermehrt pflanzliche Ernährung ist nicht nur gesund für Menschen, Tiere und die Umwelt, sondern auch genussvoll.»

Timo Stadlander vom FiBL stimmt diesem Ansatz zu, sieht in seiner Linsenzucht aber dennoch Potenzial: «Ohne Zweifel muss der Fleischkonsum sinken, aber das dauert, und bis es so weit ist, brauchen wir Alternativen zur gängigen Futtermittelpraxis.» Die Importe seien eine Seite der Medaille, genauso wichtig sei das Ackerland im Inland, das jetzt zum grossen Teil für Futterkulturen gebraucht werde. «Darauf könnte menschliche Nahrung wachsen und Ökoflächen entstehen, was Mensch und Umwelt zugutekäme.» Beat Grossrieder



Timo Stadlander vor den Aussenbecken seiner Wasserlinsenzucht. Als Fischfutter hat sich die Pflanze schon bewährt, auch in Vietnam.



Wasserlinsen, Insekten und Mikroalgen

Knapp 0,05 Hektaren – so wenig Ackerfläche stehen in der Schweiz pro Kopf zur Verfügung. Daher scheint es unmöglich, alle Futter- und Lebensmittel im Inland herzustellen. Hier setzen die Versuche an, Futterprotein auf alternative Art zu gewinnen. Das FiBL forscht nicht nur zu Wasserlinsen, sondern auch zu Insekten wie der schwarzen Soldatenfliege. Diese lässt sich mit Gülle, Mist oder Kompost aufziehen und zu proteinreichem Geflügel- und Fischfutter verarbeiten. Agroscope und ETH experimentieren zudem mit Mikroalgen, die auch viel Protein enthalten, CO₂ aus der Luft binden und den Methanausstoss der Rinder senken können.

www.fibl.org > Themen > Projektdatenbank > Wasserlinsen
→ Timo Stadlander, Co-Leitung Gruppe Tierernährung, FiBL
timo.stadlander@fibl.org

Tel. 062 865 04 39

www.agroscope.ch > Aktuell > Newsroom > 2021 >
«Mikroalgen – lokale Proteinquellen der Zukunft?»

Faktenblatt «Insektenmehl im Geflügel- und Fischfutter»:

shop.fibl.org > Art.-Nr. 1161

Würmer produzieren *Slow Food für Pflanzen*

In Aeschi ob Spiez BE verarbeiten Millionen Würmer den Mist von Hans Fuhrers Mutterkühen zu hochwertigem Biodünger. Schon seit zehn Jahren setzt der Landwirt auf Wurmerde.

Es habe als Spinneridee begonnen, sagt Landwirt Hans Fuhrer. Der Anstoss kam ursprünglich vom Tropenhaus in Frutigen, welches kurz die Idee von regionalem Wurmfutter für seine Störzucht verfolgte. So sollten Landwirtinnen und Landwirte



Hans Fuhrer pflegt seine fleissigen Mitarbeiter.

im Kandertal rund 120 Tonnen Würmer als Futter für die Stö-re produzieren – auch Hans Fuhrer wollte es probieren. Weil viele Fragen aber offen blieben, reifte die Idee nie ganz aus: Es wurde unter anderem nie abschliessend ausgearbeitet, wie die Bewirtschaftung oder die Ernte der Würmer genau funktionieren sollte und auch finanzielle Fragen wurden nicht geklärt. «Schliesslich scheiterte die Idee dann – auf den Wurm sind wir aber trotzdem gekommen», erzählt Hans Fuhrer.

Anstatt auf Wurmfutter setzte der Berner Oberländer Landwirt mit seinen Kompostwürmern fortan aber auf die Herstellung von Biodünger. Dazu lässt er den Mist seiner Mutterkühe auf dem Miststock vorverrotten und verfüttert ihn anschliessend an seine Würmer. Diese fressen und verwerten den Kuhmist und scheiden ihn als nährstoffreichen Humus wieder aus. So entsteht eine organisch-mineralische Erde, die viele aktive Mikroorganismen wie Bakterien und Pilze enthält und besonders wasserspeichernd ist.

«Für die ersten Würmer haben wir den Miststock entsprechend bearbeitet, damit sich die Würmer dort gut vermehren, haben diese dann gesammelt und der Anlage zugeführt», erklärt Hans Fuhrer. Dann dauerte es allerdings seine Zeit, bis die Würmer erste nennenswerte Resultate lieferten: Rund eineinhalb Jahre nach der ersten Anfütterung konnte die erste Wurmernte getätigt werden. Die ersten paar Hundert gesam-

melten Würmer mussten sich nämlich zuerst vermehren. Zwei Würmer würden bei Laborbedingungen jährlich rund tausend Nachkommen zeugen – in seiner Anlage seien es vielleicht 500 bis 700 Würmer pro Jahr, erläutert Hans Fuhrer weiter.

Fuhrers Wurmstall

Den ersten Prototyp ihres Wurmstalls bauten Fuhrers 2009 und betrieben die Anlage im Frühling desselben Jahres ein erstes Mal. Der kleine Prototyp funktionierte bereits nicht schlecht, sodass Fuhrers ein Baugesuch für einen grösseren Wurmstall einreichten. Das Baubewilligungsverfahren gestaltete sich allerdings nicht ganz einfach: Unter anderem, weil vergleichbare Anlagen selten waren und bei den Ämtern Unklarheit herrschte, welche Anforderungen erfüllt sein mussten. Ausserdem sollte die Anlage in einer Ökovernetzung zwischen Bäumen zu stehen kommen und der angedachte Folientunnel, wo der Wurmstall untergebracht werden sollte, hätte in der Landschaft etwas fremd gewirkt. 2010 konnten Fuhrers die Anlage aber verwirklichen, realisierten vorerst aber nur die halbe – dreissig Meter statt der bewilligten sechzig.

Darin steht nun das modulare Konstrukt aus übergrossen Holzkisten auf Stelzen, in denen sich die Würmer durch den eingefüllten Mist arbeiten. Je nachdem wie viel Wurmerde produziert werden soll, kann Hans Fuhrer mehr oder weniger Module befüllen. «Da unser System ab Boden ist, ist die Luftzufuhr immer gewährleistet und das zu verwurmende Material erstickt nicht – anders als bei der klassischen Kompostierung beispielsweise mit Feldrandmieten», sagt der Landwirt. Die Würmer fressen jeweils in den obersten zwanzig Zentimetern – alles darunter ist gefressen und verwertet. Von unten her kann der Wurmhumus dann geerntet und oben wieder neuer Mist zugefüttert werden – so wandern die Würmer quasi immer von unten nach oben.

Träge, aber nachhaltig

Je nach Jahreszeit fressen sich die bis zu sechs Millionen Würmer in der 134 Quadratmeter grossen Anlage in zwei Monaten durch fünfzig Zentimeter Kuhmist – im Jahr fallen so rund 120 Kubikmeter hochwertige Wurmerde an. Damit die Tiere auch bei Minustemperaturen überleben, kann die Anlage

*«Andere haben ihren Alpkäse
oder ihre Dauerwurst – ich habe
meine Würmer und Kühe»*

Hans Fuhrer, Landwirt

beheizt oder im Sommer bei grosser Hitze und Trockenheit mit Luftzufuhr gekühlt und bewässert werden. Erfahrungswerte, wann welche Massnahmen geboten sind, wann Erde geerntet werden kann und wann es eine Auffütterung braucht, musste Hans Fuhrer über die Jahre in Eigenregie sammeln.

Nach über zehn Jahren zieht Hans Fuhrer ein positives Fazit: «Andere haben ihren Alpkäse oder ihre Dauerwurst – ich habe Würmer und Kühe», meint er schmunzelnd. Ein paar Sachen würde er anders angehen, von den Würmern ist er aber nach wie vor voll überzeugt. Das zeigten die eigenen Erfahrungen mit dem Wurmdünger, aber auch die Rückmeldungen der Kundinnen und Kunden. «Wurmerde ist im Vergleich zu Kunstdünger wie ein gesunder und nahrhafter Apfel zu einem Fast-Food-Hamburger: Beim Kunstdünger verpufft die Wirkung schnell – die Wirkung von Wurmerde ist zwar träger, dafür umso nachhaltiger», erklärt der Landwirt.

Noch verhaltene Popularität

Trotzdem ist das biozertifizierte Produkt noch wenig verbreitet, auch wenn es den aktuellen Nachhaltigkeitsgedanken in der Landwirtschaft eigentlich gut trifft. Und bis heute haben Fuhrers nicht alle bewilligten sechzig Meter ihrer Anlage gebaut: «Wir wollten zuerst schauen, wie's läuft, heute sind wir froh, haben wir nicht die ganze Anlage gebaut, denn die Nachfrage und damit auch der Absatz für die ganze Anlage sind bis heute nicht da», meint Hans Fuhrer weiter. Es sei noch zu wenig bekannt, was Wurmerde überhaupt sei und wie gut sie als organischer und mineralischer Dünger funktioniere. So seien beispielsweise bei mit Wurmerde gedüngtem Gemüse ein erhöhter Vitamin-C-Gehalt und bei Rosen weniger Blattläuse festgestellt worden.

Fuhrers vermarkten ihre fein gesiebte Wurmerde einerseits über den Direktverkauf, aber auch über Gartencenter in der ganzen Schweiz. Teilweise setzen auch Gartenbauunternehmen den Biodünger ein. Vor Kurzem konnte Hans Fuhrer seine sich selbst angeeignete Expertise auch bei einem gemeinsamen Projekt des Zürcher Unternehmens Wormup und Coop einbringen, die zusammen eine ähnliche Wurmanlage realisiert haben. Ein grosser Player wie Coop könnte das Produkt Wurmerde natürlich einiges bekannter machen, meint Hans Fuhrer. «Wir waren vielleicht einfach zehn Jahre zu früh dran, das Umdenken kommt aber langsam.» Renate Hodel, LID •



Die bekanntesten Regenwurmarten

In der Schweiz gibt es rund 50 verschiedene Regenwurmarten – weltweit sind es mehrere Hundert. Regenwürmer sind blind, taub, stumm und unterschiedlich lang. Je nach Art können sie zwischen 1,5 und 50 Zentimeter lang werden. Der Gemeine Regenwurm ist die bekannteste und grösste in Europa heimische Regenwurmart. Er ist 12 bis 30 Zentimeter lang, lebt in Wiesen, Gärten und Obstanlagen und durchwühlt den Boden intensiv. Der Kompost- oder auch Mistwurm ist mit 4 bis 14 Zentimeter Länge etwas kleiner. Er kommt fast ausschliesslich in Mist-Komposthaufen vor.



Erntefrische Wurmerde – so wird Kuhmist zu hochqualitativem Biodünger. Bilder: Renate Hodel, LID



«Mein Herz schlägt für die Tiere»: Tamara Stoller führt den Hof Grossegg am Fusse des Schnebelhorns, dem höchsten Zürcher Gipfel (1292 m ü. M.).

Die Pächterin, die nach Balance strebt

Hinter den sieben Bergen in Steg ZH liegt der Hof von Tamara und Jörg Stoller. Sie müssen ihren Tierbestand auf die herbe Natur ausrichten und als Paar gut kooperieren.

Den Partner zum Kuckuck wünschen, wenn daheim einmal dicke Luft herrscht – das bringt auf dem Biohof Grossegg auf 1000 Meter über Meer nichts. Zwar schlängeln sich unzählige Wanderwege den Flanken des Tössstals entlang, es gibt Ferienhäuser, Beizen und einen Skilift. Auf dem Hof aber lebt man abgeschieden und ist angewiesen aufeinander. Die Wege sind steil, im Winter fällt manchmal so viel Schnee, dass die Pächter vorübergehend eingeschneit sind. Da ist es besser, wenn nicht nur die Heizung gut funktioniert, sondern auch die Beziehung. Für klare Verhältnisse haben Tamara und Jörg Stoller gesorgt. Schelmisch sagt der aus Dresden stammende Maurer und Metallbauer, er sei auf dem Hof bloss der Knecht, seine Frau die Chefin. Die Betriebsleiterin entgegnet schlagfertig, dass im Alltag meist noch der Mann als der Bauer angesehen werde: «Kommt ein Berufskollege auf unseren Hof, oder eine Passantin sucht uns auf der Weide bei den Tieren auf, dann sprechen sie immer zuerst Jörg an, nicht mich.» Dabei war es die 48-Jährige, die schon immer Tiere, vor allem Pferde, betreut und sich einen eigenen Hof gewünscht hatte. Jörg Stoller wiederum brachte aus seiner Jugend in der DDR viel Erfahrung mit Maschinen mit. Nun sind die beiden angehalten, auf ihrer schroffen Insel trotz Geschlechterklischees gut zusammenzuspannen. Ein bisschen wie Robinson und Freitag.

Das gelingt, indem das Paar immer wieder die Balance sucht zwischen Wunsch und Realität, Pflicht und Kür, Frau

und Mann. Tamara Stoller und ihr Partner haben je verschiedene Interessen und Fähigkeiten, was sie möglichst respektieren. Daneben bleiben sie offen für Kompromisse. «Jörg kennt sich super aus mit Motoren und Mechanik und repariert in seiner Werkstatt einfach alles; ich aber müsste für jeden Traktorservice zum Mechaniker fahren», erzählt Tamara Stoller. Er bediene auch den Mäher in den Steilhängen, wofür ihr die Courage fehle. Nicht ohne Grund: Der befreundete Pächter, der den Hof zuletzt bewirtschaftet hatte, stürzte beim Reinigen der Strasse nach einem Murniedergang mit dem Traktor einen Hang hinunter und verunfallte tödlich.

Das Einkommen aus dem Betrieb teilt sich das Paar hälftig, und manche Arbeiten macht es gern zu zweit – den Stall besorgen, das Heu einholen. Die Tierhaltung aber ist klar das Steckenpferd von Tamara Stoller. Bereits auf dem Demeter-Hof Wagenburg in Seegräben ZH, wo die Landwirtin nicht nur ihre Lehrzeit verbrachte, sondern auch ihren Mann kennenlernte, hielt sie sich am liebsten im Stall auf. «Ich musste mir Mühe geben, auch einmal die Hand zu heben, wenn der Lehrmeister fragte, wer heute den Acker pflügen wolle. Die jungen Männer waren immer Feuer und Flamme für solches, ich wollte lieber zu den Tieren.» Doch sie machte, was von ihr verlangt wurde und meisterte den Berufsabschluss als einzige Frau des Jahrgangs. «Benachteiligt habe ich mich als Frau aber nie gefühlt, mein Umfeld war respektvoll und hilfsbereit.»

Stotziges Paradies mit viel Ausgleichsflächen

Einmal war Tamara Stoller ein Wochenende lang allein für den Hof Wagenburg verantwortlich. Sie beauftragte einen Helfer, der auf dem Betrieb einen geschützten Arbeitsplatz hatte, alle Zäune zu spannen, um die Rinder ins Freie zu lassen. Der Mitarbeiter zog los, kam zurück und versicherte, alles sei bereit. Leider hatte es doch eine Lücke im Zaun, die Herde brannte



Das steile Gelände erfordert viel Handarbeit. Stollers teilen ihre Kräfte so ein, dass Pflicht und Kür in einem guten Verhältnis sind.

durch und geriet schliesslich auf die stark befahrene Überlandstrasse. Mit Hilfe von Passanten schaffte es die Landwirtin, die Kühe und selbst den Stier zu bändigen.

Im Tösstal bestimmen oft auch Natur und Wetter, wo es langgeht. Wurden die Kälber zuvor im Frühjahr geboren, haben die Stollers den Besuch des Munis so verschoben, dass sie im Winter zur Welt kommen, im Stall. Letzten Frühling ist eines der neugeborenen Tiere im abschüssigen Gelände unter dem Zaun hindurch ins Tal gerutscht, wo es die Bauern bergen mussten. Um sich noch besser dem Standort anzupassen, wollen Stollers die Anzahl Mutterkühe von zwölf auf neun reduzieren. Bereits der frühere Pächter hatte die Milchwirtschaft aufgegeben, für die Muttertierhaltung wurde ein Laufstall eingebaut. Heute konzentrieren sich Stollers aufs Rind- und Ziegenfleisch, das sie direkt vermarkten. Mit der Rasse der Hinterwälder sind sie sehr zufrieden, die Tiere seien klein, geländegängig und genügsam. Hinzu kommen zehn Geissen, ein Pferd und zwei Maultiere; letztere machen sich als Transportmittel nützlich. Obschon der Betrieb mit 23 Hektaren stattlich ist, sind viele Winkel bewaldet oder nur extensiv nutzbar – ganze 57 Prozent gelten als Ausgleichsflächen.

Gegen aussen vertritt Tamara Stoller den Hof Grossegg sichtbarer als ihr Mann. Seit acht Jahren ist sie im Vorstand von Bio Zürich und Schaffhausen, die sie auch als Delegierte im Dachverband vertritt. Sie sei an der Entwicklung des Biogedankens interessiert und schätze es, bei den Richtlinien mitzureden und Berufsleute aus der ganzen Schweiz zu treffen. Dass sie in der Mitgliederorganisation oft die einzige Frau ist, weil die Landwirtschaftspolitik vielleicht stärker noch in Männerhand ist als die Landwirtschaft selbst, stört die Viehzüchterin nicht; im Dachverband treffe sie viele Frauen an. Und in ihrem konkreten Fall sei es so, dass sich ihr Partner weniger für grundlegende Debatten interessiere als sie. Sitzt sie im Tal unten in einem Säli bei der Vorstandssitzung, räumt er lieber oben auf dem Hof die Werkstatt auf.

Auf diese Art scheint es Tamara und Jörg Stoller zu glücken, den Hof so zu führen, dass beide auf ihre Kosten kom-

men. Wobei sie auch einmal Hilfe von aussen beanspruchen: Die Buchhaltung macht ein Treuhänder, und gibt es bei der Infrastruktur Mängel, ist der Kanton als Eigentümer ein verlässlicher Partner. Gerade hat die Baudirektion den Wohnteil renoviert, kürzlich konnten Stollers das neue Heim beziehen.

In ihrem Erstberuf als Sekundarlehrerin hat Tamara Stoller Erfahrungen gemacht, die kräftezehrend waren; Kinder, Eltern, Behörden, das Team – viele Probleme seien an ihr hängen geblieben. «Mit 35 kam das Burnout, ich musste mich fragen, wie es weitergeht.» Sie entschied sich für den Theorieteil an der Landwirtschaftsschule Strickhof. «Dann hat es mir den Ärmel reingezogen», sagt sie. Es folgten das Praxisjahr, die Abschlussprüfung und insgesamt sechs Jahre in Seegraben.

Er brilliert am Schraubstock und am Steuerrad, sie im Stall und am Kochherd – bleibt noch der Haushalt. «Das ist unser schwierigstes Thema», meint die Landwirtin mit einem Seitenblick auf ihren Mann. Der zuckt die Schultern und schaut lächelnd zum Himmel. *Beat Grossrieder*



Biohof Grossegg, Steg im Tösstal ZH

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 2021

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 23 ha, davon 13 ha Ökofläche

Kulturen/Fruchtfolge: Mostobst

Tierbestand: 12 Mutterkühe (Hinterwälder), 10 Pfauenziegen, 17 Hühner (diverse Rassen), 1 Araberpferd, 2 Maultiere

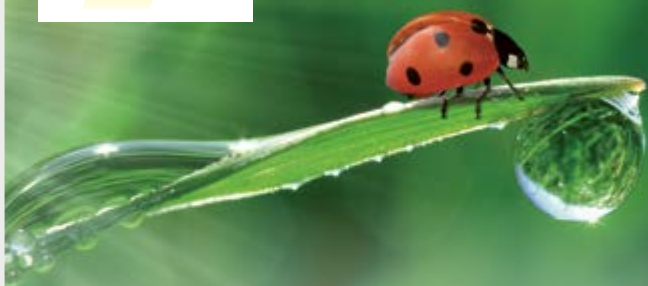
Vermarktung: Direktverkauf Rind- und Gitziffleisch, Ziegensalametti, Most und Felle, Eier im Abo

Arbeitskräfte: Betriebsleiterin und Partner

www.biohof-grossegg.ch



Landi

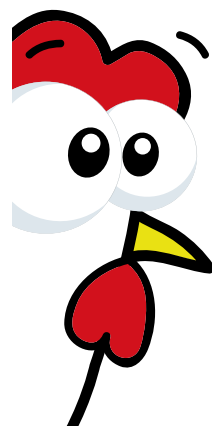


Ihr regionaler Partner –
mit einem grossen
Sortiment an
Bioprodukten

www.landi.ch

Bio-Junghennen

verschiedene Farben



anfangs Juli auch
Lohmann Dual
(Hennen von
Zweinutzungsrasse)
und **Sperber**

T. 031 818 1920 www.wuethrich.swiss
Viehweidstr. 93, 3123 Belp

Wüthrich Geflügel AG



biomondo

Der Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft

Jetzt auf biomondo.ch registrieren und loslegen!

- 1 Auf biomondo.ch registrieren
- 2 Persönliches Profil erstellen
- 3 Fotos und Beschreibung des Betriebs hochladen
- 4 Sofort erste Inserate schalten



Ein Angebot von **BIO SUISSE**

Gut für alle: Regenerative Landwirtschaft!



**agricultura
regeneratio**

VEREIN FÜR REGENERATIVE LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Jetzt
Mitglied
werden!

Mitgliederleistungen:

- Infos, Vernetzung, Webinare
- Klimabilanz mit Cool Farm Tool
- Marke nutzen

www.agricultura-regeneratio.ch



CARRE Sarclerse 6m



Der Unkrautstriegel für optimale Ergebnisse.

CHF 6'440 inkl. MwSt.

- ✓ KOMPAKT
- ✓ PRAKTISCH
- ✓ WANDELBAR
- ✓ LED-Beleuchtung und Signalisation inklusive

Ihre Ansprechpartner:

Mittelland: Patrick Müller
079 266 46 72

Ostschweiz: Wilhelm Enz
079 903 31 83



Aktion Gültig bis 31.08.2022 und nur bei teilnehmenden Händlern, solange Vorrat reicht oder bis auf Widerruf.

Disteln: Ausbreitung im Auge behalten



Ackerkratzdisteln treten besonders oft auf Biobetrieben auf, welche keine mehrjährigen Kunstwiesen in der Fruchtfolge haben oder misslungene Kleegrasaussaaten stehen lassen. Die

Disteln haben in den lückigen Beständen genügend Licht, um sich weiterzubreiten. Die Erstbesiedlung erfolgt über Samen oder Wurzelstücke. Durch ihre hohen Ansprüche an die Keimtemperatur laufen Distelkeimlinge im Mai und Juni auf. Sie bilden zunächst eine Rosette und gelangen in der Regel erst im Folgejahr zur Blüte. Im dritten Jahr treiben zahlreiche Bestockungstriebe aus den Seitenwurzeln. So entstehen in den Sommermonaten die typischen Distelnester mit zahlreichen Blütenrieben. Zur Eindämmung sollten als Mindestmassnahme bei Blühbeginn die Blütenköpfe entfernt werden. Besser ist

jedoch das Ziehen der ganzen Pflanzen bei feuchten Bedingungen im Juni vor der Ernte. *Hansueli Dierauer, FiBL*

Merkblatt «Ackerkratzdisteln»

Mehr Informationen zu Ursachen und Regulierung von Distelproblemen im Merkblatt.

📄 shop.fibl.org > Art.-Nr. 1351

Beratung Ackerbau

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



Hof- und Weidetötung: Transportzeit in Diskussion



Am 1. Juli 2020 trat die Verordnung in Kraft, die die Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung legalisiert. Damit war die Schweiz das erste Land in Europa mit einer gesetzlichen Regelung, die EU zog

im September 2021 mit einer Verordnung nach. Bisher wurden über 100 Gesuche in der Schweiz bewilligt. Die IG Hof- und Weidetötung unterstützt bei Bedarf bei den Gesuchen. Es sind vor allem Direktvermarkter von Rindfleisch, die sich für die Hof- und Weidetötung interessieren. Auch Metzger sehen darin einen Vorteil für die Vermarktung des Fleisches. Ein grosses Problem ist die kurze Zeitvorgabe von maximal 45 Minuten vom Entbluten bis zum Ausnehmen der Eingeweide im Schlachthaus. Eine Änderung dieser Vorgabe geht im Sommer in die Vernehmlassung. Die IG Hof- und Weidetötung macht sich stark für eine Erweiterung der

Transportzeit auf 120 Minuten wie in der EU-Verordnung. *Eric Meili, FiBL*

Umfangreiche Informationen

Online sind unter anderem ein Merkblatt, ein Film und Formulare zum Thema verfügbar.

📄 www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Schlachtung

Beratung Hof- und Weidetötung

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



Bioweinbau: Neue Kupfer-Richtlinie in Kraft



Robuste, pilzwiderstandsfähige (Piwi) Sorten ermöglichen im Bioweinbau je nach Sorte und Lage eine kupferfreie Strategie. Auch geschmacklich gibt es sehr vielversprechende Piwi-Sorten. Besonders wegen ihres positiven Abschnei-

dens im Extremjahr 2021 werden die Robustsorten deutlich mehr nachgefragt. Die neue Bio-Suisse-Richtlinie zur Kupferdosierung berücksichtigt diese Entwicklung: Bei hohem Pilzdruck darf zwar weiterhin jährlich mit vier Kilogramm Reinkupfer je Hektare behandelt werden. Die Menge muss aber auf fünf Jahre mit drei Kilogramm je Hektare und Jahr auf den Gesamtbetrieb bilanziert werden. Europäer-Reben dürfen in Extremjahren weiterhin mit einer Höchstmenge von sechs Kilogramm je Hektare behandelt werden, wenn die Kupfermenge auf anderen Parzellen eingespart wird. Dosierungen über vier Kilogramm sind bei der Biokontrolle zu melden. *Michele Bono, FiBL*

Tabelle und weitere Informationen

Die neue Bio-Suisse-Richtlinie und eine Vergleichstabelle (Knospe, Demeter, Bio-Verordnung) mit den Kupferhöchstmengen sind online verfügbar.

📄 www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Biorenbau > Pflanzenschutz > Neue Kupfer-Richtlinie in Kraft
📄 www.piwi-international.de

Beratung Weinbau

→ michele.bono@fibl.org
Tel. 062 865 04 62



Grand Prix Bio Suisse 2022 – innovative Bioprojekte jetzt anmelden

Es ist sieben Monate her, seit die Interessengemeinschaft (IG) Bio Zugerland den Förderpreis Grand Prix Bio Suisse 2021 in Empfang nehmen durfte. Ausgezeichnet wurde die IG für die Erschaffung einer klimafreundlichen Produktions- und Vertriebsplattform, mit der die 16 beteiligten Biobetriebe die Wertschöpfung ihrer Produkte – dazu gehören Dinkel, Weizen und Braugerste – so gut wie vollständig in der Region halten können. «Der Preis hat uns Mut zum Weitermachen gegeben. Und er hat auf uns aufmerksam gemacht», sagt Rebekka Weiss, Geschäftsführerin der IG Bio Zugerland. «Wir durften verschiedene Medientermine wahrnehmen, dadurch haben wir an Bekanntheit gewonnen.» Was die 10 000 Franken Preisgeld angeht, sind diese noch nicht vollständig investiert. «Aktuell hilft uns das Polster in der Kasse, die diesjährige Durststrecke infolge der schlechten Ernte 2021 durchzustehen», sagt Rebekka Weiss. Mit dem Rest sollen neue Produkte lanciert werden; aber auch ein Nachtessen mit allen Mitgliedern möchte die IG bald durchführen. «Vor allem hoffen wir in diesem Jahr auf eine gute Getreideernte, sodass wir wieder aus

dem Vollen schöpfen und auch die Bäckerei wieder beliefern können.» Der 2006 gegründete Grand Prix Bio Suisse geht derweil in die nächste Runde. Ab sofort können sich Produzenten, Verarbeiterinnen, Händler, Forscherinnen und andere findige Personen für die Ausgabe 2022 bewerben. Gesucht sind innovative und nachhaltige Projekte oder Geschäftsideen aus der Schweizer Biobranche. Vergeben wird der Förderpreis unter anderem für herausragen-



Rebekka Weiss, Geschäftsführerin der vorjährigen Grand-Prix-Gewinnerin IG Bio Zugerland.

de Leistungen in den Bereichen Zucht, Anbautechnik, Grundlagenforschung, Produktentwicklung, Verarbeitungsverfahren; aber auch für die Etablierung einer regionalen Wertschöpfung und Vermarktung, die Weiterentwicklung einer Tourismusregion oder für die allgemeine Förderung des Biolandbaus. Eine unabhängige Jury bewertet die Eingaben. Im Fokus stehen: Innovationsstärke, Relevanz Bioproduktion, regionaler, ökologischer und gesellschaftlicher Nutzen, Zukunftschancen sowie PR-Potenzial. Der Förderpreis ist mit 10 000 Franken dotiert. Zudem wird Bio Suisse das Siegerprojekt via Medien der breiten Öffentlichkeit bekannt machen. Eingabeschluss ist der 31. August 2022. Anmeldungen sind schriftlich via Post oder E-Mail möglich. Die Preisverleihung findet am 16. November 2022 im Rahmen der Delegiertenversammlung von Bio Suisse statt. Mehr Infos inklusive Anmeldeformular gibt es online. *schu*

www.bio-suisse.ch > Bio Suisse erleben > Veranstaltungen > Grand Prix
→ Lukas Inderfurth, Bio Suisse
lukas.inderfurth@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 25

Neue Gesichter in den Gremien MKI und MKV

Deborah Stotz, Sara Widmer und Claudio von Felten nehmen neu in der Markenkommission Internationales (MKI) Einsitz; Petra Heid gibt ihren Austritt. Deborah Stotz ist Verkaufs- und Marketingmanagerin bei der auf tropische Früchte spezialisierten Firma HPW in Buchs AG; davor war sie Produktionsleiterin in Ghana. Die 38-Jährige hält einen Master in Internationalen Beziehungen der Uni Genf und war schon für Micarna und das Bundesamt für Landwirtschaft tätig. Sara Widmer ist freischaffende

HAFL-Agronomin in Biasca TI und verfügt über Erfahrung in internationaler Landwirtschaft mit Einsätzen in Indonesien, Mali, Burkina Faso und Honduras – aber auch auf dem Biofamilienbetrieb in Biasca. Stationen der 41-jährigen sind Agridea, Bio Ticino und aktuell Alpinavera. Claudio von Felten leitet den Bereich Strukturverbesserungen am Aargauer Amt für Landwirtschaft. Davor arbeitete der 46-Jährige 20 Jahre lang in den Bereichen Marketing, Beschaffung und Qualitätssicherung für

Coop, Sunray, Ölz und Kambly. Seit 2018 führt der ETH-Agronom einen eigenen Biobetrieb in Trimbach SO. – Auch die Markenkommission Verarbeitung und Handel (MKV) hat ein neues Gesicht. Corinne Villiger ist 48-jährig und als Leiterin Qualitätsmanagement/-kontrolle bei Domaco in Lengnau AG tätig. Die Firma stellt Lebens- und Arzneimittel her. Daneben führt die diplomierte Biotechnologin zusammen mit ihrer Familie eine Bioimkerei. Elke Kellner und Christoph Kohn verlassen die MKV. *schu*



Deborah Stotz (MKI)



Sara Widmer (MKI)



Claudio von Felten (MKI)



Corinne Villiger (MKV)

Junge Kräfte für Fachgruppe Gemüse und Kartoffeln

Nach über zehn Jahren Engagement verlassen Urs Gfeller und Dieter Scheibler die Fachgruppe Gemüse und Kartoffeln. Neu dabei sind Vincent Keuffer als Vertreter der Romandie sowie Simon Lüscher, der künftig das Ressort Verarbeitungsgemüse betreut.

Der bald 35-jährige Vincent Keuffer leitet seit über zehn Jahren das Familienunternehmen Cultibio in Lonay VD bei Lausanne. Der Betrieb mit fast 100 An-

gestellten produziert diverse Gemüse im Freiland, Gewächshaus und Tunnel für den Gross- und Detailhandel. Auch vermarktet er direkt via Onlineshop.

Simon Lüscher bewirtschaftet mit seiner Frau in Holziken AG einen 25-Hektar-Betrieb mit Gemüsebau, Futter- und Ackerbau sowie Rinder- und Pouletmast. Der 29-jährige Meisterlandwirt gewann 2018 den Innovationspreis «Aargauer Bauer des Jahres». *Ilona Stoffel, Bio Suisse*



Vincent Keuffer



Simon Lüscher

Gastronomin sucht, Bauer bietet – auf Biomondo

Qualitätsprodukte gepaart mit einer inspirierenden Geschichte – damit können Restaurants bei Gästen punkten. Und wer, wenn nicht die Bioproduzentinnen und -produzenten unseres Landes, könnte die Gastronomie am besten mit beidem versorgen: Topprodukten und Geschichten? Die Plattform dazu gibt es bereits. Neu können Biobetriebe auf dem Onlinemarktplatz Biomondo unter der Rubrik «Für Verarbeitung & Handel» ihre Produkte auch in grossen Mengen

anbieten: für die Gastrobranche, aber auch für Quartierläden oder Verarbeitungsbetriebe, die etwas mehr brauchen, als nur ein Kilo Rüebli und zwei Schweinsplätzli. Vereinfacht wird der Handel zwischen Biohof und Gewerbe mit Zusatzfunktionen. So kann etwa der gesamte Bestellablauf direkt über Biomondo erfolgen. Weitere Optimierungen sind geplant. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

www.biomondo.ch



Biomondo verknüpft neu Produzentinnen und Produzenten mit der Gastrobranche.

Daten in Agate freigeben

Im Rahmen des Projekts «Meine Agrardatenfreigabe» betreibt der Bund eine neue Plattform, die den Datenaustausch zwischen Bewirtschaftern und Labelorganisationen vereinfacht und auf eine verbesserte datenschutzrechtliche Basis stellt. Darum muss aus Datenschutzgründen jeder Betrieb seine Daten im Portal Agate selbstständig für Bio Suisse freigeben. Die Datenfreigabe ist für die Zusammenarbeit mit Bio Suisse obligatorisch. Bio Suisse benötigt die Angaben zur Erledigung ihrer verpflichtenden Aufgaben wie Mitgliederabrechnung, Erhebung der Fachbeiträge und Zusammenarbeit mit den Kontrollstellen. Die Datenfreigabe erfolgt online. Einfach unten stehenden Link aufrufen, bei Agate anmelden und einmalig das Häkchen für die Datenfreigabe an Bio Suisse setzen. *Judith Köller, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch/mafm-link



Nicole Strebel

Neues GL-Mitglied

Seit 1. April 2022 ist Nicole Strebel die neue Leiterin der Abteilung Finanzen und Services bei Bio Suisse. In dieser Funktion nimmt die 44-jährige auch Einsitz in der Geschäftsleitung (GL). Sie folgt auf Marion Bollmann, die den Verband nach vielen Jahren verlässt und sich beruflich neu orientiert.

Nicole Strebel hat an der Uni St. Gallen Volkswirtschaftslehre studiert. Sie verfügt über viel Führungserfahrung und Know-how in den Bereichen Finanzen, Controlling, Projektmanagement, Human Resources und Informatik. Nicole Strebel war bereits für Holcim, Siemens und zuletzt für eine IT-Firma tätig. *schu*

→ Nicole Strebel, Leiterin Finanzen und Services
nicole.strebel@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 22

ThermoSem®

UFA
SAMEN | SEMENCES



DAMPF GEREINIGT!



Pilzsporenfrei



Staubfrei



Boden- / Umwelt schonend



Sichere Anwendung

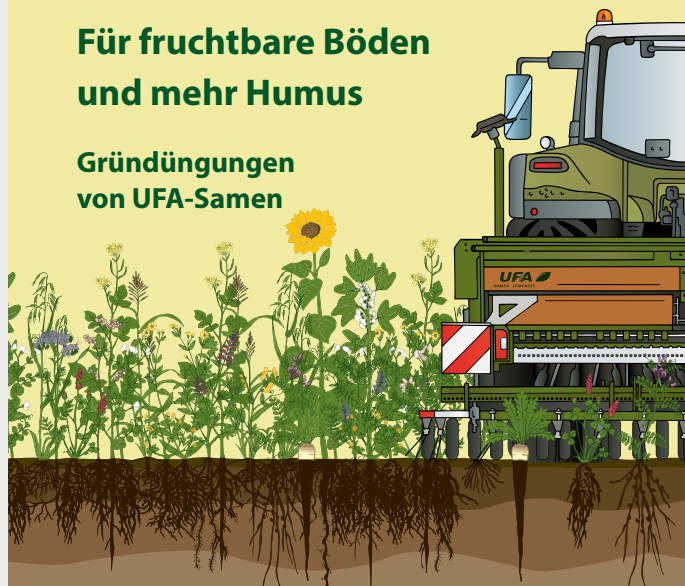


Bio-Getreidesaatgut
von Ihrer LANDI –
BioLogisch, kompetent!

QUALITÄTS-SAATGUT
BEST HUMUS
SEMENCES DE QUALITÉ

Für fruchtbare Böden
und mehr Humus

Gründungen
von UFA-Samen



AKTION: UFA Humus + UFA Lepha –
GRATIS + 10 %



ROBERT AEBI PRAXISTAGE



Bio –
Ackerbautag
8. + 9. Juni 2022

KULTURPFLEGE

Eichberg und Henau **Einladung folgt**
Holziken (Bioackerbautag) **8. + 9. Juni 2022**
Ersigen **16. Juni 2022**
Tägerschen **21. Juni 2022**
Susten **Einladung folgt**
Villars-Sainte-Croix **Einladung folgt**

FUTTERBAU

Region Ostschweiz **17. August 2022**

BODENBEARBEITUNG

Mittelland **11. August 2022**

FELDSPRITZEN

Eichberg **19. Mai 2022**
Chavornay **03. August 2022**



Robert Aebi

Robert Aebi Landtechnik AG

praxistage@robert-aebi.com | www.robert-aebi-landtechnik.ch

Klimaziel Ja, Hörner Nein

94 der 102 Delegierten trafen Mitte April im Stadttheater Olten zur Frühlings-DV 2022 von Bio Suisse ein.

Die hitzigen Debatten um die Agrarinitiativen hätten das Biojahr 2021 geprägt, sagte Urs Brändli, Präsident von Bio Suisse. Zusammen mit Geschäftsführer Balz Strasser präsentierte er an der Frühlings-Delegiertenversammlung (DV) vom 12. April 2022 den Jahres- und Nachhaltigkeitsbericht. Die Intensität im Abstimmungskampf sei zu erwarten gewesen. «Ich war aber überrascht, wie die Emotionen zum Teil überbordeten, auf beiden Seiten.» Dennoch, die Knospe habe nicht gelitten. In einem Reputationsranking schaffte es Bio Suisse Anfang 2022 aus dem Nichts auf Platz fünf der zwanzig bekanntesten Non-Profit-Organisationen. Positivmeldungen wie die Beschlüsse, konsequent auf Kükentöten und Spermasexing zu verzichten sowie die strengeren Fütterungsvorgaben für Wiederkäuer würden die Glaubwürdigkeit des Verbands stärken.

Ein Highlight im Jahr 2021 sei der Entscheid der Migros, ihre Bioprodukte künftig mit der Knospe auszuloben. Mit der Offensive für mehr Bio in der Gemeinschaftsgastronomie und dem Onlinemarktplatz Biomondo erschloss Bio Suisse auch neue und direkte Absatzkanäle.

Viel Vertrauen in den Vorstand

Die Bilanz 2021 wies einen Überschuss von rund 63 000 Franken aus. Ausgegeben hatte der Verband gut 1,9 Millionen Franken mehr, als er einnahm. Dies, weil er wie geplant Rückstellungen auflöste, unter anderem für den Aufbau von Biomondo und den Umbau der Geschäftsstelle. Kritische Rückfragen betrafen den Aufwand fürs Personal, das inzwischen 90 Mitarbeitende umfasst. Balz Strasser verwies auf Mehrarbeit für die Vorbereitung des Markteintritts der Migros und die Entwicklung strategischer Projekte. Die Delegierten stimmten der Jahresrechnung mit nur zwei Gegenstimmen zu.

Drei Richtliniengeschäfte standen zur Abstimmung. Die DV nahm die Präzisierung beim bodengebundenen Anbau (siehe Bioaktuell 3|22) ohne Gegenstimme bei einer Enthaltung an. Angeregter war die Debatte um das Enthornungsverbot, beantragt von der MO Schweizer Bergheimat. Jonas Lichtenberger appellierte eindringlich: «Seit Jahrhunderten haben wir der Kuh viel zu verdanken. Jetzt ist es Zeit, ihr etwas zurückzugeben.» Nämlich, sie ihre Hörner tragen zu lassen. Es gebe im Bauernberuf weit grössere Verletzungsrisiken. Ausserdem gebe man viel Geld aus für grosse Traktoren, knausere aber beim Platz im Stall. Still im Saal wurde es, als der Redner fragte: «Hand aufs Herz: Wer von uns liebt das Ausbrennen?» Dennoch war eine klare Mehrheit gegen ein Enthornungsverbot und folgte der Empfehlung des Vorstands, auf die Züchtung genetisch hornloser Tiere zu warten. Ein Delegierter erinnerte daran, dass es mit Demeter ja ein Label gebe, das die Hornpflicht beinhalte.

Bio Nordwestschweiz verlangte in einem Gegenantrag vom Verband, Möglichkeiten aufzuzeigen, «um die Haltung und Zucht von behorntem Rindvieh und behornten Ziegen zu fördern». Immerhin hatten 2018 über 45 Prozent der Stimmenden

die Hornkuh-Initiative angenommen. Das Enthornungsverbot unterlag mit 8 Ja-Stimmen klar dem Gegenantrag mit 42 Ja. In der Schlussabstimmung scheiterte aber auch dieser deutlich. Dennoch: Bio Suisse habe den Wunsch nach einem Fortbestand von Hornkühen gehört, sagte Urs Brändli.

Eine Stossrichtung fürs Klimaengagement

Bereits zu Beginn der Versammlung kündigte Balz Strasser den neuen Grundsatz «Klimaschutz und -resilienz» als wegweisenden Beschluss an. Er besagt, dass Bio Suisse als Verband seine Treibhausgasemissionen bis 2040 in Richtung Netto-Null reduziert sowie die Widerstandskraft und Anpassungsfähigkeit der Biobetriebe gegenüber den Folgen der Klimakrise fördert. Knospe-Betriebe und Lizenznehmende sind angehalten, vielfältige Massnahmen zu ergreifen, um Treibhausgase einzusparen, Kohlenstoff zu binden und erneuerbare Energie zu produzieren.

Es sei an der Zeit zu handeln, so Vorstandsmitglied Sepp Bircher. Der Grundsatz sei der Rahmen für das künftige Klimaengagement, die Kommunikation der Klimaleistungen im Biolandbau und für die Position bei Klimapartnerschaften und in politischen Debatten. Anträge von Bio Ostschweiz und Bioring Appenzell wollten die Beschlussfassung vertagen respektive Netto-Null aus der Zielsetzung streichen. Das Klimaziel schaffte die Schlussabstimmung jedoch unverändert mit 75 Ja gegen 14 Nein bei einer Enthaltung. Konkrete Massnahmen, die aus dem Grundsatz als Weisungen abgeleitet werden, durchlaufen dann die ordentlichen Verbandsprozesse.

Sollen Städte ihre Erholungs- und Grünflächen künftig mit der Knospe zertifizieren können? Dazu erhielten die Delegierten einen informativen Input. Ein Votum wollte die Knospe exklusiv auf Lebensmitteln sehen; ein anderes betonte die Chancen der erhöhten Sichtbarkeit der Knospe in Städten, also genau da, wo auch die meisten potenziellen Kundinnen und Kunden von Bioprodukten leben. Der Richtlinienvorschlag zur «Grünflächen-Knospe» kommt voraussichtlich an die Herbst-DV. Für lebhaftere Diskussionen ist also gesorgt.

Stephanie Fuchs



Wahlen an der Frühlings-DV 2022

Die Delegierten wählten die Mitglieder der Unabhängigen Rekursstelle (URS). Sie bestätigten Simon Buchli und Hansjörg Schneebeli. Auf die drei freien Plätze schafften es Lucienne Gaillard, Barbara Oppliger und Bettina Springer. Es war die letzte DV des langjährigen Vorstandsmitgliedes Monika Rytz. Sie erhielt viel Anerkennung und warme Worte zum Abschied und ein Holzbänkli dazu. Als Ersatz für die laufende Amtsperiode bis 2024 wählten die Delegierten einstimmig Dora Fuhrer aus Burgistein BE.

Ausserdem nahm die DV Kenntnis von der neuen Besetzung der Markenkommissionen Verarbeitung und Handel (MKV) und Internationales (MKI) durch den Vorstand (Seite 20). Protokoll, Jahresrechnung und weitere Unterlagen sind online.

www.bio-suisse.ch > Unser Verband > Verbandsintern > Delegiertenversammlung

Das FiBL macht Bioforschung erlebbar

Der neue Campus in Frick öffnet Ende Juni die Türen für alle. Zuvor sind Interessierte aus Praxis, Forschung und Beratung zum Austausch am ersten FiBL-connect-Praxistag eingeladen.

Am 24. Juni 2022 findet erstmals der FiBL-connect-Praxistag statt. Er richtet sich an aktive und künftige Landwirtinnen und Landwirte sowie Berater und Forscherinnen im Bereich Landwirtschaft und Ernährung sowie an Partnerorganisationen. Fünf Minipodien und Vorträge widmen sich der Bedeutung des Klimawandels für die Biolandwirtschaft und dem Zusammenhang von Tierhaltung und Klimaneutralität. Dazu geben Rundgänge Einblick in den FiBL-Stall, die Obstanlage und ins Labor für Raufutteranalytik. Auch ein Gang durch den Rebberg zu den Piwi-Sorten oder zur Wasserlinsen-Poolanlage steht zur Auswahl. Abgerundet wird das Programm mit der Präsentation einer neuen Art der Fütterungsbewertung sowie Informationen zu artenreichen Blumenwiesen und aktuellen Ackerbau Themen. Einen gemütlichen Ausklang des Praxistages finden die Teilnehmenden in der Trotte des FiBL-Weingutes.

Im Rahmen des Praxistages bietet sich die Möglichkeit, Futter vom eigenen Betrieb kostenlos mit dem Nahinfrarotspektroskopie-Gerät (NIRS) untersuchen zu lassen. Die Analyse ermöglicht die exakte Bestimmung von Inhaltsstoffen wie Rohprotein und Energiegehalt. Die Futterproben müssen bis am 22. Juni 2022 mit Formular (siehe Infobox) und Vermerk «Praxistag» am FiBL eintreffen. Wichtig sei zudem, dass nur Dürrfutter oder Silagen eingeschickt werden, sagt Andrea Steiner, verantwortlich für Raufutteranalytik am FiBL. Die Proben werden vorgängig analysiert. Am Vormittag des Praxistages erhält man die NIRS-Messung exemplarisch demonstriert. Am Nachmittag erfolgt die Interpretation der Resultate durch Christophe Notz und Marie Dittmann, FiBL-Fachleute im Bereich Tierernährung. «Wir schätzen die Qualität der Probe ein und geben Hinweise, wie sich die Raufutterqualität mit geeigneten Massnahmen verbessern lässt», sagt Christophe Notz.

Tag der offenen Tür

Am Sonntag, 26. Juni 2022, öffnet der neue FiBL-Campus erstmals seine Tore für die breite Öffentlichkeit. Es bietet sich die Möglichkeit, den FiBL-Neubau zu besichtigen und im neuen FiBL-Restaurant zu speisen. FiBL-Mitarbeitende führen durch die Obst- und Gemüseanlagen, zeigen den Hof mit seinen Tieren, geben Einblick in den Rebbau, ins Labor und in die Feldversuche des Ackerbauteams.

Auch für die Kleinen gibt es viel zu entdecken, sie können fruchtbaren Boden erfahren und erleben. Dazu kommen zwei Podiumsdiskussionen zu nachhaltiger Ernährung und zum Tierwohl im Biolandbau. *Ann Schärer*



Formular Raufutteranalytik und Informationen

Auf dem Formular für die Futterprobe (Kostenangabe nicht beachten) den Vermerk «Praxistag» nicht vergessen. Die Probe muss bis am 22. Juni 2022 das FiBL-Labor erreicht haben.

www.fibl.org > Services > Labor/Analysen >

Labor Nutztierwissenschaften > Futtermittelanalyse

Mehr zum Praxistag:

www.fibl.org/de/fiblconnect

Mehr zum Tag der offenen Tür:

www.fibl.org/de/offene-tuer


Bioackerbautag aufs Ohr

Warum es sich lohnt, den Bioackerbautag zu besuchen? Das verraten Simon Lüscher, der Landwirt vom Biohof Lüscher, und der FiBL-Berater Hansueli Dierauer in der neuen Podcast-Folge von «FiBL Focus». Simon Lüscher sagt: «Ein Betrieb ist auch ein Unternehmen, das man ständig weiterentwickelt.» Er kombiniert seinen Ackerbau mit effizientem Anbau von Freilandgemüse wie Karotten und Zwiebeln. Die Podcast-Folge ist per sofort kostenlos auf Podcast-Apps oder auf Youtube zu hören. Wie alle Podcasts von «FiBL Focus» kann man sie in den gängigen Apps herunterladen, so steht sie auch offline zur Verfügung. Aufgezeichnet wurde der Podcast direkt auf dem Biohof Lüscher in Holziken AG, wo am 8. und 9. Juni 2022 der grosse Schweizer Bioackerbautag stattfindet. Bioaktuell 4|22 berichtete ausführlich über den bevorstehenden Anlass. An fünfzehn betreuten Feldposten zeigen zahlreiche Fachpersonen Neuheiten aus der Forschung und interessieren sich für das Praxiswissen der Besucherinnen und Besucher. Der Anlass wird zweisprachig (deutsch und französisch) durchgeführt. *Franziska Hämmerli, FiBL*

 www.fibl.org > Podcast

FiBL-Hof sucht Pächter

Das FiBL bewirtschaftet in Frick AG einen gemischten, forschungsorientierten Landwirtschaftsbetrieb. Für den Biobetrieb sucht das Forschungsinstitut ab 1. Januar 2023 eine neue Pächterin oder einen neuen Pächter. Die bisherige Pächterfamilie verlässt den Betrieb aus persönlichen Gründen. Er ist zurzeit als Demeter-Betrieb zertifiziert und umfasst eine Fläche von 31,3 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche für den Futter- und Ackerbau. Der im Jahr 2020 neu gebaute moderne Kuhstall umfasst 30 Plätze für behornte Milchkühe und Nachzucht. Ein Melkroboter ist vorhanden. Die Milch kann mit moderner Einrichtung auf dem Betrieb zu Käse verarbeitet werden. Die Pacht ist verbunden mit der Unterstützung von Forschungsprojekten des FiBL auf dem Betrieb. Dienstleistungsaufträge für die Forschung werden entschädigt. Bewerbungsfrist ist der 17. Juni 2022. Auskünfte über den Pachtbetrieb erteilt FiBL-Direktor Knut Schmidtke. *lua*

→ Knut Schmidtke
knut.schmidtke@fibl.org
 Tel. 062 865 72 70
 www.fibl.org > Über uns > Karriere >
 Angebote FiBL Schweiz



Biodiversitätsberaterin Theres Rutz. Bild: zvg


Neue Beraterin

Theres Rutz ergänzt seit April das FiBL-Beratungsteam im Bereich Biodiversität. Sie hat Geowissenschaften an der Universität Basel sowie Agrarwissenschaften an der HAFL in Zollikofen studiert. Vor ihrer Anstellung beim FiBL forschte Theres Rutz bei Agroscope zum Thema funktionelle Biodiversität. Zudem hat sie im Auftrag des Umweltbüros Agrofutura Aargauer Landwirtinnen und Landwirte im Programm «Labiola» für mehr Vielfalt auf ihrem Betrieb beraten. *lua*

→ Theres Rutz
theres.rutz@fibl.org
 Tel. 062 865 63 65

Bioimkerei kompakt


Die Gesundheit und Vitalität der Bienenvölker fördern und negative Umwelteinflüsse minimieren sind Ziele der Bioimkerei. Das neue FiBL-Merkblatt «Biologische Imkerei» fokussiert darum auf die Krankheitsvorbeugung und Schädlingsregulierung nach Bio-Suisse-Richtlinien. Es vermittelt damit einen Einblick in die wichtigsten Prinzipien und Methoden. Das Merkblatt kann im FiBL-Shop bezogen werden. *lua*

 shop.fibl.org >
 Art.-Nr. 1402



Stall für Hornkühe


Eine ruhige und stabile Herde im Laufstall ist auch mit horntragenden Milchkühen möglich. Das aktualisierte Merkblatt zeigt Managementmassnahmen und an die Tiere angepasste Haltingsbedingungen. Es stützt sich auf wissenschaftliche Erkenntnisse und Praxiserfahrungen aus der Schweiz und ergänzt diese mit Richtlinien und Empfehlungen aus dem deutschsprachigen EU-Raum. *lua*

 shop.fibl.org >
 Art.-Nr. 1513



Öko-Feldtage

Neuheiten aus Landtechnik, Pflanzenbau und Tierhaltung zeigen die Öko-Feldtage in Deutschland, die vom 28. bis 30. Juni 2022 auf der Hessischen Staatsdomäne Gladbacherhof in Villmar stattfinden. Ein Schwerpunktthema ist das Klima und angepasste Anbaumöglichkeiten wie beispielsweise der Agroforst. Auch die anspruchsvolle Hanglage des Gastgeberbetriebs ist ein Fokus. Zudem sind zahlreiche Maschinen zum Hacken und zur Futterbergung im Einsatz. Neben dem vielseitigen Fachprogramm sind die Öko-Feldtage bekannt für Kultur am Abend mit regionalen Bands und kulinarischen Bioköstlichkeiten. Das FiBL Deutschland organisiert den Anlass gemeinsam mit dem hessischen Landwirtschaftsministerium, der Justus-Liebig-Universität Giessen und der Stiftung Ökologie und Landbau. *lua*

 www.oeko-feldtage.de

(bio) LANDOR
Ihr kompetenter Partner für biologische Pflanzennährstoffe

organische Dünger

wasserlösliche Spezialprodukte

Hofdüngerveredelung + Stallhygiene

Pflanzenstärkungsmittel

Blattdünger

Kalk

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

Gratis-Beratung
0800 80 99 60
landor.ch

Ihr Spezialist für **BIO-Saatgut**

OHS Otto Hauenstein Samen

Rafz	044 879 17 18
Oftringen	032 674 60 60
Landquart	081 322 84 84
Orbe	024 441 56 56

www.hauenstein.ch Hoflieferung: Prompt und zuverlässig

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Bio-Hühner würden Rytz-Futter kaufen

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

AGROLINE BIOPROTECT AGROLINE Service & Bioprotect

Ihr Ansprechpartner für biologische Pflanzenschutzprodukte und -methoden.

Unsere Produkte finden Sie in unserem Onlineshop www.bioprotect.ch sowie am LANDI-Agrarschalter.

AGROLINE Bioprotect
058 434 32 82
bioprotect@fenaco.com
bioprotect.ch

Mehr für Erdbeeren



Branche einigt sich auf 80 Rappen mehr pro Kilo. Bild: Karin Nowack

Erdbeeren

Ende April haben sich Produktion und Handel darauf geeinigt, den Richtpreis 2022 für Bioerdbeeren um Fr. -.80/kg gegenüber dem Vorjahr zu erhöhen. Auslöser ist eine Neuberechnung der Produktionskosten, die an der letztjährigen Richtpreisrunde vom Handel gewünscht wurde, um mehr Transparenz zu schaffen. Das FiBL führte daraufhin im Auftrag von Bio Suisse eine Umfrage bei den Biobeerenproduzenten durch, zwecks Erhebung repräsentativer betriebswirtschaftlicher Daten. Ziel war es, eine solide Datengrundlage für künftige Richtpreisverhandlungen sowie eine Orientierungshilfe für Neueinsteigerinnen und -einsteiger zu erhalten. Nachdem sich herausstellte, dass die neu berechneten Produktionskosten über dem bisherigen Produzentenrichtpreis für Bioerdbeeren liegen, beantragten die Produzentinnen und Produzenten eine Richtpreiserhöhung. An der Richtpreisverhandlung Strauchbeeren Anfang Juni soll der Richtpreis für Bioerdbeeren erneut diskutiert werden. Potenzial hat es aktuell noch bei frühen und späten Erdbeersorten. Ziel ist die Verlängerung des Erntefensters. Das aktuelle Richtpreisbulletin gibts online. *Sabine Haller, Bio Suisse*

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

Schlachtzahlen

Schweine

2021 wurden gut 42 000 Bioschweine geschlachtet, etwa gleich viele wie im Vorjahr. Um die Nachfrage zu decken, hätten es aber deutlich mehr sein müssen. Dafür lag der Durchschnittspreis mit Fr. 7.58/kg Schlachtgewicht um 60 Rappen höher als noch 2020. Der Preis hat sich seit dem Überangebot 2019 also wieder vollständig erholt und die Produktionskosten sind gedeckt. Auch dank einer marktgerechten Mengenplanung gemeinsam mit der IG BSS. Nun soll der Markt langfristig wachsen, in kleinen Schritten, parallel zur Nachfrage.

Rinder

Die Schlachtmenge von Biobankvieh konnte sich 2021 auf ähnlichem Niveau halten wie 2020, es werden noch immer mehr Rinder unter neuen Weidelabels vermarktet. Hingegen wurden etwas weniger Biokühe geschlachtet, was auch dem guten Milchpreis zuschulden ist; die Nachfrage liess sich nicht decken. Der Preis stieg in den letzten

Jahren stetig und liegt mit durchschnittlich Fr. 10.-/kg nochmals 60 Rappen über dem Vorjahr. Besonders die Nachfrage nach Hackfleisch kurbelt den Preis weiter an.

Kälber

Bei den Biokälbern setzte sich der Abwärtstrend fort: 2021 wurden noch knapp 2150 Tiere geschlachtet. Der Preis für Biobankkälber lag bei durchschnittlich Fr. 16.07/kg, einen Franken höher als 2020. Hier konnte der Biokälbermarkt von generell höheren Marktpreisen profitieren. Denn nach wie vor ist die Vermarktung aufgrund der Saisonalität schwer, zudem sind die Preise anderer Labels attraktiver. Zentral ist eine Neuorientierung bezüglich Kälber auf Milchbetrieben: Tränker sollen im Biokanal bleiben. Denn die meisten Weidemastremonten für Bioweiderindfleisch stammen von Mutterkuhbetrieben.

Lämmer

2021 wurden gleich viele Lämmer geschlachtet wie 2020. Die Nachfrage lag auf gutem Niveau, und der Preis mit Fr. 16.-/kg einen Franken höher als 2020. Die Bedingungen stimmen, doch fehlt es bis heute an genügend Absatzkanälen. Nun gilt es, solche zu schaffen, um das Abwandern von Biolämmern in den konventionellen Kanal zu verhindern. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

Alle Marktinfos

www.bioaktuell.ch > Markt



Wir suchen Sonnenblumenproduzenten (Bio Suisse Knospe) für die Ernte 2023!

Ihr Ansprechpartner im Getreide- und Ölsaatenhandel
Ihre regionale LANDI/Maxi-Sammelstelle

www.fenaco-gof.ch
Weitere Informationen > Bio-Produkte



Agenda

Die hier aufgeführten Anlässe sind eine Auswahl der Redaktion. Die komplette Liste finden Sie unter www.bioaktuell.ch > Agenda. Über allfällige kurzfristige Kursänderungen informieren Sie sich bitte ebenfalls online. Gerne publizieren wir auch Ihre Termine. Auskunft gibt das FiBL-Kurssekretariat: kurse@fibl.org

Weiterbildung

Biomstellerabende

Umstellerabende an verschiedenen Standorten im Rahmen des Projekts Praxisbegleitung. Offen für alle Biobetriebe.

Wann und wo
Bis Herbst 2022
Biobetriebe mit unterschiedlichen Ausrichtungen

Veranstalter
Strickhof, in Zusammenarbeit mit der MO Bio ZH/SH.

Information, Anmeldung
www.strickhof.ch > Suche:
«Umsteller»

Ackerbau, Futterbau

Sensekurs

Traditionelles Wissen und Handwerk: Sie lernen von Hand zu mähen, das Dengeln und die Pflege der Sense durch Wetzen.

Wann und wo
SA 25. Juni 2022 oder
SA 20. August 2022 oder
SO 28. August 2022
Biohof Fruchtwald,
Homberg bei Thun BE

Auskunft und Anmeldung
fruchtwald.ch
Tel. 033 442 12 22

Bioackerbautag

Die Veranstaltung wird erstmals zweitägig auf dem Betrieb von Simon Lüscher in Holziken im Kanton Aargau durchgeführt.

Wann und wo
8.-9. Juni 2022
Betrieb Simon Lüscher,
Holziken AG

Träger
FiBL, Bio Suisse, Sativa, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

Information
bioackerbautag.ch

Biokörner- leguminosentag

Wann und wo
MI 15. Juni 2022
Feldbach und Uster ZH

Veranstalter
Getreidezüchtung Peter Kunz
(GZPK) und FiBL

Auskunft und Anmeldung
www.gzpk.ch

Öko-Feldtage (D)

Die Öko-Feldtage bieten eine einzigartige Mischung aus Praxis und Forschung in Pflanzenbau und Tierhaltung: Die ideale Plattform, um Innovationen zu zeigen und aktuelle Themen zu diskutieren.

Wann und wo
28.-30. Juni 2022
Hessische Staatsdomäne
Gladbacherhof, Villmar,
Deutschland

Veranstalter
FiBL Projekte GmbH

Information
oeko-feldtage.de

Gemüsebau

Jahrestagung Gemüsebau

Jährliches Treffen der Biogemüsebranche. Neuigkeiten aus Markt, Politik, Verbänden und der Fachgruppe Biogemüse. Vorstellung neuer Richtlinien und Weisungen.

Wann und wo
MI 6. Juli 2022
Biohof Schüpfenried,
Wohlen bei Bern

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

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

ERFA Biogemüsebau

Aktuelles aus Forschung, Beratung, Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo
MI 3. August 2022, Ort noch offen

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

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

Obstbau, Beeren

ERFA Beerenanbau

Aktuelles aus Forschung, Beratung, Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo
DO 30. Juni 2022
Neukirch (Egnach) TG

Auskunft, Kursleitung
Thierry Suard, FiBL
thierry.suard@fibl.org

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

ERFA Mostobst- anbau

Aktuelles aus Forschung, Beratung, Praxis für den Biomostanbau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo
DO 18. August 2022, Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung
Thierry Suard, FiBL
thierry.suard@fibl.org

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

Natur, Boden, Garten

Alpvisite

Themen
Umgang mit Problempflanzen auf Alpbetrieb mit vier Stafeln; Sömmerung von Milchkühen mit Käserel und Jungvieh auf abgelegenen Weiden.

Wann und wo
DO 18. August 2022
Alp Wasserberg, Muotathal SZ

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

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

Biokräutertag

Abwechslungsreiches Programm, aktuelle Forschungsergebnisse, neue Maschinen für die Unkrautregulierung, Branchenaustausch.

Wann und wo
FR 26. August 2022
Mäder Kräuter, Boppelsen ZH

Veranstalter
Bio Suisse mit FiBL und Agroscope

Permakultur – solidarische Land- wirtschaft

Einblick in einen diversifizierten Solawi-Betrieb mit Agroforst, Weinbau, Gemüse, einem bewussten Wassermanagement und einem Selbsterntegarten.

Wann und wo
FR 26. August 2022, 14-19 Uhr
Hof Aebleten, Genossenschaft
Minga vo Meile, Meilen ZH

Veranstalter
Bio Suisse, Mila Laager (Permakultur jetzt!), Bio ZH/SH

Auskunft
Léa Sommer, Bio Suisse
lea.sommer@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 57

Anmeldung
probio.bioaktuell.ch
probio@bio-suisse.ch

Lehrgang Biogarten

Lehrgang der Gartenbauschule Hünibach und von Bioterra für Berufsleute aus dem Garten-, Landschafts-, Natur-, Umweltbereich sowie für Private und nebenberuflich Interessierte. Mehrere Module. Gesamtdauer: 66 Lerntage. Alle Module können auch einzeln besucht werden.

Wann und wo
15 Monate ab Mitte August 2022
Gartenbauschule Hünibach,
Hünibach BE

Auskunft, Anmeldung
gartenbauschule-huenibach.ch >
Weiterbildung
weiterbildung@gsh.ch
Anmeldefrist: 30. Juni 2022

Umstellungskurs Zierpflanzen

Anbau von Zierpflanzen, Stauden, Gehölzen. Schwerpunkt: Biodiversität. Für Gärtnerinnen/Gärtner aus Bio- und Umstellbetrieben.

Wann und wo
MI 31. August 2022
Cormérod FR

Auskunft, Kursleitung
Regine Kern Fässler, FiBL
regine.kern@fibl.org

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

Diverses, Feste, Märkte

Wildpflanzen

Anwendung in Küche und Volksmedizin. Auf unserem Streifzug durch den Naturwald Sihlwald lernen wir verschiedene Wildpflanzen kennen. Wir verarbeiten gemeinsam die gesammelten Wurzeln, Blätter und Blüten. Zum Abschluss dürfen sich alle am wilden Buffet bedienen. Die Kurse finden zu verschiedenen Jahreszeiten statt, sie können als Serie oder einzeln gebucht werden.

Wann und wo

Sommer: SA 20. August 2022
8.45-15.30 Uhr
Herbst: SA 17. September 2022
8.45-15.30 Uhr
Treffpunkt: Bahnhof Sihlwald ZH

Information, Anmeldung

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

FiBL connect

Der Praxistag für Bäuerinnen und Bauern und die, die es gerne werden möchten! Mit einem praxisorientierten Programm lädt das FiBL ein zu Diskussionen mit Forscherinnen und Beratern und gibt Einblick in die FiBL-Projekte.

Wann und wo

FR 24. Juni 2022, 9.30-15.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Information

www.fibl.org/fiblconnect
Barbara Früh, FiBL
barbara.fruh@fibl.org
Bernadette Oehen, FiBL
bernadette.oehen@fibl.org

FiBL: Tag der offenen Tür

Das FiBL Schweiz lädt ein zum Tag der offenen Tür 2022. Das ist eine gute Gelegenheit, das FiBL in Frick zu besuchen, den neuen Campus zu besichtigen, mit den Forscherinnen und Beratern zu diskutieren, Einblick in die FiBL-Projekte zu erhalten und Feines aus der Bioküche zu genießen.

Wann und wo

SO 26. Juni 2022
FiBL, Frick AG

Information

www.fibl.org/offene-tuer
Evelyne Schaub
evelyne.schaub@fibl.org
Tel. 062 865 72 91
Stefanie Leu
stefanie.leu@fibl.org
Tel. 062 865 72 74

Biofach (D)

Die deutsche Biofach ist der Ort, an dem Menschen ihre Leidenschaft für Biolebensmittel und den Biomarkt teilen. Treten auch Sie ein - into organic.

Wann und wo

26.-29. Juli 2022
Nürnberg, Deutschland
Mit Kommunikations- und Terminvereinbarungs-Tools online

Informationen

www.biofach.de

European Organic Congress (F)

The Future is Organic: On the Road to Achieving the EU Green Deal.

Wann und wo

16.-17. Juni 2022
Bordeaux, Frankreich

Veranstalter

IFOAM Organics Europe together, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

Information

europeanorganiccongress.bio

Organics Europe Youth Event

Unter dem Motto «Organic and You(th) - Gemeinsam für nachhaltige Lebensmittelsysteme» bietet der erste Organics Europe Youth Event ein breites Programm an, darunter Podiumsdiskussionen, Vorträge und Workshops, um junge Akteure der Biobewegung wie Landwirtinnen, Unternehmer oder Forschende zu inspirieren. Dabei steht die Frage im Mittelpunkt, wie unser Lebensmittelsystem, unter anderem aus den Perspektiven des sozioökonomischen Wandels, des Klimawandels und der EU-Politik, umgestaltet werden kann.

Wann und wo

31. August / 1. September 2022
FiBL, Frick AG
Optionale Exkursion mit Einblick in innovative biologische Produktionssystem am 2. September.

Veranstalter

FiBL, IFOAM Organics Europe und Bio Suisse

Gesucht: Sponsorinnen!

Möchten Sie den Event und die nächste Generation von jungen Menschen im Biolandbau unterstützen? Wir sind noch auf der Suche nach Sponsoren. Bitte melden Sie sich bei:
Anne Merz, FiBL
a.merz@fibl.org
Tel. 062 865 72 04

Information, Anmeldung

www.organicseurope.bio >
Get involved > Organics Europe
Youth Event 2022

Marktplatz

Hier inserieren Sie gratis!

Kleininserate in der Rubrik Marktplatz sind begrenzt auf 400 Zeichen inklusive Leerzeichen und kosten Sie nichts. Schicken Sie Ihren Inseratetext an:
Erika Bayer, FiBL, Ackerstrasse 113,
Postfach 219, 5070 Frick oder per E-Mail an
werbung@bioaktuell.ch, Tel. 062 865 72 72



biomondo

Mehr Gratisinserate finden und schalten auf Biomondo – dem Online-Marktplatz der Schweizer Biolandwirtschaft.
www.biomondo.ch

SUCHE

Junge vierköpfige Familie sucht Landwirtschaftsbetrieb:
Junges Ehepaar mit zwei kleinen Kindern sucht Bauernhof. Gut ausgebildet: Bäuerinnenschule/EFZ und Agrotechniker/HF mit Praxiserfahrung. Region Bern/Freiburg/Mittelland/Oberland, gerne auch im Berggebiet. Schreiben Sie uns und lernen Sie uns kennen. Wir sind offen für vieles und freuen uns sehr über Ihre Kontaktaufnahme.
landlebenaktiv@gmx.ch



UFA-Futter für Bio-Betriebe

Ihr UFA-Kundengetreide wird bei uns zu hochwertigem Mischfutter verarbeitet, damit Sie erfolgreiche Tierhaltung betreiben können.

ufa.ch

In Ihrer
LANDI

Handeln? Vermarkten!



anicom

Der Tiervermarkter der Schweizer
Bäuerinnen und Bauern

Suisse romande 058 433 79 50
Mittelland 058 433 79 00
Zentralschweiz 058 433 78 00
Ostschweiz 058 433 77 00

www.anicom.ch



Über Geschmack lässt sich
streiten – aber überlassen Sie Qualität
und Ertrag nicht dem Zufall

Düngung von Spezialkulturen

Finden Sie
Ihren regionalen
Berater:



Spezialkulturen generieren eine hohe
Wertschöpfung sind aber arbeitsintensiv
und meist mit hohen Investitions-
kosten verbunden. Deshalb erfordern
sie spezielle Aufmerksamkeit.

Gerne helfen wir Ihnen bei der
Düngungsplanung ausgerichtet auf Ihre
Kulturen. Mit Fest- oder Flüssigdünger.

Gratis-Beratung
0800 80 99 60
landor.ch

LANDOR 5.22

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

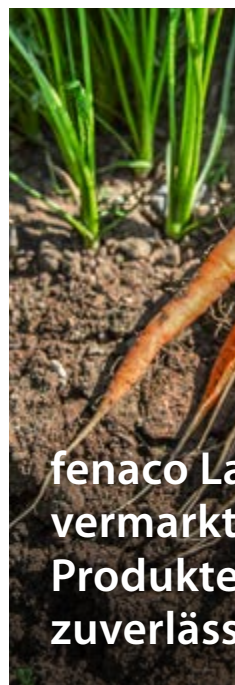


Madex® / Capex® Gegen Apfel- und Schalenwickler

- Bewährte und nachhaltige Wirkung
- Keine Rückstände
- In der Schweiz hergestellt

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

Tel. 062 917 50 05
sales@biocontrol.ch
www.biocontrol.ch



fenaco
de la terre à la table

fenaco Landesprodukte
vermarktet die Bio-
Produkte seiner Partner
zuverlässig.

Wollen auch Sie mit uns zusammenarbeiten?
058 434 06 56, bio.landesprodukte@fenaco.com

 la montagne
LINDEN FRUITS

 leman fruits

 steffen is

 BIOPACK
SWISS

Leserbrief

«Bio auf Abwegen? Lösungen, die für mich keine sind»

Zum Artikel «Forschung für gesunde Rüeblen», Bioaktuell 4 | 22

Der Artikel über Rüeblen und Zwiebeln im letzten Bioaktuell hat bei mir einige Fragen ausgelöst. Wir bauen auf unserem kleinstrukturierten regenerativen Biohof sowohl Rüeblen als auch Zwiebeln an. Logisch kennen auch wir die Herausforderungen von Falschem Mehltau bei Zwiebeln und der Möhrenfliege bei Rüeblen. Unsere Antworten darauf sind jedoch andere. Wir bauen die beiden Kulturen in einer beetweisen Mischkultur an, das heisst, ein Beet Zwiebeln daneben ein Beet Rüeblen usw. Dies ist für uns praxistauglich und ermöglicht ein effizientes Arbeiten, was bei einer Mischkultur auf dem gleichen Beet nur begrenzt möglich wäre. Der Vorteil: Der Geruch der Zwiebel hält die Möhrenfliege fern und der der Rüeblen, die Zwiebelfliege. Eine Win-win-Situation ohne zugekaufte Pflanzenschutzmittel!

Dem Falschen Mehltau begegnen wir mit einer Massnahme, die vielfältige Vorteile bringt. Wir pflanzen unsere Zwiebelsetzlinge in eine Mulchschicht. Der Mulch hält den Boden gleichmässig feucht und schützt ihn vor Verdunstung. Dadurch ist oft keine Bewässerung notwendig. Der Mulch kann die Luftfeuchtigkeit etwas regulieren und schafft ein ausgeglicheneres Mikroklima, welches den Falschen Mehltau fernzuhalten hilft. Durch die Mulchschicht fördern wir den Humusaufbau und ein

aktives Bodenleben, welches der Resilienz der Zwiebeln hilft, um sich besser vor Krankheiten zu schützen. Die Mulchschicht muss genügend dick ausgebracht werden, damit das Beikraut unterdrückt wird, dadurch ist kein Hacken notwendig.

Tropfschläuche sind hingegen teuer, lästig beim Arbeiten und zerstören den Boden. Durch die punktgenaue Bewässerung wird in sehr trockenen Jahren zwar Wasser gespart, aber das Bodenleben stirbt in den nicht bewässerten Bereichen ab. Mikropplastik im Boden ist ein weiteres Thema.

Meiner Meinung nach braucht der Biolandbau Lösungen, welche die Bauern und Bäuerinnen sowie Gärtner und Gärtnerinnen unabhängiger machen, anstatt sie noch abhängiger zu machen von Pflanzenschutzmitteln und teurer Technik wie einer Hackmaschine. Lösungen, die vielfältige Vorteile bringen, ohne diverse negative Nebeneffekte und hohe Kosten für die Bewirtschafterinnen und Bewirtschafter.

Daniel Knobel, Biogemüse Gärtner
Kollektiv-Hof Waldheim, St. Pelagiberg, TG

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.



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

Vermarktung und Beratung:

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

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

Silvestri Bio Weiderind, Silvestri Milchkalb, Bio Mastremonten

Wir haben auch für Bio Umstellbetriebe (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 Elterntiere Bio Aufzucht Bio Legehennenhaltung

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

hosberg
Bio aus Leidenschaft





Beste Versorgung dank MINEX 980



Expandierter Mineralstoff

- Beste Verfügbarkeit im Tier
- Unschlagbare Fressbarkeit, einzigartig in der Schweiz

AlimEX des Monats – Rabatt Fr. 10.–/100 kg
bis 08.07.22

ufa.ch

In Ihrer
LANDI

**BIO
MÜHLE
LEHMANN**

BIO exklusiv

Biofutter ist Vertrauenssache!

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

BIO SUISSE

demeter

Wir stehen zu 100% hinter unserem Biofutter!