

## Einige Überlegungen zur Agrarpolitik 2014-17

Offener Brief an das Bundesamt für Landwirtschaft

» Sehr geehrte Damen und Herren,  
Erlauben Sie mir einige Überlegungen zur AP 2014–17:

Im Rahmen einer ressourcenschonenden Bewirtschaftung sehen Sie Fördermassnahmen vor für die Schonung und Verbesserung von Luft, Boden und Wasser. Und wo bleibt die Energie? In einer Zeit, in der wir darum ringen, die Freisetzung von Treibhausgasen zurückzufahren, wo es beim Atomausstieg um die Wurst geht, ist da die Energie (auch die graue) nicht Ressource genug, um auch in der Landwirtschaft festgeschrieben zu werden?

Der Weltagrarbericht, der massgebend vom Schweizer Hans Rudolf Herren mitgestaltet wurde, hat klar festgestellt, dass es nicht die industrielle Landwirtschaft ist, die eine nachhaltige Ernährung der Weltbevölkerung sicherstellen kann. Doch die schweizerische Agrarpolitik kümmert sich keinen Deut darum und rennt immer noch mit Scheuklappen stramm und stur in die Gegenrichtung, der Wand oder dem Abgrund zu...

Immer grössere Anteile des Agrarbudgets versickern im Bürodschongel, wo laufend neue Spitzfindigkeiten und Beurteilungskriterien erfunden werden, um den Kontrollapparat «nachhaltig» weiter anschwellen zu lassen.

Ich meine, alle, die vom Agrarbudget zehren, sollten gleich gehalten werden. Nicht da (in der Urproduktion) forcierte Wettbewerbsfähigkeit und «Gesundshrumpfung» und dort (in der Verwaltung) quasi geschützte Werkstätten! Wenn wir immer mehr arbeiten sollen für immer weniger Einkommen, dann soll das für die Schreibtischtäter, die uns verwalten und vogten, nicht anders sein. Und wenn das nicht möglich ist, dann ist das ein Zeichen, dass ein Paradigmenwechsel dringend vonnöten ist!

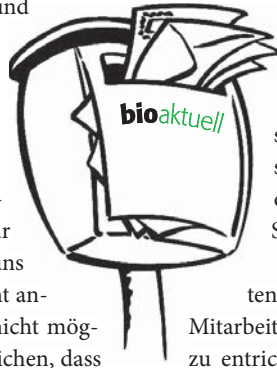
So, wie wir mit Abzügen bestraft werden, wenn wir zum Beispiel um ein My von der Tierschutzgesetzgebung abweichen, so gehört den Machern der Agrarpolitik der Lohn ebenfalls zusammengestrichen, weil die Einkommenslage in der Landwirtschaft seit Jahren nicht mehr dem Willen des Gesetzgebers

entspricht! Anstelle einer Senkung der Faktoren zur Berechnung der Standardarbeitskräfte schlage ich einen Zuschlag in der Grössenordnung von 25 Prozent vor, gerechtfertigt durch den immer mehr ausufernden und erdrückenden Papierkrieg, den Sie uns Bauern aufoktruieren.

Mein Fazit: Die AP 2014-17 sieht nur Land-Wirtschaft, während die Agri-Kultur und mit ihr der Mensch auf der Strecke bleiben. Uns steht ein nicht weniger anständiges und menschenwürdiges Einkommen zu als Euch Schreibtischtätern.

Auch wir Landwirte möchten in der Lage sein, allfälligen Mitarbeitern einen würdigen Lohn zu entrichten, statt von den Gewerkschaften immer wieder an den Pranger gestellt zu werden. Wenn selbst Grossbetriebe auf ein Zusatzeinkommen ausserhalb der Landwirtschaft angewiesen sind, um über die Runden zu kommen, dann läuft endgültig vieles (oder alles?) schief! Von nachhaltiger Landwirtschaft kann da jedenfalls nicht mehr die Rede sein.

Maurus Gerber, La Sagne / Ste-Croix



## AUSGESPROCHEN

### Essen wie die Kikuyu vor 250 Jahren

Wie werden wir uns anno 2050 ernähren? Ich wünschte dem von Zivilisationskrankheiten geplagten Westen: wie die Kikuyu in Kenia vor 250 Jahren! Ihre traditionelle Ernährung ist weitestgehend pflanzlich, Milchprodukte kommen kaum vor, Fleisch gibt es selten. Die «Kikuyu-Diät» entspricht genau den Ernährungsempfehlungen westlicher Forscher. Esst mehr Gemüse, Obst, Salat und Vollkornprodukte, dann habt ihr am wenigsten Risiko für Herzinfarkte, Zuckerkrankheit, Dickdarmkrebs und wie sie alle heissen.

Warum tun wir's denn nicht? Das Wissen ist vorhanden, die technischen Möglichkeiten auch. Da wird uns unsere Tradition zur Last. Fleisch und Käse als das Rare, das Luxuriöse, das Erstrebenswerte. Dies steckt tief in unserem Unterbewusstsein: Der Duft des Cordon bleu... Herr oder Frau Schweizer ass im Jahr 1950 lediglich 30 Kilogramm Fleisch, heute sind



Plädiert für den «essbaren Waldgarten»: Felix Küchler.

es jährlich 60 Kilo. Unsere Weide- und Ackerflächen reichen nicht mehr. 85 Prozent der Eiweissfuttermittel müssen importiert werden. Dabei wäre es gar nicht mehr nötig, möglichst viele Nahrungskalorien – sprich Fett – bereitstellen zu wollen. Es ist Zeit für neue Produktionsziele: Gesundheit, Geschmack, Umwelt.

Bild: zug

Drei unabhängige Disziplinen – Medizin, Klimaschutz und Ökologie – weisen in die gleiche Richtung. Zuviel tierische Nahrung, Methan und CO<sub>2</sub> sind für uns und unseren blauen Planeten wenig bekömmlich. Die Weiterentwicklung der Landwirtschaft hin zum enkeltauglichen Lebensförderer ist machbar und bereits im Gang.

Der Goldstandard könnte heissen: «Essbarer Waldgarten» nach Permakulturprinzipien. Darin würden wir eine Biodiversität frischer

Rohkost geniessen und uns beim Selbstpflücken recken, strecken und bücken, in direkter Verbindung mit der Natur. Dank mehr Bewegung im Alltag schmilzt das lästige Körperfett dahin. So würden wir nicht nur essen, sondern auch wieder ein bisschen leben wie die Kikuyu.

Felix Küchler, Dr. med. und Biobauer

## Bio ist keine Frage der Geschwindigkeit

Leserbrief zum Artikel «Fast Food passt nicht zur Knospe» (biaktuell 10/13)

» Wie ein Knospe-Produkt zu verarbeiten ist, ist klar geregelt, und das ist gut so. Wie schnell man ein Produkt mit einer Knospe-Zutat zubereitet und isst, ist nicht geregelt, auch das ist gut so. Oder passt die Biobrathurst nicht zur Knospe, nur weil sie schnell zubereitet und schnell gegessen, sprich Fast Food ist? Eben, es gibt also nichts gegen Fast Food mit einer Knospe-Zutat einzuwenden. Der von Regula Bickel kritisierte McGrischun entspricht eigentlich einem Durchschnittseinkauf im Grossverteiler. In den Einkaufswägen vieler Kunden entdeckt man nämlich auch die ganze Produktpalette, also von Standard- über Edellinie- bis zu hin zu Bioprodukten. Es ist zu begrüßen, dass Bio in immer neue Segmente vordringt und wächst. Nur so kann sich die positive Wirkung der Bioproduktion und -verarbeitung auf Umwelt, Mensch und Tier richtig entfalten. Übrigens: Kürzlich habe ich mir viel Zeit genommen und einen McGrischun probiert. Mein Fazit: Der schmeckt recht gut, speziell der Biokäse mittendrin. Es wäre schön, wenn der McGrischun Wegbereiter für einen Mc-Vollbio und andere Bioprodukte in der Gastronomie würde. Deshalb, geschätzte Marketingleute von Bio Suisse, bitte dran bleiben!

Andi Schmid, Geschäftsführer Bio Grischun

## Wie viel sollen Biokälber leisten?

Leserbrief zu den neuen Preisabzügen bei Schlachtkälbern (biaktuell 10/13)

» Tierwohl und Umweltbewusstsein haben in der Schweiz einen hohen Stellenwert. So wird in der Bevölkerung wie auch in der landwirtschaftlichen Fachwelt derzeit viel über artgerechte Rindviehhaltung diskutiert: Wie viel Auslauf brauchen die Tiere für ihr Wohlbefinden? Wie sieht ein artgerechter Stall aus? Wie viel selbstproduziertes Grünfutter braucht es bzw. wie hoch darf der Kraftfuttermittelanteil sein und darf dieser Soja enthalten? Dies sind alles berechnete Fragen, welche zeigen, dass sich viele Konsumenten ihrer moralischen Verantwortung mehr und mehr bewusst werden. Medienwirksame Projekte wie «Feed No Food» werden gross präsentiert, der Grossvermarkter Coop rühmt sich seines Spitzenplatzes im Schweizer Tierschutz Report zu «Tierschutz im Lebensmittelhandel» (siehe Coop-Zeitung etc.).

Ganz still und leise wurden allerdings im Sommer die Weichen für eine Entwicklung in die entgegengesetzte Richtung gestellt, nämlich durch die Verkürzung der Ausmastzeit für Kälber auf 160 Tage, gültig für konventionell wie auch für biologisch produzierende Betriebe. Dies wurde zum Ausgleich für den Verzicht auf weisses Kalbfleisch von den Grossschlachtereien gefordert. Mit dabei die Firma Bell, die für Coop Biokalbfleisch liefert und den überwiegenden Teil dieses Marktes kontrolliert. Allein für Biokalbfleisch ist diese Begründung haltlos, weil dies von jeher rosa sein durfte, bedingt durch die verpflichtende Verfütterung von Raufutter (Heu, Gras). Die neue Regelung trat trotzdem in Kraft, für Biofleisch inklusive. Erst im Nachhinein wurde Bio Suisse aktiv und erreichte eine kleine Lockerung mit der Anhebung auf 180 Tage. Dies bedeutet für den Biomäster immer noch eine Zeitverkürzung von 60 Tagen respektive 25 Prozent. Die Anforderungen an den Schlachtkörper bezüglich Gewicht, Fleischigkeit und Fettabdeckung blieben jedoch unverändert. Das heisst also, die Biobauern müssen in drei Vierteln der Zeit die gleiche Qualität Kalbfleisch produzieren, die Kälber also 25 Prozent höhere Tages-

zunahmen erbringen. Nur, wie soll das passieren, wenn nicht durch intensivere Fütterung mit mehr Kraftfutter und weniger Auslauf? Bereits mit der alten Regelung war es für Bergbetriebe schwierig, ausschliesslich mit dem vorhandenen Raufutter die gewünschte Fleischqualität zu erbringen, vor allem, wenn die Tiere den Sommer auf der Alp verbrachten. Mit der neuen Regelung ist dies schlicht unmöglich und mit grossen Einkommenseinbussen für die betroffenen Betriebe verbunden. Den Mehrertrag stecken sich Fleischhandel oder Grossverteiler in die Taschen, denn Mehrertrag gibt es irgendwo, wenn die Bauern für leichtere oder «zu alte» Tiere weniger Geld bekommen, das Fleisch für den Konsumenten aber dadurch nicht billiger wird. Vielleicht sind auch deshalb weder Bio Suisse noch die Biobauern im Vorfeld klar über diesen Entscheid informiert worden. Die neue Agrarpolitik 2014–17, die mehr Extensivierung und Ökologisierung, mehr Alpung und graslandbasierte Fleischproduktion fördern will, wird jedenfalls zur Farce, die Konsumenten hinters Licht geführt, wenn im Hintergrund die Weichen in eine andere Richtung gestellt werden.

Florian und Iris Jenny, Walaboda, Praden GR

## Glaubenskrieg in der Hörnerfrage

Antwort auf den Leserbrief «Brauchen Kühe Hörner?» (bioaktuell 10/13).

» Hornlose Kühe haben es schwer! Insbesondere, wenn behornte Kühe in der Nähe sind. So kommt es mir vor, wenn ich das bioaktuell lese. Da bekommen die Halter von hornlosen Kühen regelmässig ihre Hornstösse ab: Sie seien gefühllos, profitgierig, verstümmelten und entwürdigten ihre Kühe. Wenn es um Hörner bei den Kühen geht, herrscht ein Glaubenskrieg. Die eigene Haltung wird selten hinterfragt. Mittlerweile gibt es genetisch hornlose Rassen und Züchtungen. Dennoch werden diese Tiere von einigen Horn-Verfechtern nicht als vollständige Kühe anerkannt und geschätzt! Wieso kommt es denselben Leuten nicht in den Sinn, die Schafe, bei denen es auch hornlose und behornte gibt, in Zweifel zu ziehen? Oder uns Biobauern? Wir haben ja auch keine Hörner. Oder einige etwa doch?

Christian Buri, Konolfingen

### IMPRESSUM

**bioaktuell**



**22. Jahrgang**

**Erscheint** 10-mal jährlich.

**Auflage** deutschsprachige Ausgabe

6754 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2013)

Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

**Herausgeber** Bio Suisse, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

FiBL, Forschungsinstitut für biologischen

Landbau [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

**Redaktion** Markus Spuhler (Chefredaktor),

Petra Schwinghammer (Bio Suisse),

Thomas Alföldi, Adrian Krebs (FiBL),

**Gestaltung** Adrian Krebs (FiBL)

**Druck** Brogle Druck AG, Gifp-Oberfrick

**Insetrate** Erika Bayer, FiBL

[werbung@bioaktuell.ch](mailto:werbung@bioaktuell.ch)

**Abonnemente und Verlag** Verlag bioaktuell,

Petra Schwinghammer, [verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)

## Wir, das Tier und die Ethik

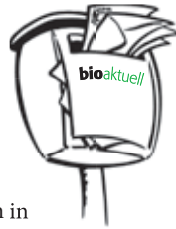
Leserbrief zum Interview mit Anton Rotzetter (bioaktuell 1/2014)

» Der Fleischkonsum und die Tötung von Tieren ist ein aktuelles Thema. Ich betrachte wie Franz von Assisi Tiere als Mitgeschöpfe synonym als Brüder und Schwestern.

Auf meinem Hof sind wir eine symbiotische Lebensgemeinschaft, die füreinander lebt. Deshalb Sorge ich für tiergerechte Haltung während des ganzen Lebens, für sachgerechte fürsorgliche Pflege, für schonenden Umgang und Transport und für eine angst- und schmerzfreie Tötung. Unter diesen Bedingungen ist laut Prof. Bartussek ein Fleischkonsum ethisch vertretbar. Mir ist wichtig, das «Brot der Armen» wie es Anton Rotzetter nennt, Getreide, Soja und andere für den menschlichen Verzehr geeignete Lebensmittel, nicht zu verfüttern. Feed no Food. Wiederkäuer sind physiologisch dazu gemacht, nur von Gras leben zu können. Für

Menschen der Graslandregionen sind Fleisch und Milchprodukte wichtige Nahrungsmittel. Nicht nur die Inuit müssen töten, um zu überleben, auch Bergbauern in der Schweiz, deren Tiere das Gras der Wiesen und Alpen fressen und es zu Fleisch und Milch veredeln. Gras kann vom Menschen nicht gegessen werden. Ackerbauern halten ebenfalls Tiere für die Zwischenfrüchte, Klee und anderes Grünzeug, welche dem Erhalt der Bodenfruchtbarkeit dienen.

Theologe Rotzetter ernährt sich vegetarisch, weil «sich der Genuss des Menschen auch auf andere Weise befriedigen lasse». Ja natürlich, bei uns gibt es vielfältigste Milchprodukte, die mannigfaltigsten Früchte und Gemüsearten, Soja und vieles mehr ... meist aus aller Welt hergebracht. So wählerisch im Konsum zu sein, ist eine Wohlstanderscheinung. Andernorts kann nur konsumiert werden, was an Lebensmitteln von Natur aus zur Verfügung steht.



Graslandbasierte Tierhaltung ergibt im Gegensatz zur getreide- und sojabasierten Massentierhaltung weniger Tötungen und weniger Fleisch, aber immer noch genug.

Ein Bauer trägt in dieser Hinsicht viel Verantwortung für die Menschen, die er ernährt. Das Schlachten belastet ihn besonders stark. Darum ist es höchste Priorität, das lebende Tier bestmöglich zu betreuen und zu begleiten. Mit diesem Respekt wird Fleisch zu einem wertvollen Beitrag an die menschliche Ernährung, welchen wir als ein Opfergeschenk dankbar annehmen.

Der heilige Franz von Assisi wusste dieses Tieropfer zu würdigen und ass mit Respekt massvoll Fleisch. Milchprodukte zu essen und gleichzeitig das dabei anfallende Fleisch zu verpönen, ist egoistisch und respektlos dem Tier gegenüber. Einzig die vegane Lebensweise, das heisst der Verzehr von rein pflanzlichen Nahrungsmitteln, ist konsequent, wenn man nicht will, dass Tiere getötet werden

Georges Stoffel, Avers GR

## Ein Leben für den authentischen Geschmack

Am 16. Januar verstarb Peter Dürr im Alter von 69 Jahren. Er war Lebensmittelwissenschaftler bei Agroscope Wädenswil, «Edelbrand-Papst», Gourmet und langjähriges Mitglied der Markenkommission Verarbeitung und Handel von Bio Suisse.

Bio Suisse, das heisst «die Knospe», verdankt Peter Dürr enorm viel. Ab 1992 konnte Peter im Rahmen der «Nischenproduktstrategie» der Forschungsanstalt Wädenswil Einsitz in die Markenkommission von Bio Suisse nehmen. In dieser Zeit begann das grosse Wachstum, sehr viele Bauern stellten auf Bio um – eine Verzehnfachung des Umsatzes fand innert zehn Jahren statt. Die Produkte mussten vermarktet werden. Mit dem Einstieg der Grossverteiler in den Biomarkt wurde eine neue Dimension erreicht. Während noch in den 80er-Jahren vor allem «Überzeugungstäter» in den Verarbeitungsbetrieben tätig waren, stieg nun die ganze Branche ein. Dass dabei die Qualität der Knospe-Produkte nicht unter die Räder dieses «Schnellzuges» geriet, das verdanken wir nicht zuletzt Peter Dürr. Er brachte als anerkannte Fach-



Bild: Bio Suisse

Peter Dürr anlässlich des Bio Marché 2011.

person die notwendige Autorität und das Wissen mit, die für die Diskussionen mit Verarbeitern zentral sind. Er prägte die «inhaltliche Verarbeitungsidee» für Knospe-Produkte mit. Wichtig waren für ihn immer der Erhalt des Charakters der Rohmaterialien und deren Aromatik. Daran mass er auch neue Verarbeitungsverfahren. Seine Überzeugungskraft war

sehr oft notwendig, damit Qualität nicht bloss auf dem Papier stand, sondern auch Teil der Bioprodukte wurde. «Das geht nicht, das ist zu teuer» – dieser Standardantwort der Lebensmittelindustrie trat er entschieden entgegen.

Dabei konnte er manchmal sehr deutlich werden, etwa wenn er einen Buttergipfel als «Palmölkurve» abqualifizierte. Dank seiner Überzeugungskraft entstanden wunderbare Öle, Frucht- und Gemüseprodukte, Grundstoffe, Getränke, Würste und Essigspezialitäten, und dass Bioschnäpse zu den besten gehören, liegt primär an seinem Wirken. Als begnadeter Organoleptiker schuf er für Bio Suisse mit der Prämierung besonders herausragender Produkte auch ein Instrument zur Qualitätsverbesserung, das bei den Verarbeitern auf grosses Interesse stösst.

Peters Geheimnis war nicht nur sein Fachwissen – er ging immer von seiner Liebe zum Produkt aus. Sein Herz gehörte den originären Produkten und den unverfälschten, handwerklich perfekt hergestellten Grundnahrungsmitteln und Spezialitäten. Die Knospe erhielt diese Liebe durch Peter während 20 Jahren eingehaucht und sie wird Peter überleben.

Max Eichenberger

## NACHRUF ■



## 23. Jahrgang

**Erscheint** 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bioactualités, bioattualità)

**Auflage** deutschsprachige Ausgabe 6754 Exemplare, 727 französische Exemplare und 368 italienische Exemplare (WEMF-beglaubigt 2013)

**Geht an** Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

**Herausgeber** Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66,

Fax +41 (0)61 204 66 11, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)  
FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72,

Fax +41 (0)62 865 72 73, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)  
**Redaktion** Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse),

Adrian Krebs und Theresa Rebholz (FiBL),

E-Mail [redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch)

**Gestaltung** Daniel Gorba (FiBL)

**Druck** AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10–12, 9403 Goldach. [www.avd.ch](http://www.avd.ch)  
**Papier** Recycling-Papier Refutura.

FSC-zertifiziert. Ökolabel: Blauer Engel und Nordic Swan  
**Einserate** Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00,

Fax +41 (0)62 865 72 73,

E-Mail [werbung@bioaktuell.ch](mailto:werbung@bioaktuell.ch)

**Abonnemente und Verlag** Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66,

E-Mail [verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)

## Eine verpasste Chance

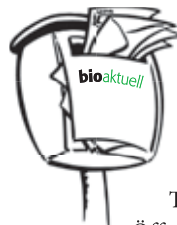
*Leserbrief zum Entscheid an der DV bezüglich Verbesserung der Anstellungsbedingungen.*

» «Schädlich» nannten der Verband Schweizer Gemüseproduzenten und der Schweizer Bauernverband die Mindestlohninitiative in ihren Stellungnahmen. Immerhin hat Bio Suisse für die Mindestlohninitiative Stimmfreigabe beschlossen. Mit Erstaunen vernahm ich nun aber, wie der Antrag von Bio Genève, minimale soziale Anforderungen für Angestellte auf Biobetrieben zu erlassen, an der DV bachab geschickt wurde. Selbst der abgeschwächte Gegenvorschlag des Vorstandes hatte keine Chance. Dass die Bio Suisse Delegierten sich freiwillig und aus purer Solidarität mit ihren Genfer Kollegen höhere Lohnkosten aufbürden, ohne dass sich gleichzeitig die Produktpreise verbessern, war wohl zu viel verlangt. Aber dass sie das Thema faire Anstellungsbedingungen so kategorisch unter den Tisch wischen wollen, enttäuscht mich. Willkommen in der konventionellen

Welt! Offensichtlich fehlt es an jenem Mut und jener Weitsicht, die die Bio-pioniere einst hatten, und von dem wir auch heute noch zehren. Vergessen ging, dass selbst die aufrichtigste und noch so gut vermarktete Sorge um Boden und Tierwohl nur halb so viel Wert ist, wenn den eigenen Angestellten und sich selbst nur miserable Löhne gezahlt werden. Ich hätte zumindest erwartet, dass der Verband mit dem Thema offensiv an die Öffentlichkeit tritt und eine Debatte darüber lanciert, wie die prekären Preisverhältnisse in der Lebensmittelwirtschaft hier und global verbessert werden können. Eine einmalige Gelegenheit für ein wahres Bio-Anliegen wurde sträflich verpasst.

Ueli Ansorge

Pflanzplatz Dunkelholzli, Zürich



INSERAT

## Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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



### Gesucht

### Bioaufzucht-Betriebe

- eine interessante Aufstockung
- auch im Umstellungsjahr möglich

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne

## TARITRAL BIO natürlicher TROCKENSTELLER

• Eine neue natürliche Methode zum sofortigen Trockenstellen!

• Regenerierung und Erneuerung des Eutergewebes

• mit Brennessel, Salbei und Ackerschachtelhalm

026 913 79 84

[www.lgc-sa.ch](http://www.lgc-sa.ch)

PRO BEEF

[www.pro-beef.ch](http://www.pro-beef.ch)

fidelio

Wilde-Beef

### Bio Schlachtviehvermittlung

Pro Beef GmbH, Einsiedeln:

Mobile 079 824 44 45 (Franz J. Steiner)

Fidelio-Biofreiland AG, Aarau:

Telefon 062 824 21 23 (Beat Kohli)

### Wir suchen:

neue Produzenten für Bio Weide-Beef



Für den Bereich **Qualitätssicherung**  
beim Verein und beim Verband suchen wir auf den 1. Januar 2015

### die geeignete Person (Pensum 80 %)

Sie übernehmen die Verantwortung für die Administration, Organisation und Kommunikation der Fachkommissionen (Kommission für Richtlinienfragen beim Verein, Markenschutzkommission beim Verband).

#### Aufgaben

- Führen des Sekretariates der beiden Kommissionen
- Vorbereiten der Sitzungsunterlagen und Verfassen der Protokolle
- Vermitteln der Kommissionsentscheide an die beauftragte Kontroll- und Zertifizierungsstelle, an die Vorstände und Demeter International
- Betreuung der Verarbeitungsbetriebe und Beratung bei Erstbesuchen
- Kontakt zu Demeter International (Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien, Schutz der Marke)

#### Anforderungen

- Interesse an der biodynamischen Landwirtschaft und den Demeter-Produkten
- Erfahrung in der Anwendung der landw. Gesetzgebung und den Regelwerken Bioverordnung / Bio Suisse / Demeter in Anbau und Verarbeitung
- Kenntnis der Grundsätze für den Schutz einer Marke
- Beherrschen der deutschen und der französischen Sprache
- Gute Englischkenntnisse, schriftlich und mündlich
- Engagement, Mitdenken und Teamfähigkeit, die es in einem kleinen Team mit vielseitigen Aufgaben braucht
- Gute MS-Office-Kenntnisse

Ihr Arbeitsort ist Liestal.

**Kontakt:** Christian Butscher, 061 706 96 45 / 079 901 95 07 / [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch) / [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) **Ihre Bewerbung richten Sie an:** Christian Butscher / Demeter Schweiz / Burgstrasse 6 / 4410 Liestal

## Steckt der Biolandbau in der Falle?

Wir waren eine kleine Bewegung von hemdsärmeligen Aktivisten, als ich vor etwa dreissig Jahren in der damaligen Biozeitschrift Gedanken zur Zukunft des Biolandbaus niederschrieb. Die Entwicklung seither ist beeindruckend: mehr biologisch bewirtschaftetes Land, grosse Marktpresenz, starke Verbandsstruktur, bessere Forschung, breitere Beratung, hohe Nachfrage und viele gute Biobetriebe! Doch schon damals beschlich uns die Angst: Werden wir als Massenbewegung in die Konventionalisierungsfalle tappen und unsere Ideale verwässern lassen?

Vor Kurzem standen wir mit unseren Bioschülern in einem Feld von Biofrühkartoffeln, dank Folie und Vlies umgaben uns schon 40 Zentimeter hohe, gut ernährte Stauden, der Knollenansatz auf vollen Touren, das Unkraut perfekt unter Kontrolle! Der tüchtige Betriebsleiter und die Bioklasse freuen sich auf die baldige Ernte, der Stolz über ein so schönes Feld ist berechtigt. Doch der erste Krautfäuleherd in der Schweiz ist vom Agroscope-Prognosedienst bereits gemeldet. Auch die Kartoffelkäfer sind schon da. Das bedeutet



Bild: zVg

Alarm fürs Biofeld. Jetzt müssen alle paar Tage Biopflgemittel gespritzt werden, davon existieren ja heute ganz viele! Sind wir nun in der Intensivierungsfalle? Weshalb bauen wir nicht robuste Sorten an, das ist doch viel ökologischer als die vielen Pflgefahrten? «Weil der Handel diese nicht kauft» oder «weil sie in den Verkaufsrägen liegen bleiben», bekommt man zu hören. Stecken wir mit diesem Dilemma

gar in der Ökologisierungsfalle? Ziehen die gleichen Leute, die von uns Idylle auf dem Lande, Klimaschutz, Naturlebendigkeit usw. wünschen, die hochanfälligen zartfleischigen Kartoffeln den robusteren mehligeren Sorten vor?

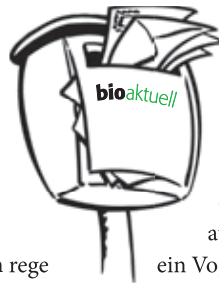
Da erinnere ich mich an einzelne Biofelder vor dreissig Jahren, die Schaderreger waren in vollem Schwung, keine biotauglichen Mittel vorhanden und die Ernte war dahin. Als Biobauer will und soll ich gesunde Lebensmittel für viele Menschen erzeugen, also bin ich froh um jedes Biopflgemittel. Als beherzter Biomensch will ich aber auch höchste Naturschonung, beispielsweise resistente Sorten anbauen, statt zu spritzen. Also dürfen wir nicht nur das tun, was die Verkäufer von uns wollen, sondern wir alle müssen immer wieder mutige und hartnäckige Bioaktivisten sein und die Händler und Konsumenten in die Verantwortung für mehr ökologisches Handeln nehmen!

Fredi Strasser, Biolandbaukoordinator bei Agroscope, Biolandbaulehrer am Strickhof, Biowinzer, Stammheim

## Bio Suisse soll rechtlich gegen IP-Suisse vorgehen

» Wieso geht Bio Suisse eigentlich nicht rechtlich gegen IP-Suisse vor? «Weshalb», fragen Sie sich jetzt bestimmt. Ich rege mich so unglaublich

auf, wenn ich in Bern das IP-Trämli sehe, welches Werbung für Biodiversität und den Artenschutz macht. Ich rege mich auf über die Wiesenmilch, von der behauptet wird, dass sie die Artenvielfalt unterstütze. Ich rege

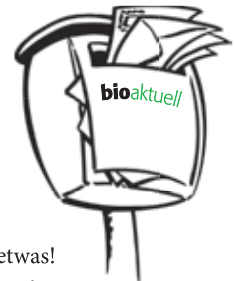


mich super doll auf, wenn ich auf meiner Velotour einen IP-Hof sehe, der mehr Subventionen bekommt, wenn er auf seinem Acker Sachen aufhängt, in denen niemals ein Vogel brüten würde, da das Vogelhaus so kaputt und verlottert und erst noch voll mit Pestiziden, Herbiziden und Fungiziden ist!

Ich verstehe wirklich nicht warum Bio Suisse und Demeter Schweiz nichts dagegen unternehmen. Man nennt dies Konsumentenbetrug und eine Provokation gegenüber der Bio-Knospe.

Bitte unternehmen Sie etwas!

Michael Lack, Hinterkappelen BE



## IMPRESSUM

**bioaktuell**



### 23. Jahrgang

**Erscheint** 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bioactualités, bioattualità)

**Auflage** deutschsprachige Ausgabe

6754 Exemplare, 727 französische Exemplare und 368 italienische Exemplare (WEMF-beglaubigt 2013)

**Geht an** Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

**Herausgeber** Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, Fax +41 (0)61 204 66 11, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

**Redaktion** Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Adrian Krebs und Theresa Rebholz (FiBL), E-Mail [redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch)

**Gestaltung** Daniel Gorba (FiBL)

**Druck** AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10–12, 9403 Goldach. [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

**Papier** Recycling-Papier Refutura.

FSC-zertifiziert. Ökolabel: Blauer Engel und Nordic Swan

**Inserate** Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00, Fax +41 (0)62 865 72 73, E-Mail [werbung@bioaktuell.ch](mailto:werbung@bioaktuell.ch)

**Abonnemente und Verlag** Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, E-Mail [verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)

## DAS LETZTE WORT



## Der Schmerz der Kühe

» Die Kühe. Und die Hörner; viel-  
mehr: die Kühe ohne Hörner.  
Es tut mir jedes Mal weh, wenn ich Kühe  
ohne Hörner sehe. Es gibt ja schon  
Schulbücher mit Bildern von Kühen oh-  
ne Hörnern. Ich werde auch traurig,  
wenn ich bloss diese Bilder sehe, und die  
dreiste, unverschämte Lüge macht mich  
wütend: So sehen Kühe eben aus.

Vor einiger Zeit war ich drei Tage  
allein unterwegs im Gebirge. Ohne  
in irgendeiner Weise danach gesucht zu  
haben, zeigte es sich, dass mir die Kuh  
zu einer Art Wegbegleiterin wurde.

Am ersten Abend hatte ich mein  
Lager in einem kleinen Wäldchen auf-  
geschlagen. Bis weit in die Dämmerung  
hinein brüllten auf der Weide draussen  
die Tiere, wie ich es sonst nur kannte,  
wenn sie auf dem Rückweg zum Stall vor  
einem geschlossenen Tor warten muss-  
ten oder wenn sie Hunger oder Durst  
hatten oder wenn niemand zum Mel-  
ken kam. Nach einiger Zeit ging ich  
nochmals nach draussen zur Herde, um  
nachzusehen – ohne allerdings einen  
Grund für das anhaltende Gebrüll  
zu finden: Wasser gab es genug, Gras  
ebenso, und ohne Weiteres hätten sie  
zur nahe gelegenen Alm gehen können.  
Was blieb, war einfach der Eindruck,  
dass die Tiere sich irgendwie ver-  
nachlässigt oder im Stich gelassen fühl-  
ten. Und am anderen Morgen ging es um  
vier Uhr schon wieder los.

Im Verlauf dieses zweiten Tages fügte  
es sich, dass mir zum Thema Hörner ein  
unmittelbarer, eindrücklicher Vergleich  
vor Augen geführt wurde. Abgesehen da-  
von, was zu diesem Thema schon alles  
gesagt und gedacht wurde:  
Schauen – und fühlen – Sie  
selbst (Siehe Foto).

Dann der dritte Tag.  
Schon am Morgen treffe  
ich, oberhalb der Baumgren-  
ze, wiederum auf eine Herde.  
Meiner Erfahrung nach sind  
die Tiere in derart exponierten  
Situationen nicht unbedingt zugäng-  
lich; und auch ich habe gerade keine Lust  
auf «Kontakt». So will ich meinen  
Weg eigentlich an der Herde vorbei  
nehmen. Da brüllt eine von ihnen – und  
plötzlich kommt die ganze Herde auf  
mich zu, drängt sich förmlich an mich  
heran – wie mit einem stummen  
Anliegen. Natürlich geht es dabei mögli-  
cherweise einfach auch nur darum,  
dass sie von mir Salz erwarten; ich



Bild: Johannes Halmayer

Leserbriefschreiber Johannes Halmayer hatte eine eindrückliche Begegnung mit Kühen.

jedenfalls freue mich, freue mich über  
die verschiedenen Physiognomien, den  
in-dividuellen Ausdruck des Wesens, der  
ja auch bei enthornten Tieren wahr-  
nehmbar ist, und über die wunderbar  
sauberen, augenscheinlich kerngesunden  
Tiere.

Ein wenig später kommt es dann  
zur letzten, entscheidenden Bege-  
gung. Wiederum streife ich durch eine  
locker im Gelände verteilte Herde von  
Kühen, als eine von ihnen nach-  
gerade absichtsvoll auf mich zukommt.

Ohne die übliche Zurückhaltung  
schiebt sie mir ihr feuchtes  
Maul entgegen, lässt sich  
ein wenig kraulen.

Da drängt in mir plötzlich  
ein Impuls herauf, und  
ich entschliesse mich, ihm zu  
folgen: Ich bitte die Kuh  
um Vergebung, stellvertretend  
für alle Mitglieder unser beider Rassen:  
für das, was ihr und ihnen da angetan  
wurde, und immer noch wird. Die  
Kuh schnaubt, ruckt mit dem Kopf auf  
und ab – da sehe ich, wie dicke Tropfen  
aus ihren Augen springen. Kaum  
traue ich meinen Augen, schaue noch-  
mals hin: Tatsächlich, die Kuh weint ...

Und nun ist die Botschaft bei  
Ihnen angekommen.

Johannes Halmayer, Wildon, Südsteirmark A

## IMPRESSUM

**bioaktuell**    
BIOSUISSE

### 23. Jahrgang

**Erscheint** 10-mal jährlich (jeweils Anfang  
Monat, ausser August und Januar),  
auch in französischer und italienischer  
Sprache (bioactualités, bioattualità)  
**Auflage** deutschsprachige Ausgabe  
6754 Exemplare, 727 französische Exemplare  
und 368 italienische Exemplare  
(WEMF-beglaubigt 2013)

**Geht an** Produktions- und Lizenzbetriebe  
von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–,  
Ausland Fr. 58.–

**Herausgeber** Bio Suisse (Vereinigung  
Schweizer Biolandbau-Organisationen),  
Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel,  
Tel. +41 (0)61 204 66 66,  
Fax +41 (0)61 204 66 11, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)  
FiBL, Forschungsinstitut für biologischen  
Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219,  
CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72,  
Fax +41 (0)62 865 72 73, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

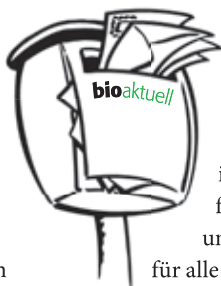
**Redaktion** Markus Spuhler (Chefredaktor),  
Petra Schwinghammer (Bio Suisse),  
Adrian Krebs und Theresa Rebholz (FiBL),  
E-Mail [redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch)

**Gestaltung** Simone Bissig (FiBL)  
**Druck** AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10–12,  
9403 Goldach. [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

**Papier** Recycling-Papier Refutura.  
FSC-zertifiziert. Ökolabel:

Blauer Engel und Nordic Swan  
**Insetrate** Erika Bayer, FiBL, Postfach 219,  
CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00,  
Fax +41 (0)62 865 72 73,  
E-Mail [werbung@bioaktuell.ch](mailto:werbung@bioaktuell.ch)

**Abonnemente und Verlag** Bio Suisse,  
Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer,  
Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel,  
Tel. +41 (0)61 204 66 66,  
E-Mail [verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)



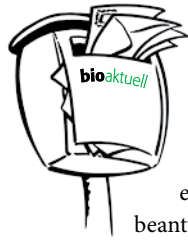
## Landi – Unternehmen der Schweizer Bauern – wohin?

» Kürzlich habe ich in einem Landiladen einen Dörrex aus Schweizer Produktion kaufen wollen. Doch dieses Qualitätsprodukt ist inzwischen durch ein billiges Imitat aus Fernost ersetzt worden. Das hat mich doch sehr erstaunt. Die Landi, ein genossenschaftliches Unternehmen der Schweizer Bauern, eine wichtige Drehscheibe zwischen Produzent und Konsument – gemäss «Werte und Visionen» der Fenaco – wird nach meinem Eindruck mehr und mehr ein Verkaufspunkt billigster Importware aus nicht nachhaltiger Produktion aus Fernost. Ich denke dabei etwa an den billigen Tell-Roller oder die Elektrogeräte.

Für mich ist diese Sortimentspolitik nicht glaubwürdig. Die schweizerische Landwirtschaft vertritt über ihre (politischen) Interessenvertreter Werte wie Qualität, Nachhaltigkeit, Ökologie, soziale Verantwortung und so weiter: Werte, die offenbar für den Produktevermarkter Landi nicht mehr gelten, obwohl er den Bauern gehört. Wenn die Fenaco-Landi auf ihrer Home-

page ihre «Werte & Visionen» mit hoher Unternehmensethik und sozialer Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt unterstreicht, ist dies nicht mehr als eine leere Worthülse und entsprechend unglaubwürdig. Ich unterstütze solches Geschäftsgebarren nicht und habe daher meinen Dörrex in einem richtigen Fachgeschäft erworben.

Die Frage, ob sich die Schweizer Landwirtschaft mit dieser Geschäftspolitik schlussendlich nicht selber schadet, ist damit nicht beantwortet. Verliert die Subventionierung von unseren in der Schweiz hergestellten landwirtschaftlichen Produkten in Anbetracht der Geschäftspolitik der den Bauern gehörenden Landi nicht ihre Berechtigung? Brotmehl oder Kartoffeln könnten doch auch zur Hälfte des Preises importiert werden?



Heinz Fivian, Faoug VD

## Offener Brief an Johann Schneider-Ammann

Sehr geehrter Herr Bundesrat,

Ich beglückwünsche Sie zu Ihrer Entschlossenheit, ab nächstem Jahr 100 Millionen Franken im Landwirtschaftsbudget einzusparen. Die Idee ist hervorragend. Nur: Nehmen Sie sich in Acht,

» dass Sie nicht den Sack schlagen, während sie den Esel meinen.

Denn es ist nicht die produzierende Landwirtschaft, welche noch Sparpotenzial aufweist, hier sind alle Möglichkeiten längst ausgereizt. Wenn Sie jedoch die Verwaltung anvisieren, die Schreibtischtäter, die uns Bauern laufend neue administrative Schikanen beschern, dann finden Sie alles, was des Sparer's Herz begehrt.

Ich könnte mir beispielsweise vorstellen, in der Verwaltung dieselben Berechnungsgrundlagen anzuwenden wie bei der Festsetzung der Standardar-

beitskräfte in der Landwirtschaft (2800 Jahresarbeitsstunden, beziehungsweise 2600 ab 2015). Oder eine strikte Begrenzung jeder zusätzlichen administrativen Aufwandes für uns Bauern (analog zur Begrenzung der Einwanderung, die die Mehrheit des Schweizer Stimmvolkes im Februar gutgeheissen hat).

Ich überlasse es Ihrer Kreativität, noch weitere Sparpotenziale offenzulegen, ohne die noch verbleibenden Bauern weiter drangsaliieren zu müssen. Noch ein letzter Hinweis zum Schluss: Vergessen Sie nicht, dass wir Bauern auch ohne Schreibtischtäter überleben können, während das Umgekehrte weniger sicher ist...

Herzliche Grüsse

Maurus Gerber, La Sagne / Ste-Croix VD

INSERAT

Bioapfel, Bioboom, Biocontrol, Biodynamik, Bioei, Biofisch, Biogas, Biohandel, Bioimport, Biokaviar, Biolehrstelle ..., Biozertifizierung.

Die Biowelt von A bis Z auf

**www.bioaktuell.ch**

DIE PLATTFORM DER SCHWEIZER BIOBÄUERINNEN UND BIOBAUERN



## MÄRITSTAND ■

### Suche

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung **eine/n Landwirt/in** für unseren Kleinsthof Casa San Michele in Italien. Wir haben drei Kühe, zehn Ziegen, Hühner und Bienen. Für unser Winterfutter machen wir kleine Rundballen. Im Winterhalbjahr schlagen wir Brennholz. Wir arbeiten mit behinderten erwachsenen Menschen zusammen. Der Hof liegt auf ca. 700 m ü.M. an einem steilen Südhang mit Blick auf den Lago Maggiore. Weitere Infos finden Sie unter: [www.casasanmichele.net](http://www.casasanmichele.net). Bruno Wyss, Tel. 0039-338 199 52 11 [bw.trarego@gmail.com](mailto:bw.trarego@gmail.com)

### Angebote

Zu verkaufen: **Miststreuer Muli**, 4 m<sup>3</sup>, Fr. 2500.–. Zweischarpflug Lemken, Opal, Fr. 1500.–. Feldspritze Fischer, 500l, 10 m, mit Test und Garantie, Fr. 1800.–. Tel. 078 6475776.

**30 Ostfriesische Biomilchschafe** im Alter von 3 bis 6 Jahren ab Hof im Engadin zu verkaufen. Auskunft unter Tel. 081 854 0794 oder [jmkeller@gmx.ch](mailto:jmkeller@gmx.ch).

**Webdesign für Bauernbetriebe.** Ich unterstütze Bauernbetriebe beim Aufbau und der Gestaltung einer Internet-Präsenz. Referenzen finden Sie unter [www.hofseiten.ch](http://www.hofseiten.ch). Verlangen Sie den Offertenfragebogen per Mail [offerte@hofseiten.ch](mailto:offerte@hofseiten.ch) oder unter Tel. 055 240 85 33

## Offener Brief an bio.inspecta

Sehr geehrte Herren

Wir bestätigen Ihnen den Erhalt Ihres Newsletters «Alles unter einen Hut bekommen».

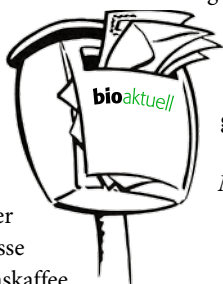
Leider können wir nur Bedauern äussern darüber, was Sie als «Fortschritt» bezeichnen. Dass bio.inspecta und Bio Suisse nur noch über Internet funktionieren, erscheint uns wie eine Flucht in eine immer grössere Anonymität. Als die Unterlagen Ihres Kontrollbeauftragten noch auf unserem Küchentisch ausgebreitet werden konnten, bot dies Gelegenheit sowohl zum Austausch unterschiedlicher Meinungen als auch zu einer Tasse Tee oder zu einem Willkommenskaffee.

Wir sind nicht an eine «www.usw.» angeschlossen, und wir sind davon überzeugt, dass unser Obst- und Grünlandwirtschaftsbetrieb mit seinem artenreichen und kommunikativen Kleinvieh keinesfalls darunter zu leiden hat. Die Tatsache, dass der Kan-

ton Waadt und vielleicht auch andere Kantone die Landwirte dazu nötigen, alles via Internet zu kommunizieren, liefert den Beweis dafür, dass die Verwaltungsarbeit die Oberhand gewinnt über die Bodenarbeit. Landwirtschaft und Landwirt stehen im Dienste einer zunehmend totalitären Verwaltung.

Wo bleibt der Boden? Was sind wir? Was sind die Tiere? Nummern ...

Vor allen diesen Nummern, sehr geehrte Herren, ziehen wir «den Hut», und dann auch noch «Hut ab» vor allen diesen Preiserneuerungen. Das eine geht ja nicht ohne das andere.



Mit freundlichen Grüssen

Michel Thévenaz und Claire  
Thévenaz-Berney, Fiez VD

## IMPRESSUM

**bioaktuell**



### 23. Jahrgang

**Erscheint** 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bioactualités, bioattualità)  
**Auflage** deutschsprachige Ausgabe 6846 Exemplare, 756 französische Exemplare und 316 italienische Exemplare (WEMF-beglaubigt 2014)

**Geht an** Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

**Herausgeber** Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, Fax +41 (0)61 204 66 11, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)  
FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, [www.fibl.org](http://www.fibl.org)  
**Redaktion** Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse), Adrian Krebs und Theresa Rebholz (FiBL), E-Mail [redaktion@bioaktuell.ch](mailto:redaktion@bioaktuell.ch)

**Gestaltung** Simone Bissig (FiBL)  
**Druck** AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10-12, 9403 Goldach. [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

**Papier** Recycling-Papier Refutura.

FSC-zertifiziert. Ökolabel:

Blauer Engel und Nordic Swan

**Inserate** Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00, Fax +41 (0)62 865 72 73,

E-Mail [werbung@bioaktuell.ch](mailto:werbung@bioaktuell.ch)

**Abonnemente und Verlag** Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, E-Mail [verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)

INSERAT

**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

**Ihr Partner für Bio-Futter**

**30 Jahre Erfahrung  
im Bio-Markt**

**Unser Angebot umfasst:**

- Mischfutter
- Mineralstoffe und Leckeimer
- Feldsamen und Saatgetreide
- Organischer Dünger
- Getreidesammelstellen

**Wir beraten Sie gerne:**

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00  
[www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch), [mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch)  
und Ihr regionaler Verkaufspartner **PROVIMI KLIBA**

**abo**

Das Magazin der Biobewegung (Bäuerinnen, Verarbeiter, Handel).  
Erscheint monatlich mit zwei Doppelnummern (Juli und Dezember).  
Herausgeber: Bio Suisse und FiBL

☐ Ich abonniere «bioaktuell».  
Zehn Ausgaben kosten mich Fr. 51.– (Ausland Fr. 58.–)

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Einsenden an  
Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel,  
Fax +41 (0)61 204 66 66, E-Mail [verlag@bioaktuell.ch](mailto:verlag@bioaktuell.ch)