

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

7|23



FiBL

Zu verpachten: Hof im Forschungsumfeld

Zum Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL in Frick (AG) gehört ein biologisch bewirtschafteter, gemischter Betrieb mit Fokus auf Milchvieh. Das FiBL verpachtet den forschungsorientierten Hof frühestens zum 1. Januar 2024 oder nach Vereinbarung an eine erfahrene und gut ausgebildete Betriebsleitung oder eine Pächter*Innengemeinschaft neu. Die Pacht ist verbunden mit der Unterstützung von und der Mitarbeit in Forschungs-, Beratungs- und Bildungsprojekten des FiBL.

Der Betrieb umfasst derzeit eine Fläche von 31,3 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche für den Futter- und Ackerbau. Der moderne Kuhstall umfasst 30 Plätze für behorrte Milchkühe. Zum Betrieb gehört ein grosses Wohnhaus mit Garten.

Für die Leitung des FiBL Hofes braucht es gute praktische und theoretische Kenntnisse sowie Erfahrung in den Bereichen Biomilchkuhhaltung, -futterbau und -ackerbau, Interesse an Forschung und Beratung, gute Kommunikationsfähigkeiten, Eigeninitiative, unternehmerisches Handeln und Interesse am Austausch.

Anfang September wird ein Info-Tag für Interessierte angeboten. Gerne können Sie sich bis 5. September 2023 dafür anmelden, das Datum wird Ihnen bekannt gegeben. Die Bewerbungsfrist für die Pacht läuft bis 30. September 2023.

Anmeldung zum Info-Tag: info.suisse@fibl.org

 Ausführlichere Informationen:
www.fibl.org > Über uns >
Karriere > FiBL Schweiz > Stellenangebote

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL | Ackerstrasse 113 | 5070 Frick | Schweiz

Impressum

Bioaktuell (D), Bioactualités (F),
Bioattualità (I)
32. Jahrgang, 2023
Ausgabe 7 | 23 vom 1.9.2023
Das Magazin erscheint in allen
drei Sprachen zehnmal pro Jahr.

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

Auflage

Deutsch: 7815 Exemplare
Französisch: 1353 Exemplare
Italienisch: 317 Exemplare
Total gedruckt: 10 191 Exemplare
Total versendet: 9 485 Exemplare
(notariell beglaubigt, 2022)

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

Layout
Simone Bissig, FiBL

Redaktion Bioaktuell Magazin
René Schulte (*schu*),
Chefredaktor, Bio Suisse
Claire Berbain (*cb*), Bio Suisse
Beat Grossrieder (*bgo*), FiBL
Emma Homère (*emh*), Bio Suisse
Jeremias Lütold (*jl*), FiBL
Theresa Rebholz (*tre*), FiBL
redaktion@bioaktuell.ch
Tel. +41 (0)61 204 66 36

Redaktion bioaktuell.ch
Ania Biasio (*anb*), Chefredaktorin
Flore Araldi (*far*)
Serina Krähenbühl (*skr*)
Simona Moosmann (*msi*)
Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL
redaktionwebsite@bioaktuell.ch

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 >
Aktuell > Magazin
Benutzer: bioaktuell-7
Passwort: ba7-2023

www.bioaktuell.ch
facebook.com/bioaktuell.ch

Titelseite: Bei der Ernte dieser Biokopfsalate wurde grosszügig geschnitten. Es handelt sich um ein Feld für die Salatherzen-Produktion.
Fragt sich: Sind das jetzt einfach Pflanzenreste oder ist das schon Food Waste? Unser Schwerpunkt ab Seite 6. Bild: Yvonne Kiefer-Glomme

Inhalt

Schwerpunkt

Food Waste

- 6 Verwerten ist gut, vermeiden ist besser
- 8 Von Ernterückstand bis Lagerschwund
- 11 Interview mit Food-Waste-Experte Claudio Beretta
- 12 Vom Schnörkli zum Schwänzli

Landwirtschaft

Sicherheit am Arbeitsplatz

- 14 Mehr Prävention, weniger Unfälle

Betriebsmittel

- 16 Praxiserfahrungen mit Pflanzenkohle

- 17 FiBL-Beratung

Verarbeitung und Handel

Tofu

- 18 Ein Hauch von Japan in Genf

FiBL und Bio Suisse

FiBL

- 20 50 Jahre FiBL: Interview mit Monika Baumann
- 23 Nachrichten

Bio Suisse

- 25 Digitalisierung und Datenschutz in der Biolandwirtschaft
- 26 Nachrichten

Branche

- 29 Ein Gipfel und ein Symposium für die Biowelt von morgen

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 27 Handel und Preise
- 30 Agenda/Marktplatz

Vom Teller aufs Feld

In meiner Kindheit, in den 1970ern/1980ern, hiess es allenthalben: «Es wird gegessen, was auf den Teller kommt.» Vorher durfte man nicht vom Tisch. Für uns Kinder war das mitunter eine Qual. Insbesondere, wenn einem das Essen nicht schmeckte – zu bitter, zu salzig, zu fad, zu trocken, zu wäh! Nun könnte man diesen Zwang zum Aufessen den damaligen Erziehungsmethoden anrechnen. Ich sehe es differenzierter. Damals, so behauptete ich, hatten Lebensmittel eben noch einen höheren Wert. Sie wurden entsprechend «wertgeschätzt»; und auch wir Kinder sollten dafür dankbar sein. Zum einen, weil manche Eltern hart dafür arbeiten mussten, dass überhaupt etwas auf den Tisch kommt, zum anderen, weil es nicht anging, ein «Mittel zum Leben» wegzuworfen, während anderswo Hungersnot herrschte. Arme Familien und Hunger leidende Menschen gibt es freilich noch immer. Umso unbegreiflicher ist, warum wir Nahrungsmittel heute wie Massenware und Wegwerfprodukte behandeln. Food Waste (Lebensmittelverschwendung) und Food Loss (Lebensmittelverlust) sind, seien wir ehrlich, nicht erst seit gestern ein Problem unserer Wohlstands- und Überflussgesellschaft. Die Konsumentinnen und Konsumenten erwarten, dass sie im Laden von morgens bis abends einwandfreie, qualitätsgenormte Ware vorfinden; der Detailhandel wiederum fordert von der Landwirtschaft, genau das in genügender Menge zu liefern; mit der Konsequenz, dass auf den Äckern und in den Obstanlagen Tonnen von Gemüse und Früchten liegenbleiben, weil sie zu dick, zu krumm, zu leicht sind oder Flecken und Dellen haben. Für den anfälligeren, risikoreicheren Biolandbau ist das eine zusätzliche Herausforderung. Doch sind wirklich die Konsumentinnen und Konsumenten schuld? Lesen Sie unseren Schwerpunkt ab Seite 6 und bilden Sie sich Ihre eigene Meinung.



René Schulte, Chefredaktor



Gesagt



«Bei Nieren, Milz, Lunge und Herz hört es für die meisten auf. Deshalb wandern diese in unser Tierfutter.»

Martin Schmitz, Biometzgerei Ueli-Hof

→ Seite 12

Gezählt

321 tödliche Unfälle ereigneten sich innerhalb von zehn Jahren, zwischen 2012 und 2021, in der Schweizer Landwirtschaft.

→ Seite 14

Gesehen



Trotz offener Sonnenschirme blieb die Arbeit bei den Ackerbauberaterinnen und -beratern am FiBL nicht liegen. Auch das Redaktionsteam des «Bioaktuell»-Magazins war nicht untätig und freut sich über die erste Ausgabe nach der Sommerpause. Bild: Matthias Klais


Leguminosen online

Hülsenfrüchte erfolgreich anzubauen, zu verarbeiten und zu vermarkten, ist nicht einfach. Die neue Website Legume Hub Swiss vereint praxisrelevante Informationen für Akteure und Akteurinnen aus Landwirtschaft, Industrie, Handel, Wissenschaft und Politik. Das Vorgängerprojekt Lupinno Suisse widmete sich als Informationsplattform ausschliesslich Lupinen. Dagegen deckt Legume Hub Swiss nun den kompletten Wissens- und Austauschbedarf rund um Leguminosen ab. Die Website entstand in Partnerschaft zwischen dem FiBL, dem Strickhof, der Getreidezüchtung Peter Kunz und Donau Soja. *ju*

 swiss.legumehub.eu



Zukunft ohne Torf?

Fossilfrei, torffrei, kokosfrei, aber biozertifiziert und kosteneffektiv? Das Substratforum 2023 am Campus Grüental der ZHAW in Wädenswil stellt sich der Frage: Können die Produzentinnen und Produzenten diese Vorgaben erfüllen? Am Substratforum diskutieren Fachleute Nährstoffdynamiken und Wirtschaftlichkeit sowie die Alternativen zu Torf. Das Forum findet am 13. Oktober 2023 statt, Anmeldeschluss ist der 2. Oktober. Im Tagungstarif von Fr. 210.– (Fr. 120.– für Lernende und Studierende) sind Verpflegung und Unterlagen inbegriffen. Die Tagung wird von der Forschungsgruppe Hortikultur organisiert. *ju*

 www.zhaw.ch > Suchen: «Substratforum»

Biomärkte der Romandie

Vom 16. bis 17. September 2023 findet in Saignelégier JU der Biomarkt von 9 bis 18 Uhr statt. Der Eintritt ist frei. Etwa 80 Produzentinnen und Produzenten aus der ganzen Schweiz werden erwartet. Als Rahmenprogramm finden im Forum Vorträge statt – etwa zur Verarbeitung von Hanf durch das Familienunternehmen Konoï aus Meyrin GE, die unter anderem hanfbasierte Joghurts und Glacen herstellen. Am Samstag, 23. September, ist auf dem Georges-Python-Platz in Freiburg FR von 9 bis 17 Uhr der Bioherbstmarkt, an dem rund 30 regionale Biobetriebe teilnehmen. *ju*

 www.marchebiojura.ch (FR)
 www.marchebio-fribourg.ch

Neuer Direktor Agridea

Ab Januar 2024 folgt Lukas Kilcher als Direktor der Agridea auf Ulrich Ryser, der das Beratungszentrum Ende August 2023 verlassen hat. Lukas Kilcher leitet seit 2013 das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung in Sissach BL. Zuvor war er 20 Jahre am FiBL tätig, unter anderem in der Geschäftsleitung sowie in der Redaktion des «Bioaktuell»-Magazins. *jlu*



Lukas Kilcher

Präsidentin Bio Inspecta


Ständerätin Adèle Thorens Goumaz (Grüne) löst Peter Jossen als Präsident des Verwaltungsrates der Bio Inspecta ab. Die Politikerin wohnt im Kanton Waadt, wo die Zertifizierungsstelle in Etagnières vor Ort ist – neben Frick AG und Lugano TI. Neu stösst auch Elvira Bieri, ehemalige Geschäftsführerin des Warenprüfkonzerne SGS Schweiz aus Genf, zum Verwaltungsrat. *jlu*



Adèle Thorens Goumaz

Agroforst-Förderung

Bäume binden Kohlenstoff und sind ein wichtiger Faktor im Kampf gegen den Klimawandel. Silvo Cultura hat deshalb mit Myclimate ein Förderprogramm für Agroforstprojekte lanciert. Dieses soll bis 2027 laufen und richtet sich gemäss Mitteilung an landwirtschaftliche Betriebe, die Bäume auf ihren Flächen pflanzen wollen. Zum «Regionalen Klimaschutzprogramm für Agroforst», wie es offiziell heisst, gehört eine Fachberatung zu Fragen des optimalen Pflanzdesigns, der Baumartenwahl, der Pflanzung und Pflege. Zudem erhalten die Betriebe eine Investitionshilfe in Form eines Pflanzbeitrags pro Baum. Die CO₂-Einsparungen können die Produzentinnen und Produzenten vollumfänglich in ihrer Klimabilanz berücksichtigen (kein CO₂-Zertifikatshandel). *schu*

 www.silvocultura.ch/programm

Fliegenfallen fangen Fledermäuse

Immer wieder verenden Fledermäuse in Fliegenfallen, die in Ställen aufgehängt werden. Von 30 Fledermausarten in der Schweiz stehen 15 auf der Roten Liste der gefährdeten Arten. Fledermäuse haben mit einem Jungtier pro Jahr eine niedrige Geburtenrate. Verenden erwachsene Tiere in Fliegenfallen, kann sich das negativ auf die ganze Population auswirken. Die Stiftung Fledermausschutz ruft deshalb zu einem Verzicht auf diese Fallen auf. Die Förderung von Nützlingen wie Meisen im Stall kann dabei helfen, das Problem zu lösen. Hängt eine Fledermaus an einem

Fliegenband, sollte das entsprechende Stück sorgfältig herausgeschnitten werden. Dabei empfiehlt sich als Bisschutz das Tragen von Handschuhen. Die Stiftung Fledermausschutz fordert dazu auf, gefangene Tiere in eine Kartonschachtel zu legen und umgehend das Nottelefon (079 330 60 60) des Fledermausschutzes zu kontaktieren. Keinesfalls sollten Tiere selber von der Klebefalle gelöst werden, da unsachgemässe Befreiungsversuche leicht zu Knochenbrüchen und anderen Verletzungen führen. *jlu*

 www.fledermausschutz.ch > Nottelefon



Stolz: Hansjörg Schneebeli, Ruth Schüpbach, Christian Jeremias und Hans-Ulrich Held (v.l.).

Biofarm baut Neusitz

Am 4. Juli 2023 feierte Biofarm in Huttwil BE den Spatenstich für ihren neuen Firmensitz. Das geplante vierstöckige Gebäude wird 10 Millionen Franken kosten und ein Hochregal- und Tiefkühlhaller, eine Abfüllstrasse sowie Büroräume beherbergen. Damit schafft sich die Genossenschaft laut eigenen Angaben den notwendigen Raum für zeitgemässe Arbeitsplätze für die über 40 Mitarbeitenden. Laut Medienmitteilung entspricht das langjährige Geschäftsgebäude in Kleindietwil BE den Bedürfnissen von Biofarm schon länger nicht mehr. Für Präsident Hans-Ulrich Held ist der Neubau eine logische Weiterentwicklung: «An unserem 50-jährigen Fundament weiterbauen heisst, den Biolandbau fördern, denn wir glauben an die Biobewegung und an den Biomarkt.» *schu*



In Klebefallen verfangen sich bisweilen nicht nur Fliegen.

A close-up photograph of a metal food waste bin. The bin is filled with a large pile of discarded food, primarily green vegetables like broccoli and leafy greens. The vegetables are cut and broken apart. The bin's metal rim is visible, and some food debris is scattered on the concrete surface next to it. The lighting is natural, highlighting the textures of the food and the metal.

**Verwerten ist gut,
*vermeiden ist besser***

Lebensmittelverluste sind ethisch, ökologisch und ökonomisch ein Problem. Diverse Initiativen und ein Aktionsplan des Bundes geben Gegensteuer.

Über ein Drittel der landwirtschaftlichen Produktion für den Schweizer Lebensmittelkonsum geht auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren. Das sind rund 2,8 Millionen Tonnen pro Jahr. Schätzungsweise 20 Prozent davon entstehen in der Landwirtschaft, 35 Prozent in der Verarbeitung, 10 Prozent im Handel, 7 Prozent in der Gastronomie und 28 Prozent in den Haushalten, so eine ETH-Studie von 2019. «Die prozentualen Anteile zeigen nur, wo die Verluste anfallen, sagen aber nichts zu den Ursachen für diese aus», betont Claudio Beretta, Co-Autor der Studie.

Als Lebensmittelverluste oder Food Loss bezeichnet das Bundesamt für Umwelt alle für den menschlichen Konsum bestimmten Lebensmittel, die nicht durch den Menschen verzehrt werden. Handelt es sich dabei um vermeidbare Verluste, so spricht man von Lebensmittelverschwendung oder Food Waste. Doch Claudio Beretta relativiert: «Da eine Differenzierung zwischen Food Waste und Food Loss schwierig ist, werden in der Schweiz beide Begriffe synonym verwendet.»

«Der Biolandbau steht positiver da»

«Zur Vermeidung von Food Waste sollte die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet und es sollte an allen relevanten Hebeln angesetzt werden, einschliesslich der Anbauplanung und Kulturführung», sagt Claudio Beretta (siehe auch Interview auf Seite 11). Denn eine optimierte Verwertung von Lebensmittelverlusten könne nur einen Bruchteil des Umweltnutzens generieren, den deren Vermeidung mit sich bringe. Da die Produktionsrisiken im Biolandbau höher sind, können dort mehr Verluste entstehen. Dafür sind die mit der Produktion verbundenen negativen Umweltauswirkungen geringer als in der konventionellen Landwirtschaft. «Es muss die Gesamtökobilanz angeschaut werden. Bei ganzheitlicher Betrachtung steht der Biolandbau meiner Einschätzung nach deutlich positiver da.»

Im April 2022 hat der Bundesrat einen Aktionsplan verabschiedet, mit dem Ziel, die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 im Vergleich zu 2017 zu halbieren. Hierzu hat der Bund eine branchenübergreifende Vereinbarung mit den Unternehmen und Organisationen des Lebensmittelsektors unterzeichnet. Arbeitsgruppen sollen Fachwissen austauschen sowie Monitoringsysteme und Reduktionsziele erarbeiten. Hinzu kommen eigenverantwortliche Massnahmen der Wirtschaft und der öffentlichen Hand. Hauptsächlicher Umsetzungspartner ist die Brancheninitiative «United Against Waste» (UAW). Als Frist für erste Resultate hat der Bundesrat 2025 gesetzt. Bis dahin sollen die vermeidbaren Lebensmittelverluste um rund 25 Prozent verringert werden. Reichen die eingeführten Massnahmen nicht aus, behält er sich die Einführung weiterer Instrumente für die Phase von 2026 bis 2030 vor.

«Embryonale Phase» mit schwieriger Datenerhebung

«In der Landwirtschaft sind wir bei der Datenerhebung in einer embryonalen Phase. Es fehlt eine Arbeitsgruppe. Auch da der Schweizer Bauernverband die Branchenvereinbarung noch nicht unterzeichnet hat», sagt Claudio Beretta. Zudem sei es in der Landwirtschaft schwieriger, zuverlässige Zahlen zu erheben, weil es heterogene Methoden für verschiedene Kulturen brauche. Einfacher ist das im Detailhandel, wo wenige Akteure einen grossen Marktanteil haben und elektronische Warenbewirtschaftungssysteme nutzen. Im Verarbeitungs- und Gastrobereich gibt es Pilotprojekte.

Auch Bio Suisse hat die Branchenvereinbarung unterschrieben und ist Mitglied bei UAW. Sie unterstützt Projekte zur Vermeidung von Food Waste, etwa bei Fleisch und Tierfutter, fördert das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln und hat Weiterbildungen im Gastrobereich initiiert. *Yvonne Kiefer-Glomme, freie Journalistin*

Erfüllt ein Gemüse die vom Markt geforderten Qualitätsnormen nicht, gilt es oft als unverkäuflich und wird aussortiert. Im Bild: zerstückelter Biobroccoli im Schneckenförderer. *Bild: Yvonne Kiefer-Glomme*



Infos/Massnahmen des Bundes

Der Bund beschäftigt sich auf diversen Ebenen mit dem Thema Lebensmittelverluste. Beim Bundesamt für Umwelt finden sich unter anderem die ETH-Studie «Lebensmittelverluste in der Schweiz» (2019), der Aktionsplan des Bundes gegen die Lebensmittelverschwendung sowie die Branchenvereinbarung zwischen dem Bund und Akteuren der Lebensmittelindustrie.

www.bafu.admin.ch > Themen > Abfall > Lebensmittelabfälle

Private und Brancheninitiativen

Gegen Food Waste / Food Loss engagieren sich auch Non-Profit-Organisationen, Initiativen und die Lebensmittelbranche.

www.foodwaste.ch
www.savefood.ch
www.toogoodtogo.com
www.united-against-waste.ch
www.bio-suisse.ch/foodwaste

Zwei Leitfäden für die Industrie

Der Datierungs- und der Abgabeleitfaden der ZHAW (2021) zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bietet Produktion, Verarbeitung und Handel Empfehlungen im Umgang mit Haltbarkeits- und Verbrauchsdaten (Infobox Seite 13). Sie wurden im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen erarbeitet.

www.foodwaste.ch/haltbarkeit > Gesetz & Wissenschaft

FiBL-Forschung

Am FiBL beschäftigen sich diverse Forschende mit dem Thema Lebensmittelverluste und Ernährungssicherheit.

www.fibl.org > Suchen: «Food Waste», «Feed no Food» oder «Waste4Soil»

Von Ernterückstand *bis* Lagerschwund

Der Biogemüsebau ist anspruchsvoll und Lebensmittelverluste gehören zur Tagesordnung. Mitverantwortlich dafür sind der Detailhandel und die Konsumentinnen und Konsumenten.

Von Broccoli über Peperoni bis Kresse – in Fehraltorf im Zürcher Oberland baut Gerber Bio Greens eine grosse Palette an Gemüse gemäss den Richtlinien von Bio Suisse an. Nach der Ernte rüstet, verpackt, etikettiert und liefert der Betrieb die Ware fixfertig an Schweizer Detailhändler. «Unser Geschäftsmodell ist auf die Bedürfnisse der Grossverteiler ausgerichtet», sagt Inhaber und Gärtnermeister Christian Gerber, während er über ein abgeerntetes Salatfeld stapft. «Daher sind wir kein Mischbetrieb mit Tierhaltung, wie dies ökologisch wünschenswert wäre, und können Ernterückstände nicht als Futter nutzen.» Vergleicht der Gemüsebauer, wie viele Pflanzen er aussät und welcher Anteil davon am Ende verkauft wird, dann differieren beide Zahlen deutlich: «Jeder Arbeitsprozess ist mit Lebensmittelverlusten verbunden. Entweder es handelt sich um Ernterückstände, Rüstabfälle, Lagerschwund oder um natürliche, normen- oder marktbedingte Verluste», sagt der 50-jährige. Die Ursachen seien vielschichtig und die Landwirtschaft könne diese nur bedingt steuern. Daher bevorzuge er auch den Begriff Verlust statt Verschwendung, also Food Loss statt Food Waste, denn Letzteres suggeriere eine aktive Handlung.

Für den Kopfsalat etwa seien die Wachstumsbedingungen dieses Jahr schwierig gewesen: Im April/Mai gab es eine lange Regenperiode und im Juni musste wegen fehlenden Niederschlags künstlich bewässert werden. Dennoch handelt es sich um eine gute Kultur. Auf dem Feld übrig geblieben sind nur die zu kleinen Exemplare, solche mit zu vielen braunen Blatt-rändern, aber auch Salate, die aus Doppelköpfen bestehen oder innen faulig sind. «Die kleinen Exemplare könnten später geerntet werden, bleiben aber meist auf dem Feld zurück, weil der Arbeitsaufwand hierfür zu gross ist. Sie werden untergepflügt und dienen der Flächenkompostierung, denn so ist der Ressourcenverbrauch am geringsten», so Christian Gerber.

Typisches Überflusssymptom

Auffällig ist, dass bei allen geernteten Salatköpfen der untere Blattkreis stehen gelassen wurde. Das liege daran, dass es sich um ein Feld für Salatherzen handle. Sie seien beliebt, weil sie weniger Küchenabfall verursachen, erläutert der Produzent. «Aus der Food-Waste-Perspektive ist dieses Produkt jedoch ein typisches Überflusssymptom: Vor dem Verpacken wird der Salat bis zum Herz heruntergerüstet und ist dann nur noch ein Drittel so gross wie zu Beginn.» Die übrig gebliebenen Blätter landen in der hofeigenen Kompostanlage und nicht, wie manche erwarten würden, im Beutelsalatsortiment. «Für dieses gibt es getrennte Produktionskanäle», betont Christian Gerber. Ähnliches gelte für Lauch und Stangensellerie.

Auf den frisch abgeernteten Bundzwiebelfeldern ist vor allem Unkraut zu sehen. Am Rande liegen Zwiebeln mit zu

Böses Plastik? Verpackt bleiben Radieschen länger frisch. Unverpackt welkt das Grün schneller und sie landen eher im Abfall. Bilder: Yvonne Kiefer-Glomme



kleinem Durchmesser. «Hier konnten wir im April nicht maschinell hacken, weil es mehrere Wochen zu feucht dafür war. Ohne diese Vorarbeit reichen die personellen Ressourcen nicht aus, um alles per Hand zu jäten, und wir nehmen daher eine Minderernte in Kauf», erklärt Gerber. Dies sei nun der Fall, denn das Unkraut habe die Bundzwiebeln im Wuchs geschwächt. «Solche natürlichen Verluste während der Kulturführung rechne ich aber nicht dem Food Loss zu. Aus meiner Sicht kann man erst nach der Ernte von Food beziehungsweise von einem Lebensmittel sprechen», kommentiert der Produzent. Ansonsten laufe der biologische Anbau Gefahr, aufgrund seiner höheren Produktionsrisiken bei den Lebensmittelverlusten schlechter abzuschneiden als der konventionelle.

Marktbedingte Verluste

Über der orange blühenden Zucchetikultur ist Fluglärm zu hören. Das Feld liegt direkt neben dem Flugplatz Speck-Fehraltorf. Die Kultur sei ein gutes Beispiel für marktbedingte Verluste, erklärt der Gemüseexperte weiter. «Die Grossverteiler erwarten, dass wir lückenlos während der gesamten Saison Zucchini liefern können, unabhängig von produktionsbedingten Faktoren wie dem Wetter. Das gilt übrigens für alle Gemüse.» Bei Lieferproblemen weiche der Detailhandel auf die Konkurrenz oder auf Importware aus. «Das können wir nur durch einen gestaffelten Pflanzenanbau und eine gezielte Überproduktion verhindern. Aber wir erhalten keine Abnahmegarantien für die dabei anfallenden Überschüsse», sagt Christian Gerber. «Wenn es im Sommer zu Hitzeperioden kommt, bilden die Pflanzen jedoch besonders viele Früchte. Diese müssen wir dann abernten, weil sie sonst übergross werden, die Pflanzen belasten und die weitere Ernte behindern.»

Vor dem Eingang der Rüsthalle stehen drei grosse Behälter mit solchen übergrossen Zucchini. «Sie wurden einen Tag zu spät geerntet. Nun sind sie unverkäuflich, weil sie nicht der Norm entsprechen. Zudem handelt es sich um eine Überproduktion, weshalb die Früchte nun in unserer Kompostanlage



«Aus meiner Sicht kann man erst nach der Ernte von Food sprechen.»

Christian Gerber, Gerber Bio Greens

landen», sagt Christian Gerber. Dabei könnte man Überschüsse und Zweitklassware hervorragend industriell verarbeiten oder haltbar machen und im Winter konsumieren. «Aber hierfür fehlt der Markt, denn durch das ganzjährige Vollsortiment im Detailhandel kommt es zu einer Marktsegmentierung mit eigenen Produktions- und Verarbeitungskanälen je Warenart.»

Mit Plastik gegen Food Waste

Im Rüstbereich von Gerber Bio Greens erfolgt die Feinselektion des Gemüses und das Verpacken: Zwei Mitarbeiterinnen entfernen die unteren Blätter der Stücksalate. Sind die Salate zu leicht oder weisen sie einen stärkeren Läusebefall auf, werden sie aussortiert, mittels Schneckenförderer zerkleinert und zur Kompostanlage abtransportiert. Die verkaufsfähige



Ausserhalb der Norm: Die zu kleinen Broccoli und ...



... die zu grossen Zucchini landen bei Gerber im Kompost.

Ware wiederum wird in Kunststoffkisten gelegt und bis zur Auslieferung im Kühllager aufbewahrt. Am Packerisch nebenan rüsten Mitarbeiter die Bundzwiebeln. Bei vielen Exemplaren entsprechen Durchmesser, verzweigte Form oder Farbe nicht den Qualitätsnormen. Daher landen auch sie im Kompost.

Am Laufband werden momentan Bundradieschen in Plastik verpackt. Bio und Plastik, das passt nicht für alle zusammen. Jedoch: «Konsumentinnen und Konsumenten kaufen Radieschen nach dem Frischeeindruck der Blätter. Sind sie verwelkt, bleibt der Bund liegen, auch wenn die Knollen noch gut sind. Der Plastik schützt also das Produkt und trägt so zur Vermeidung von Food Waste bei, was sich wiederum positiv auf die Gesamtökobilanz auswirkt», so der Gemüsefachmann.

An den Rüstbereich schliessen sich die Lagerhallen an. Dort wird Gemüse aufbewahrt, um es zu einem späteren Zeitpunkt zu verkaufen, zum Beispiel Sellerie. «10 bis 50 Prozent der Ware geht im Lager kaputt. Es sind die einzigen Verluste, die wir bewusst in Kauf nehmen. Denn nur so können wir den Markt möglichst lange mit unseren Produkten beliefern», resümiert Christian Gerber. *Yvonne Kiefer-Glomme, freie Journalistin* •



Gerber Bio Greens, Fehraltorf ZH

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 1996

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 80 ha, davon 3 ha Gewächshaus

Kulturen: umfangreiches Sortiment an Frucht-, Frisch- und Lagergemüsen (insgesamt 18 Kulturen)

Vermarktungsweg: Detailhandel

Arbeitskräfte: 40 Angestellte und 30 Saisonkräfte

www.gerber.ch/bio-greens

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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



(bio) Azopower Plus

Die Extraportion Bio-Energie
mit 11 N + 2 Mg + 5 S



- ✓ Kombinierte Zufuhr von Stickstoff, Magnesium und Schwefel für effiziente Nährstoffaufnahme
- ✓ Stickstoff aus 100% Federmehl
- ✓ Magnesium in schnell pflanzenverfügbare Form
- ✓ Schwefelgehalt optimal abgestimmt
- ✓ Erlaubt im Bio-Landbau



Video anschauen

Gratis-Beratung
0800 80 99 60
landor.ch

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

zhaw Life Sciences und Facility Management
IUNR Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen

Jetzt zum Infoanlass anmelden!
26. September 2023

Geh mit uns ins Detail!

Master in Umwelt und Natürliche Ressourcen

Labinor N 10

Organischer Dünger aus tierischen Substanzen reich an Keratin in Form von Granulaten. Dank seiner organischen Proteine ist es komplett wasserlöslich.

- 10 % Stickstoff, 70 % MO
- Getreide, Raps, Mais, Gemüsebau, Weinbau
- Gute Qualität, interessanter Preis

Fragen Sie nach einer Offerte:

Vitistim Sàrl, rue du Rhône 12, 1963 Vétroz
Tel. 079 628 39 56
vitistim@vitistim.ch
(oder bei Mühle Rytz AG)



Einmachgläser mit Deckel + Flaschen

Für alle Arten von Lebensmitteln
Marmeladen - Konfi - eingelegte Früchte - Gemüse
Sirup - Fruchtsäfte - Öl - Spirituosen und viel mehr

Gläser + Flaschen
in verschiedenen Grössen ~ Formen
für den Profi ~ Privathaushalt
Gratis Mustergläser + Preisliste

☎ 091 647 30 84

Crivelli Verpackungen
crivelliimballaggi@hotmail.com

agrisano

Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Neu:
digitales Grundversicherungsmodell mit attraktiven Prämien!



AGRI-smart

Die preiswerte Grundversicherung mit digitalem Arztbesuch.

Wir beraten Sie kompetent!

Produktinformationen:



«Oft ein Problem der Schnittstelle»

Umweltexperte Claudio Beretta über Lebensmittelverluste im Gemüsesektor, deren Ursachen sowie Massnahmen.

Naturprodukte variieren in Form, Gewicht und Aussehen. Entsprechen sie nicht der Norm, führt das zu Lebensmittelverlusten. Wie sehen Sie diesbezüglich die im Juni von der Branche angepassten Normen für Schweizer Gemüse?

Claudio Beretta: Sie sind ein Schritt in die richtige Richtung, aber ein sehr kleiner. Man hat lediglich den bereits bestehenden Toleranzbereich verschriftlicht. Beim Verarbeitungsgemüse sind die Vorgaben vorwiegend durch technische Normen bedingt. Aber mit neuen Technologien können Maschinen immer mehr auch «unförmige» Ware verarbeiten. Beim Tafelgemüse spielen zum Teil die Verpackungsanforderungen eine Rolle. Hauptsächlich spiegeln die derzeitigen Normen aber die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten wider. Der Detailhandel hat sie an immer perfektere Produkte gewöhnt. Daraus ist eine Erwartungshaltung entstanden.

Eine Erwartungshaltung ist auch die permanente Verfügbarkeit eines breiten Sortiments. Was bewirkt diese?

Im Laden führt die permanente Verfügbarkeit genauso wie das Angebot an pseudoperfekten Produkten zu einem Gewöhnungseffekt und schliesslich zu einer Erwartungshaltung der Kundschaft. Mindestens so prominent vertretene Importware wie saisonale Schweizer Erzeugnisse macht es den Kundinnen und Kunden schwierig, lokal und saisonal einzukaufen. Zudem lädt der Detailhandel die Haushalte über marketinggetriebene Angebote dazu ein, zu viel zu kaufen.

Was für Verkaufskonzepte würden Sie denn empfehlen?

Die Detailhändler müssten alle lokalen, saisonalen und gerade im Überfluss vorhandenen Waren vorne im Laden prominent und attraktiv präsentieren. Gleiches gilt für Produkte, deren Haltbarkeits- oder Verfalldatum abläuft. Diese könnten sogar billiger angeboten werden. Alles andere sollte weiter hinten sein. Bei Zweitklassware sollte zudem produktspezifisch entschieden werden, ob sie sich für den Detailhandel oder eher für die Verarbeitung eignet. Das Angebot muss sich auf jeden Fall so einpendeln, dass Zweitklassware mindestens so viel Mehrwert einbringt, wie die Produzentinnen und Produzenten weniger an Erstklassware verkaufen.

Wie könnte man die Marktdurchlässigkeit von der Produktion zur Verarbeitung verbessern?

Entweder der Branchenverbund beschliesst, sich Produkte, bei denen viele Lebensmittelverluste entstehen, schlicht nicht mehr zu leisten. Oder er findet eine Verarbeitungsmethode für die Nebenströme. So könnte man zum Beispiel die Blätter, die beim Rüsten zum Salatherz anfallen, in Beutelsalaten verwerten. Für weniger nachgefragte Nebenströme könnte man finanzielle Anreize schaffen, bei Gemüse etwa zur Herstellung von inländischer Bouillon oder von pflanzenbasierten Produkten. Es soll keine Verbotskultur geschaffen werden, in der man nur noch isst, was gerade aus der Erde kommt. Alle Techno-

logien sollten genutzt werden, um einheimische Produkte zu lagern oder zu verarbeiten, die wir lieber in einer anderen Saison essen möchten, als wenn sie reif sind, oder in einer anderen Form. Selbst ohne den geringsten Verzicht könnten wir schon jetzt sehr viel Food Waste verhindern.



Food-Waste-Experte Claudio Beretta. Bild: zVg

Bietet die Branchenvereinbarung des Bundes mit der Lebensmittelbranche die Chance für einen runden Tisch aller Akteure entlang der Lieferkette?

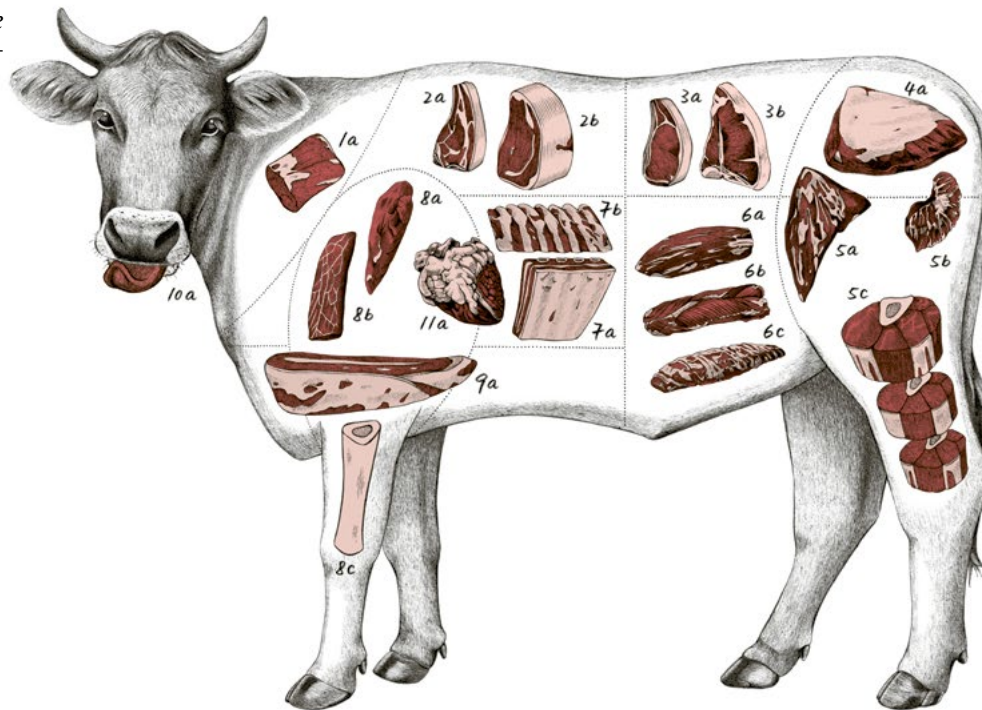
Lebensmittelverluste sind oft ein Problem der Schnittstelle und nicht des einzelnen Akteurs. Daher setzen die wirkungsvollsten Massnahmen ebendort an. Die Beteiligten müssen zusammensitzen und am gleichen Strang ziehen. Im Rahmen der Branchenvereinbarung kann nach einer fairen Lösung für alle gesucht werden. Konsumentenerwartungen und Normen sollten sich zurückentwickeln und Natürlichkeit ein Vermarktungs- und Kaufkriterium werden. Dann könnte das Angebot im Detailhandel reduziert und den Produzierenden eine Abnahmegarantie für flexiblere Mengen zugesprochen werden. Zudem könnten sie von kurzfristigen produktionsgetriebenen Aktionen profitieren, wenn die Ernten sehr gut ausfallen. So könnte die Schweizer Landwirtschaft ressourceneffizienter arbeiten und es wären weniger Importe nötig. Dann bräuchte es nur noch Massnahmen gegen Food Waste in den Haushalten.

Interview: Yvonne Kiefer-Glomme, freie Journalistin



Zur Person

Claudio Beretta ist promovierter Umweltwissenschaftler und forscht an der ZHAW zum Thema Nachhaltigkeit und Food-Waste-Vermeidung im Ernährungssystem. Der 38-Jährige betreut als Projektleiter die Umsetzung des Aktionsplans des Bundes. Er ist Mitgründer und Präsident von foodwaste.ch.



Ein Rind besteht nicht nur aus Filetstücken. Auch andere Teile können zum Genuss werden. Illustration: Chi Lui Wong

Vom Schnörkli zum Schwänzli

Die Biometzgerei Ueli-Hof setzt sich für einen bewussten Fleischkonsum ein. Dazu gehört die Verwertung möglichst aller Teile des Tiers. Eine Frage des Respekts, wie der Geschäftsführer sagt.

25 Schweine, acht Jungrinder, zwei Kühe und acht Lämmer – so viele Tiere werden im Schnitt jede Woche in der Biometzgerei Ueli-Hof im luzernischen Ebikon geschlachtet und verarbeitet. Das Vieh stammt von Biobetrieben aus der Region, die sich zu einer partnerschaftlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben. «So haben wir jeweils die 100-prozentige Garantie, dass es sich um Biotiere von uns bekannten Höfen handelt», sagt Geschäftsführer Martin Schmitz. Einzig Geflügel werde nicht von Ueli-Hof selbst geschlachtet.

Bezüglich Veredelung lautet der Grundsatz der Biometzgerei «from nose to tail», also die Nutzung möglichst aller Teile «vom Schnörkli bis zum Schwänzli». Es soll so wenig Food Waste wie möglich anfallen. «Nicht zuletzt geht es uns dabei um den Respekt vor dem Tier», sagt Martin Schmitz. Was sich nicht für die menschliche Ernährung eigne, lande zum Großteil in Produkten der hauseigenen Tierfuttermarke «Bio Fido».

Neue Form der Fleischproduktion

Die Geschichte der Biometzgerei Ueli-Hof beginnt mit Biobauer Walter Unternährer und seinem Sohn Ueli. Vater Walter war in den 1970er-Jahren ein Pionier der heutigen Mutter- und Ammenkuhhaltung, damals eine neue Form der Fleischproduktion. Zentral dabei war ihm die artgerechte Tierhaltung. 1989 übernahm die Familie den heute von Ueli Unternährer geführten Hof Mättwil in St. Niklausen, Luzern, und stellte auf die Knospe um. Ueli-Hof selbst wurde 2002 als Aktiengesellschaft gegründet.

Nebst Metzgerei, Laden, Take-away und Catering in Ebikon befindet sich eine weitere Ueli-Hof-Metzgerei in der Stadt Luzern. Hinzu kommen viele Verkaufspartner im Detailhandel und in der Gastronomie, verteilt über die gesamte Schweiz. Bezüglich Vermarktung seiner Produkte ist das Unternehmen also sehr breit aufgestellt. «Und just auf den Ausbruch der Covid-Pandemie hin wurde unser Webshop fertig», sagt Martin Schmitz. «Die Verkaufszahlen schnellten wegen Coro-



Ueli-Hof Geschäftsführer Martin Schmitz. Bilder: zVg

na in die Höhe und liegen heute noch immer 30 Prozent über den Zahlen von 2019.» Das sei sehr erfreulich.

Martin Schmitz ist mittlerweile seit über zehn Jahren für die Biometzgerei tätig. Der gelernte Koch hatte davor lange als Produktgruppenmanager Fleisch bei der Genossenschaft Migros Aare gearbeitet. Seine Leidenschaft für Fleisch und sein Interesse, woher Lebensmittel kommen und wie man möglichst alles von einem Tier verwerten kann, sei über die

Jahre immer weiter gestiegen, erzählt er. Entsprechend sei er um die Weiterentwicklung der Ueli-Hof-Produkte gemäss dem Prinzip «from nose to tail» stets bemüht.

Leistenfleisch statt Entrecôte

«Beim Rind sind wir damit schon sehr weit», sagt Martin Schmitz und nennt Beispiele. So stelle die Biometzgerei aus den Knochen der geschlachteten Jungriinder Demi-glace (Kraftsauce) und Knochenbrühe her, die sie nachher in Gläsern verkaufe. «Diese Produkte verwenden wir auch selber in der Küche unseres Take-aways oder im Catering.» Markbeine



Beliebt als Hundeleckerli: getrocknete Schweineohren.

seien ebenfalls sehr beliebt bei der Kundschaft sowie in der Gastronomie. Davon gebe es meist zu wenig. Was die Organe betrifft, so gelangt bei Ueli-Hof insbesondere die Rindleber in den Verkauf. «Doch bei Nieren, Milz, Lunge und Herz hört es für die meisten Konsumentinnen und Konsumenten auf. Deshalb wandern diese in unser Tierfutter», sagt Martin Schmitz lachend.

Da die Tiere nicht nur aus Edelstücken bestehen, macht das Verkaufspersonal in den Ueli-Hof-Metzgereien – übrigens fast alles gelernte Köche – laut Martin Schmitz die Kundschaft regelmässig auf alternative, weniger bekannte Stücke vom Tier aufmerksam. «Leistenfleisch ist ein gutes Beispiel. Das ist ein sehr hochwertiges Fleisch, das lange zu Unrecht vor allem als Wurstfleisch zum Einsatz kam. Es macht sich prima als Ersatz für ein Entrecôte», sagt Martin Schmitz.

Ähnlich wie beim Rind würden auch alle Teile vom Lamm verwertet. «Dort verwenden wir die Knochenbrühe zusätzlich zur Herstellung von Tierfutter für sensible Hundemägen», sagt Martin Schmitz. Die Häute der Tiere wiederum gehen zunächst zur Aufbereitung zu einer Gerberei im Emmental im Kanton Bern und von dort in die Ostschweiz zur Firma «Gutes Leder» von Nina Conrad, die sich auf die Herstellung von Lederwaren von Biotieren spezialisiert hat. Sie produziert daraus unter anderem Taschen und Portemonnaies. «Auch die Lederschürzen, die unser Verkaufspersonal trägt, kommen von dort», sagt Martin Schmitz.

Warteliste für Schweineohren

Beim Schwein sei es ein bisschen schwieriger, alles zu verwerten, erklärt der Geschäftsführer. «Innereien zum Beispiel sind in roher Form nicht im Hundefutter erwünscht.» Deshalb produziere das Ueli-Hof-Team daraus gekochte Futterwürste. Für die getrockneten Schweineohren hingegen, die sehr be-

liebt seien, gebe es sogar eine Warteliste. Ein weiterer wichtiger Teil, der beim Schwein anfällt, ist die Schwarte. Diese kommt laut Martin Schmitz in Form gepresster Schwartenleckerlis gut bei Hunden an. Das Fett vom Schwein wiederum, aber auch das vom Rind, werde gesammelt. Einen Teil davon holt eine Spezialfirma ab, die zudem die Schlachtabfälle (dazu gehören etwa Därme, Mägen und Knochen vom Schwein) und das Blut weiterverwertet. Der andere Teil wird ausgelassen und als hochwertiges Fett zum Braten in Becher abgefüllt und in den Ueli-Hof-Läden verkauft.

Es braucht viel Kreativität und Erfindergeist, wenn es um die Verwertung von ganzen Tieren und damit die Vermeidung von Food Waste geht. Entsprechend werden diese Begriffe beim Ueli-Hof-Team grossgeschrieben. Ein weiterer Faktor sind die Konsumentinnen und Konsumenten: «Bio allein reicht heute nicht mehr als Verkaufsargument – vielmehr sollte Bio eine Selbstverständlichkeit sein!» Doch letztendlich müsse es auch einfach schmecken. *Ann Schärer*

www.ueli-hof.ch



Merkblatt «Von Maul bis Schwanz»

Ob Bürgermeisterstück, Fledermaus, Onglet, Skirt oder Herz – Fleischgenuss hört nicht beim Rindsfilet auf. Dies und mehr zeigt das 22-seitige Merkblatt «Von Maul bis Schwanz» für Metzger und Direktvermarkterinnen. [schu knospe.bio-suisse.ch](http://schu.knospe.bio-suisse.ch) > Verarbeitung & Handel >

Richtlinien & Merkblätter >

Merkblatt Fleisch «Von Maul bis Schwanz»

Haltbarkeit verlängern statt wegwerfen – neue Toolbox für Detailhandel und Hofläden

Frischfleisch gehört zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Abgepackt muss es daher mit einem Verbrauchsdatum (VD) gekennzeichnet sein, nach dessen Ablauf es nicht mehr verkauft werden darf. Werden tiefkühlfähige Frischprodukte wie Frischfleisch jedoch bis spätestens am Tag des «Zu verbrauchen bis»-Datums fachgerecht eingefroren, darf man sie bis zu 90 Tage darüber hinaus verkaufen, spenden und konsumieren. Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wiederum kann man bei korrekter Lagerung je nach Produktkategorie bedenkenlos bis zu einem Jahr über das MHD hinaus verkaufen und konsumieren. Dies ist das Ergebnis einer bereits 2021 abgeschlossenen Studie der ZHAW im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Der Detailhandel und die Direktvermarktenden müssen solche «VD+»- oder «MHD+»-Produkte jedoch entsprechend kennzeichnen. Etiketten und Aufkleber dazu bietet die neue Toolbox des Vereins foodwaste.ch. Darin enthalten sind zudem Merkblätter, Infolyer für die Kundschaft sowie die beiden Leitfäden des BLV zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe respektive bei der Datierung von Lebensmitteln – für eine rechtskonforme Praxis. Die Möglichkeit einer verlängerten Haltbarkeit ersetzt jedoch nicht die sensorische Prüfung vor Verkauf oder Spende.

Yvonne Kiefer-Glomme, freie Journalistin

www.foodwaste.ch/haltbarkeit >

Infos für den Detailhandel

Mehr Prävention, *weniger Unfälle*

In der Landwirtschaft kommt es besonders häufig zu Arbeitsunfällen. Die BUL hat sich die Verhütung sowohl kleiner Unfälle als auch schwerer Unglücke auf die Fahne geschrieben.

Es kann alles sehr schnell gehen: Man ist beim Miststreuen spät dran, der zu schnell fahrende, voll beladene Traktor rutscht den Hang hinunter, und der Fahrer wird aus der Kabine geschleudert und gerät unter das Fahrzeug. Genau dieser Art von verhängnisvollen Situationen möchte die Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL) mit Sensibilisierungskampagnen wie «Schon geschnallt?» vorbeugen. Ebendiese zielt darauf ab, den Einsatz des Sicherheitsgurts auf landwirtschaftlichen Fahrzeugen zu fördern und dadurch die Anzahl der Todesfälle durch Fahrzeugstürze zu senken. «Wir haben festgestellt, dass sich die Landwirte und Landwirtinnen in ihrer modernen Kabine in Sicherheit wähnen, aber wenn sie nicht angeschnallt sind, ist das Gegenteil der Fall», erklärt Etienne Junod, Leiter der Westschweizer Zweigstelle der BUL. Die Auswertungen zeigen zwar, dass die Zahl der tödlichen Unfälle in der Landwirtschaft sinkt. Mit einer traurigen Bilanz von 321 Todesopfern in zehn Jahren (2012 bis 2021), also einem Durchschnitt von 32 pro Jahr, ist sie aber immer noch viel zu hoch. Ende der 1990er lag der Durchschnitt übrigens bei 55 tödlichen Unfällen pro Jahr.

Die BUL ist sowohl auf die Prävention akuter als auch chronischer Risiken ausgerichtet. Sie bietet über 60 Weiterbildungsmöglichkeiten an, zum Beispiel den Kurs «Heben und Tragen», der sich auf langfristige Gesundheitsrisiken konzentriert, oder den Kurs «Wartung». Letzterer wurde in Zusammenarbeit mit Jean-François Hayoz entwickelt, dem Betriebsleiter des Bioschulbauernhofs von Sorens, einem Milchviehbetrieb im Kanton Freiburg. «Seit 2015 stehe ich mit der BUL in Kontakt. Sie hilft mir, mich in meiner täglichen Praxis wohlfühlen», sagt

er. Nach acht Jahren enger Zusammenarbeit mit der BUL erhält Jean-François Hayoz diesen Monat den «agriSafetyAward». Mit dieser Plakette werden Betriebe ausgezeichnet, deren Sicherheitsvorkehrungen vorbildlich sind.

Vielseitige Arbeiten, vielseitige Risiken

Der 142 Hektaren grosse Schulbauernhof von Sorens ist seit 2003 biozertifiziert. Mit seinen drei Auszubildenden und durch die enge Zusammenarbeit mit dem Freiburger Bildungszentrum Grangeneuve ist der Hof auf die Ausbildung ausgerichtet. Jean-François Hayoz sieht es als seine Aufgabe, alles zu tun, um die Sicherheit seiner Angestellten zu gewähr-



«Ich habe eine Verantwortung gegenüber meinen Angestellten und Auszubildenden.»

Jean-François Hayoz, Betriebsleiter

leisten. Auf dem Hof ist die Betreuung der Hirsche mit dem grössten Risiko verbunden. Wenn er seine Mitarbeitenden ins Gehege schickt, plant er mehr Zeit ein als nötig, um Stresssituationen zu vermeiden. Dies ist eine der Möglichkeiten, Unfällen vorzubeugen. «Die Landwirtschaft umfasst sehr vielseitige Arbeiten, die Gefahr lauert überall, vor allem, wenn man eine Ausbildung absolviert und eine gute Figur machen will», so der Betriebsleiter.

Auf die Frage, ob es zwischen biologischen und konventionellen Betrieben Unterschiede bei den Sicherheitsvorkehrungen gebe, stellt Etienne Junod von der Westschweizer BUL die Gegenfrage: «Gibt es Biounfälle?» Da gebe es kaum Unterschiede, mal abgesehen von den chronischen Risiken durch Pflanzenschutzmittel, die je nach Bewirtschaftungs-

Fahrzeuge sind die Hauptursache für tödliche Unfälle in der Landwirtschaft. Bild: Schweizerische Rettungsflugwacht (Rega)



form unterschiedlich ausfallen können. Hierzu hat die BUL zusammen mit dem Bund und der landwirtschaftlichen Beratungszentrale Agridea die Onlineplattform «Toolkit Anwenderschutz Pflanzenschutzmittel» entwickelt, auf der der richtige Umgang (Zubereitung, Anwendung, Reinigung und Aufbewahrung) mit Pflanzenschutzmitteln erklärt wird.

Neben der Präventionsarbeit hat die BUL auch eine Schutzfunktion, falls ein Landwirt oder eine Landwirtin einen Unfall mit Personen- oder Materialschaden hat. Sie kann dann bescheinigen, dass die Betriebsleitung ein Sicherheitskonzept umgesetzt hat und dieses Ereignis nicht vorhersehen konnte. Die meisten Unfälle in der Landwirtschaft sind übrigens Stürze, sei es aus der Höhe oder durch Stolpern am Boden, sowie herunterstürzende/fallende Gegenstände. Diese sind aber selten tödlich. Die meisten tödlichen Unfälle, nämlich über 40 Prozent, sind mit Fahrzeugen verbunden. An zweiter Stelle folgen mit über 15 Prozent tödliche Unfälle während der Waldarbeit, an dritter und vierter Stelle mit jeweils über 10 Prozent Todesfälle in Gebäuden und mit Maschinen (Infografik).

Sicherheit für fast alle

«Wir sind flexibel», sagt Etienne Junod, der seit über 32 Jahren in der Branche tätig ist. «Es besteht die Möglichkeit, auf dem Betrieb ein Audit durchzuführen, um ein massgeschneidertes Sicherheitskonzept zu erstellen», fährt er fort. Als Basis dient die im Jahr 2000 eingeführte Branchenlösung «agriTOP» zur Förderung der Arbeitssicherheit und Gesundheit in der Landwirtschaft. Tatsächlich ist seit 2002 ein Rückgang der tödlichen Unfälle zu beobachten. Von den 13 000 Betrieben mit familienfremden Angestellten in der Schweiz nutzen aber nur 8381 die Dienste der BUL, der einzigen von den Behörden zer-



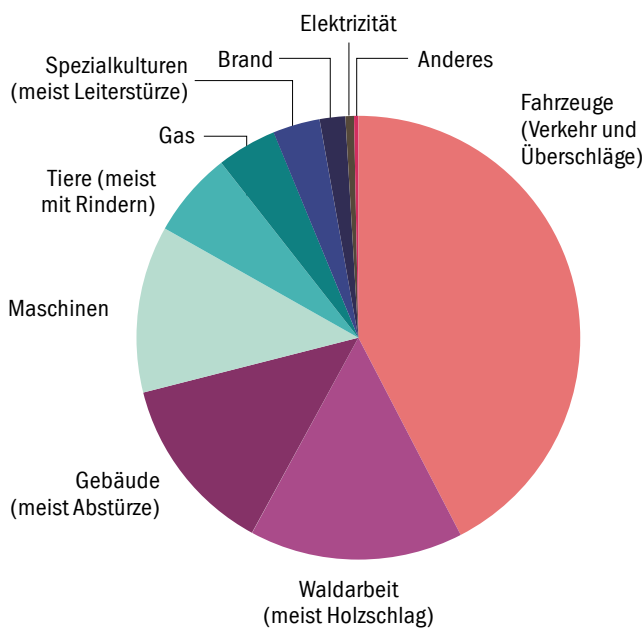
«Die meisten verstehen, dass wir dieselben Ziele verfolgen: weniger Unfälle, mehr Vertrauen.»

Etienne Junod, Leiter BUL Westschweiz

tifizierten Fachorganisation. «Die BUL wäre in der Lage, einen Service für alle Betriebe anzubieten, aber wir sind nicht unzufrieden damit, dass wir bereits mehr als die Hälfte der Betriebe unterstützen», sagt Etienne Junod. Generell ist jede Branche verpflichtet, ein Sicherheitsprogramm zu haben. Der Agrarsektor ist nach wie vor der Sektor, in dem der Grossteil dieser gesetzlichen Verpflichtung nachkommt. Dennoch: «Häufig sind Sicherheitsverantwortliche nicht besonders gern gesehen. Die meisten Landwirtinnen und Landwirte, mit denen wir zusammenarbeiten, verstehen jedoch, dass wir dieselben Ziele verfolgen wie sie: weniger Unfälle und mehr Vertrauen», sagt Etienne Junod bescheiden. Betriebsleiter Jean-François Hayoz bestätigt: «Bei der Zusammenarbeit schlüpft die BUL keineswegs in die Rolle eines Polizisten.»

Der Einführungskurs «agriTOP Basic» dauert übrigens zwei Tage und kostet 380 Franken. Der zweite Kurstag kann gegen einen Aufpreis von 500 Franken durch eine individuelle Schulung auf dem Betrieb ersetzt werden. Der Jahresbeitrag von 150 Franken umfasst eine frei wählbare Weiterbildung alle drei

Tödliche Unfälle in der Landwirtschaft



Zwischen 2012 und 2021 ereigneten sich in der Schweizer Landwirtschaft insgesamt 321 tödliche Unfälle. *Quelle: BUL*

Jahre. Für Jean-François Hayoz ist das klug investiertes Geld: «Natürlich ist «agriTOP» mit gewissen Kosten verbunden, aber auf lange Sicht stellt es eine Geld- und Zeitersparnis dar, ganz zu schweigen von der erhöhten Sicherheit bei der Arbeit.» In der Tat ist das Vertrauensverhältnis zwischen der BUL und den Landwirtinnen und Landwirten der Schlüssel zu einer effizienten Prävention. *Emma Homère; Übersetzung: Sonja Wopfner*



Vorgaben von Bio Suisse und Behörden

Das Kapitel 4.8 «Gesundheit und Sicherheit» der Allgemeinen Richtlinien (Teil I) von Bio Suisse besagt: «Der Betrieb muss Mitglied bei einer Branchenorganisation zur Arbeitssicherheit gemäss EKAS sein.» Die Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit (EKAS) verlangt, dass jeder Betrieb, der Angestellte beschäftigt, ein Sicherheitskonzept umsetzt. Einige grosse Unternehmen wie Fenaco oder Migros verfügen über eine konzerneigene Lösung. Davon abgesehen ist im Agrarsektor die BUL die einzige Fachorganisation, die von der EKAS zertifiziert ist. Ist ein Betrieb nicht Mitglied der BUL, wird er gemäss Bio-Suisse-Sanktionsreglement mit 5 Punkten sanktioniert. Bei einem erneuten Verstoss wird die Anzahl der Punkte verdoppelt, beim dritten vervierfacht. Ab 11 Punkten wird bei einer Hauptkontrolle ein kostenpflichtiges Begleitschreiben ausgestellt. Der entsprechende Betrag von 150 Franken wird von der Kontroll- und Zertifizierungsstelle in Rechnung gestellt. Infos und Beratung bietet die Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL).

→ Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft
bul@bul.ch

Tel. 062 739 50 40

www.bul.ch

Praxiserfahrungen mit Pflanzenkohle

Landwirtinnen und Landwirte sehen verschiedene positive Effekte beim Einsatz von Pflanzenkohle – in der Tierhaltung wie auch im Ackerbau. Das zeigt eine Umfrage des FiBL.

Setzen Sie Pflanzenkohle auf Ihrem Betrieb ein? Und was sind Ihre Erfahrungen? Das wollte das FiBL von Schweizer Landwirtinnen und Landwirten wissen und führte 2022 eine Onlineumfrage durch. Knapp 200 Personen nahmen teil, drei Viertel von ihnen nutzten zum Zeitpunkt der Umfrage Pflanzenkohle (PK) auf dem Betrieb. Dies mehrheitlich auf tierhaltenden Betrieben, wo PK als Futterzusatz oder in der Einstreu genutzt und dann mit dem Hofdünger in den Boden eingebracht wird. Diese Kaskadennutzung, also der Umweg über das Tier, spiegelt unter anderem die aktuellen Empfehlungen des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) und des Bundesamts für Umwelt (BAFU) wider. Diese haben zusammen mit Cercle Sol, der Vereinigung der Bodenschutz-Fachleute der Kantone, des Bundes und des Fürstentums Liechtenstein, vor Kurzem ein Faktenblatt zum Thema herausgebracht (Infobox).

Als wichtige Gründe für den PK-Einsatz wurden in der Umfrage aber nicht nur die Hofdüngeraufwertung sowie die Reduktion von Treibhausgasemissionen genannt – an erster Stelle steht auf den tierhaltenden Betrieben die Prävention gegen Krankheiten, auch die Verbesserung des Stallklimas ist von Bedeutung. Hauptmotive für den PK-Einsatz im Ackerbau sind die Bodengesundheit und eine Steigerung der Wasser-

speicherkapazität, womit die PK auch Teil einer Strategie zur Anpassung an den Klimawandel ist. Allgemein sehen die Anwenderinnen und Anwender von PK deren Vorzüge im Potenzial, Kohlenstoff zu speichern, sowie in der Nachhaltigkeit und Natürlichkeit des Produkts.

Hürden für den Einsatz von Pflanzenkohle

Wer Pflanzenkohle bisher nicht eingesetzt hat (18 Prozent der Teilnehmenden), gibt fehlendes Anwendungswissen als mit Abstand grösste Hürde an. Hier sind Forschung und Beratung also gefragt. Personen, die PK zwar ausprobiert haben, jetzt aber nicht mehr verwenden (8 Prozent), tun dies vor allem wegen des höheren Aufwands, wegen der Kosten, weil sie keine Wirksamkeit beobachtet haben oder weil die Langzeitwirkung von Pflanzenkohle als Futtermittel unklar ist. Zudem bemängelten einige der Teilnehmenden die Staubbentwicklung bei der Anwendung von Pflanzenkohle.

Ein Grossteil der Anwenderinnen und Anwender zeigt sich aber mit der Qualität, Anwendbarkeit und Wirksamkeit zufrieden – nicht jedoch mit den Preisen. Hier äusserten 43 Prozent der Befragten eine teils hohe Unzufriedenheit. Die Abhängigkeit vom Marktangebot ist tatsächlich gross: Nur ein Fünftel der Teilnehmenden gab an, die Pflanzenkohle selbst herzustellen.

Erfahrungswissen wissenschaftlich untermauern

Die teilnehmenden Betriebe verfügen über Praxiserfahrung mit PK über alle Tierkategorien hinweg, mit unterschiedlichen Anwendungsschwerpunkten. Während PK bei den Rindern als Futterzusatz und in der Einstreu gleichermaßen zur Anwendung kommt, wird sie bei Schweinen überwiegend als Futterzusatz genutzt, bei Kleinwiederkäuern, Geflügel und Pferden eher in der Einstreu. Zur Behandlung von Krankheiten wie Durchfall setzen Betriebe vor allem bei Rindern, Schweinen und Schafen auf PK.

Die Umfrageergebnisse zeigen, dass viele Landwirtinnen und Landwirte in diversen Betriebszweigen bereits positive Erfahrungen mit Pflanzenkohle gemacht haben. Für zahlreiche Anwendungsbereiche fehlt bisher aber der wissenschaftliche Nachweis, dass PK die gewünschte Wirkung hat. Im Rahmen des Entwicklungsschwerpunkts Klima des Kantons Aargau und in Zusammenarbeit mit dem BLW erforscht das FiBL nun die Wirksamkeit von Pflanzenkohle in den Bereichen Tierhaltung, Bodenwissenschaften und Spezialkulturen. Die Ergebnisse sollen helfen zu verstehen, ob und wie Pflanzenkohle in Zukunft gezielt und sinnvoll eingesetzt werden kann. Verena Bühl, Marie Dittmann und Stefan Baumann, FiBL




Pflanzenkohle kommt unter anderem bei der Tierfütterung zum Einsatz. Bild: René Schulte



Faktenblatt des Bundes

Online ist das Faktenblatt «Pflanzenkohle in der Schweizer Landwirtschaft: Risiken und Chancen für Boden und Klima», von BLW, BAFU und Cercle Sol kostenlos verfügbar.

 www.bafu.admin.ch > Themen > Klima > Fachinformationen > CO₂-Entnahme und -Speicherung > Dokumente

Sortenwahl für Weizenanbau



Schon bald steht wieder die Aussaat der Wintergetreide an und somit auch die Saatgutbestellung. Wie in allen Kulturen ist es auch beim Weizen wichtig, auf eine standortangepasste Sortenwahl zu achten. Mit standortangepasst ist hier vorwiegend die Stickstoffverfügbarkeit

gemeint, welche auf verschiedene Faktoren wie den Boden oder die zur Verfügung stehenden organischen Dünger zurückzuführen ist. Beim Weizen gibt es eher qualitäts- und eher ertragsbetonte Sorten. Auf extensiven Standorten sind qualitätsbetonte Sorten wie Bodeli, Prim oder Piz Nair zu empfehlen, welche auch bei moderater Düngung den von den Abnehmern geforderten Proteingehalt erreichen. Auf gut versorgten Standorten ist der Anbau ertragsstärkerer Sorten wie Wital oder Montalbano vorzuziehen.

Da Biodinkel für die Ernte 2024 weniger gesucht ist, empfiehlt es sich, auf geeigneten Standorten Weizen auszusäen.

Dieser ist sehr gesucht und wird vom Markt nachgefragt. *Mathias Christen, FiBL*

Sortenliste Getreide

Online steht die Liste mit den für den Bioanbau empfohlenen Getreidesorten für die Ernte 2024 von FiBL, Bio Suisse und Agroscope zur Verfügung.

shop.fibl.org > Art.-Nr. 1034

Beratung Ackerbau

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



Massnahmen gegen Rostmilben



Von Juli bis Anfang Oktober ist mit der Tomatenrostmilbe (*Aculops lycopersici*) zu rechnen. Diese zählt zu den Gallmilbenarten und befällt vor allem Tomaten, aber auch Physalis. Mit blossen Auge sind die Tiere nicht zu erkennen,

sie sind nur 0,2 Millimeter gross. Die Verbreitung kann durch den Wind, den Menschen, aber auch durch geflügelte Blattläuse erfolgen. Ein Befall wird meist erst spät erkannt, wenn sich Blätter und Stängel rostrot verfärben. Auch die Früchte können betroffen sein, was sich durch Risse und Verkorkungen äussert. Bei fortgeschrittenem Befall kann es zum Absterben ganzer Pflanzen kommen. Befallene Pflanzen sollten einschliesslich der Nachbarpflanzen schnellstmöglich behandelt werden. Seit diesem Jahr steht dafür das Schwefelprodukt «Stulln» zur Verfügung, das als 0,3-prozentige Lösung ausgebracht

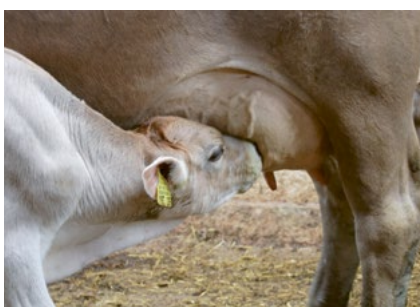
werden kann. Die Wartezeit beträgt drei Tage. Der Raubmilbe *Amblyseius swirskii* wird ebenfalls eine gewisse Wirkung nachgesagt, allerdings kommt diese bei starkem Rostmilbenbefall schnell an ihre Grenzen. Befallsherde sollten mit ein bis zwei Tüten je Pflanze ausgestattet werden. *Tino Hedrich, FiBL*

Beratung Gemüse und Kräuter

→ tino.hedrich@fibl.org
Tel. 062 865 63 74



Ammenkühe für Kälberaufzucht



Bei der kuhgebundenen Kälberaufzucht gibt es verschiedene Systeme, wobei die Kälber an ihrer Mutter oder an Ammenkühen trinken. Letztere sind meist auch Mutter eines der Kälber. Als Ammen eignen sich Tiere, die generell ger-

ne saugen lassen. An einer Amme werden so viele Kälber angehängt, dass das Euter leer wird, sodass sich das Melken erübrigt und trotzdem alle Kälber genug bekommen. Dies muss gut beobachtet werden. Nach Absetzen der Kälber oder in der nächsten Laktation können die Ammen wieder gemolken werden. Es gibt aber auch ehemalige Milchbetriebe, die ihre Kühe eigens als Ammen halten und so zugekaufte und eigene Kälber aufziehen oder mästen. Saugen mehrere Kälber an einer Kuh, ist es wegen der höheren Beanspruchung wichtig, das Euter regelmässig zu prüfen und die Zitzen zu pflegen. *Claudia Schneider, FiBL*

Merkblatt zum Thema

Ausführliche Informationen liefert das aktualisierte FiBL-Merkblatt «Mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung», das verschiedene Haltungssysteme und Praxisbeispiele zeigt.

shop.fibl.org > Art.-Nr. 1575

Beratung kuhgebundene Kälberaufzucht

→ claudia.schneider@
fibl.org
Tel. 062 865 72 28



Ein Hauch von Japan *in Genf*

Tofu ist auf dem Vormarsch. Für Swissoja war das nicht immer der Fall. Die Firma, die das käseähnliche Produkt seit 1977 herstellt, kann sich heute über einen wachsenden Erfolg freuen.

Weltweit werden 75 Prozent der produzierten Soja als Futtermittel verwendet. Der Rest ist für die menschliche Ernährung bestimmt. In der Schweiz nimmt die Anbaufläche jährlich zu. Im letzten Jahr wurde die Hülsenfrucht auf etwa 3000 Hektaren angebaut, fast die Hälfte davon in Bioqualität. Der Boom ist auch in der Verarbeitungsindustrie spürbar. «Als wir die Bilanz 2022 zogen, stellten wir fest, dass wir unsere Produktion um 25 Prozent gesteigert hatten», erzählt Manuel Martinez, Geschäftsführer von Swissoja. Die Firma, die im Viertel Les Acacias zwischen der Stadt Genf und der Gemeinde Carouge ansässig ist, produziert vor allem Tofuprodukte und Sojadrinks.

Gegründet wurde Swissoja 1977 – damals noch unter dem Namen «Maison du Tofu» (Haus des Tofu) – von einem gewissen Herrn Kaiser. Dieser habe, so heisst es, auf einer Reise durch Japan den Entschluss gefasst, selber Tofu zu produzieren. Als er wieder in die Schweiz zurückkehrte, hatte er die noch heute verwendeten Verarbeitungsmaschinen und einige Rezepte im Gepäck. Herr Kaiser, dessen Vorname uns verborgen bleibt, war mit seinem Geschäft ein Tofupionier in Europa. Als er 1993 starb, übernahm sein einziger Angestellter Alfonso Martinez den Betrieb und machte sich in der Folge einen Namen auf dem Westschweizer Markt. 2007 übergab er die Manufaktur seinem Neffen, dem heutigen Geschäftsführer Manuel Martinez, der 2012 den Namen in Swissoja änderte. Dies, um die Schweizer Herkunft herauszustreichen, da viele Konsumentinnen und Konsumenten bis heute glauben, Tofu sei immer ein Importprodukt aus Ostasien, wo Soja seit über 5000 Jahren angebaut und verarbeitet wird. Der einstige

Zweimannbetrieb zählt mittlerweile gut 20 Angestellte, die jährlich etwa 150 Tonnen Tofu produzieren. «Wir sind mit dem Wandel der Einstellung gegenüber vegetarischem Essen gewachsen», sagt Manuel Martinez, Sohn von Restaurantbesitzern und Enkel von Landwirten.

Wie Käse, nur anders

In die aktuellen Räumlichkeiten von Swissoja im Industriegebiet von Les Acacias ist das Team 2013 eingezogen. Von aussen würde man hier keine moderne Tofuproduktionsstätte, sondern eher eine Lagerhalle vermuten. Im Innern sorgen Oberlichter und Trennwände mit Fenstern für genügend Helligkeit und ein Gefühl von Geräumigkeit. Die Produktion ist in ein sogenanntes «labo chaud» oder Warmlabor (Produktionsküche) und ein «labo froid» oder Kaltlabor (Verpackung, Pasteurisation) aufgeteilt. Die Gerätschaften erinnern an eine Käserei, da die Verarbeitung von Sojamilch zu Tofu jener von tierischer Milch zu Käse ähnlich ist. Der Geruch ist jedoch viel weniger streng als in einer Käserei und erinnert eher an Röstaromen.

Jeden Morgen verarbeitet das Team 250 bis 500 Kilogramm Sojabohnen zu doppelt so viel Tofu. «Das Ausgangsgewicht bezieht sich auf die trockenen Bohnen. Diese weichen wir über Nacht ein und zerquetschen sie dann», erklärt Manuel Martinez. Danach werden sie bei über 100 Grad für etwa 60 Sekunden in einer Art grossem Schnellkochtopf gekocht. Anschliessend wird die Masse gefiltert, um die Sojamilch, aus der später der Tofu entsteht, vom Okara zu trennen. Letzteres ist die Sojapülpe, die gepufft oder getrocknet zu Mehl verarbeitet werden kann. Derzeit verkauft Swissoja dieses Nebenprodukt unverarbeitet an einige Kunden. Das Unternehmen sucht aber nach zusätzlichen Verwertungsmöglichkeiten.

Die Sojamilch wiederum wird mithilfe von Nigari-Salz (Magnesiumchlorid) zum Gerinnen gebracht. Die Gerinnungszeit verändert sich im Laufe des Vormittags. Bei den ersten Chargen dauert der Vorgang rund 10 Minuten, später eher 15 Minuten. «Da wir mit lebender Materie arbeiten, ändern sich die

Die Gerinnungszeit von Sojamilch beträgt 10 bis 15 Minuten.



Die Sojabohnen werden vor ihrer Verarbeitung über Nacht eingeweicht.



physikalischen Eigenschaften bereits innerhalb weniger Stunden», erklärt Manuel Martinez. «Nicht zuletzt deshalb, und weil der Produktionsschritt entscheidend ist für einen guten Tofu, erfordert er viel Know-how und Erfahrung.» Je nach Endprodukt kommen in diesem Stadium gegebenenfalls noch tiefgefrorenes Gemüse und Kräuter hinzu. Am Ende wird die Masse in rechteckigen Formen gepresst, bevor sie im Kaltlabor verpackt, konfektioniert und pasteurisiert wird.

«Wir heben uns in mehreren Punkten von der Konkurrenz ab», sagt Manuel Martinez und reicht uns Sojadrinks in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Nature, Himbeere und Mokka. Alle drei unterscheiden sich auch in ihrer Konsistenz voneinander. Der Himbeer-Sojadrink ist eher dickflüssig, mousseartig. Das Pektin der Frucht verdickt die Mischung auf natürliche Weise. Der Nature-Drink wiederum ist eher sämig. «Der Nature-Sojadrink, den Sie in der Regel im Handel finden, wird oft aus Sojamehl hergestellt. Es bildet sich ein Bodensatz, der Drink ist weniger cremig und enthält weniger Proteine.» Der Biosojadrink (nature) von Swissoja gewann übrigens 2020 die Auszeichnung «Bio Gourmet Knospe», ebenso der kalt geräucherte Tofu (Buchenholz) und der Basilikum-Tofu. «Alle drei Produkte, die wir eingereicht hatten, wurden prämiert»,



«Wir sind mit dem Wandel der Einstellung gegenüber vegetarischem Essen gewachsen.»

Manuel Martinez, Geschäftsführer von Swissoja

freut sich der Unternehmer. Ein weiteres Topprodukt ist der Seidentofu mit seiner leicht gelatineartigen Konsistenz. Die Genfer produzieren ihn nach der japanischen Methode, die für erstklassigen Tofu angewandt wird. Insbesondere schlagen sie ihn von Hand, was ihm eine festere Konsistenz verleiht.

«Wenn alles automatisiert wäre, wären unsere Produkte nicht so gut», betont Manuel Martinez. Viele der Verarbei-

tungsschritte verdienen besondere Aufmerksamkeit und sind entscheidend für die Qualität des Endprodukts. Die Soja ist zu hundert Prozent biologisch und von Schweizer Herkunft. Meist stammt sie aus dem Kanton Genf. Swissoja schätzt zu Beginn des Jahres die gewünschte Menge des Rohstoffs ab und teilt sie der Mühle Rytz im bernischen Biberen mit. Diese verwaltet den Lagerbestand und arbeitet mit der Genossenschaft Prokana Bio Romandie zusammen. Obschon vor der Haustür angebaut, muss auch die Soja aus Genf zur Sammelstelle in Biberen, da der Kanton noch nicht über die nötige Infrastruktur zum Sortieren, Entfernen der Steine und Reinigen der frisch geernteten Bohnen verfügt. «Dieses Jahr könnte es sogar sein, dass unsere Schweizer Sojabohnen zu 100 Prozent aus dem Kanton Genf stammen», sagt Manuel Martinez. Häufig werden die Sorten Aveline und Protéix verwendet, wobei Swissoja am liebsten mit letzterer arbeitet. «Je proteinreicher eine Sorte ist, desto besser ist die Gerinnung.»

Kinder sind die beste Kundschaft

Swissoja beliefert seit jeher Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung wie Krankenhäuser, Alters- und Pflegeheime, Schulen und Kindergärten. Sie alle zählen bis heute zu den wichtigsten Partnern. «Unsere besten Kundinnen und Kunden sind natürlich die Kinder: Sie essen Tofu ganz unvoreingenommen!», scherzt Manuel Martinez. Die grossen Supermärkte – insbesondere Manor, Migros Genève und Globus – bilden das zweite wichtige Standbein des Unternehmens. Als drittes Standbein und aktuelles Projekt möchte Swissoja noch in diesem Jahr eine Online-Direktverkaufsplattform einrichten und damit dem Wunsch mehrerer überzeugter Kundinnen und Kunden nachkommen.

Trotz dieser soliden kommerziellen Basis äussert Swissoja-Chef Manuel Martinez auch Bedenken: «Schätzungen zufolge ist der Preis für Sojabohnen aufgrund des Kriegs in der Ukraine bereits jetzt um 40 bis 60 Prozent gestiegen.» Die Preise für 2023 seien vor Beginn des Konflikts festgelegt worden. «Für 2024 hingegen weiss ich noch nicht, was auf uns zukommt.» *Emma Homère; Übersetzung: Sonja Wopfner*

 www.swissoja.ch

Seine eckige Form erhält der Tofu am Ende durch das Pressen. *Bilder: Emma Homère*



«Das Zusammenspiel funktioniert»

Monika Baumann ist seit 2019 Co-Geschäftsleiterin der Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK). Die Pioniere der Biozüchtung arbeiten seit Beginn eng mit dem FiBL zusammen.

Angefangen vor 40 Jahren mit Weizenzüchtung, hat sich die GZPK bis heute in einem schwierigen Marktumfeld behauptet und sich weiterentwickelt. Was lässt Sie schon so lange standhalten?

Monika Baumann: Das habe ich Gründer Peter Kunz auch immer gefragt, wie er das ausgehalten hat (lacht). Ich glaube, dass es eine grosse Portion Idealismus braucht, um so etwas zu tun. Die Menschen, die hier tätig sind, wollen für die Biozüchtung arbeiten, für ein nachhaltigeres Ernährungssystem in der Schweiz und eine Landwirtschaft, die uns erlaubt, dass



Die GZPK-Co-Geschäftsleiterin Monika Baumann schätzt die enge Zusammenarbeit mit der Pflanzenzüchtung am FiBL. Bild: GZPK

wir als Gesellschaft eine erstrebenswerte Zukunft haben. Es bringt für uns ein hohes Mass an Freiheit, dass wir keine Gewinne machen oder Shareholder befriedigen müssen. Das

unterscheidet uns wohl von der Konzernwelt. Die Kehrseite der Medaille ist, dass uns damit auch oft die Gelder und die Basisfinanzierung fehlen.

Inwiefern ist das FiBL der GZPK ein echter Partner in diesen Bemühungen?

Schon als ich 2015 hier angefangen habe, habe ich das FiBL immer als brückenschlagende Organisation zwischen Wissenschaft und Praxis wahrgenommen. Für die Organisation und Finanzierung war die gemeinsame Projektarbeit mit dem FiBL in den letzten zehn Jahren wichtig. Dabei hat sich eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe entwickelt. Die GZPK führt nun auch eigenständig grosse Projekte, bei denen das FiBL unsere Partnerin ist, statt andersherum.

Wie sieht so eine Zusammenarbeit aus?

Ein aktuelles gemeinsames Projekt ist beispielsweise ZESELE mit Thomas Oberhänsli vom FiBL, das meine Kollegin Christine Scheiner begleitet. Die Abkürzung ZESELE steht für «Züchtung für die Etablierung Schweizer Erbsen in Landwirtschaft und Ernährung». Das FiBL untersucht für uns, welche Genotypen der Erbse anfällig für die Brennfleckenkrankheit oder für von Blattläusen übertragene Nanoviren sind. Faszinierend, wie das FiBL hierfür eine ganze Lauskolonie unter isolierten Umweltbedingungen hält. Das könnten wir bei uns nicht machen. Die Projektzusammenarbeit ist für uns sehr profitabel, weil das FiBL eine bessere Ausstattung und Infrastruktur hat, um Versuche wissenschaftlich auszuarbeiten und die Methodik zu entwickeln, etwa um über die sogenannte künstliche Inokulation zu testen, wie anfällig Pflanzen sind. Aber das Wichtigste an der Zusammenarbeit ist, dass wir gemeinsam schauen, wie wir die wissenschaftliche Grundlage am FiBL in die praktische Umsetzung bringen. Wir stellen in den Projekten dafür den Zuchtgarten bereit. Manche Dinge funktionieren nur unter sterilen Laborbedingungen, nicht jedoch im Feld. Deshalb ist die Zusammenarbeit so wichtig.

Was sind in Ihren Augen die grössten gemeinsamen Erfolge?

In meiner Zeit bei der GZPK hat die Beachtung für die Biozüchtung zugenommen – zumindest in der Schweiz. Wir wünschen uns natürlich alle noch mehr Sensibilisierung. Ich glaube, ein Erfolgsfaktor dafür war die Zusammenarbeit und der Zusammenhalt der verschiedenen Partnerinnen und Partner aus dem Netzwerk, von der Biozüchtung über die Bio Suisse bis zu den Landwirtinnen und Landwirten. Bei allem, was wir tun, können wir uns sicher sein, dass wir vom FiBL und besonders von Monika Messmer, Leiterin der Gruppe Pflanzenzüchtung, mitgedacht werden, wenn wir mal nicht vor Ort oder bei einem Projekt weniger stark eingebunden sind. Und so tun wir es auch andersherum.

Was bedeuten die jüngsten Dynamiken um neue Züchtungsmethoden und die neue Gentechnik für die Zukunft der biodynamischen Züchtung allgemein und die GZPK im Speziellen?

Für uns ist das eine riesige Herausforderung; nicht unbedingt die Technik als solche, sondern wie der Umgang damit geregelt wird. Der Genpool als Basis unserer Arbeit muss nachvollziehbar bleiben. Momentan ist aber noch unklar, ob mittels neuer Gentechniken bearbeitete Sorten deklariert werden müssen. Pflanzen wachsen im Zusammenspiel mit einer komplexen Umwelt, weshalb wir die Auswirkungen der Technologie nicht absehen können. Deswegen verstehe ich auch nicht, wieso eine risikobasierte Prüfung infrage gestellt wird. Keines der Versprechen der Befürworterinnen und Befürworter von Gentechnik hat sich in der Vergangenheit erfüllt. Der Eindruck, dass man nur mit der neuen Gentechnik noch auf Klimaveränderungen reagieren könne, basiert doch vor allem auf erfolgreicher Lobbyarbeit der Konzerne und deren immensen Finanzmitteln für die Kommunikation, die uns im Biobereich leider fehlen.

Wie sieht die Zukunft der biodynamischen Züchtung aus?
Hier sehen wir als GZPK natürlich Potenzial für Kulturen wie Emmer und verschiedene Leguminosenarten. Verwandt mit Hartweizen, ist Emmer spannend für die Pastaproduktion. Im sieben Jahre jungen Emmer-Zuchtprogramm, das von Felix Jähne geleitet wird, möchten wir mehr Akteure in der Wertschöpfungskette für die Nischenkultur begeistern, einschliesslich der Konsumentinnen und Konsumenten. Der

*«Ein schneller Griff zum Hörer,
mehr braucht es nicht,
um neue Ideen anzustossen.»*

Monika Baumann

interaktive Austausch ist dabei sehr wichtig, um zu sehen, was Verarbeitungs- oder Landwirtschaftsbetriebe von der Züchtung erwarten. Zum Beispiel einen besseren Grannenbruch in der Mühle, weil das Korn sonst schwer durch die Maschine geht. Oder hohe Standfestigkeit, damit der Emmer nicht in die Knie geht auf gut versorgten Äckern. Auch die Leguminosen versprechen eine echte Bereicherung im Sinne von Diversität auf den Äckern. Ein ganz aktuelles und für uns wichtiges Thema ist die Nutzung von Leguminosen in der menschlichen Ernährung. In der Züchtung interessieren uns dabei die Inhaltsstoffe und Verarbeitungseigenschaften wie die Homogenisierung für Milchersatzprodukte. Drei Erbsensorten haben wir derzeit schon in der Zulassungsprüfung beim Bundessortenamt in Deutschland.

Was ist eigentlich Ihr persönlicher Antrieb?

Ich will etwas in der Welt bewegen. Aber auch in dieser Organisation mit den sehr schlanken Strukturen und den grossen Freiheiten. Als ich den GZPK-Gründer Peter Kunz kennenlernte, wurde ich von seinem Feuer angesteckt. Diese Organisation ist sein Leben! Die Pflanzen, die hier in unseren Zuchtgärten stehen, das sind alles seine «Kinder». Das hat mich sehr beeindruckt. Wenn ich den Einsatz all dieser Menschen und auch des FiBL für den Biolandbau unterstützen kann, dann mache ich das gerne. Was mich natürlich sehr motiviert, ist unser Team hier, die Menschen, die für GZPK arbeiten.

Was ist Ihre Vision für die zukünftige Zusammenarbeit mit dem FiBL?

Dass sie so weiterläuft, wie sie heute schon funktioniert. Gerade in der Zusammenarbeit mit Monika Messmer und dem FiBL-Team. So wie wir heute aufgestellt sind, uns gegenseitig die Bälle zuspielen können, schöpfen wir unser Potenzial voll aus. Schon heute funktioniert das Zusammenspiel unkompliziert. Ein schneller Griff zum Hörer, mehr braucht es nicht, um neue Ideen anzustossen. So soll es weitergehen.

Welche Wünsche haben Sie an das FiBL?

Ich wünsche dem FiBL, dass es im Wachstum, das unweigerlich zu Veränderungen führt, weiterhin auf so viele Menschen mit Leidenschaft bauen kann wie wir sie hier auch haben. Gerade ab einer bestimmten Grösse braucht es Menschen mit Visionen, Weitblick und Durchhaltewillen. Und dass das lodernde Feuer für den Biolandbau nicht erlischt. Ich bin überzeugt, dass wir Lösungen haben für die gemeinsamen Herausforderungen. Wir selbst haben übrigens nächstes Jahr das 40-jährige Bestehen der GZPK und feiern das am 22. Juni 2024 mit einem Tag der offenen Zuchtgärten. Ich freue mich auch schon auf die FiBL-Glückwünsche!

Interview: Sabine Reinecke, FiBL



Zur Person

Monika Baumann ist seit Anfang 2019 Co-Geschäftsleiterin der Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK) in Feldbach ZH. Zum Verein kam sie bereits 2015, als sie die Assistenz der Geschäftsleitung übernahm. Davor verantwortete die heute 47-jährige Betriebsökonomin FH den Bereich Marketing-Kommunikation und Privatverkauf für Zweifel Weine in Zürich-Höngg. Zudem war sie während rund zehn Jahren in verschiedenen Positionen im In- und Ausland bei Zürich Versicherungen tätig, zuletzt als Teamleiterin Marktforschung. Monika Baumann hält einen Master in Umwelt und Natürliche Ressourcen der ZHAW mit Fokus auf Agrar- und Ernährungssysteme. Die Co-Leitung der GZPK als Frau zusammen mit einem Mann (Herbert Völkle), sagt sie, empfinde sie als «sehr bereichernd und herausfordernd». Auch stelle sie fest, dass bei den grossen Getreidebranchenmeetings Frauen immer noch klar in der Minderheit seien – auch wenn Veränderungen spürbar werden. «Ich kann alle Frauen nur ermutigen, sich nicht zurückzunehmen. Diversität und Achtsamkeit sollen im Bioanbau nicht nur den Pflanzen zugutekommen.»

www.gzpk.ch

Stimmen und Anlässe zum 50-Jahr-Jubiläum

Neben der Interviewserie im Bioaktuell kommen online im Lauf des Jahres weitere Persönlichkeiten zu Wort, die über das FiBL und ihre Verbindung dazu berichten. Auf dem Jubiläumsprogramm steht auch eine Reihe von Anlässen. [ju](#)

www.fibl.org > Standorte > Schweiz > 50 Jahre FiBL



SILVESTRI AG
Nutzler Systempartner
94501 Schingen
Tel 071 757 11 00
info@silvestri.ch
www.sag.ch

Vermarktung und Beratung:

Astrid Dötter, Vorderthal SG	079 927 08 43
Michael Hafner, Oberogg A	076 683 61 15
Pily Moreno, Rebstein SG	079 839 74 78
Adrian Schüss, Wila ZH	076 361 48 60

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

Silvestri Milchkalb, Demeter Kühe + Bankvieh und Bio Mastremonten

Wir haben auch für Bio-Umstellbetriebe sehr interessante Lösungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Melden Sie sich bitte bei uns. Wir beraten Sie sehr gerne.

Jetzt vom Silvestri Bio Kuh Preis profitieren!

BURGMER
AUS FREUDE AM TIER

BURGMER
Geflügelzucht AG
Auhofstrasse 4
CH 8583 Sulgen
T 071 622 15 22
info@burgmer-ag.ch
www.burgmer-ag.ch

Wir verkaufen laufend gesunde und leistungsfähige Bio- und konventionelle Jungghennen in den Farben Weiss, Braun, Schwarz und Sperber. Im Bio-Bereich zusätzlich Jungghennen der Spezialrasse Lohmann Sandy und unserem Zweineutzungsuhn Lohmann Dual.



BIO

Die Plattform der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern

Erlenhof | Zentrum – Time-Out-Gastfamilien aus der Deutschschweiz gesucht

Sie verfügen über einen harmonischen, intakten familiären Rahmen sowie über eine tolerante, aufgeschlossene Erziehungshaltung. Sie haben einfache Beschäftigungsmöglichkeiten und bieten jeweils 1 Jugendlichen (m/w) aus unserer Institution gelegentlich einen Time-Out-Platz an (Dauer ca. 1–3 Wochen/eigenes Zimmer). Sie werden dabei von uns gut begleitet und entscheiden mit uns zusammen über jede Aufnahme. Ihre zeitlichen Kapazitäten werden selbstverständlich berücksichtigt. Auskunft über Arbeitsvertrag, Vergütung, Fortbildung, AHV, entsprechende Bewilligung etc. erteilt Ihnen gerne Herr Reinhard Engelhart.

Tel. 061 716 45 70 | reinhard.engelhart@erlenhof-bl.ch
www.erlenhof-bl.ch



Beratung • Nützlinge



- Umfangreiches **Nützlingssortiment**
- Individuelle **Einsatzplanung** und **Kulturberatung** vor Ort
- Weitere Infos und Bestellmöglichkeit auch direkt online:

bioprotect.ch

bioprotect@fenaco.com
Tel. 058 434 32 82



biomondo

Der Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft

Der Hofladen in deiner Hosentasche.

Finde Fleisch, Eier, Gemüse und vieles mehr vom Bio-Hof in Deiner Nähe. Ganz einfach online auf **biomondo.ch**



Ein Angebot von



Neu in der Direktion

Michel Keppler hat zum 1. August 2023 als Nachfolger von Marc Schärer am FiBL gestartet. Er leitet das Departement für Finanzen, Ressourcen & Administration und bildet zusammen mit Beate Huber und Jörn Sanders die Direktion. Zuvor hat Michel Keppler in leitender Funktion bei der Ausgleichskasse Swissemem und bei der Schweizerischen Post gearbeitet. Auf die Arbeit am FiBL freut er sich sehr: «Mich beeindruckt der Enthusiasmus der FiBL-Mitarbeitenden, etwas verändern und bewirken zu wollen.» *tre*



Michel Keppler

Neu erschienen

Das FiBL hat neue Publikationen zur Alkaloidanalyse und -reduktion bei Lupinen und zum Potenzial von Wasserlinsen als Futtermittel herausgegeben. Sie sind online gratis verfügbar. *tre*

shop.fibl.org

→ Merkblatt «Alkaloidanalyse bei Lupinen: Voraussetzung für die Lebensmittelproduktion»: Art.-Nr. 1363

→ Faktenblatt «Wasserlinsen als Nutzpflanzen: Futtermittel für Fische und andere Nutztiere»: Art.-Nr. 1390

Neue Podcast-Folgen

Alle zwei Wochen erscheint eine neue Folge von FiBL Focus. Der Podcast lässt sich gratis online abrufen und auf dem Handy oder Computer anhören. Passend zum 50-Jahr-Jubiläum des FiBL feiert FiBL Focus aktuell seine 50. Folge. In dieser geben die Podcasterinnen Einblicke hinter die Kulissen. Zuvor sind Folgen erschienen zu Hanfanbau, zu Nachhaltigkeit von Schokolade und zur Kontrolle von Weideparasiten. *tre*

www.fibl.org > Infothek > Podcast

Betriebe gesucht in zwei Forschungsprojekten

Weidende Tiere sind vielen lästigen Insekten wie Fliegen und Bremsen ausgesetzt. Diese beeinträchtigen Tierwohl und Tiergesundheit und damit auch die Wirtschaftlichkeit der Tierhaltung. Die Insektenbekämpfung oder der Einsatz insektenabwehrender Mittel ist auf Weiden kaum möglich. Hingegen ist das Angebot an Schatten spendenden Bäumen und Sträuchern eine wichtige Massnahme zum Schutz der Tiere. Praxisberichte weisen darauf hin, dass Tiere bestimmte Baumarten bei Hitze und Insektenbefall lieber aufsuchen als andere. In einem Forschungsprojekt geht das FiBL nun diesen Hinweisen aus der Praxis nach und untersucht die Eignung unterschiedlicher Baum- und Straucharten als Insektenschutz. Daraus abgeleitet werden praktische Empfehlungen für die Auswahl von Pflanzen, die sich als Insektenschutz besonders gut eignen. Haben Sie auch schon Beobachtungen zu diesem Thema gemacht? Dann interessieren uns Ihre Erfahrungen. *Veronika Maurer, FiBL*

→ veronika.maurer@fibl.org
Tel. 062 865 72 57

→ theresa.schlittenlacher@fibl.org
Tel. 062 865 53 08

Die gleichzeitige Produktion von Kuhmilch und Rindfleisch auf einem Betrieb kann im Vergleich zur getrennten Herstellung dieser Produkte ökologisch vorteilhaft sein. Im Rahmen eines Forschungsprojekts sucht das FiBL Betriebe, die beides kombiniert oder in Kooperation produzieren und Interesse haben, an einer Nachhaltigkeitsbewertung ihres Betriebes teilzunehmen. Der Aufwand wird entschädigt. Zudem ist ein Austausch mit anderen Höfen und weiteren Beteiligten aus der Branche zum Thema möglich. Bei Interesse freuen wir uns, wenn Sie sich melden. *Anna Bieber, FiBL*

→ anna.bieber@fibl.org
Tel. 062 865 72 56



Zwei Forschungsprojekte aus dem Tierbereich suchen Betriebe, die teilnehmen möchten.

Anbau dem Klimawandel anpassen

Seit letztem Herbst läuft das Interreg-Projekt KLIMACrops (Strategien zur Anpassung von Ackerbausystemen an den Klimawandel und deren Beitrag zum Klimaschutz am Oberrhein), in dem das FiBL mit zahlreichen Projektpartnern aus der Schweiz, Deutschland und Frankreich zusammenarbeitet. Darin entwickeln Personen aus Forschung, Beratung und Praxis für die Oberrhein-Region angepasste Anbausysteme, die bei den zu erwartenden Wetterextremen mit Hitzewellen und Trockenphasen stabile Erträge liefern und ausserdem einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Das FiBL trägt unter anderem seine Erfahrungen aus den Langzeitversuchen zu Systemvergleichen sowie zu reduzierter Bodenbearbeitung bei und plant eine Forschungsplattform zu Agroforstwirtschaft. Im Projekt werden grenzüberschreitend weitere Feldversuche angelegt. Unterstützt durch teilnehmende Landwirtinnen und Landwirte,

sollen daraus Anbauempfehlungen erarbeitet werden – beispielsweise zur Agroforstwirtschaft, zur Bewässerungssteuerung sowie zur Nutzung von angepassten Sorten, von Zwischenfrüchten. *tre*

www.fibl.org > Themen/Projekte > Projektdatenbank > Suchen: «10192»



Agroforstwirtschaft ist eine mögliche Strategie zur Anpassung an den Klimawandel.



Sluxx® HP

Biologisches Schneckenkorn

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



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

Biorga

Stickstoffdünger pelletiert
 Engrais azoté pelletisé
 Concime azotato formellato

Quick

25 kg

25 kg

by *Hauert*

Organische Dünger
 für biologischen Gemüse- und Ackerbau.

BIO

Aktuell

- Ich abonniere Bioaktuell für ein Jahr
10 Ausgaben Fr. 55.- / Ausland Fr. 69.-
- Ich wünsche ein kostenloses Probeexemplar von Bioaktuell
- Ich wünsche den kostenlosen Newsletter von Bioaktuell
- Ich verschenke ein Jahresabo von Bioaktuell
10 Ausgaben Fr. 55.- / Ausland Fr. 69.-
Bitte Liefer- und Zahler-Adresse angeben.

Vorname / Name	
Adresse	
PLZ / Ort / Land	
E-Mail	
Datum	Unterschrift

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


Mühle Rytz AG
 Agrarhandel und Bioproducte

**Gesucht:
 Bio-Umstell
 Mahlweizen**



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

Digitalisierung und Datenschutz in der Biolandwirtschaft

Die Digitalisierungsstrategie des Bundesamtes für Landwirtschaft fordert auch von Bio Suisse Anpassungen. Geplant ist ein neues Onlineportal für Biobetriebe und Lizenznehmende.

Branchenfremde können sich kaum vorstellen, wie viele Agrardaten Landwirtinnen und Landwirte in verschiedensten Systemen erfassen müssen, sei dies auf der Tierverkehrsdatenbank (TVD), für Direktzahlungen oder ab 2025 auf Digiflux für den Einsatz oder Verkauf von Pflanzenschutzmitteln und Dünger. Wie also soll die Digitalisierung das Arbeiten nun erleichtern? Beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) wurde dafür der Direktionsbereich Digitalisierung und Datenmanagement geschaffen. Eines der Ziele ist es, digitale Systeme zu vernetzen und Doppelerfassungen zu verhindern.

Ein wichtiges Instrument dafür ist die vom Bund geschaffene neue Plattform «Meine Agrardatenfreigabe (MAF)». Sie soll den Datenaustausch zwischen Betrieben und Labelorganisationen wie Bio Suisse auf sicherem Weg vereinfachen.

Anschluss dank «Bio Suisse Portal»

Die Ziele des Bundes widerspiegeln die Ziele von Bio Suisse. Dazu gehören die Reduktion des administrativen Aufwands für die Knospe-Produzentinnen, -Produzenten und -Lizenznehmenden, die effiziente Datennutzung sowie der höchstmögliche Datenschutz. Dazu gibt es bei Bio Suisse aktuell drei Arbeitsschwerpunkte:

1. **Kooperationen:** Vernetzung der Systeme (zum Beispiel mit dem BLW), Vermeidung von Doppelerfassungen
2. **Datenstrategie:** Daten strukturieren, verknüpfen sowie sinnvoll für die Kernaufgaben von Bio Suisse nutzen
3. **«Bio Suisse Portal»:** Schaffung eines digitalen Portals für Produzentinnen, Produzenten und Lizenznehmende

«Die wichtigste geplante Neuerung wird das «Bio Suisse Portal» sein – ein zentraler Eingang zu den Bio-Suisse-Daten», sagt Daniel Schultheiss, Programm-Manager Digitalisierung und Datensicherheitsbeauftragter bei Bio Suisse. Das Portal werde es den Knospe-Produzentinnen und -Produzenten ermöglichen zu sehen, welche Daten der Verband von ihrem Betrieb kennt. Zusätzlich werden sie direkt und einfach Adressänderungen eingeben, TVD-Vignetten bestellen, Rechnungseinsicht erhalten und vieles mehr können. Vor allem aber werden die Knospe-Produzentinnen und -Produzenten künftig die Möglichkeit haben, ihre auf dem Agate-Portal des Bundes hinterlegten Agrardaten via MAF direkt im «Bio Suisse Portal» freizugeben. Aus Datenschutzgründen müssen Betriebsleitende der Freigabe aktiv zustimmen.

Datensicherheit im Fokus

Die Vorteile liegen auf der Hand: «Die Produzentinnen und Produzenten können so auf einige lästige Doppelerfassungen verzichten, weil die wichtigsten Daten stets an einem zentralen Ort verwaltet werden», sagt Daniel Schultheiss. Dies ermögliche ihnen einen stärkeren Fokus auf andere wichtige Aufgaben. Auch Bio Suisse wird die Arbeit erleichtert, denn die Daten sind immer aktuell und helfen dem Verband, die Kernaufgaben für die Mitglieder besser und effizienter zu erfüllen.

Dabei rücken wichtige Faktoren nie aus dem Fokus: «Wir haben hohe Anforderungen an Transparenz und Datenschutz», sagt Daniel Schultheiss. Digitalisierung habe viel mit Datenflussmanagement und Sicherheit zu tun; und seit September 2023 gelte eine Verschärfung des Datenschutzrechts. «Unternehmen wie Bio Suisse, die Daten zum Beispiel mit Kontrollstellen teilen, müssen vertraglich festhalten, wozu diese eingesetzt werden und zu wem sie fließen», erklärt Daniel Schultheiss. «Erhalten wir Daten, sind wir zu hoher Sicherheit verpflichtet in Bezug darauf, wie diese zu uns gelangen und wozu sie verwendet werden.» Gleiches gelte für alle Vertragspartner von Bio Suisse. Diesbezüglich wird der Verband bald seine neue Datenschutzerklärung veröffentlichen. *Bio Suisse* •

Digitale Lösungen von Bund und Bio Suisse sollen Knospe-Produzentinnen und -Produzenten das Leben erleichtern. Bild: AndrewLozovyi / Depositphotos





Mit einem «Latte Art Quiz» zu mehr Umsatz.

Fazit zur Milchkampagne

In diesem Frühjahr wurde die neue Biomilchkampagne «Latte Art Quiz» lanciert. Mit dem Milchschaum-Quiz wurde spielerisch über die Vorteile von Biomilch und Tierwohl informiert. Dank Newsletter-Beiträgen, Onlinebanern und Social-Media-Werbung sowie einem Imagefilm hatte die Kampagne eine sehr grosse Reichweite. So nahmen am diesjährigen Wettbewerb über 14 000 Personen teil. Derweil konnte der Umsatz bei Biomilchprodukten im Detailhandel gegenüber 2022 im Frühjahr gesteigert werden: Biojoghurt +5,2 Prozent, Biotrinkmilch +2,7 Prozent, Biokäse +5,2 Prozent (Stand Mai 2023).
Jasmin Huser, Bio Suisse

500 Franken Rabatt auf «Bodenpraktiker»-Kurs

Mit Modulen zu Bodenstruktur, Humus, organischer Düngung, Fruchtfolge und mehr bietet der ab Herbst vom FiBL durchgeführte «Bodenpraktiker»-Kurs alles, was es braucht, um die Bodenfruchtbarkeit besser verstehen und steigern zu können. Die zehn Kurstage finden in den Kantonen Thurgau, Zürich und Aargau statt und kosten insgesamt 2200 Franken (ohne Verpflegung). Aber nicht für alle, denn Knospe-Betriebsleiter und -leiterinnen können von einem Rabatt von 500 Franken profitieren. Einzige Bedingung: Wer vergünstigt

teilnehmen will, muss sich bereit erklären, das neu gewonnene Wissen und die Erfahrung später im Rahmen von Probio-Arbeitskreisen und -Fachveranstaltungen mit anderen Landwirtinnen und Landwirten zu teilen. Die Daten werden automatisch an Bio Suisse weitergeleitet. Anmeldeschluss ist der 15. September 2023. Für überzählige Anmeldungen wird eine Warteliste geführt. Weitere Infos online. *Jasmin Hufschmid, Bio Suisse*

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda > 5.10.2023: Bodenpraktiker 2023

MKV tauscht sich mit MO Lizenznehmende aus

Während ihrer Retraite im Juni hat sich die Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) mit der Mitgliedorganisation Lizenznehmende (MOLN) getroffen. Letztere wurde 2021 im Rahmen eines Pilotprojekts neu geschaffen. Über die definitive Aufnahme in den Verband entscheidet die Delegiertenversammlung von Bio Suisse im November 2023. Das Treffen zwischen MKV und MOLN hat gezeigt, wie wichtig der Austausch zwischen dem Verband und der Industrie ist und dass eine Einbindung der Lizenznehmenden sinnvoll wäre.

Beide Seiten teilen das Ziel, möglichst viele Knospe-Produkte in bester Qualität auf die Teller der Konsumentinnen und Konsumenten zu bringen. Um das zu erreichen, wollen sich MKV und MOLN künftig regelmässig austauschen und aktuelle Themen und Schwierigkeiten besprechen. Der Wissenstransfer spielt dabei eine zentrale Rolle. MKV, MOLN und die Geschäftsstelle von Bio Suisse sind überzeugt, dass eine Zusammenarbeit dem Verband dabei helfen wird, weiterhin gute, umsetzbare Richtlinien zu gestalten. *Sandra Stebler, Bio Suisse*

Neue Fachkräfte für die Markenkommision Verarbeitung und Handel

Im Juni 2023 haben drei neue Mitglieder in der Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) ihre Arbeit aufgenommen. Sie ersetzen die abgetretenen Fränzi Ackert und Christoph Gehrig. Die Ernährungswissenschaftlerin Sonja Maurer arbeitet beim Beratungsunternehmen Foodways. Davor war sie als Produktmanagerin in der Entwicklung, Herstellung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln tätig, unter anderem für

Hellofresh und Yooji's Manufaktur. Aufgewachsen ist die 43-Jährige auf einem Selbstversorger-Bauernhof. Patrick Gehrig ist Zulassungs- und Qualitätsspezialist für Komplementär- und Phytoarzneimittel, Kosmetika und Lebensmittel. Er hält ein Zertifikat in Lebensmittelrecht (EU/Schweiz) der Fachhochschule Nordwestschweiz. Aktuell ist der 50-jährige diplomierte Drogist Geschäftsleitungsmitglied von Wala, ei-

ner Firma, die anthroposophische Heilmittel und Naturkosmetika vertreibt. Clemens Rüttimann war 12 Jahre lang Chef des Biosafherstellers Biotta, einer Tochter der Orior-Gruppe. Den Posten hat er kürzlich abgegeben. Davor war der 58-Jährige in diversen Funktionen bei Firmen wie 3M, Kneipp und Volgtätig. Mit der von ihm gegründeten «crsolutions» betätigt er sich neu in der Unternehmensberatung. *schu*



Sonja Maurer



Patrick Gehrig



Clemens Rüttimann

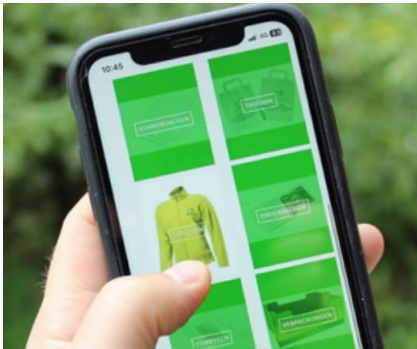
V&H neu strukturiert

Seit Juli 2023 verfügt der Bereich Verarbeitung & Handel (V&H) neu über die Funktion Teamleiterin/-leiter. Die Fachspezialistinnen und -spezialisten mit ihren Produktgruppen werden durch Katrin Hennig und Valentin Ladner geführt. Die abtretende Bereichsleiterin Sabine Würth übernimmt künftig Projekt- und Beratungsaufgaben in Teilzeit. Über ihre Nachfolge wird zu einem späteren Zeitpunkt informiert. *schu*

📄 knospe.bio-suisse.ch >
Verarbeitung & Handel >
Aktuelles & Kontakt > Team & Kontakt

Shop-Service verbessert

Von Tragtaschen über Verpackungen und Dekomaterial bis hin zu T-Shirts – der Onlineshop von Bio Suisse bietet Knospe-Betrieben eine Fülle an praktischem Werbe- und Vermarktungsmaterial, alles aus nachhaltiger Produktion. Für einen noch besseren Kundenservice übergibt Bio Suisse die Verantwortung



Fragen? Neuer Ansprechpartner ist Crosspack.

für den Shop nun an ihren langjährigen Logistikpartner Crosspack, der sich neu um sämtliche Anfragen zu Bestellungen, Sortiment oder Login kümmern wird. Das sorgt für direkte, effiziente Unterstützung ohne lange Wartezeiten. Antworten zu den häufigsten Fragen gibt es übrigens auf der Login-Seite des Shops (Link unten). Einloggen kann man sich mit seiner Bio-Suisse-Betriebsnummer und dem Standardpasswort «bioshop». Letzteres kann später im eigenen Profil geändert werden. *Katrin Tschan, Bio Suisse*

📄 www.bio-suisse.ch/shop >
Fragen und Antworten zum Onlineshop
→ shop@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 90

Aufpreis für Trauben



Der Grosshandelsmarkt für Biotraubengut ist eher gesättigt. Bild: *daggerphotostock / Depositphotos*

Trauben

Biotraubenproduzentinnen und Aufkäufer haben erstmals einen Mindestaufpreis von 40 Rp./kg für Biotraubengut festgesetzt. Diese Empfehlung entspricht einem absoluten Minimum. Der Basisaufpreis soll je nach Produktionskosten, Anbausystem und Topografie nach oben angepasst werden. Er widerspiegelt einen aktuell eher gesättigten Markt für Biotraubengut im Grosshandel. Die Mehrkosten für Biotraubengut in der Produktion liegen je nach Berechnungsmodell und Situation zwischen 40 Rp./kg und Fr. 1.00/kg (Agridea-Deckungsbeiträge). Dieser erstmalige Aufpreis für Biotraubengut für die Saison 2023 ist ein Test, dessen Wirkung und Umsetzung im Winter evaluiert werden soll. *Angela Deppeler, Bio Suisse*

Zuckerrüben

Anlässlich ihrer «Interprofession» haben die Vertreter des Schweizerischen Verbandes der Zuckerrübenpflanzer zusammen mit den Verantwortlichen der Firma Schweizer Zucker die Rübenpreise für den Anbau 2024 verhandelt. Dabei haben sie entschieden, die Richtpreise für Zuckerrüben erneut um Fr. 3.-/dt zu erhöhen. Mit ein Grund sind die aktuelle weltpolitische Lage und die steigenden Produktionskosten. Die Branche setzt mit dieser Erhöhung ein Zeichen und hofft auf weiteren Zuwachs. Die Biorübenfläche beträgt mittlerweile 241 ha. Um den Bedarf an Schweizer Biozucker vollständig decken zu können, braucht es aber noch mehr. *Sebastian Sieber, Schweizer Zucker AG*

Raufutter

Anfang August haben die Akteurinnen und Akteure des Schweizer Bioraufuttermarkts die Richtpreise 2023 für Knospe-Raufutter verhandelt. Die Dezitonne Heu oder Emd ist aufgrund schlechterer Qualität und Nachfrage gegenüber Vorjahr um Fr. 1.- bis Fr. 2.- tiefer angesetzt. Dafür liegen die Preise für proteinreiches Raufutter um bis zu Fr. 3.- höher. Diese Anpassungen reflektieren die aktuelle Marktsituation. Neu gibt es einen Richtpreis für Stroh ab Schwad. Alle Preise gelten ab Hof, Werk oder Feld.

- **Heu und Emd:** belüftet, in Klein- und Grossballen: Fr. 41.- bis Fr. 45.-/dt; bodengetrocknet: Fr. 33.- bis Fr. 37.-/dt; mit >50 % Luzerne (mindestens 17 % Rohprotein): Fr. 50.- bis Fr. 53.-/dt; Ökoheu, bodengetrocknet, in Klein- und Grossballen: Fr. 30.- bis Fr. 32.-/dt
 - **Stroh:** in Kleinballen: Fr. 23.-/dt; in Grossballen: Fr. 19.-/dt; ab Schwad: Fr. 8.- bis Fr. 10.-/dt; Pellets: Fr. 32.-/dt
 - **Grassilage** in Siloballen: Fr. 11.90 bis Fr. 19.80/dt, abhängig vom Trockensubstanzgehalt
 - **Maissilage** in Siloballen: Fr. 11.90 bis Fr. 20.50/dt, abhängig vom Trockensubstanzgehalt
 - **Vollmaispflanzen-Pellets:** Fr. 72.50/dt
 - **Künstlich getrocknete Luzerne/Gras** (mindestens 15 % Rohprotein) in Grossballen oder als Pellets: Fr. 66.-/dt
- Weitere Infos zu Marktsituation, Qualitätskriterien und Übernahmebedingungen sind online abrufbar. *Fatos Brunner, Bio Suisse*

📄 www.bioaktuell.ch/produkte > Raufutter

Innen so grün wie aussen.

Beste Bio-Qualität seit 30 Jahren.



naturaplan



Bio liegt in unserer Natur.

coop

Für mich und dich.

Ein Gipfel und ein Symposium für die Biowelt von morgen

Im November finden mit dem Bio-Gipfel und dem Bio-Symposium zwei Events statt, die der Frage nachgehen: Was kann Bio für ein nachhaltiges Ernährungssystem leisten?

Der Bio-Gipfel findet jährlich statt und geht am 3. November 2023 in die dritte Runde. Er fokussiert auf das Thema Nebenströme. «Wir fragen uns, wie aus Abfällen Innovationen entstehen können», erklären Sabine Vogt und Fabian Sennhauser, welche die Tagung zusammen am HAFL in Zollikofen BE organisieren. Es geht um Nebenströme, die in der Herstellung von menschlicher und von tierischer Nahrung anfielen. Ein Beispiel ist der Treber, der beim Bierbrauen übrigbleibt. Diese Masse, die oft entsorgt oder kompostiert wird, besteht aus dem ungelösten Anteil des Gersten- oder Weizenmalzes. Sie kann ins Tierfutter gemischt oder auch fürs Backen von Broten und anderes mehr verwendet werden. Ähnlich verhält es sich mit den Resten, die beim Pressen von Sonnenblumenöl anfallen und ebenfalls noch reichlich Nährstoffe aufweisen.

Wie sich solche Nebenströme besser nutzen lassen, diskutieren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Bio-Gipfels aus unterschiedlicher Warte. Das Publikum besteht aus Akteurinnen und Akteuren der gesamten Biowertschöpfungskette und stammt aus allen Landesteilen.

Inputs aus Praxis, Politik und Forschung

«Die Transformation des Ernährungssystems Richtung Nachhaltigkeit ist eines der grossen Themen der Stunde. Nur: Wo bleibt Bio in diesem Diskurs?» Diese Frage steht im Zentrum des Bio-Symposiums, das am 30. November 2023 in Bern zum vierten Mal durchgeführt wird. Am Symposium wird das Thema nachhaltige Ernährungssysteme und die Rolle von Bio aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet; es geht um Ernährungsphysiologie, Agronomie, Psychologie sowie Innovation. Diese Ansätze können aktiv am Podium diskutiert werden. Angeregt wird die Diskussion durch Input-Referate

von Praktikerinnen und Praktikern aus Verarbeitung, Handel und Forschung. Darunter befindet sich Bettina Höchli von der Universität Bern, die auf die Möglichkeiten und Einflüsse von Verhaltensänderungen eingeht. Niklaus Iten, Leiter Qualitätsmanagement beim Mueslifabrikanten Bio-Familia und Präsident der Interessengemeinschaft Bio Schweiz (IG Bio), wird auf das Spannungsfeld zwischen einer gesunden und nachhaltigen Ernährung eingehen. Lorenz Pfrunder von der Stadtzürcher Manufaktur Suur zeigt auf, wie man auf innovative und zugleich traditionelle Art Food Waste vermeiden kann. Am Podium nehmen alle Input-Gäste sowie die Ernährungswissenschaftlerin Christine Brombach teil. Vertiefung je nach Sachgebiet steht am Nachmittag auf dem Programm; es gibt Parallel-Sessions zu Verarbeitungstechnologien, Ernährungssystemen und zur Rolle der Biobranche.

Das Symposium bringt Interessierte aus Produktion, Verarbeitung, Handel, Forschung, Konsum und Politik zusammen. Entsprechend breit ist die Trägerschaft: Sie umfasst neben dem FiBL mit Tagungsleitung und Kurssekretariat auch Bio Inspecta, bionetz.ch, Bio Suisse, Demeter und die IG Bio. Die Lebensmittelingenieurin Ursula Kretschmar hat die Tagung seitens FiBL organisiert. Sie präzisiert, welche Herausforderungen auf die Branche warten: «Wir müssen ein nachhaltiges Ernährungssystem schaffen, das die Menschen ernähren kann – und dabei Bio explizit miteinbezieht.» Beat Grossrieder •



Zweifaches Stelldichein der Biozukunft

Bio-Gipfel: FR 3. November 2023, 9–17 Uhr, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, Zollikofen BE. Ticketverkauf über die Website.

www.bio-gipfel.ch

Bio-Symposium: DO 30. November 2023, 8.30–16 Uhr, Kursaal Bern. Sprache: Deutsch, mit Simultanübersetzung auf Französisch. Anmeldung via FiBL-Kurssekretariat.

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda >

30.11.2023: Bio-Symposium 2023



Nachhaltig wirkender Event: Das Hauptthema des Bio-Gipfels 2022 bleibt brisant: «Bio auf meinem Teller – Fakt oder Fake?» Bild: zVg

Agenda

Die komplette Liste der Anlässe finden Sie auf www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda. Über kurzfristige Kursänderungen informieren Sie sich bitte online. Wir publizieren auch Ihre Termine, Infos dazu am Seitenende der Online-Agenda. Auskunft gibt zudem das FiBL-Kurssekretariat: kurse@fibl.org.

Ausbildung, Weiterbildung

Bodenpraktiker

Den Boden kennenlernen, verstehen und verändern. Wie erhöhe ich die Bodenfruchtbarkeit? Womit bewerte ich den Zustand meines Bodens? Wie viel Humus kann ich aufbauen? Diese Fragen sowie vieles mehr rund um den Boden werden behandelt. Der Jahreskurs richtet sich an biologische und konventionelle Betriebe. Schwerpunkt sind Böden im Ackerbau.

Wann und wo
10 Tage, ab 5. Okt. 2023 bis Herbst 2024
Verschiedene Orte in den Kantonen Thurgau, Zürich und Aargau

Information, Auskunft
www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda
Tim Schmid, FiBL
tim.schmid@fibl.org

Anmeldung
Kurssekretariat Arenenberg
Tel. 058 345 85 00
kurse.landwirtschaft@tg.ch
Anmeldeschluss: 15. Sept. 2023

Pflanzenbau, Boden

Biodiversitätsförderflächen auf dem Acker

Ab 1. Januar 2024 müssen Betriebe mit mehr als 3 ha offener Ackerfläche mindestens 3,5 % Biodiversitätsförderflächen auf ihrer Ackerfläche anlegen. Wir besichtigen die Elemente auf dem Feld und erfahren, was bei Standortwahl, Anlage und Pflege zu beachten ist. Dreifach geführter eintägiger Kurs.

© MI 13. Sept. 2023
Strickhof, Lindau
Anmeldung: Strickhof
kurse@strickhof.ch
Tel. 058 105 98 00

© FR 22. Sept. 2023
Ort noch offen
Anmeldung: FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
© MO 25. Sept. 2023
Hof & BioManufaktur Grünboden, M. und S. Frühauf, Pfaffnau LU
Anmeldung: FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org

Kursleitung
Véronique Chevillat und Theres Rutz, FiBL
veronique.chevillat@fibl.org

Information
www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda

Agroforstsysteme

ProBio-Fachanlass zu klimaschonender Landwirtschaft. Agroforstsysteme: Gehölze entziehen der Atmosphäre CO₂ und stellen so eine der wichtigsten Kohlenstoffsinken in der Landwirtschaft dar. Führung durch Agroforstanlage, Diskussion diverser Ansätze und Förderprogramme. Sie können anschliessend abschätzen, welche Systeme für Sie infrage kommen.

Wann und wo
DI 19. Sept. 2023, 13.30–16 Uhr
Betrieb Familie Betschart-Waser, Rickenbach SZ

Veranstalter
Bio Schwyz, SilvoCultura, Bio Suisse

Auskunft
Bio Suisse, Judith Köller
landwirtschaft@bio-suisse.ch
Tel. 061 204 66 05

Anmeldung
www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda
Anmeldefrist: 15. Sept. 2023

Invasive Neophyten

Neophyten können viele Schäden verursachen. An diesem Kurstag werden die aktuellen Listen vorgestellt und Informationen zum Umgang mit den neuen invasiven Arten vermittelt: Wichtigste Neophyten, gesetzliche Rahmenbedingungen, Bekämpfungsstrategien.

Wann und wo
DO 28. Sept. 2023, FiBL, Frick AG

Kursleitung
David Frey, Brigitte Marazzi, Info Flora

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

Heckentag

Am 5. nationalen Heckentag möchten wir wieder Menschen zusammenbringen und zahlreiche Wildhecken pflanzen. Wir suchen Bauernbetriebe, Gemeinden und Privatpersonen, die gerne eine Hecke gemeinsam mit Schulklassen oder Freiwilligen pflanzen oder pflegen möchten.

Wann
SA 28. Okt. 2023, ganze Schweiz

Information, Anmeldung
heckentag.ch
Eigenen Betrieb anmelden: info@heckentag.ch
Infos und Anmeldung Schulklassen: heckentag.ch/schule

Mit Schwarzen Alpenschweinen gegen Adlerfarn

Die Bekämpfung von Adlerfarn ist anspruchsvoll. Das FiBL begleitet derzeit einen Versuch, den Adlerfarn mit Schwarzen Alpenschweinen zurückzudrängen. Zweitägiger Besuch der Anlage auf der Alp Soladino, Informationen zur Haltung von Schweinen auf Adlerfarn.

Wann und wo
SA 30. Sept. / SO 1. Okt. 2023
Alpe Soladino, Someo TI

Kursleitung
Anna Jenni, FiBL; Yasmin Spengler, Verein Onidalos

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

Workshop Spatendiagnose

Zweitägiger Kurs zum Erlernen der Prinzipien der Spatenprobe in Verbindung mit der neuen Methode BodenDOK. Fachaus-tausch mit FiBL-Mitarbeitenden, Besichtigung des Langzeitversuchs DOK in Therwil BL.

Wann und wo
DI 3. / MI 4. Okt. 2023
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Tim Schmid, Andreas Fliessbach, FiBL

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

KeyLine-Wasser-managementsystem

KeyLine Design ist eine ganzheitliche Wassermanagementmethode.

Ziel ist, das Wasser in der Landschaft zu verlangsamen und so die Verteilung und Versickerung des Wassers auf der Fläche zu optimieren. Besichtigung des Systems des Katzhofs, Austausch.

Wann und wo
MO 2. Okt. 2023, 9.30–16 Uhr
NaturGut Katzhof, C. Meierhans und M. Schwegler Meierhans, Richenthal LU

Veranstalter
Permakultur jetzt!, Bio Suisse

Auskunft
Mila Laager, Permakultur jetzt!
mila@permakultur-jetzt.ch
Tel. 077 492 55 86

Anmeldung
www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda
Anmeldefrist: 26. Sept. 2023

Substratforum

Torffreie Produktion ist im Trend und gefragt auf dem Markt, die Entwicklung ist dynamisch. Torfreduzierte oder torffreie Substrate und Pflanzenstärkungsmittel kommen vermehrt zum Einsatz. Die belegte Wirksamkeit der Stoffe, die Kosten und die Qualität von Ersatzkomponenten wie Grünkompost oder Cocopeat werden diskutiert.

Wann und wo
FR 13. Okt. 2023
ZHAW Wädenswil, Gebäude GA, Wädenswil ZH

Auskunft
Guido Kunz und Alex Mathis ZHAW
guido.kunz@zhaw.ch
alex.mathis@zhaw.ch

Information, Anmeldung
events.lsfm.zhaw.ch

Rebbau

Kelterkurs

Einführung in die biologische Weinbereitung in Theorie und Praxis. In einem mehrtägigen Kurs lernen die Teilnehmenden, selbstständig einen Weiss- und einen Rotwein zu kelteren.

Wann und wo
DO 14. / FR 15. Sept.,
DO 19. Okt., DO 9. Nov. 2023
DO 11. Jan., DO 29. Feb.,
DO 18. Apr. 2024
Jeweils 13.30–17 Uhr
(FR 15. Sept. 2023: 8.30–12 Uhr)
FiBL, Frick AG

Kursleitung
Andreas Tuchs Schmid, FiBL
andreas.tuchschmid@fibl.org

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

Verarbeitung, Vermarktung

Fotokurs

Bessere Bilder für den Webshop oder Hofladen. Lernen Sie Ihren Hof oder Ihre Produkte für den Onlineverkauf, Blog oder Hofladen richtig in Szene zu setzen. Zweiteiliger Kurs.

Wann und wo

DI 19. Sept. 2023

① Grundkurs Fotografie: 9–12 Uhr
② Produkt-Fotografie: 14–17 Uhr
Bei Rahel Osterwalder, Aadorf TG

Leitung

Anja Fonseka, Berufsfotografin

Veranstalter

Arenenberg, Bio Suisse, Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID

Auskunft

Arenenberg, Brigitte Frick
brigitte.frick@tg.ch
Tel. 058 345 85 07

Information, Anmeldung

arenenberg.tg.ch > Kurse & Veranstaltungen > Landwirtschaft
kurse.landwirtschaft@tg.ch
Anmeldefrist: 5. Sept. 2023

Essigkurs

Kurs für die Direktvermarktung. Im Kurs werden die Grundlagen zur Herstellung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen vermittelt. Der Jurapark Aargau stellt Strategien zur Direktvermarktung vor. Betriebsbesichtigung, Erfahrungsaustausch.

Wann und wo

MO 24. Okt. 2023

FiBL, Frick AG, und Obstbau
Bründler, Wittnau AG

Kursleitung

Ivraina Brändle, FiBL, in Zusammenarbeit mit Jurapark Aargau
ivraina.braendle@fibl.org

Anmeldung

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

Wurst

Verarbeitung von Fleisch aus dem Projekt «Unser Hausschwein»: die Teilnehmenden stellen selber Würste her und erhalten einen Überblick über verschiedene Möglichkeiten der Hofverarbeitung. Betriebsleitende lernen die möglichst vollständige Verarbeitung eines Tieres dieser neuen Rasse kennen.

Wann und wo

DO 2. Nov. 2023

Hof Silberdistel, Obere Wies,
Holderbank SO

Kursleitung

Anna Jenni, FiBL; César Bürgi, Hof
Silberdistel

Anmeldung

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

Selbstkontrolle in der Hofver- arbeitung

Wer Lebensmittel in Hofverarbeitung herstellt, verarbeitet, lagert und verkauft, muss gewisse lebensmittelrechtliche Bestimmungen umsetzen. Dazu gehört ein Selbstkontrollkonzept inklusive Gefahrenanalyse (HACCP).

Wann und wo

DI 7. Nov. 2023, FiBL, Frick AG

Kursleitung

Ivraina Brändle, FiBL

Anmeldung

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

Tagungen, Märkte

Biomarkt

«O sole bio»

An über 50 Marktständen – mehrheitlich aus der Zentralschweiz – finden Sie eine reiche Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.

Wann und wo

SA 9. Sept. 2023, 8–18 Uhr
Seepromenade Zug

Information

www.osolebio.ch

Bioherbstmarkt Freiburg

Dieses Jahr können Sie Ihren eigenen Humus zubereiten und vor allem die Welt der Hülsenfrüchte entdecken! Treffen Sie die Biobauern und -bäuerinnen Ihrer Region, entdecken Sie das lokale Kunsthandwerk, verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit köstlichen Aromen!

Wann und wo

SA 23. Sept. 2023, 9–17 Uhr
Georges-Python-Platz, Freiburg

Information

marchebio-fribourg.ch

Bio-Gipfel

Thema: Nebenströme verwerten oder wie aus «Müll» Innovation entsteht.

Marktplatz

SUCHE

Frau mit Katze sucht Land neben Biohof für ein Tiny-House. Ca. 250 m², max. 20 km ab Stadt Bern, mit ÖV-Anschluss. Zum Mieten oder Kaufen. Freue mich über Angebote.

Tel. 078 895 06 29 oder minihaus.bern@outlook.com.

BIETE

Zu verkaufen: **Bioweintrauben** (Cabernet Cortis und Johanniter) ab Ernte Herbst 2023.

Bei Interesse bitte Tel. 076 443 42 19 kontaktieren.

Zu verkaufen: **Heulüfter**, 7½ PS; Stalllüfter, günstig; Kompressor, neu; Schnellheizboiler, ganz günstig.

Näf Jakob, Wolfensberg 3, 9452 Hinterforst

Tel. 071 755 27 09 (mittags oder abends)

Landwirtschaftsbetrieb zu verkaufen, auf Anfang 2024 in der Nordwestschweiz, Hügellzone. 21,5 ha Eigenland, total arrondiert. Fr. 2,1 Millionen.

Weitere Informationen erhältlich unter:

mail@claudiagrieder.ch

Tel. 078 256 02 80

Zu verpachten auf 1. Januar 2025 oder nach Vereinbarung an junge(s), gut ausgebildete(s) Familie/Paar: 35 ha **Bio-Mutterkuhbetrieb** in der BZ II/III. Hohes Interesse an ökologischen und ökonomischen Fragestellungen wird vorausgesetzt.

Motivierte Interessierte melden sich bitte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen an:

bauernhofkantonbern@gmail.com

Günstig abzugeben: **Abluftrohre** mit Haube-Dacheinfassung; Förderband 6 m, div. Absperrgitter, Agrolittplatten, 200-l-Fass mit Pumpe, 2 Rad 18.4-30, Spaltenroste, Balken mit Ausleger für Rapid 606.

Tel. 041 910 28 45

Vom Acker bis auf den Teller – oder von der Produktion bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Der Bio-Gipfel richtet sich kantonsübergreifend an alle Teilnehmenden der Biowertschöpfungskette und bietet Raum und Möglichkeit, sich in der Branche zu vernetzen und den Markt mitzugestalten.

Wann und wo

FR 3. Nov. 2023, 8.30–16.45 Uhr
HAFL, Zollikofen BE

Information, Anmeldung

www.bio-gipfel.ch
info@bio-gipfel.ch

Bio-Symposium

Thema des Bio-Symposiums 2023: Nachhaltige Ernährungssysteme. Vertreterinnen und

Vertreter aus Verarbeitung und Handel sowie der Forschung legen in Input-Referaten dar, wo sie Ansatzpunkte sehen. Inputs aus dem Plenum fließen in die anschließende Podiumsdiskussion ein. Geleitet wird diese von SRF-Moderatorin Daniela Lager.

Wann und wo

DO 30. Nov. 2023, 8.30–16.15 Uhr
Kursaal, Bern

Veranstalter

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

Auskunft

Ursula Kretzschmar, FiBL
ursula.kretzschmar@fibl.org

Information, Anmeldung

www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Agenda
anmeldeservice.fibl.org

Sonnenblumen

Ackerbohnen

Futtersoja

BIO
MÜHLE
LEHMANN

BIO exklusiv

**Biofutter ist
Vertrauenssache!**

Ruf uns an,
wir beraten dich gerne
0800 201 200



BIOSUISSE



9200 Gossau
www.biomuehle.ch

Nach der Ernte ist vor der Aussaat

Im Jahr 2024 werden Sonnenblumen, Ackerbohnen
und Soja besonders gefragt sein!

*Hier geht es direkt zu den Anbauverträgen
für Futter- und Mahlgetreide:*



Länger legen
mit UFA



Bio-Endlegefutter UFA 567

- Limitiert die Eigrösse
- Erhöhter Kalziumgehalt
- Bessere Schalenqualität
- Verhindert Energie- und Proteinüberschuss
- Ideal für verlängerte Umtriebe

ufa.ch

In Ihrer
LANDI