

# BIO

## *Aktuell*

Das Magazin der Biobewegung

3 | 21  
APR



## MAISZÜNSLERBEKÄMPFUNG MIT TRICHOGRAMMA- SCHLUPFWESPEN



Ausbringung per Hand oder per Drohne



Gemäss FiBL-Betriebsmittelliste für den biologischen Landbau zugelassen.

AGROLINE Bioprotect  
058 434 32 82  
bioprotect@fenaco.com



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



# NeemAzal-T/S

## Neu gegen Kartoffelkäfer

- 1. Behandlung zum Zeitpunkt der höchsten Eischlupfrate
- 2. Behandlung mit 7 bis max. 10 Tagen Abstand



Andermatt  
**Biocontrol**  
• • • • • Suisse

Andermatt Biocontrol Suisse AG  
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil  
Telefon 062 917 50 05 · [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)

## Impressum

### 30. Jahrgang, 2021

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

Das Magazin erscheint in allen  
drei Sprachausgaben zehnmal  
pro Jahr.

Preis Jahresabo Schweiz: Fr. 53.-  
Preis Jahresabo Ausland: Fr. 67.-

### Auflage

Deutsch: 7081 Exemplare  
Französisch: 1220 Exemplare  
Italienisch: 305 Exemplare  
Total gedruckt: 9433 Exemplare  
Total versendet: 8605 Exemplare  
(notariell beglaubigt, 2020)

### Druck

AVD Goldach AG, [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

### Herausgeber

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

### Gestaltungskonzept

Büro Häberli  
[www.buerohaerberli.ch](http://www.buerohaerberli.ch)

### Papier

BalancePure (80 g/m<sup>2</sup>),  
Blauer Engel,  
EU Ecolabel,  
100 % FSC-Recyclingfasern

### Redaktion

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

### Onlineredaktion

Ania Biasio (abi), Flore Lebleu (fl)  
Nathaniel Schmid (nsc), FiBL  
[redaktionwebsite@bioaktuell.ch](mailto:redaktionwebsite@bioaktuell.ch)

### Layout

Simone Bissig, FiBL

### Korrektorat

Susanne Humm

### Inserate

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

### Verlag

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

### [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)

Magazin herunterladen (PDF):  
[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Magazin  
Benutzer: bioaktuell-3  
Passwort: ba3-2021

### Facebook

[facebook.com/bioaktuell.ch/](https://facebook.com/bioaktuell.ch/)

Titelseite: Manche sehen die Bruderhahnmast als einzige biotaugliche Alternative zum Kükentöten. Dafür muss sie aber wirtschaftlicher werden. Erste Versuche in 4000er-Ställen wie auf dem Bollhof in Wohlen AG sollen diesbezüglich neue Daten liefern. Bild: René Schulte

# Inhalt

## Schwerpunkt

### Geflügel

- 6 Dem Kükentöten ein Ende setzen
- 8 Junghähne im Junghennenstall

## Landwirtschaft

### Tiergesundheit

- 10 Ansteckend für Mensch und Tier

### Rebbau

- 12 Ein neuer Verein setzt sich für Naturweine ein

### Ackerbau

- 15 Schutz der Kartoffeln gegen den gestreiften Käfer

- 17 Beratung

## Verarbeitung und Handel

### Gastronomie

- 18 Rezepte für mehr Bio in der Gemeinschaftsgastronomie
- 20 Ausland: Die öffentliche Hand greift nach Bioprodukten

## Bio Suisse und FiBL

### Bio Suisse

- 22 Politik: Bio ist eine gute Lösung
- 23 Traktanden der Online-Delegiertenversammlung
- 24 Nachrichten

### FiBL

- 25 Nachrichten

## Rubriken

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

# Ei des Kolumbus

Ich mag Eier. Und das aus verschiedenen Gründen. Erstens, es gibt nur wenige Grundnahrungsmittel, die in der Küche so vielfältig einsetzbar sind. Man kann sie pur essen oder als Zutat verwenden, kochen, pochieren, braten, verbacken und sogar roh genießen. Zweitens, Eier sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Wenn es also ein Superfood gibt, dann wohl das Ei. Die Mär vom bösen Cholesterin, das alle Eieressenden zu Risikopatienten für Herz-Kreislauf-Erkrankungen macht, hat die Ernährungswissenschaft ja mittlerweile widerlegt. Drittens, Eier schmecken mir einfach. Punkt.

Die Kehrseite der Medaille: Für all die Eier, die ich vertilge, sterben regelmässig männliche Küken. Das Verhältnis Männlein-Weiblein beim Schlupf von Hühnern beträgt ungefähr 50 Prozent. Und was hierzulande mit Küken passiert, die von Natur aus nie Eier legen werden und sich aufgrund ihrer Legehybrid-Abstammung nur bedingt für die Mast eignen, ist hinlänglich bekannt. Sie werden aussortiert und vergast.

Was lange hingenommen wurde, soll nun endlich enden. Nicht zuletzt aufgrund des wachsenden öffentlichen Drucks. Gerade im Biobereich erwarten Konsumentinnen und Konsumenten, dass die Tiere würdevoll behandelt werden. Doch während wir noch diskutieren, macht Nachbar Deutschland längst vorwärts. Das Kükentötenverbot ab 2022 ist beschlossene Sache, die Bioverbände setzen voll auf die Bruderhahnmast und die Konventionellen liebäugeln mit den neuen Verfahren zur Geschlechtsbestimmung im Ei. Dass es bei uns in dieselbe Richtung gehen wird, ist absehbar, wie unser Schwerpunkt ab Seite 6 aufzeigt. Die Weichen gegen das Kükentöten endgültig stellen soll dann die Bio-Suisse-Delegiertenversammlung im Herbst. Ob dabei das Ei des Kolumbus gefunden wird, also eine einfache Lösung für ein komplexes Problem, ist fraglich.



René Schulte, Redaktor



# Gesagt



«Unser Ziel ist – analog zu den Bioeiern und Biojunghennen – ein Richtpreis, der die Bruderhahnmast künftig lohnenswert macht.»

Roman Clavadetscher, Malans GR  
→ Seite 8

# Gezählt

# 90

Prozent beträgt der Bioanteil in der öffentlichen Verpflegung der dänischen Stadt

Kopenhagen. Auch in der Schweiz soll Bio in der Gemeinschaftsgastronomie wachsen.

→ Seiten 18 und 20

# Gesehen – im Archiv: Das FiBL als Kammerjäger



Johann und Esther von Allmen (links) müssen auf ihrem Biohof im Berner Oberland Übernachtungen im Stroh absagen, weil sich ein lästiger Falter eingemischt hat. FiBL-Spezialist Eric Wyss (rechts) sprüht Quarzmehl und eliminiert die Tierchen. Bild: Bioaktuell

Aus importierten Strohballen schlüpfen Raupen, die das Angebot «Schlafen im Stroh» eines Biobauern gefährden. Am Ende hilft das FiBL.

Vor 20 Jahren führen Johann und Esther von Allmen im Weiler Gimmelwald im bernischen Lauterbrunnen einen Knosp-Hof mit dem Angebot «Schlafen im Stroh». Im Sommer 2001 übernachtet dort ein Damenturnverein. Die Damen erleben eine böse Überraschung: Hunderte von Raupen krabbeln über die Schlafsäcke und stören die Nachtruhe. Bereits seit einigen Jahren haust die unbekannte Spezies, die sich zu einem Falter entwickelt, im Tenn der von Allmens. Die Biobauern sagen alle Buchungen ab und wollen dem Problem auf den Grund

gehen. Die rund 500 Übernachtungen pro Saison sind schliesslich ein wichtiges Standbein des Betriebs.

### Quarzmehl statt chemische Keule

Eine Spezialfirma kann die Herkunft der Raupen klären: Es handelt sich um die Vierpunkt-Bodeneule (Caradrina clavialis). Sie kommt vor allem in Gegenden vor, wo es strohgedeckte Häuser gibt. «Wahrscheinlich wurde sie mit Stroh aus Deutschland oder Frankreich importiert», schreibt Bioaktuell in einem Bericht vom Januar 2003.

Tatsächlich kaufen die von Allmens für ihren Biohof über die Landi regelmässig Importstroh hinzu – in diesen Ballen haben die Raupen vermutlich Unterschlupf gefunden und sich dann im Strohlager im Berner Oberland ausgebreitet.

Leider weiss niemand ein biotaugliches Mittel, um die Tiere zu bekämpfen. Den von Allmens wird geraten, chemische Stoffe einzusetzen. Dies würde aber die Knosp-Richtlinien verletzen und das Tenn für lange Zeit unbenutzbar machen. Am Ende hilft das FiBL den ratlosen Bauern. Dessen Insektenspezialist rückt mit Spritzpistole und feinst gemahlenem Quarzmehl an. Dieses ist unter dem Handelsnamen Silico-Sec auf dem Markt, etwa gegen Vorratsschädlinge im Biogetreide. Das Mehl eliminiert tatsächlich auch die importierten Falter. Nach einer intensiven Putz- und Sprühaktion ist das Raupenproblem aus der Welt geschafft. bg

Den Originalartikel aus dem Archiv können Sie nachlesen unter:

[www.bioaktuell.ch/30-jahre](http://www.bioaktuell.ch/30-jahre)

## Für Enthornungsverbot

Die Interessengemeinschaft (IG) Hornkuh hält an ihrer zweiten Hornkuh-Initiative fest, sollte nicht demnächst ein Hornbeitrag zustande kommen. Die IG habe darauf gehofft, dass im Rahmen der Agrarpolitik 22+ das Parlament einen Beitrag einführen könnte. Diese wird aber mit grosser Wahrscheinlichkeit sisiert. Der Initiativtext ist zur Prüfung bereits bei der Bundeskanzlei. lid



Text zur zweiten Hornkuh-Initiative eingereicht.

## Tag der offenen Höfe

Unter dem Motto «Zeige, was du machst!» lädt der Schweizer Bauernverband (SBV) Bauernbetriebe in der ganzen Schweiz dazu ein, ihre Hoftüren am Sonntag, 19. September 2021 zu öffnen, um der Bevölkerung Einblick in die landwirtschaftliche Produktion zu geben. Bei Rundgängen und Präsentationen sollen Besucherinnen und Besucher lernen, woher die Schweizer Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden und wie sich Landwirtinnen und Landwirte für hohe Qualität, Ökologie, Tierwohl und Wirtschaftlichkeit engagieren. SBV, kantonale Bauernverbände und Sponsoren unterstützen mit Orientierungshilfen, Checklisten und Werbematerial – kostenlos. Interessierte können sich bis am 30. Juni 2021 online anmelden. lid

[www.bauernportal.ch](http://www.bauernportal.ch)  
→ [info@offene-hoftueren.ch](mailto:info@offene-hoftueren.ch)

## Campingplatz Bauernhof

Campen auf dem Bauernhof liegt im Trend. Nun macht mit [landcamp.ch](http://landcamp.ch) eine weitere, neue Onlineplattform auf sich aufmerksam. Sie sucht Wohnmobilstellplätze auf Höfen, Obst- und Weinbaubetrieben für eine partnerschaftliche Zusammenarbeit auf Franchise-Basis. Mehr Infos gibt es auf der Website. schu

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



Wohnmobilstellplätze auf Höfen sind gesucht.

## Heckentag 2021: Betriebe und Schulklassen gesucht

Hecken, Waldränder und Bachböschungen sind wichtige Lebensräume für Insekten, etwa Bienen und Wildbienen, aber auch für Vögel und andere Kleintiere. Um die Fläche und die Vielfalt von Hecken zu fördern, führt der 2019 gegründete Verein Heckentag Schweiz jedes Jahr im Herbst eine nationale Veranstaltung durch. Für den dritten Heckentag am 30. Oktober 2021 werden bereits jetzt Landwirtinnen und Landwirte gesucht, die sich anbieten würden, zusammen mit einer Schulklasse auf ihrem Betrieb eine Hecke zu pflanzen

oder eine bestehende Hecke zu pflegen. Gemäss dem Verein soll der Heckentag die Öffentlichkeit und wichtige Zielgruppen sensibilisieren und unter anderem darüber informieren, wie Hecken auf Landwirtschaftsflächen zur Biodiversität und zu wertvollen Lebensräumen nachhaltig beitragen. Interessierte Landwirtschaftsbetriebe und Schulklassen können sich per Mail an den Verein wenden. schu

[www.heckentag.ch](http://www.heckentag.ch)  
→ [info@heckentag.ch](mailto:info@heckentag.ch)



Mit Schulklassen eine Hecke pflanzen oder pflegen – am Heckentag auf Bauernhöfen.

## Koordinierte Einführung

Die Einführung der Lebensmittelampel Nutri-Score in der Schweiz findet in Zusammenarbeit mit Frankreich, Deutschland, den Niederlanden, Belgien, Luxemburg und Spanien statt. Laut Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) wollen die sieben europäischen Länder hierfür einen länderübergreifenden Koordinierungsmechanismus einrichten. Mit dem Ziel, die Verwendung des freiwilligen Kennzeichnungssystems zu erleichtern. Die Zusammenarbeit wird über einen Lenkungsausschuss sowie ein wissenschaftliches Gremium erfolgen. In der Schweiz unterstützt das BLV seit 2019 den Nutri-Score. Bis heute haben sich 34 Schweizer Produzentinnen und Detailhändler für dessen Einführung engagiert. 56 Marken und mehr als 1300 Produkte, so das BLV, seien bereits oder werden demnächst mit dem Nutri-Score-Logo gekennzeichnet. schu



In Frankreich erfunden: die Lebensmittelampel Nutri-Score.

**Dem Kükentöten**  
*ein Ende setzen*



## 2020 wurden in der Schweiz 700 000 männliche Bioküken vergast. Mit dem Ausstieg aus dieser Praxis tut sich die Branche schwer. Da ist Deutschland weiter.

In der Schweiz überleben pro Jahr rund drei Millionen männliche Küken aus Lege­linien ihren ersten Tag nicht. Da sie keine Eier legen und weniger Fleisch ansetzen, werden sie kurz nach dem Schlupf mit Kohlendioxid getötet. Fast ein Viertel davon sind Bioküken. 2020 waren es geschätzt 700 000. Dass diese Praxis ein Ende nehmen soll, darin sind sich Knospe-Produzentinnen und Branchenvertreter einig. Die Frage ist nur: Wie? Ein Konsens fehlt, und das schon seit Jahren. Nun nehmen Bio Suisse mit der Fachgruppe Eier und die Interessengemeinschaft (IG) Bioei einen neuen Anlauf. Im Herbst 2021 wollen sie der Bio-Suisse-Delegiertenversammlung eine Ausstiegsstrategie vorlegen, die den betroffenen Landwirtinnen und Landwirten, Brütereien und der Branche mehr Planungssicherheit gibt.

Markus Schütz, Präsident der IG Bioei und Mitglied der Fachgruppe, sieht die Lösung im Zweinutzungshuhn und in der Bruderhahnmast (siehe auch Seite 8). «Die Mast der Legehennen-Brüder wird künftig eine zentrale Rolle spielen», ist er überzeugt. Auch wenn diese wegen des Mehraufwands und des kleinen Markts nur bedingt wirtschaftlich sei. Die Eiervermarkter und Detaillisten hingegen sehen eine weitere Alternative: neuartige Technologien zur Geschlechtsbestimmung im Brutei (in ovo). Sie sollen es ermöglichen, Eier mit männlichen Embryonen frühzeitig zu erkennen und auszusortieren. Aktuell gibt es mehrere Verfahren, von denen sich die meisten aber in der Entwicklungsphase befinden. Die Palette reicht von der Bestimmung der Geschlechtshormone oder -chromosomen in der Flüssigkeit aus dem embryonalen Harnsack über optische Messverfahren bis hin zu Gentechnologien.

### Hühnerembryo hat Herzschlag ab drittem Tag

Bereits auf dem Markt ist die von der Universität Leipzig mitentwickelte Seleggt-Methode, die im Ei ein weibliches Hormon detektiert. Die dazu benötigte Flüssigkeit wird am neunten Bebrütungstag entnommen. Das Verfahren ist umstritten, da sich das Schmerzempfinden eines Hühnerembryos laut Studien bereits ab dem siebten Tag entwickelt. Über die Ausprägung ist sich die Wissenschaft aber uneins. Einige glauben, ein effektives Schmerzempfinden könne erst mit der Ausbildung des zentralen Nervensystems (10. Tag) oder des Gehirns (13. Tag) vorausgesetzt werden.

Dieser Diskussion aus dem Weg gehen derzeit zwei Lichtmessverfahren. So kann die Raman-Spektroskopie des deutschen Unternehmens Agri Advanced Technologies und der Technischen Universität Dresden bereits am vierten Bebrütungstag durchgeführt werden; die Fluoreszenzspektroskopie der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe am sechsten. Für Biolandwirt Markus Schütz ändert das wenig: «Ab dem dritten Tag verfügt der Embryo über einen Herzschlag. Am Ende ist es also immer eine Abtreibung. Wenn, dann müsste die Bestimmung am unbebrüteten Ei erfolgen.» Zudem bedingten die genannten Spektroskopien das Öffnen oder Punktieren der Schale mit einem Laser. Es könnten Keime eintreten und die Weiterentwicklung des weiblichen Embryos beeinträchtigen oder die Schlupfrate mindern.

Deutschland fördert derzeit die In-ovo-Technologien mit Millionenbeiträgen. Aus gutem Grund. Ab 2022 will es als erstes Land weltweit das Kükentöten verbieten (in der Schweiz ist eine entsprechende Motion der grünen Nationalrätin Meret Schneider noch hängig); und ab 2024 das Töten von Hühnerembryonen nach dem sechsten Bebrütungstag. Damit würden einige der heute praktizierten In-ovo-Methoden wie jene von Seleggt obsolet. All dies birgt das Risiko, dass es zu Engpässen kommt und Eintagesküken dann einfach aus Ländern ohne Verbot importiert werden. Die deutschen Bioverbände gehen deshalb eigene Wege. Sie setzen voll auf Bruderhahninitiativen und das Zweinutzungshuhn (siehe Infobox). René Schulte •



### Deutsche Bioverbände fokussieren auf die Bruderhahnaufzucht

Gerald Wehde lässt keinen Interpretationsspielraum: «Wir lehnen die Anwendung von Verfahren zur In-ovo-Geschlechtsbestimmung bei Geflügel ab», sagt der Sprecher des deutschen Verbandes Bioland. Denn die Überzüchtung von Hühnern auf maximale Eierproduktion oder Mastleistung werde dadurch nicht gestoppt. «Nur die Züchtung eines Zweinutzungshuhns löst dieses Grundproblem.» Im Fokus von Bioland steht auch die Bruderhahnaufzucht, bei der die Brüder von Legehennen gemästet und zu Fleischprodukten verarbeitet werden. Dies, sagt Gerald Wehde, sei ein richtiger und ethisch vertretbarer Weg. Über eine entsprechende Richtlinie entscheidet die Delegiertenversammlung von Bioland im März 2021 (nach Redaktionsschluss). Beim zweiten grossen Bioverband Naturland ist dies bereits geschehen. Im November 2020 beschlossen die Delegierten, dass künftig zu jeder Legehennen auch der dazugehörige Bruder aufgezogen werden soll. Damit, heisst es in einer Mitteilung, werde «ein klares Signal gegen das Kükentöten und die In-ovo-Selektion und für eine ganzheitliche Öko-Hühnerhaltung [...] gesetzt.» Dass Bruderhähne weniger und langsamer Fleisch ansetzen und Zweinutzungshennen weniger Eier legen als Hochleistungsrassen, ist bekannt. Es bedingt, dass Konsumenten bereit sein müssen, mehr Geld auszugeben. Auch Bioland-Legehennenbetriebe bezahlen seit 2012 einen «Kükengroschen» von 10 Eurocents zur Unterstützung innovativer Projekte und Züchtungsvorhaben. Die In-ovo-Methoden, sagt Gerald Wehde, werden in Deutschland den Strukturwandel unter den Brütereien und die Monopolbildung eines bereits hochindustrialisierten Bereichs forcieren. «Daher müssen wir im Biobereich Gegenmodelle entwickeln, von der Brüterei bis zum Ladenregal.»

Noch immer gehört es zum Alltag der Eierindustrie, männliche Küken von Legerassen, auch Bio, nach dem Schlupf auszusortieren und zu töten. Bild: A / Adobe Stock



Die Bruderhähne auf dem Hof der Familie Donat entwickeln sich gut. Im Hintergrund: Schlechtwetterauslauf und Weide. Bilder: René Schulte

## Junghähne *im Junghennenstall*

Um sich als Alternative zum Küken-töten etablieren zu können, muss die Bruderhahnmast wirtschaftlicher werden. Ob und wie das geht, soll eine Praxisstudie mit 4000er-Ställen zeigen.

Es ist eine Premiere für Dominik und Ruedi Donat. Und ein Experiment. In ihrem Aufzuchtstall auf dem Bollhof im aargauischen Wohlten tummeln sich für einmal keine Junghennen, sondern Junghähne. Insgesamt 4000 an der Zahl. Bei den 46 Tage alten Tieren handelt es sich um die Brüder von Hennen der Rasse Brown Nick. Ein leistungsfähiger Legehybrid, gezüchtet für die Eierproduktion. Nun ist es nicht so, dass Sohn Dominik und Vater Ruedi, die ihren Knosp-Hof als Generationengemeinschaft führen, sich dazu entschieden hätten, auf die Bruderhahnmast umzusatteln. Junghennen, sagen sie, seien seit Jahren stark gesucht, Aufzuchten gebe es wenig. Es sei nicht geplant, das aufzugeben. Vielmehr haben sich die beiden Meisterlandwirte dazu entschlossen, ihren 2016 gebauten Stall für eine Praxisstudie zur Verfügung zu stellen.

«Wir wurden letztes Jahr angefragt, ob wir bereit wären, einen Umtrieb mit 4000 Bruderhähnen zu machen. Wir sagten zu», erzählt Dominik Donat. Wobei der 28-Jährige zugibt, dass dies nicht aus rein ideellen Gründen geschah. Denn ob schon beide die Bruderhahnmast als Alternative zum Töten männlicher Küken von Legerassen eine gute Sache finden, haben auch wirtschaftliche Überlegungen mitgespielt. «Wir machen pro Jahr zwei bis zweieinhalb Umtriebe mit Junghennen. Die Aufzucht dauert jeweils 18 Wochen. Da 2020 besonders eng gestaffelt war, standen wir vor einer längeren Leerzeit»,

sagt Dominik Donat. Die Frage sei also gewesen: «Lassen wir den Stall leer und verdienen gar nichts oder machen wir mit?»

### Ziel ist ein Richtpreis für Bruderhähne

Das Ganze angestossen haben die Schweizer Bioeiervermarkterin Hosberg mit ihrer Brüterei Bibro sowie die Biogeflügelverarbeiterin Gallina, die je zur Hälfte Hosberg und dem Biolandwirt Roman Clavadetscher gehört. «Ich habe zusammen mit Hosberg vor zehn Jahren mit der Aufzucht von Bruderhähnen begonnen», sagt Roman Clavadetscher. Daraus entstand das Programm «Henne & Hahn». Der Tenor war klar: Die Küken kurz nach dem Schlupf zu töten, das könne es nicht sein! «Man muss sich bewusst sein, dass das Bioei von allen Bioprodukten den höchsten Marktanteil besitzt und deshalb ein Imageträger für die ganze Biobranche ist.» Viele Eier bedeuteten viele männliche Küken. Diese quasi wegzuworfen, widerspreche dem Biogedanken.

Bis vor Kurzem wurden Bruderhähne ausschliesslich in 500er-Einheiten auf Mastbetrieben gehalten. Es galten die Weisungen von Bio Suisse zum Mastgeflügel. Weisungen zu Junghähnen aus Legelinien gibt es erst seit letztem Jahr. Sie orientieren sich an der Junghennenaufzucht und erlauben einen Besatz von bis zu 4000 Junghähnen pro Stalleinheit. «Das erlaubt uns erstmals, Erfahrungen und Daten zur Wirtschaftlichkeit der Bruderhahnmast im Grossmassstab zu gewinnen und diese zu vergleichen», sagt Roman Clavadetscher. Die Praxisstudie inkludiere deshalb nebst dem Bollhof der Familie Donat drei weitere 4000er- sowie sieben 500er-Ställe (zwei davon Demeter). «Unser Ziel ist es, mithilfe der Daten eine Kalkulation zu erstellen und – analog zu den Bioeiern und Biojunghennen – daraus einen Richtpreis abzuleiten, der die Bruderhahnmast künftig lohnenswert macht.» Ob die Mast

mit Legehybriden, Zweinutzungshühnern oder alten Rassen erfolgen soll, will Roman Clavadetscher den Produzentinnen und Produzenten überlassen. Wichtiger sei, jetzt vorwärts zu machen, denn: «Die Konventionellen setzen auf In-ovo-Verfahren, und die werden vermutlich in den nächsten zwei Jahren umgesetzt.» (Siehe Seite 6)

Ruedi Donat sieht das genauso: «Die Diskussion muss jetzt intensiv geführt werden. Wenn die Konventionellen vor uns eine Lösung finden, sind wir auf einmal im Hintertreffen», sagt der 63-Jährige. In seinen Augen wäre es jedoch sinnvoller, wenn sich Pouletmastbetriebe auf die Bruderhahnmast ausrichteten. Idealerweise könnten Konventionelle, die auf Bio umstellen und bereits über eine Pouletmasthalle verfügen, hier einsteigen. Mit einem Junghennenstall wie dem ihren sei es dagegen schwieriger, Junghähne aufzuziehen und damit Geld zu verdienen, sagt er. Sohn Dominik pflichtet ihm bei. Nicht zuletzt, weil die Weisungen zur Junghahnmast strenger sind als jene zur Junghennenaufzucht, auf denen sie basieren.

### Schlechtwetterauslauf ab 100 Junghähnen Pflicht

Die schwierigste Anforderung, sagt Dominik Donat, sei wohl der ungedeckte Schlechtwetterauslauf. Auf dem Bollhof ist das ein rechteckiger, dick mit Holzschnitzeln ausgelegter Platz. Er dient dazu, dass sich die Tiere auch dann unter freiem Himmel bewegen können, wenn der Weideboden durchnässt ist oder Vegetationsruhe herrscht. «Ein solcher Auslauf ist ab 100 Junghähnen obligatorisch. Zudem muss er entwässert sein, sprich: betoniert und mit Abfluss ins Gülleloch ausgestattet», sagt Dominik Donat. In der Junghennenaufzucht sei ein Schlechtwetterauslauf keine Pflicht. Bei Legehennen zwar schon, aber erst ab 500 Tieren und ohne Entwässerung. Kurzum, wer aus dem Eiergeschäft komme und auf Bruderhähne umsteigen wolle, müsse zuerst viel Geld investieren.

Ein weiterer Punkt ist die Weide. «Wir können unsere 45 Aren grosse Weide so oft mit Junghennen belegen, wie wir wollen. Dazu gibt es keine Einschränkung», sagt Dominik Donat. Bei den Junghähnen sehe es anders aus. Tatsächlich schreiben die Weisungen vor, dass dieselbe Weidefläche maximal zweimal pro Jahr mit Geflügel belegt werden darf. Dazwischen muss eine Pause von mindestens 12 Wochen liegen. Rund 12 Wochen oder 88 Tage dauert zudem die Mast der Bruderhähne auf dem Bollhof. Jetzt müsse man das mal ausrechnen, sagt Dominik Donat. «Pro Güggel brauchst du mindestens einen Quadratmeter Weidefläche. Bei 4000 Tieren macht das also 40 Aren. Damit könnten wir auf unserem Hof maximal zwei Umtriebe pro Jahr machen.» Bei einem Nischenprodukt wie dem Bruderhahn rentiere das derzeit nicht.

### Für den Biolandbau der ethisch beste Weg

Ebenfalls ein Kostenfaktor ist das Futter, das von der Firma Alb. Lehmann Biofutter speziell für die Bruderhahnmast entwickelt wurde. «Unsere 4000 Brown-Nick-Junghähne werden bis zum Ende der Mast rund 18 Tonnen Futter gefressen haben», sagt Dominik Donat. Vater Ruedi fügt an: «Mastpoulets brauchen deutlich weniger und setzen mehr Fleisch an.» Der Ressourcenverbrauch sei im Vergleich zur Pouletmast also höher. Ihre Junghähne jedoch, und das sei sehr erfreulich, entwickelten sich überdurchschnittlich und hätten merklich höhere Tageszunahmen als ursprünglich erwartet.

Das Konzept Bruderhahn an sich finden die beiden Biolandwirte grundsätzlich richtig. «Für den Biolandbau ist das der



Gastrecht: 4000 Junghähne im 2016 gebauten Junghennenstall.

ethisch beste Weg; und für die Eierbranche mit ihrem Küken-töten-Problem wohl am einfachsten umzusetzen», sagt Dominik Donat. Was die Finanzierung betrifft, so werden bereits heute auf Eier des Bruderhahn-Programms «Henne & Hahn» jeweils vier Rappen draufgeschlagen. Vater Ruedi ist derweil überzeugt, dass auch die Weisungen zur Junghahnmast nochmals überdacht werden müssen. Beide wollen die Entwicklung aber auf jeden Fall im Auge behalten. Eines Tages einen zweiten Stall nur für die Bruderhahnmast zu bauen, möchten sie nicht ausschliessen. «Bis wir aber darüber entscheiden können, wird noch viel Wasser die Bünz hinunterfliessen», sagt Ruedi Donat. *René Schulte*



#### Generationengemeinschaft Dominik und Ruedi Donat Bollhof, Wohlen AG

**Wirtschaftsweise:** Knospe-Betrieb

**Landwirtschaftliche Nutzfläche:** 23 ha; davon 11 ha Ackerfläche, 10 ha Grünland, 2 ha ökologische Ausgleichsfläche

**Kulturen:** Winter- und Flockenweizen, Zuckermais, Karotten

**Tierbestand:** 70 Rinder, 16 Mutterkühe, 4000 Junghennen (aktuell 4000 Junghähne)

**Vermarktung:** Bio-Weide-Beef für Linus Silvestri/Migros; Junghennen für Hosberg, Junghähne für Gallina/Hosberg

**Besonderheiten:** Lohnarbeit (Holzspalterei), Photovoltaik (1720 Quadratmeter)

**Arbeitskräfte:** Saisonarbeiter nach Bedarf

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



# Ansteckend für Mensch und Tier

Es gibt eine Unmenge von infektiösen Erregern, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden können – und umgekehrt. Das Coronavirus ist nur einer davon.

Seit über einem Jahr verfolgen uns die Schlagzeilen über Corona. SARS-CoV-2 (Schweres akutes Atemwegssyndrom-Coronavirus-Typ 2), so der offizielle Name des Virus, ist für eine Pandemie verantwortlich, die bis heute unser aller Leben beeinflusst. Allgemein bekannt ist, dass der Krankheitserreger ursprünglich von Fledermäusen stammt und über einen Zwischenwirt, wahrscheinlich das Schuppentier (Pangolin), zum Menschen gelangt ist. Auf Wildtiermärkten, etwa in Südostasien, werden Schuppentiere, Reptilien, Vögel sowie Nutz- und Haustiere regelmässig in engen Käfigen zum Verkauf angeboten und oft auch vor Ort geschlachtet. Der enge Kontakt zum Menschen unter enormen Stressbedingungen für die Tiere erhöht das Risiko einer Krankheitsübertragung erheblich.

Bei Infektionskrankheiten, die natürlicherweise vom Tier auf den Menschen und umgekehrt übertragen werden können, spricht man von Zoonosen. Mittlerweile sind etwa drei Viertel aller neu entdeckten Erreger zoonotisch. Dazu gehören nebst Viren auch Bakterien, Pilze, Parasiten oder infektiöse Eiweisse (Prionen). Einige Zoonosen fallen in der Schweiz unter das Tierseuchengesetz und müssen gemeldet und bekämpft werden. Dies betrifft sowohl Nutz- als auch Haustiere.

Was die Übertragung von SARS-CoV-2 betrifft, spielen unsere Nutztiere nach bisherigem Kenntnisstand keine Rolle. Doch wissen wir spätestens seit vergangenem Herbst, dass in einer Pandemie ein Virus durchaus auf weitere Tierarten übergehen kann, auch solche, die der Mensch wirtschaftlich nutzt. So kam es im November 2020 auf Zuchtnerzfarmen in Dänemark zu Infektionen bei den Tieren, worauf die Regierung entschied, alle 15 Millionen Nerze im Land zu keulen.

Während die meisten Coronaviren beim Menschen nur leichte Erkältungssymptome hervorrufen, sind zwei andere von weitreichender Bedeutung: SARS-CoV-1 und MERS-CoV

(Nahost-Atemwegssyndrom-Coronavirus). Auch sie haben ihr ursprüngliches Reservoir in Fledermäusen. Über Zwischenwirte – bei SARS wahrscheinlich die Schleichkatze, bei MERS das Dromedar – sind diese vor knapp 20 respektive 10 Jahren auf den Menschen übersprungen. Beide Erreger sind hochgefährlich. Die Todesrate bei SARS-CoV-1-Erkrankten beträgt rund 10 Prozent; bei MERS-CoV gar 30 Prozent. Dafür sind sie weniger ansteckend als das aktuell grassierende SARS-CoV-2.

## Vogelgrippeviren mutieren leicht

Eine weitere bekannte virale Zoonose ist die Vogelgrippe, auch aviäre Influenza oder Geflügelpest genannt. Das natürliche Reservoir dieser Viren sind wild lebende Wasservögel, die das Nutzgeflügel anstecken können. Vor allem Hühner und Puten, aber auch Fasane oder Perlhühner. Bei Hühnern führt eine Infektion zum Rückgang der Legeleistung, dünnen Eierschalen und Todesfällen. Teilweise kann das Virus auch auf Menschen übergehen, die engen Kontakt zu infiziertem Geflügel haben. Da die Antigene beziehungsweise Proteine der Influenzaviren die Fähigkeit besitzen, mehrfach zu mutieren, muss sich das Immunsystem des Wirts immer wieder neu auf den Erreger einstellen. In Ausnahmefällen können solche Mutationen auch vermehrt auf Menschen übergehen, wie dies bei den Pandemien 2004 und 2017/18 der Fall war.

Auch jetzt sorgt die Vogelgrippe wieder für Schlagzeilen, da in Europa die Subtypen Influenza H5N5 und H5N8 bei Wildvögeln nachgewiesen wurden. In Russland kam es sogar zu Ansteckungen beim Menschen. In der Schweiz fand man den Subtyp H5N4 bei einer Möwe in Schaffhausen. Da es sich um eine hochansteckende Tierseuche handelt, stehen die Regionen rund um den Bodensee und entlang dem Rheinufer deshalb nun unter strenger Beobachtung. Geflügelhalterinnen und -halter sind angehalten, die Hygienemassnahmen einzuhalten und ihre Tiere gut zu beobachten. Eine Infektion beim Menschen durch diesen Subtyp ist bisher nicht bekannt.

## Grippesymptome bei Schweinen abklären

Den Influenzaviren des Menschen am ähnlichsten sind jene der Schweine. Eine gegenseitige Übertragung kann daher leicht erfolgen. Bei einer Ansteckung kommt es beim Menschen in der Regel nur zu leichten Grippesymptomen, was oft zur Vermutung führt, es handle sich dabei um eine normale Grippe. Bei einer gleichzeitigen Infektion mit Schweine- und Menscheninfluenzaviren besteht jedoch das Risiko, dass es zu einer Rekombination kommt, woraus Varianten mit neuen Eigenschaften hervorgehen können. So enthielt etwa das Virus der Schweinegrippepandemie 2009 genetische Bestandteile von Menschen-, Schweine- und sogar Vogelinfluenzaviren.

Um dieser Gefahr vorzubeugen, sind Schweinehalter angehalten, einen möglichst hygienischen Umgang mit ihren Tieren zu pflegen und Grippesymptome bei den Schweinen genauso wie bei sich selbst immer abklären zu lassen. Um die Situation der Schweineinfluenza in der Schweiz im Auge zu behalten, hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen 2001 gemeinsam mit dem Bundesamt für Gesundheit, dem Virologischen Institut der Vetsuisse-Fakultät der Universität Zürich sowie dem Schweinegesundheitsdienst



Sekrete kranker Tiere können Krankheitserreger enthalten.  
Bild: aigarsr/depositphotos.com



Bei engem Kontakt mit Schweinen und Geflügel ist Vorsicht geboten. Bild: jenoche/depositphotos.com

der Suisag das Projekt «Überwachung der Schweineinfluenza bei Schwein und Mensch» lanciert.

### Besondere Vorsicht bei Aborten

Zu den häufigsten Zoonoseerregern gehören übrigens nicht Viren, sondern Bakterien. So können zum Beispiel Brucellen, Coxiellen, Chlamydien, Listerien und Salmonellen Fehlgeburten auslösen. Umso wichtiger ist ein stets hygienischer Umgang mit Abortmaterial. Besonders schwangere Frauen müssen den Kontakt damit unbedingt vermeiden. Da es sich bei der Brucellose (Schweiz ist frei davon) und der Coxiellose, aber auch bei anderen Aborterregern wie BVD (Bovine Virus-Diarrhoe), IRT (Bovine Rhinotracheitis [Schweiz ist frei davon]) und bei der Neosporose (Parasit *Neospora canis*) um Tierseuchen handelt, müssen gemäss der Schweizer Tierseuchenverordnung Fehlgeburten nach dem dritten Monat beim Rind sowie alle Aborten bei Schafen, Ziegen und Schweinen dem Tierarzt gemeldet und gegebenenfalls untersucht werden.

Eine andere Form von Zoonoseerregern sind Parasiten. Dazu gehören einzellige Lebewesen wie Kryptosporidien und Sarcosporidien, aber auch Würmer wie Trichinellen oder Bandwürmer, etwa der Schweinebandwurm (Zystizerkose). Während beim Durchfallerreger Kryptosporidien die Übertragung über den Kot von erkrankten Kälbern, Lämmern oder Ferkeln erfolgt, übertragen sich die drei anderen ausschliesslich über zu wenig erhitztes Muskelfleisch, in dem sich die infektiösen Stadien der Parasiten eingenistet haben.

Von den mykotischen, durch Pilze verursachten Zoonosen, ist vor allem die Rinderflechte bekannt, ausgelöst vom Hautpilz *Trychophyton*. Sie kann nebst Rind und Mensch im Grunde alle Tierarten befallen und verursacht kreisrunde, haarlose Stellen. Vor allem Tiere und Menschen mit einem geschwächten Immunsystem sind auf Pilzinfektionen anfällig.

Ebenfalls als Zoonoseerreger bekannt sind Prionen (infektiöse Eiweisse). Der Erreger von BSE (Bovine spongiforme Enzephalopathie) beim Rind, der beim Menschen zur Kreuzfeld-Jakob-Krankheit mit einhergehender Degeneration des Gehirns führen kann, konnte durch das Verfütterungsverbot von Tiermehl ab 2001 erfolgreich bekämpft werden. BSE spielt in der Schweiz aktuell keine Rolle mehr. Ariane Maeschli, FiBL •



### Prävention durch Hygiene und optimale Haltung

Um eine Übertragung von Zoonosen zu vermeiden, ist ein hygienischer Umgang mit Tieren und Lebensmitteln tierischen Ursprungs wichtig. Insbesondere ist Vorsicht geboten im Umgang mit kranken Tieren und deren Ausscheidungen und Sekrete. Im Zweifelsfall ist die Krankheitsursache abzuklären. Einige Krankheiten, auch nicht zoonotische wie die Schweinepest, können von Wildtieren auf Nutztiere übertragen werden. Halterinnen und Halter sollten darauf achten, dass Wild- und Nutztiere wenig Kontaktmöglichkeiten haben. Weiter helfen eine optimale Haltung, eine artgerechte Fütterung und viel frische Luft, um das Immunsystem der Tiere zu stärken und eine möglichst gute, zoonosefreie Tiergesundheit zu erhalten.

→ Ariane Maeschli, Veterinärin,  
 Departement für Nutztierwissenschaften, FiBL  
 ariane.maeschli@fibl.org  
 Tel. 062 865 04 28

### Auswahl weiterer bekannter Zoonosen

**Virale Zoonosen:** Newcastle Disease (Huhn); Tollwut (alle Tiere, vor allem Fleischfresser); Riftalfieber (Wiederkäuer); West-Nil-Fieber (Pferde, Vögel); Ebola (afrikanische Wildtiere)  
**Bakterielle Zoonosen:** *Campylobacter* (meist Schwein, Geflügel); Clostridien (Rind, Schaf, Schwein); EHEC (Enterohämorrhagische *Escherichia coli*) (Rind); Leptospiren (Wiederkäuer, Schwein, Hund); Listeriose (Rind, Schaf, Ziege); Milzbrand (vor allem Rind, Schaf); Rotlauf (Schwein); Rotz (Pferd, Esel); Tuberkulose (Rotwild, Schwarzwild, Rind); Yersiniose (diverse Tierarten, etwa Rind, Schwein, Geflügel)  
**Parasitäre Zoonosen:** Toxoplasmose (Endwirt Haus-, Wildkatze, Luchs; Zwischenwirt Mensch, Pflanzenfresser); Echinococcose (Bandwürmer) (Endwirt Fuchs, Hund; Zwischenwirt Schaf, Rind, Schwein; Fehlwirt Mensch); Giardien (diverse Tierarten)

Weiterführende Infos zu Zoonosen und Tiergesundheit:

- [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) > Tiere > Tiergesundheit > Überwachung > Überwachung von Zoonosen
- [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) > Tiere > Tierseuchen

# Ein neuer Verein setzt sich für Naturweine ein

Biologisch produzierende Winzerinnen und Winzer haben den Verein Schweizer Naturwein gegründet.

«Ein Naturwein? Das ist ein Wein mit Geschmack!» Anne-Claire Schott, Winzerin aus Twann BE, provoziert gerne, wenn es darum geht, einen Naturwein zu definieren. Im Sortiment der Winzerin sind nicht weniger als sieben Naturweine aufgelistet. Sie machen die halbe Produktion des vier Hektaren grossen Weinguts am Ufer des Bielersees aus, das sie seit drei Jahren nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Anne-Claire Schott zählt heute zu den wenigen Schweizer Winzerinnen, die ihre Weine ohne Hilfsstoffe, Zusatzstoffe, Filtration und zugeführte Sulfite vinifizieren und in Flaschen abfüllen. Sie ist Vizepräsidentin des Vereins Schweizer Naturwein, den bio- und Demeter-zertifizierte Winzerinnen und Kelterer diesen Januar gegründet haben.

«2019 haben wir aufgrund des zunehmenden Interesses für Naturweine, sowohl von Produzentinnen- wie auch Konsumentenseite, im Rahmen des Wettbewerbs Bio-Vino in Moudon VD, einen Spezialpreis für Naturwein eingeführt», erklärt der Winzer Frank Siffert aus Bonvillars VD, Drahtzieher des Projekts. «Nach diesem ersten Schritt haben wir uns der Aufgabe angenommen, eine offizielle Definition für Naturweine auszuarbeiten, um die Arbeitsweise der Produzentinnen und

Produzenten besser vertreten zu können. Den Begriff Naturwein gab es bis dahin in der Schweiz noch nicht. Während sich in der Schweiz weder Demeter noch Bio Suisse auf eine offizielle Definition festgelegt haben, wurden in Frankreich schon vor Jahren Schritte für eine offizielle Anerkennung eingeleitet. «Die Einigung auf eine einheitliche Praxis war nötig, um der Bezeichnung Naturwein mehr Glaubwürdigkeit zu verleihen», erläutert der Vereinssekretär Christian Vessaz, Winzer und Kelterer in Môtier FR.

## Qualitätsgarantie durch Kontrollen

Bei der Gründung des Vereins Schweizer Naturwein haben Mitglieder, mehrheitlich aus dem Westschweizer Weinbau, gemeinsam einen Vorsatz gefasst: Der Verein soll als nationaler Berufsverband alle Winzerinnen und Winzer vertreten, die nach Bio-Suisse-, Demeter- und Bundesbio-Richtlinien produzieren und mindestens einen Naturwein herstellen. «Kontrollen übernehmen Bio Inspecta oder Bio Test Agro im Rahmen der jährlichen Kontrollbesuche», präzisiert Frank Siffert. Grundsätzlich gilt das Prinzip von Vertrauen und Selbstdeklaration, darüber hinaus setzt der Verein eine Kontrollkommission ein, die unangekündigte Degustationen durchführt. «Damit möchten wir die Qualität der Weine wahren, die unter der neuen Bezeichnung zum Verkauf angeboten werden.»

Der Verein Schweizer Naturwein möchte mit der Einigung auf eine einheitliche Praxis eine bessere Anerkennung in der



Anne-Claire Schott und Frank Siffert teilen sich das Präsidium des neu gegründeten Vereins Schweizer Naturwein. Bilder: Claire Muller

Öffentlichkeit und in Fachkreisen erreichen. «Seit den 1950er-Jahren haben die moderne Önologie und die Lebensmittelindustrie zur Vereinheitlichung der Weine und zur Standardisierung des Geschmacks beigetragen, indem sie Enzyme und Hefen einsetzten», gibt Christian Vessaz zu bedenken. «Die Konsumentinnen und Konsumenten verlangen nun wieder nach Weinen mit ausgeprägtem Geschmack. Darum müssen wir unsere Arbeitsweisen überdenken.»

Unbestritten ist es eine technische Herausforderung, auf Zusatzstoffe zu verzichten. Gemäss der vom Verein ausgearbeiteten Charta entsteht der Naturwein durch Spontangärungen, also ohne Hefezusatz. Ausgeschlossen ist auch der Einsatz von Zusatzstoffen, insbesondere Sulfiten, die normalerweise zur Stabilisierung der Weine im Laufe des Reifungsprozesses eingesetzt werden. «Das ist unbestritten die grösste Herausforderung», räumt Anne-Claire Schott ein. Wir müssen viel aufmerksamer degustieren, um Fehler aufzuspüren und Mikroorganismen auszumachen, die den Gärungsprozess kip-

pen könnten.» Christian Vessaz sieht darin eine besondere Chance für die Kreation neuer Weine: «Die Geschmackspalette wird komplexer und die Aromenfamilien vervielfältigen sich. Letztendlich versuchen wir, den reinsten Ausdruck des Weins hervorzubringen.»

### Ein Markt im Aufschwung

Doch auch politisch und für die Vermarktung sind die Herausforderungen gross. «Wir setzen uns über ein Paradigma hinweg und greifen Sicherheiten unseres Berufsumfelds an», stimmen die Winzerin und die beiden Winzer überein. Sie sind sich sehr wohl bewusst, dass ihr Vorgehen von den führenden Brancheninstanzen beobachtet und verfolgt wird. «Man kann bei der Degustation von Naturweinen keine Standardkriterien anwenden», räumt Christian Vessaz ein. Zum einen, weil sich unsere Weine über die Zeit weiterentwickeln und zum anderen, weil sie eine Vielfalt an bisweilen überraschenden Geschmäckern bieten, welche die standardisierte Önologie als Fehler einstuft.

«Es muss uns gelingen, unsere Philosophie zusammen mit unserem Produkt schmackhaft zu machen», fährt Frank Siffert fort. Das Potenzial ist riesig: all die jungen Konsumentinnen und Konsumenten, die einen Wein in seiner reinsten Form suchen. Christian Vessaz ist überzeugt, dass Naturweine bei der Innovation im Weinbau zukünftig eine grosse Rolle spielen werden. «Der Bereich boomt», bekräftigt der Winzer, der jährlich 30 Prozent mehr Naturweine umsetzt. Anne-Claire Schott plant gar, ausschliesslich darauf zu setzen und bis in ein paar Jahren ein reines Naturweinsortiment anzubieten. «Als Antwort auf die steigende Nachfrage, aber auch, um mit mir im Einklang zu sein», bekräftigt die junge Frau, die gerne die poetische Dimension ihrer Arbeit betont. «Die Natur stellt alles für uns bereit. Unsere Aufgabe ist es, optimal mit ihr zusammenzuarbeiten.» *Claire Muller, Übersetzung Christine Boner*



Christian Vessaz, Môtier FR, und Frank Siffert, Bonvillars VD, produzieren seit mehreren Jahren Naturweine.

Die Generalversammlung des Vereins Schweizer Naturwein findet am 25. März 2021 im Royal Savoy in Lausanne statt. Sie steht Produzentinnen und Produzenten, Händlerinnen und Gastronomen offen. [www.vin-nature.ch](http://www.vin-nature.ch)

## «Naturwein ist die Suche nach dem unverfälschten, reinen Ausdruck!»

Auf der Weinkarte des Hotels Royal Savoy in Lausanne findet sich eine breite Auswahl an Naturweinen. Der Sommelier Benjamin Dupas leitet das innovative Projekt und den Weinkeller.

**Welchen Stellenwert nehmen Naturweine heute auf Ihrer Weinkarte ein?** In unserem Weinkeller lagern derzeit 5000 Flaschen von 350 verschiedenen Weinen. Unter den mehrheitlich biologischen oder biodynamischen Weinen sind rund hundert Naturweine. Weine entstehen aus der Interaktion von Rebe,

Mensch und Terroir. Wir wählen Weine, die mit den eigenen «heimischen» Hefen und möglichst wenigen chemischen Zusatzstoffen hergestellt wurden.

### Braucht es einen anderen Ansatz bei der Degustation von Naturweinen?

Alle Weine werden auf dieselbe Art und Weise degustiert, dabei wird auch auf mögliche Fehler geachtet. Naturweine fordern mehr Aufmerksamkeit bei der Lagerung, insbesondere was die Temperaturen im Keller und am Tisch anbelangt.

### Wie reagieren Kundinnen und Kunden, die Naturweine neu entdecken?

Meistens sind sie begeistert! Naturweine werden zunehmend nachgefragt und das ist sehr erfreulich.

*Interview: Claire Muller*



Der 26-jährige Benjamin Dupas ist Chef-Sommelier des Royal Savoy in Lausanne, dessen Brasserie von Gault & Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet wurde.

## Gesucht: Betriebsmitarbeiter/Allrounder Pferdepension

Wir suchen einen **motivierten, selbstständigen, körperlich einsatzbereiten und handwerklich geschickten Hofmitarbeiter**, welcher Freude an Tieren, Menschen und viel Handarbeit hat. Ein **Allrounder** für Stall- und Unterhaltsarbeiten, Weide- und Waldpflege, Arbeiten mit Traktor und Wartung von Maschinen.

Pensum: idealerweise zwei Tage à 10 Stunden pro Woche (nach Absprache), ab Mai 2021 oder evtl. später.

Unsere Website: [www.pferdeherde.ch](http://www.pferdeherde.ch)  
Interessiert? Bewerbung an [info@pferdeherde.ch](mailto:info@pferdeherde.ch) oder melde dich direkt unter **076 545 68 45**



**agrisano**

Mit uns haben Sie das richtige Taggeld: **AGRI-revenu!**

Für die Landwirtschaft!  
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Wir beraten Sie kompetent!  
Regionalstelle kontaktieren und Termin vereinbaren.

Apfel Diwa® © Agrisano

Neugierig auf Bionews?  
Jetzt Newsletter abonnieren!

**BIO**Aktuell.ch

Die Plattform der Schweizer Biobäuerinnen und Biobauern



## Die neue Bio-Spezialdüngerlinie von Calcium Fert für die Schweiz

**Leistungsstarke Bio-Spezialdünger für den Acker-, Gemüse-, Obst- und Weinbau**

### Unsere Produkte überzeugen durch:

- › Ausgezeichnete Pflanzenverfügbarkeit
- › Qualitativ hochwertige pflanzliche und tierische (Kat. 3) Rohstoffe
- › Hohe Auswaschsicherheit der Nährstoffe
- › Optimale Nährstoffversorgung durch intelligente Rezepturen

Das gesamte Bio-Düngersortiment von Calcium Fert finden Sie hier:  
[www.calciumfert.ch/cf-bio](http://www.calciumfert.ch/cf-bio)

### Calcium Fert AG

Alfons-Aebystrasse 10  
3186 Düringen  
Tel. +41 (0)31 380 00 40  
[info@calciumfert.ch](mailto:info@calciumfert.ch)



### Unsere cf bio StyriaFert Neuheiten

#### cf bio StyriaFert N+

13% N, 2% CaO, 1,5% S,  
86,3% Organische Substanz

#### cf bio StyriaFert NPK

8% N, 6% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, 7% K<sub>2</sub>O, 9% CaO, 2% S,  
0,2% Mg, 0,106% Fe, 62% Organische Substanz

#### cf bio StyriaFert NK Pellets

10% N, 8% K<sub>2</sub>O, 5% S, 0,05% Mg, 1% Na,  
64% Organische Substanz

#### cf bio StyriaFert Veggie Plus P+S

4% N, 5% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, 2% K<sub>2</sub>O, 7% CaO,  
4,5% S, 0,45% Mg, 0,527% Fe,  
0,0218% Zn, 69% Organische Substanz



calcium fert

# Schutz der Kartoffeln gegen den gestreiften Käfer

Der gefräßige Kartoffelkäfer kann eine ganze Ernte bedrohen. Mit dem Wechsel bei den Pflanzenschutzmitteln gewinnt eine vorausschauende Kontrollstrategie an Bedeutung.

Kühle Jahre lassen Landwirtinnen und Landwirte aufatmen. Zumindest jene, die Kartoffeln anbauen. Tiefe Temperaturen sind der grösste natürliche Feind des Kartoffelkäfers. Reichen die natürlichen Einflüsse nicht aus, um die Käfer in Schach zu halten, wurde in der Biolandwirtschaft bisher Novodor eingesetzt. In den vergangenen Jahren kam es aber immer wieder zu Lieferengpässen und nun ist Novodor offenbar gar nicht mehr erhältlich – trotz gültiger Zulassung in der Schweiz. Das Mittel verschwindet wohl vom Markt, weil es in zu wenigen Ländern eingesetzt wurde und sich die Wiederzulassung in der EU nicht rechnen würde. Dies ist ein Rückschlag für den Biolandbau, denn Novodor auf Basis von *Bacillus thuringiensis* war natürlich, sehr spezifisch und recht wirksam.

Das nun von Bio Suisse für den Knospe-Anbau zugelassene Pflanzenschutzmittel Neem ist zwar ebenfalls natürlichen Ursprungs, aber nicht gleich spezifisch und wirksam. Neem-Produkte enthalten das Wirkstoffgemisch Azadirachtin, welches aus den Samen des tropischen Niembaumes gewonnen wird.

## Das Feld im Auge behalten

Fressen Kartoffelkäferlarven von Pflanzen, die mit Neem behandelt wurden, vermindert sich ihre Frassaktivität. Die Larven können sich nicht häuten und gehen ein. Eine gute Wirkung wird aber nur erreicht, wenn die kleinsten Larven getroffen werden. Für Feuerwehrrübungen, wenn die gross gewordenen Larven doch zu viel Laub fressen, eignet sich das Produkt überhaupt nicht. Landwirtinnen und Landwirte sollten deshalb dem frühen Einsatzzeitpunkt beim Schlupf der Larven grosse Beachtung schenken. Dazu braucht es eine regelmässige Beobachtung auf dem Feld und das Mittel rechtzeitig griffbereit im Pflanzenschutzmittelschrank.

Bei weiblichen Kartoffelkäfern, welche die Neem-Produkte während ihres Reifungsfrasses aufnahmen, liess sich eine reduzierte Fruchtbarkeit nachweisen. Das hat einen Einfluss auf die Populationsdynamik, denn bei bis zu 2000 abgelegten

Eiern pro Weibchen könnte Neem die Käferpopulation deutlich eindämmen. Werden mindestens 500 Meter Abstand zu den Kartoffelflächen des Vorjahres eingehalten, finden auch weniger Käfer zu ihren Frasspflanzen. Das konsequente Vermeiden von und Bekämpfen der Ausfallkartoffeln ist ebenfalls eine wichtige vorbeugende Massnahme.

Durch Neem-Produkte können auch Nützlinge wie Raubmilben eine schwache Schädigung erleiden. Die fachgerechte Anwendung ist darum umso wichtiger. Neem sollte zum Schutz vor UV-Strahlung und um die Abwaschung während des Antrocknens zu vermeiden eher abends und spätestens sechs Stunden vor Regen oder Bewässerung ausgebracht werden. Einmal angetrocknet, werden Neem-Produkte nicht mehr abgewaschen und entfalten während sieben bis zehn Tagen ihre Wirkung. Ein Anmischen in der Spritze mit den gängigen Kupfermitteln ist problemlos möglich.

Reste von Novodor können weiterhin eingesetzt werden, wenn auf die volle Dosis pro Fläche geachtet wird. Zu empfehlen ist, Novodor erst bei der zweiten oder dritten Behandlung gegen den Kartoffelkäfer einzusetzen, weil Novodor auch gegen grössere Larven wirkt. Regulär sind zwei Neem-Behandlungen je Saison zulässig. Das Bundesamt für Landwirtschaft hat auf Anfrage des FiBL für 2021 zwei weitere Behandlungen per Allgemeinverfügung bewilligt. Im Fall eines heissen Sommers und in stark befallenen Gebieten können die zusätzlichen Applikationen eine Absicherung bieten.

Das FiBL startet dieses Jahr mit einem Projekt, welches das Vorkommen und die Förderung von natürlichen Gegnern des Kartoffelkäfers erforschen wird. Das Ziel ist, mit entsprechend abgestimmten Massnahmen in Zukunft möglichst auf das Spritzen zu verzichten. Tobias Gelencsér, FiBL



### Beratung Kartoffelanbau

Nur wenn Pflanzenschutzmittel zum richtigen Zeitpunkt, bei passendem Wetter und in korrekter Dosis ausgebracht werden, erzielen sie ihre optimale Wirkung bei minimalem Einfluss auf die Umwelt. Das FiBL unterstützt Sie dabei.

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Pflanzenbau > Ackerbau > Kartoffeln

→ Tobias Gelencsér, Beratung und Versuche Ackerbau, FiBL

[tobias.gelencser@fibl.org](mailto:tobias.gelencser@fibl.org)

Tel. 062 865 72 51

Die frisch geschlüpften Larven sind kaum zu erkennen (links). Einige Wochen später ist der Neem-Einsatz nutzlos. Bild: Tobias Gelencsér, FiBL



An die Leserinnen und  
Leser von Bio Aktuell

St. Gallen, März 2021

### **Unser Weg in eine saubere Landwirtschaft**

Liebe Freunde gesunder Lebensmittel

In drei Monaten haben wir es in der Hand. Mit einem Ja zur «Initiative für sauberes Trinkwasser» führen wir die Landwirtschaft gemeinsam in eine ökologisch und ökonomisch nachhaltige Zukunft.

Die Initiative ist klug und hat das Zeug dazu, unsere Steuergelder endlich korrekt einzusetzen. Sie fördert durch subtile Lenkung eine wirklich nachhaltige Landwirtschaft. Und hilft entscheidend, die natürlichen Lebensgrundlagen zu erhalten. Davon profitieren wir alle. Auch fordert die Initiative, dass der Bund in Forschung und Ausbildung für eine naturnahe Produktion unserer Lebensmittel investiert und dass er Landwirte bei der Umstellung unterstützt. Was zurzeit leider viel zu kurz kommt.

Umweltverbände, Trinkwasserversorger, Forscher und auch viele Bäuerinnen und Bauern sind sich einig, dass der Schweiz nichts Besseres passieren kann als die Umsetzung dieser Initiative. Letztlich verlangt sie nur das, was in der Verfassung festgehalten ist: Eine nachhaltige und auf den Markt ausgerichtete Produktion. Niemand, dem die Zukunft unseres Landes am Herzen liegt, kann Nein sagen.

Doch die Initiative hat mächtige Gegner. Die Agrar-Industrie hat viel zu verlieren und wird mit Angstmacherei und gezielten Falschmeldungen für Unsicherheit sorgen.

Lassen Sie sich nicht in die Irre führen. Was die Trinkwasser-Initiative verlangt, ist alles andere als extrem. Wir arbeiten bei Delinat schon seit vierzig Jahren höchst erfolgreich nach ökologischen Grundsätzen ([www.delinat.com/richtlinien](http://www.delinat.com/richtlinien)) – und das im Weinbau, in dem weltweit die meisten Pestizide eingesetzt werden. Mit der Delinat-Methode beweisen wir Jahr für Jahr, dass

- Öko-Weinbau ähnliche Erträge liefert wie konventionelle Produktion
- die Reben doppelt so lange produzieren
- die Böden fruchtbar bleiben und nicht als Sondermüll entsorgt werden müssen
- konsequent ökologisch produzierte Weine nicht teurer als Pestizid-Weine sind
- Winzer, die nachhaltig produzieren, mehr Geld verdienen

Kurz: Die Trinkwasser-Initiative macht es uns Bio-Akteuren einfach, ihr ohne Vorbehalte zuzustimmen. Etwas anderes als ein deutliches Ja aus unseren Kreisen würde von Bio-Produzenten, Bio-Konsumenten, Forschern, Fachleuten und Presse nicht verstanden.



Karl Schefer, Gründer und Inhaber

## Beraten in Zeiten der Pandemie



Das waren noch Zeiten, als wir uns bei Stallvisiten und in Arbeitskreisen trafen. Uns dort über Probleme in der landwirtschaftlichen Praxis austauschten und Ergebnisse aus der Forschung kritisch diskutierten. Genauso wichtig war

danach das persönliche Gespräch bei einem Glas Apfelmilch. Seit einem Jahr ist alles anders. Wir kämpfen mit Internetverbindungen und Softwareproblemen statt uns um eine Kuh zu scharen und über deren Körperkondition zu diskutieren. Klar, der Austausch im virtuellen Raum hat auch Vorteile, es sind keine langen Anfahrten nötig. Es ist möglich, dass sich Bäuerinnen und Bauern aus der Ostschweiz mit solchen aus dem Oberwallis unterhalten. Aber Geruch und Geräusche von Stall und Tieren fehlen. Und auch menschlich sind wir getrennt, die Gespräche bleiben auf das Thema beschränkt. Auch

wenn virtuelle Treffen in Zukunft zur landwirtschaftlichen Beratung dazugehören werden, freuen wir uns wieder auf die persönlichen Treffen. Bis es soweit ist, steht das FiBL-Beratungsteam weiterhin telefonisch und virtuell für Anliegen aus der Praxis zur Verfügung. *Christophe Notz, FiBL*

### Beratung Tierhaltung

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



## Sojaanbau optimal vorbereiten



Ab etwa Mitte Mai bei 10 Grad Bodentemperatur und warmem Wetter nach der Aussaat findet die Soja optimale Bedingungen vor, sie läuft gut auf und ist konkurrenzstark. Eine flache Bodenbearbeitung sorgt für eine schnellere

Erwärmung des Bodens. Die pfluglose Bodenbearbeitung sollte jedoch nur bei geringem Unkrautdruck durchgeführt werden oder in trockenen Jahren, um die Bodenfeuchtigkeit und eine gute Bodenstruktur zu erhalten. Bei einem hohen Druck von Wurzelunkräutern empfiehlt es sich zu pflügen und vier bis fünf Wochen für die Saatbettbereitung einzurechnen. So bleibt Zeit für ein bis zwei Unkrautkuren. Wird mit dem Pflug eine Gründüngung eingearbeitet, muss wegen Durchwuchsergefahr zwei bis vier Wochen mit der Saat gewartet werden. Um Verdichtungen vorzubeugen, sollten Boden-

bearbeitung und Saatbettbereitung in möglichst wenigen Durchgängen und bei trockenem Boden durchgeführt werden. *Matthias Klais, FiBL*

### Mehr zum Anbau von Biosoja online

www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau >  
Ackerbau > Körnerleguminosen

### Beratung Ackerbau

→ matthias.klais@  
fibl.org  
Tel. 062 865 72 08



## Insekten fördern mit blühenden Landschaften



In offenen Agrarlandschaften können Blühstreifen viel zur Erhaltung und Förderung von Insekten beitragen. Verschiedene Blühstreifentypen stehen zur Verfügung, sodass jeder Betrieb auswählen kann, was am besten passt:

- Brachen sind mehrjährige, mit ein-

heimischen Wildkräutern angesäte Streifen oder Flächen auf Ackerland. Sie eignen sich besonders für sonnige, trockene, flachgründige Standorte. Buntbrachen werden für maximal acht Jahre angelegt, Rotationsbrachen bleiben maximal drei Jahre am gleichen Standort und wandern mit der Fruchtfolge.

- Saum auf Ackerfläche sind mehrjährige, extensiv genutzte Streifen von maximal 12 Meter Breite auf trockenen bis feuchten Standorten.
- Blühstreifen für Bestäuber und andere Nützlinge sind Wildblumenmischungen, die für eine Saison angelegt werden. Die Mischungen wurden extra

für die Förderung von Nützlingen oder Bestäubern zusammengestellt. Sie eignen sich perfekt als Ergänzungen zu mehrjährigen Landschaftselementen. Weitere Informationen zur Anlage und Pflege von Blühstreifen sind online verfügbar. *Véronique Chevillat, FiBL*

www.agri-biodiv.ch

### Beratung Biodiversität

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



# Rezepte für mehr Bio in der Gemeinschaftsgastronomie

In Schulkantinen, Spitälern und Betriebsrestaurants ist das Budget für den Lebensmitteleinkauf begrenzt. Eine gesunde Verpflegung mit Bioprodukten ist trotzdem möglich.

Bio macht Schule. Aktuell an der Handelsschule im jurassischen Delémont, wo Schülerinnen und Schüler Daten über ihr Mittagessen und ihre Kantine sammeln. Ist es möglich, mit 100 Prozent Biozutaten zu kochen? Und zu welchem Preis? Die Jugendlichen legen damit die Grundlage für ein weiterführendes Projekt, das nach den Sommerferien in die Praxis umgesetzt werden soll. Dann nämlich wird – basierend auf Inputreferaten, die Bio Suisse in den Klassen zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung halten durfte – im Rahmen von Projektwochen gekocht, gerechnet, nachhaltig kommuniziert und es werden nichts weniger als die Weichen für die zukünftige Schulverpflegung im Kanton Jura gestellt.

Bio wächst, allerdings nicht in allen Segmenten: Während Konsumentinnen und Konsumente beim täglichen Einkauf immer öfter ein Bioprodukt wählen, gibt es diese Möglichkeit in Schulmensen, genauso wie in Betriebsrestaurants, Kindertagesstätten oder Spitälern noch sehr wenig. Zwar gibt es hierzulande einige lokale politische Initiativen, den Bioanteil in der öffentlichen Gastronomie zu erhöhen, von Vorgaben, wie sie Dänemark oder Deutschland kennen, ist die Schweiz aber noch weit entfernt (siehe Infobox und Seite 20). Doch das Potenzial ist riesig: 2019 verpflegten sich Herr und Frau Schweizer für über 16 Milliarden Franken ausser Haus. Davon entfielen rund 9 Prozent oder 1,4 Milliarden Franken auf die

Betriebs- und Gemeinschaftsgastronomie, was pro Arbeitstag mehr als 655 000 Mahlzeiten entspricht.

## Effizienz statt Marktromantik

Um den Markt der Gemeinschaftsgastronomie noch besser kennenzulernen und herauszufinden, wo der Schuh drückt, hat Bio Suisse zusammen mit der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) bereits eine Reihe von Befragungen, Fokusinterviews und Workshops durchgeführt. Das grösste Hindernis für eine Bioküche ist, nicht ganz unerwartet, der Preis. Bei einem durchschnittlichen Warenbudget von knapp über drei Franken pro Mahlzeit ist die Luft für nachhaltig produzierte Lebensmittel offensichtlich dünn. Dennoch können sich 85 Prozent der Befragten und Workshop-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer aus der Gemeinschaftsgastronomie durchaus vorstellen, in Zukunft mehr Knospe-Produkte einzusetzen.

Dicht hinter dem Preis als erschwerender Faktor folgen Bedenken um eine limitierte Warenverfügbarkeit oder eine schwankende Produktion sowie die Tatsache, dass gerade die Gross- und Systemgastronomie zum Teil auf vorverarbeitete Produkte angewiesen ist. Zum Beispiel auf bereits geschälte und geschnittene Karotten. Des Weiteren sind für dieses Segment ein durchlässiger Datenfluss und die Anbindung an eine zentrale Bestellsoftware absolut zwingend – Effizienz anstelle von Marktromantik.

Aus diesen Erkenntnissen leitet Bio Suisse verschiedene Entwicklungsfelder ab: bedarfsgerechte Produktionsplanung und Verarbeitung; Anbindung der landwirtschaftlichen Knospe-Betriebe an die Logistik der Grossabnehmer; Schulungen und Kommunikation. Um einen grossen Wurf zu erreichen, sind kleine Schritte gefragt, die eine Reihe von



Biologische und regionale Lebensmittel finden vermehrt Zuspruch in der öffentlichen Gastronomie. Bild: Gerhard Seybert / Adobe Stock



100 Prozent Bio? Die Handelsschule in Delémont probiert es aus. Bild: zVg



Mehr Bio im Restaurant: das Kantonsspital Graubünden. Bild: zVg

Partnerinnen und Akteuren einschliesst. Dabei übernimmt die Projektleitung durch Bio Suisse eine Drehscheiben- und Koordinationsfunktion. Das FiBL wiederum sorgt für Unterstützung beim Nachweis der Nachhaltigkeit der Massnahmen, die ZHAW hilft bei der Gestaltung der Prozesse, der Bund, die Kantone, Stiftungen, Mitgliedorganisationen von Bio Suisse und weitere Institutionen stellen Mittel für die Umsetzung zur Verfügung. Dabei ist Pragmatismus gefragt. Derzeit testen Bio Suisse und ihre Mitstreiterinnen diverse Gemeinschaftsgastronomie-Konzepte entlang der Wertschöpfungskette, vom Produzenten bis zum Gast im Restaurant, in vorerst vier bis sechs Pilotbetrieben.

### Der Hebel ist gross, die Wirkung signifikant

Ein Vorreiter ist das Kantonsspital Graubünden, immerhin der grösste Arbeitgeber im Bergkanton. Was es braucht, dass bis zu 25 Prozent der Lebensmittel regional und in Knospequalität bezogen werden können, wird noch im ersten Halbjahr 2021 geplant und geht anschliessend in eine Testphase. Hierzu überarbeiten die Verantwortlichen die Menüarchitektur. Vegetarische Gerichte bekommen ein höheres Gewicht, und wird Fleisch eingesetzt, dann vermehrt aus Knospehaltung. Die Umweltbelastung, das Tierwohl und die regionale Wertschöpfung werden analysiert. In einem Betrieb wie dem Kantonsspital Graubünden entfallen 30 Prozent der Umweltbelastung (errechnet nach der Methode der ökologischen Knappheit) auf die Verpflegung. Der Hebel für eine Veränderung zu mehr Nachhaltigkeit ist also in mehrfacher Hinsicht gross in der Gemeinschaftsgastronomie und die Wirkung entsprechend signifikant.

Es mag an der aussergewöhnlichen, durch die Corona-Krise bedingten Situation liegen, dass Bio – mehr als in anderen Jahren – im Fokus ist. Diese Entwicklung könnte jedoch weitergeführt werden. Spätestens, wenn die Erwerbstätigen wieder vermehrt an ihrem angestammten Arbeitsplatz arbeiten und die Betriebsrestaurants wieder offen haben, werden sie die Wahl haben und sich für nachhaltigere Lebensmittel entscheiden können. Verschiedene kantonale und regionale Initiativen und Aktionspläne zeichnen den Weg in diese Richtung vor.

Bio kann eine entscheidende Zutat für eine nachhaltige Rezeptur sein. Bio Suisse wird die Kommunikation dahingehend verstärken und versuchen, dafür zu sorgen, dass die Knospe auch in der Gemeinschaftsverpflegung vermehrt sichtbar wird.

Ist ein 50-Prozent-Anteil in zehn Jahren möglich? Ein sportliches Ziel auf jeden Fall. Entscheidend wird sein, dass die Bemühungen im Einklang mit Produktion und Absatz erfolgen und eine langfristig stabile Steigerung der Wertschöpfung erreicht werden kann. *Reto Thörig, Bio Suisse*



### Bio in der Schweizer und der europäischen Gemeinschaftsgastronomie

In der Schweiz zeigen mehrere politische Initiativen Wirkung. Zum Beispiel in der Westschweiz. So schreibt die Stadt Lausanne ihren 34 Küchen in öffentlichen Betrieben einen Bioanteil von 15 Prozent bis ins Jahr 2023 vor. Biel wiederum setzt ab 2023 mit einer neuen zentralen Produktionsküche zu 100 Prozent auf biologische und regionale Produkte. Auch in Europa machen verschiedene Länder und Städte Nägel mit Köpfen (siehe Seite 20). Spitzenreiterin ist die dänische Hauptstadt Kopenhagen: Das Ziel von 90 Prozent Bioanteil bei gleichbleibenden Kosten in allen öffentlichen Kantinen ist bereits umgesetzt. Gemäss dem Motto «Jeder hat das Recht auf gutes Essen» kochen derzeit rund 3000 Grossküchen und Restaurants in Dänemark mit einem Bioanteil von mehr als 30 Prozent. In Deutschland wiederum gibt es Initiativen auf Bundes- und Länderebene für Bioanteile von mindestens 20 Prozent in der öffentlichen Verpflegung. Und in Berlin profitieren Grundschüler seit diesem Jahr von einem 50-Prozent-Bioanteil im Mittagessen. Österreich schliesslich strebt bis 2030 eine Bioquote von 55 Prozent in Schulen, Krankenhäusern und öffentlichen Betriebsrestaurants an, bei 100 Prozent regionaler und saisonaler Beschaffung.

Weitere Infos zur Gemeinschaftsgastronomie sowie Empfehlungen des Bundes zur ökologischen öffentlichen Beschaffung in der Schweiz:

→ Reto Thörig, Projektleiter Gemeinschaftsgastronomie,  
Bio Suisse  
reto.thoerig@bio-suisse.ch  
Tel. 061 204 66 87

[www.bafu.admin.ch](http://www.bafu.admin.ch) > Themen > Wirtschaft und Konsum > Fachinformationen > Ökologische öffentliche Beschaffung > Empfehlungen

# Im Ausland greift die öffentliche Hand nach Bioprodukten

Bioprodukte fristen in der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie nach wie vor ein Nischendasein. Der Blick auf andere europäische Länder zeigt: Der politische Wille kann das ändern.

In Österreich werden in öffentlichen Einrichtungen bereits heute mindestens 30 Prozent Bioprodukte eingesetzt. In Dänemark haben viele Städte mittlerweile 60 Prozent Bioanteil in der öffentlichen Verpflegung erreicht, Kopenhagen sogar 90 Prozent.

Es gibt auch in der Schweiz Initiativen, welche die Bioprodukte in der Gemeinschaftsgastronomie aus der Nische holen möchten (siehe Seite 18). Bioaktionspläne können hier eine zentrale Rolle spielen, wenn sie die gesamte Wertschöpfungskette im Auge behalten und alle Akteure einbinden. Das ermöglicht, mit aufeinander abgestimmten Massnahmen den Einsatz von Bioprodukten zu fördern. Im Rahmen des Bioaktionsplans Aargau beispielsweise haben auch Akteurinnen der Aargauer Biobranche die wichtige Rolle der Gemeinschaftsgastronomie erkannt. Im Frühling 2021 startet Bio Aargau das Projekt «Bio in der Gemeinschaftsverpflegung».

## Beratung für die Küchenverantwortlichen

Über eine wichtige Stellschraube verfügt die Politik. Sie kann konkrete Bioanteile in öffentlichen Einrichtungen vorschrei-

ben. Deutschland beispielsweise verfolgt das Ziel, in allen Bundesbetrieben bis 2025 mindestens 20 Prozent Bioprodukte einzusetzen. Frankreich will diese 20 Prozent bereits nächstes Jahr erreichen. Hierbei ist es wichtig, den Mitarbeitenden von öffentlichen Beschaffungsstellen eine konkrete Hilfestellung anzubieten, wie sie Bioprodukte beim Einkauf von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen besser berücksichtigen können.

Doch auch die Gemeinschaftsgastronomie in privater Trägerschaft ist eine interessante Zielgruppe, denn hier sind die Entscheidungswege kürzer. Eine österreichische Studie aus dem Jahr 2017 konnte zeigen, dass viele Betriebe Bioprodukte einsetzen, auch ohne per Gesetz dazu verpflichtet zu sein. Die wichtigsten Faktoren für die Berücksichtigung von Bioprodukten sind demnach die Produktqualität, die Überzeugung der Küchenverantwortlichen und die Betriebsphilosophie. Der höhere Preis und die limitierte Verfügbarkeit von Bioprodukten sind hingegen die wichtigsten Hemmnisse für die Betriebe. Die dänische Biostrategie strebt deshalb an, den Einsatz von Bioprodukten zu steigern, ohne das Budget für den Wareneinsatz wesentlich zu erhöhen. Dies wird erreicht durch die Entwicklung neuer Rezepturen mit einem höheren Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln und weniger Verarbeitungsschritten sowie durch die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Ein zentrales Element ist die Schulung aller Beteiligten und insbesondere des Küchenpersonals. Von 2007 bis 2019 gab es in Kopenhagen das «House of food» (Københavns Madhus). Es beriet und schulte landesweit Betriebe der Gemeinschaftsver-



Die dänische Gastronomie macht ihr Bioengagement sichtbar. Das Gold-Label gibt es bei 90 - 100 %. Bild: Claus Petersen / Organic Denmark



Das Logo gibts in Frankreich auch als Ortsschild. Bild: territoirebioengage.fr

pflegung bei der Einführung von Bioprodukten. Auch die deutschen Initiativen «Bio kann jeder» und «Bio bitte» zur Förderung von Bioprodukten in Schulen und Kantinen setzen auf Bildung. Sie organisieren Workshops und erstellen kompakte Infoblätter, beispielsweise zum Einkauf von Biolebensmitteln oder zur Reduzierung von Mehrkosten.

### Sich für Bio engagieren – und es zeigen

Eine weitere Möglichkeit mit den höheren Kosten umzugehen, ist die Preisgestaltung. Ein zentrales Thema ist deshalb die Auslobung des Bioanteils und dessen Kommunikation gegenüber den Gästen. Mit dem dreistufigen Bio-Cuisine-Logo hat Dänemark ein Kommunikationsinstrument geschaffen, das auch Betriebe mit (noch) kleinen Anteilen an Bioprodukten nutzen dürfen. Es bietet zudem einen Anreiz zur Weiterentwicklung. So wird je nach Bioanteil ein Bronze-, Silber- oder Gold-Logo vergeben. Andere Länder wie Schweden und Labels wie Bioland liessen sich von diesem Kennzeichnungssystem inspirieren. In verschiedenen Regionen Frankreichs wird der Bioanteil in der Gemeinschaftsverpflegung sogar auf Gemeinde- bzw. Stadtebene ausgelobt: Wenn eine Kommune 20 Prozent erreicht, erhält sie eine Zusatztafel fürs Ortsschild: «Territoire Bio Engagé».

In der Schweiz fehlen solche politischen Impulse aus der Politik weitgehend. Zwar haben verschiedene Kantone Bioaktionspläne einer neuen Generation entwickelt. Sie zielen nun auch auf den vermehrten Einsatz von Bioprodukten in der Ausserhausverpflegung. Die Umsetzung erweist sich bisher aber als schwierig. Oft fehlt in der städtischen und kantonalen Verwaltung eine zentrale und engagierte Anlaufstelle, die das Vorhaben vorantreibt. Zudem setzen viele Politikerinnen und Politiker allein auf die Marktmechanismen und vermeiden gesetzliche Vorgaben und staatliche Massnahmen. Aktuell bremsen die Einschränkungen der Corona-Pandemie die Aktionspläne zusätzlich.

### Regional und Bio

Ein ungünstiger Faktor ist auch, dass die vereinzelt Initiativen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie eher auf die Herkunft und nicht auf die Produktionsweise der Produkte fokussieren. Im Hinblick auf die aktuellen umweltpolitischen wie auch gesundheitspolitischen Herausforderungen ist jedoch der Fokus auf Bio dringend gefragt. Die Rolle von Bioprodukten für Gesundheit und Nachhaltigkeit sowie die Abgrenzung zu anderen Labels muss deshalb klarer kommuniziert werden. Es braucht quantitative Vorgaben für konkre-

te Bioanteile in der Gemeinschaftsverpflegung. Idealerweise werden sie kombiniert mit einer häufigeren Verwendung von pflanzlichen und saisonalen Lebensmitteln aus fairer und regionaler Produktion.

Um interessierte Köchinnen, Köche und Einkaufsverantwortliche umfassender zu informieren, ist eine Aus- und Weiterbildungsoffensive im Bereich der Ausserhausverpflegung zu starten. Dazu braucht es ein klares Bekenntnis und Zielsetzungen durch die Politik, ein starkes Engagement der Zuständigen in den Gastronomiebetrieben und eine unkomplizierte Unterstützung durch Fachpersonen.

Bei allen genannten Massnahmen ist es wichtig, das ganze Lebensmittelsystem im Auge zu behalten und die Verfügbarkeit von Bioprodukten für die Gemeinschaftsgastronomie zu verbessern. Es braucht eine gute Abstimmung der verschiedenen Massnahmen und eine enge und effiziente Zusammenarbeit in der Biowertschöpfungskette: von den landwirtschaftlichen Betrieben über die Verarbeitungsbetriebe bis hin zu Lieferanten und Grosshandel. Regionale Bioaktionspläne können den Aufbau solcher Netzwerke unterstützen und so einen wesentlichen Beitrag zu mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung leisten. *Rebekka Frick, Robert Obrist, Otto Schmid, FiBL*



### Öko-Modellregionen in Bayern

Seit 2014 verleiht das bayrische Landwirtschaftsministerium den Titel «Staatlich anerkannte Öko-Modellregion» an Gemeindeverbände, die den Biolandbau mit innovativen Projekten und Konzepten fördern. Mittlerweile gibt es 27 Öko-Modellregionen, die einen Viertel der Fläche Bayerns abdecken. Kommunen, Landwirtinnen, Verarbeitungsbetriebe und Verbraucher wirken zusammen, um Bioprodukte entlang der ganzen Wertschöpfungskette voranzubringen. Die Gastronomie spielt dabei eine wichtige Rolle.

 [www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern)

### Literatur

Dänemark:

 [www.oekologisk-spisemaerke.dk/horeca-en](http://www.oekologisk-spisemaerke.dk/horeca-en) (in Englisch)

Deutschland:

 [www.oekolandbau.de/ahv](http://www.oekolandbau.de/ahv)

Frankreich:

 [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr) >

Rechercher: Bio 2022 > 25/06/2018 >

Ambition Bio 2022 - Plan d'actions

(in Französisch)

Österreich:

 [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at) > Suche: Gemeinschaftsverpflegung bewusst > 23. Juni 2017 > Gemeinschaftsverpflegung: Bewusstsein für Qualitätslebensmittel vorhanden, Einsatz ausbaufähig

### Kontakt

Das FiBL berät und unterstützt bei der Erarbeitung und Umsetzung von Bioaktionsplänen.

→ Rebekka Frick, Städtische Ernährungssysteme und Regionalentwicklung, FiBL  
[rebekka.frick@fibl.org](mailto:rebekka.frick@fibl.org)  
Tel. 062 865 72 23

# Bio ist eine gute Lösung, das ist die Hauptbotschaft

Die Kommunikation zu den Landwirtschaftsinitiativen ist eine Herausforderung. Aber: Bio ist in jedem Fall eine gute Lösung. Bio Suisse bietet Argumentationshilfe.

Biobäuerinnen und -bauern positionieren sich sowohl für wie auch gegen die Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» und die «Trinkwasserinitiative». Unsere Partner wollen uns auf ihrer jeweiligen Seite haben: der Bauernverband, die Konsumentinnen und Konsumenten, der Natur- und Umweltschutz, die Parteien und natürlich die Initiantinnen und Initianten selbst. Das freut uns. Unsere Stimme ist gefragt.

Die Ja-Parole zu einer Schweiz ohne synthetische Pestizide haben die Delegierten von Bio Suisse bereits letzten November gefasst. Diesen April beziehen sie nun definitiv auch Position zur Trinkwasserinitiative. Der Vorstand schlägt unverändert ein Nein vor. Auf welcher Seite sie auch stehen mögen: Was können Biobäuerinnen und -bauern in dieser kontroversen Situation sagen? Bis zur Abstimmung können wir alle unabhängig von der persönlichen Position die biologische Produktionsweise als das darstellen, was sie ist: gut für die Umwelt. «Bio ist eine gute Lösung», das ist unsere Kernaussage im Abstimmungskampf, und das wiederholen wir bei jeder Gelegenheit. Wir reden über die Arbeit im Biolandbau und was Knospe-Bäuerinnen und -Bauern tun, um auf chemisch-synthetische Pestizide zu verzichten. Dass sie keinen Kunstdünger verwenden, verantwortungsvoll mit Kraftfutter und Anti-

biotika umgehen und alles tun, um mit der Natur und nicht gegen sie zu arbeiten. Das entlastet die Umwelt, das Klima, die Böden und das Trinkwasser.

## Was können wir tun?

- Wir wählen selbstbewusst unsere eigenen Themen.
- Wir nutzen Kontroversen zur Diskussion, aber nicht zum Streit.
- Wir argumentieren sachlich und auf der Basis von Fakten.
- Wir haben Verständnis für andere Ansichten. Meinungsvielfalt gehört zur Biodiversität.
- Wir zeigen, wie der Biolandbau arbeitet. Wir verschweigen nicht, wo er sich verbessern kann.
- Und wir alle vertreten die Botschaft «Bio ist eine gute Lösung» – unabhängig von der Parolenfassung im April.

## Eine Hauptbotschaft und zwei Nebenbotschaften

«Bio ist eine gute Lösung» ist unsere Hauptbotschaft. Zum Beispiel, wenn wir jemandem erklären, wie der Biolandbau für gesunde Pflanzen und Tiere sorgt.

«Die Welt ist, wie man isst»: Der Einkaufszettel wirkt schneller als der Stimmzettel. Wir müssen nicht auf die Politik warten. Als Konsumentinnen und Konsumenten können wir tagtäglich mit unserem Griff ins Bioregal für Besserung sorgen.

«Vielfalt ist wichtig»: Bio Suisse respektiert unterschiedliche Meinungen. So wie ein Ökosystem von einer möglichst grossen Vielfalt an Pflanzen und Tieren profitiert, lebt auch die Kultur bei Bio Suisse von der Vielfalt der Meinungen. Es gibt Gründe für und gegen die Initiativen. Bio heisst darum auch, unterschiedlichen Meinungen mit gegenseitigem Respekt zu begegnen. *Martin Bossard, Leiter Politik bei Bio Suisse*



Wie die Abstimmung über die Landwirtschaftsinitiativen im nächsten Juni auch ausgeht: Bio Suisse hält die Knospe hoch. *Bild: Bio Suisse*

# Unterstützung für die Abstimmungsdebatte

Bis zur Abstimmung am 13. Juni 2021 über die Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» und die «Trinkwasserinitiative» wird es noch viele Debatten geben. Die Haltung der Biobäuerinnen und -bauern ist gefragt. Bio Suisse hat Fakten und Argumente zusammengestellt und ist gerne bereit, auch mediale Tipps zu geben.

## Spezial-Website zu den Initiativen

Hier finden Sie detaillierte Informationen zu den wichtigsten Fragen betreffend die Initiativen sowie Links zu den wichtigsten Pro- und Kontra-Websites:

 [www.bio-suisse-themen.ch](http://www.bio-suisse-themen.ch)

## Argumentarium

Die Mitgliedorganisationen und alle Knospe-Bäuerinnen und -Bauern, von denen Bio Suisse eine Mailadresse hat, erhalten ein Argumentarium mit den wichtigsten Fragen und Antworten zusammengestellt. Es ist auch auf der Spezial-Website abrufbar.

 [www.bio-suisse-themen.ch](http://www.bio-suisse-themen.ch)

## Mediananfragen

Medienschaffende können knifflige Fragen stellen. Sie müssen ihnen nicht sofort antworten, sondern können später zurückerufen. Die Medienstelle von Bio Suisse hilft gerne weiter.

→ David Herrmann, Leiter Medienstelle  
[david.herrmann@bio-suisse.ch](mailto:david.herrmann@bio-suisse.ch)  
Tel. 061 204 66 46

## Politische Fragen

Was hat die Politik gemacht oder unterlassen? Was ist genau geplant? Was sollte sie tun? Bio Suisse hat den Überblick.

→ Martin Bossard, Leiter Politik  
[martin.bossard@bio-suisse.ch](mailto:martin.bossard@bio-suisse.ch)  
Tel. 061 204 66 29

→ Pascal Olivier, Leiter Antenne romande  
[pascal.olivier@bio-suisse.ch](mailto:pascal.olivier@bio-suisse.ch)  
Tel. 021 619 44 26

## Krisenstab

Wir müssen auch damit rechnen, dass mediale Debatten eskalieren und die Biofrage negativ diskutiert wird. Melden Sie sich frühzeitig beim Krisenstab von Bio Suisse und FiBL.

→ Martin Bossard, Leiter Politik  
→ David Herrmann, Leiter Medienstelle

## Argumentationshilfe online

Falls der Bedarf besteht, führt Bio Suisse Online-Argumentationstrainings durch. Melden Sie uns Ihr Interesse.

Anmeldung für Online-Argumentationstraining in Deutsch und Französisch unter:

 [www.tinyurl.com/u5xmp9j8](http://www.tinyurl.com/u5xmp9j8)

# Traktanden der Online-Delegiertenversammlung

Am 14. April 2021 findet online die Frühlings-Delegiertenversammlung (DV) von Bio Suisse statt. Die Delegierten fassen unter anderem die Parole zur Trinkwasserinitiative, nachdem das Geschäft an der Herbst-DV vertagt wurde (siehe auch Artikel links). Die Versammlung beginnt um 8.30 Uhr und endet um 14.30 Uhr. *sf*

## 1 Statutarische Geschäfte

- 1.1 Begrüssung, Traktandenliste, Test Online-Abstimmung
- 1.2 Protokoll der DV vom 11. November 2020
- 1.3 Jahres- und Nachhaltigkeitsbericht 2020
- 1.4 Abnahme der Jahresrechnung und Zielerreichung 2020 inkl. Bericht Revisionsstelle und GPK und URS, Wahl Revisionsstelle

## 2 Richtliniengeschäfte und weitere Beschlüsse

- 2.1 Anpassung GPK-Reglement
- 2.2 Parolenfassung Trinkwasserinitiative
- 2.3 Distributions- und Markenpolitik inkl. Anpassung Statuten
- 2.4 Einbindung Lizenznehmende inkl. Anpassung Statuten
- 2.5 Anpassungen Statuten: Schriftliche oder elektronische DV, Veränderung Wissensgremium, Wahlprozedere bei Stimmgleichheit
- 2.6 Live-Übertragungen von zukünftigen Delegiertenversammlungen

## 3 Wahlen

- 3.1 Bestätigung der Wahlen WG, MG, QG



### Unterlagen Delegiertenversammlung

Der Zeitplan und alle Beilagen zur DV sind online abrufbar.

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Über uns > Verbandsintern > Delegiertenversammlung

→ Verbandskoordination Bio Suisse  
[verband@bio-suisse.ch](mailto:verband@bio-suisse.ch)  
Tel. 061 204 66 66

## Die neue Biobörse ist auf gutem Weg

Ob Biotiere, Biofuttermittel oder Biobensmittel für die Direktvermarktung – als Biobäuerin oder Biobauer findet man auf dem Marktplatz [bioboerse.ch](http://bioboerse.ch) fast alles, was es fürs Bauern braucht. Um den Handel mit Bioproduktionsmitteln stärker zu fördern, wird die Biobörse in naher Zukunft aus der Plattform [bioaktuell.ch](http://bioaktuell.ch) herausgelöst und in eine eigenständige Handelsplattform überführt. Damit verknüpft werden soll auch die Online-Hofsuche [knospehof.ch](http://knospehof.ch).

Ziel ist es, dass die Benutzerinnen und Benutzer künftig nur noch ein Login

und ein Profil benötigen, um untereinander Handel treiben und sich gleichzeitig nach aussen den Konsumentinnen und Konsumenten präsentieren zu können. Aktuell läuft die Weiterentwicklung der neuen Handelsplattform auf Hochtouren. Wenn alles glatt läuft, wird sie bereits im Mai 2021 online sein. Benutzerinnen, Benutzer und Interessierte werden wir über die weiteren Schritte informieren. *Andrea Voegtli, Bio Suisse*

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

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



Nach der Lese ist vor der Vinifizierung. Doch wer macht den besten Biowein? Bild: FiBL

## Jetzt beim Bioweinpreis 2021 mitmachen – Anmeldeschluss ist der 14. Mai 2021

Organisiert von der Fachzeitschrift «Vinum» und der Organisation Bio-Vino, unter dem Patronat von Bio Suisse, werden auch dieses Jahr die besten Schweizer Bioweine gekürt.

Anmelden können Sie sich bis spätestens 14. Mai 2021. Die technische Organisation der Degustation führt die Agentur GWS nach den international geltenden Richtlinien der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) durch.

Weine können in den folgenden Kategorien angemeldet werden:

1. Chasselas (max. 4 g/l Restzucker)
2. Traditionelle weisse Rebsorten, ohne PIWI (sortenrein, max. 4 g/l Restzucker)
3. PIWI: weisse Rebsorten (sortenrein, max. 4 g/l Restzucker)
4. Traditionelle weisse Rebsorten inkl. PIWI (Assemblagen, max. 4 g/l Restzucker)

5. Pinot Noir (max. 4 g/l Restzucker)
6. Traditionelle rote Rebsorten exkl. PIWI (sortenrein, max. 4 g/l Restzucker)
7. PIWI: rote Rebsorten (sortenrein, max. 4 g/l Restzucker)
8. Traditionelle rote Rebsorten inkl. PIWI (Assemblagen, max. 4 g/l Restzucker)
9. Roséweine, Blanc de Noir und Schaumweine
10. Edelsüsse Weine (ab 8 g/l Restzucker)

Preisverleihung und Bekanntgabe der Siegerinnen und Sieger sowie die Ernennung des Schweizer Biowinzers oder der Schweizer Biowinzerin des Jahres 2021 finden am 17. Juni 2021 im Rahmen eines Publikumsevents in Bern statt, inklusive Verkostung. Weitere Informationen sind auf der Website des Bioweinpreises zu finden. *Sabine Haller, Bio Suisse*

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

## GPK Bio Suisse steht

Im Januar 2021 hat sich die dreiköpfige Bio-Suisse-Geschäftsprüfungskommission (GPK) neu konstituiert. Neuer Präsident ist Toni von Grünigen aus Turbach BE. Der Biolandwirt wurde 2020 an der Herbst-Delegiertenversammlung von Bio Suisse in die GPK gewählt. Er ist zudem Gemeindepräsident von Saanen. Ebenfalls letzten Herbst gewählt wurde Herbert Volken aus Visp VS. Er ist Vizepräsident der Bauernvereinigung Oberwallis und leitet den Biogutsbetrieb des Landwirtschaftszentrums Oberwallis, wobei der Fokus auf Kleinwiederkäuern (Schafe und Ziegen) und Eringerkühen liegt. Weiterhin mit dabei ist das langjährige GPK-Mitglied Laurent Godel aus Domdidier FR (seit 2009). Der Biopouletmäster ist unter anderem bekannt für seine Stallinnovation, die ihm im Jahr 2015 eine Nominierung für den Agropreis einbrachte. *schu*

## Rückblick auf das Kontrolljahr 2020

Landwirtschaftliche Betriebe mit einer Knospe-Zertifizierung sind verpflichtet, sich jährlich kontrollieren und neu zertifizieren zu lassen. Bei der Kontrolle auf dem Betrieb wird geprüft, ob dieser alle Vorgaben der Schweizer Bioverordnung sowie die Richtlinien von Bio Suisse einhält. In der Schweiz führen Bio Inspecta und Bio Test Agro diese Kontrollen durch.

Letztes Jahr fanden rund 8400 Kontrollen statt, darin inbegriffen sind auch angemeldete und unangemeldete Zusatzkontrollen. Zehn Prozent der Kontrollen erfolgen gemäss Schweizer Bioverordnung unangemeldet. Im vergangenen Jahr wurden bei etwa 80 Prozent der Kontrollen keine Verstösse gegen die Richtlinien von Bio Suisse verzeichnet.

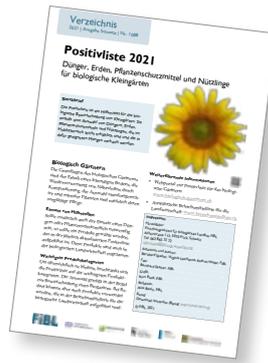
Bei den festgestellten Abweichungen handelt es sich bei rund 70 Prozent um leichte Verstösse mit 0 bis 10 Strafpunkten, bei 30 Prozent der Abweichungen wurden die Betriebe mit kostenpflichtigen Sanktionsschreiben (11–109 Punkte) belegt und wo notwendig Massnahmen zur Wiederherstellung der Konformität verlangt. Bei vier Betrieben musste die Knospe-Zertifizierung aberkannt werden. *Dieter Peltzer, Bio Suisse*



## Merkblatt Abflammen

Das Abflammen ist ein wichtiges bio-taugliches Verfahren zur Beseitigung von unerwünschten Pflanzen, welches vor allem im Biogemüsebau genutzt wird. Der grösste Vorteil ist, dass dabei nicht in den Boden eingegriffen wird. Wie bei den meisten im Biolandbau angewendeten Massnahmen zur Unkrautregulierung ist auch beim Abflammen der richtige Anwendungszeitpunkt entscheidend. Das aktualisierte FiBL-Merkblatt «Abflammen» steht im FiBL-Shop zum Gratis-Download zur Verfügung. *Tobias Gelencsér, FiBL*

shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1155



## Bio für Kleingärten

Das FiBL gibt gemeinsam mit Partnern jährlich die Positivliste für die biologische Bewirtschaftung von Kleingärten heraus. Sie basiert auf der Betriebsmittelliste für die Biolandwirtschaft und enthält Dünger, Erden, Pflanzenschutzmittel und Nützlinge, die in für den Hobbybereich geeigneten Mengen verkauft werden. Zum fünfjährigen Bestehen ist sie neu gestaltet und wird von einer Webseite begleitet. Wir freuen uns, wenn Sie die Liste für Ihren Garten nutzen oder im Kunden- und Bekanntenkreis darauf aufmerksam machen. *Bernhard Speiser, FiBL*

www.biologisch-gaertnern.ch

## Gruppenzertifizierung

Erwarten Schweizer Bioverarbeitungs- und -importbetriebe mit der Umsetzung der neuen EU-Bioverordnung Schwierigkeiten für die Gruppenzertifizierung ihrer Lieferanten aus dem globalen Süden? Und braucht es Unterstützung im Anpassungsprozess? Das FiBL verfügt über Expertise in diesem Bereich, für einen Austausch steht Toralf Richter vom Departement für Internationale Zusammenarbeit gerne zur Verfügung. *tre*

→ toralf.richter@fibl.org  
Tel. 062 865 04 32



Ein neues Video zeigt die Bedeutung der Biozüchtung auf. *Bild: FiBL*



## Grundlagen Biolandbau

Das neu veröffentlichte FiBL-Dossier «Biologischer Landbau» erklärt die Grundlagen der Biolandwirtschaft und ist eine wertvolle Orientierungshilfe zum Beispiel für umstellungsinteressierte Landwirtinnen und Landwirte. Das Dossier erläutert auf 48 Seiten Kernelemente des Biolandbaus wie die Förderung der Bodenfruchtbarkeit, die Planung nachhaltiger Fruchtfolgen, die biologische Pflanzenschutzstrategie und die artgemässe Nutztierhaltung. *Thomas Bernet und Gilles Weidmann, FiBL*

shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1144

## Demeter-Hofporträts

Für den Onlinekurs «Biodynamischer Landbau» des Strickhofs haben Kursleiter Martin Ott und das FiBL zwei Video-Betriebsporträts erstellt. Nadine und Cédric Besson-Strasser geben einen Einblick, weshalb und wie sie ihr Weingut in Laufen-Uhwiesen biologisch-dynamisch bewirtschaften. Im zweiten Video zeigt die Pächtergemeinschaft des Guts Rheinau die Vielseitigkeit ihres Betriebs und die vielen Facetten der biodynamischen Landwirtschaft. *Thomas Alfeldi, FiBL*

www.bioaktuell.ch > Filme >  
Rundgang biodynamisches Weingut >  
Hofrundgang auf dem biodynamischen Gut Rheinau



## Biozüchtung stärken

Was heute gezüchtet wird, landet in zehn bis fünfzehn Jahren auf unseren Tellern. Ob Kuh oder Hafer, die meisten gegenwärtigen Tierrassen und Pflanzensorten sind nicht an die biologische Produktion und Verarbeitung angepasst. Neue Züchtungswerkzeuge aus der Gentechnologie widersprechen den Prinzipien der Biolandwirtschaft. Für eine unabhängige Weiterentwicklung des Biosektors muss die Biozüchtung gestärkt und weiterentwickelt werden. Ende 2019 hat das FiBL daher mit Partnern das Projekt «Engagement Bio-breeding» gestartet, das zum Ziel hat, die finanzielle Basis von Biozüchtungsinitiativen europaweit zu verbessern. Dabei werden Akteurinnen und Akteure der ganzen Wertschöpfungskette einbezogen. An alle Verarbeitungs- und Handelsbetriebe im Biosektor richtet sich das Kurzvideo «Deshalb braucht Biozüchtung Ihr Engagement», welches das FiBL im Rahmen des Projekts erstellt hat. *Monika Messmer, FiBL*

www.biobreeding.org/de  
(Webseite inkl. Video)

The logo for Demeter, featuring the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font on an orange rectangular background with a dark green wavy border at the bottom.

# Die Migros sucht Demeter- Produzent\*innen!

Geschätzte Früchte-, Gemüse- und Kartoffel-Produzent\*innen

**Biodynamisch. Naturnah. Nachhaltig.**  
**Wenn Sie diese Wörter neugierig machen, suchen wir Sie!**

Die Migros bietet ab diesem Jahr erstmals ein schweizweites Demeter-Sortiment an. Wir freuen uns sehr, ab sofort mehr und mehr Kund\*innen mit Schweizer Demeter-Produkten zu überzeugen und für den biodynamischen Landbau zu begeistern. Und wir haben noch viel mehr vor...

Deshalb sucht die Migros Früchte-, Gemüse-, Kartoffel-Produzent\*innen, die an einer Umstellung auf Demeter interessiert sind.

Sind Sie mutig, leidenschaftlich und ein Profi im Anbau Ihrer Kulturen?  
Haben Sie Lust diese Reise gemeinsam mit der Migros anzutreten?

Melden Sie sich für weitere Informationen bei unserem Demeter-Partner: [info@biofrischland.ch](mailto:info@biofrischland.ch)

A large, stylized heart shape drawn with a thick, brown brushstroke. Inside the heart, the text "MIT LIEBE HERGESTELLT" is written in a bold, black, sans-serif font, with "MIGROS" written below it in a larger, bold, black, sans-serif font.

MIT LIEBE HERGESTELLT  
**MIGROS**

**MIGROS**  
Einfach gut leben

# Fixpreis für Chipskartoffeln



Kein Preisband mehr – für Kartoffelchips-Sorten gelten neu Fixpreise. Bild: piotr\_marcinski/depositphotos.com

## Kartoffeln

Für die Ernte 2021 wird das Richtpreissystem bei den Biokartoffeln für die Chipsverarbeitung angepasst. Bislang wurde jeweils ein Preisband ausgehandelt. Neu hat die Branche Fixpreise festgelegt. Für Biochips-Kartoffelsorten der Ernte 2021 liegt der Fixpreis bei Fr. 81.50/100 kg, bei der Sorte Hermes bei Fr. 73.50/100 kg und bei der Sorte Lady Rosetta gilt bis Saisonende ein Sofortverarbeitungspreis von Fr. 69.50/100 kg.

Bei den Speise- und Frites-Sorten gibt es keine Änderungen. Das mittlere Preisband pro 100 kg für Biospeisekartoffeln liegt bei Fr. 91.50 und für Bio-Frites-Sorten bei Fr. 76.50. Die Bandbreite beträgt +/- Fr. 8.-.

*Ilona Stoffel, Bio Suisse*

## Geflügel

Konsumseitig wurde das Jahr 2020 stark von der Corona-Pandemie geprägt. Während die Gastronomie unter den restriktiven Massnahmen litt und der Import von konventionellem Geflügelfleisch um über 6 Prozent zurückging, stieg die Nachfrage nach Bio-geflügelfleisch im Detailhandel überproportional. Mit einem Marktanteil im tiefen einstelligen Prozentbereich (> 3 Prozent) ist das Biopoulet weiterhin eine wachsende Nische im Biofleischmarkt. Positiv stimmte

die Meldung von Bell respektive Coop zur vielversprechenden Einführung von Produktneuheiten aus Schenkelfleisch. Um die Verwertung und Vermarktung des ganzen Tieres zu fördern, ist es notwendig, den Konsumentinnen und Konsumenten neben Brust auch Flügel und Schenkel schmackhaft zu machen.

Seitens Produktion wuchs der Biopouletmarkt 2020 deutlich langsamer als in den Jahren davor. Es wurden rund 1,69 Millionen Biopoulets geschlachtet, was einem Anstieg von etwas über 2 Prozent entspricht.

Die beiden grossen Biopouletverarbeiter Bell und Micarna hatten das Jahr zur Konsolidierung der Marktsituation genutzt und keine neuen Knospe-Mastbetriebe unter Vertrag genommen. Seit diesem Jahr bestehen wieder Einstiegsmöglichkeiten: Bell sucht jährlich vier bis fünf neue Bioproduzentinnen und -produzenten; Micarna dagegen schaut situativ nach interessierten Betrieben.

Trotz des markant höheren Preises von Biopouletprodukten wird auch 2021 ein Absatzwachstum erwartet. Darauf deutet auch die Kükenstatistik des Aviforum, das bei den Bioküken der Mastlinien aktuell einen Zuwachs von 16,2 Prozent prognostiziert. Die Meldungen zu den Vogelgrippe-Fällen in der Ostschweiz verfolgt die Branche aufmerksam und trifft entsprechende Vorsichtsmassnahmen.

*Katia Schweizer, Bio Suisse*

## Schweine

Die Nachfrage nach Bioschweinefleisch von Seite Verarbeitung und Handel ist im ersten Quartal hoch und konnte teils nicht gedeckt werden. Die Aufstockung der bestehenden Zuchtplätze ist nach Produzentenrückmeldungen erfolgt; somit kann die angestrebte Menge voraussichtlich ab Sommer 2021 geliefert werden.

Bio Suisse möchte alle Produzentinnen und Produzenten, die Bioschweine an den Detailhandel liefern, nochmals nachdrücklich darauf hinweisen, dass das Führen eines elektronischen Behandlungsjournals per 1. April 2021 Pflicht ist. Zur Auswahl stehen die Programme Suis-Sano des Schweinegesundheitsdiensts sowie Safety Plus von Qualiporc (nur Deutschschweiz). Zudem ist gemäss Bio-Suisse-Richtlinien ab dem 1. April 2021 die Mitgliedschaft in einer Produzentenorganisation für alle obligatorisch, die ihre Schweine nicht direkt vermarkten. Aktuell gibt es diesbezüglich nur die Interessengemeinschaft Bioschweine Schweiz (IG BSS). Diese nimmt auch Direktvermarkter auf. *Jasmin Huser, Bio Suisse*

## Alle Marktinfos

Richtpreise, Preisempfehlungen für die Direktvermarktung, Milchpreismonitoring:

 [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Markt

# Agenda

Bitte informieren Sie sich online über allfällige kurzfristige Kurs-Änderungen.

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

## Grundbildung, Weiterbildung

### Umstellung auf Biolandbau

#### BODENFRUCHTBARKEIT / HOFDÜNGERMANAGEMENT

Ⓢ MO 29. März 2021  
Bioschwand, Münsingen  
Ⓢ MI 5. Mai 2021  
BBZN, Hohenrain, Luzern

#### FUTTERBAU

Ⓢ FR 23. April 2021  
Merlischachen SZ  
Ⓢ MO 26. April 2021  
Bioschwand, Münsingen BE  
Ⓢ DO 22. April 2021  
Inforama Waldhof, Langenthal

#### ACKERBAU

Ⓢ DO 27. Mai 2021  
Wohlenschwil AG  
Ⓢ MO 31. Mai 2021  
Bioschwand, Münsingen BE

#### Auskunft

Lukas Brönnimann  
Tel. 031 636 50 57  
[lukas.broennimann@be.ch](mailto:lukas.broennimann@be.ch)

#### Anmeldung

Inforama  
[www.inforama.vol.be.ch](http://www.inforama.vol.be.ch)  
Tel. 031 636 42 40  
[inforama.waldhof@be.ch](mailto:inforama.waldhof@be.ch)  
Tel. 058 105 98 00

## Tierhaltung, Tiergesundheit

### Freilandschweinehaltung

Wann und wo  
MI 24. März 2021  
Inforama Rütli

Referentin  
Selina Ulmann

#### Anmeldung

Inforama  
[www.inforama.vol.be.ch](http://www.inforama.vol.be.ch)  
Tel. 031 636 41 11

### Mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht

Wir sehen uns zwei Beispiele von mutter- und ammengebundener Kälberhaltung an. Möglichkeit zum Austausch über Erfahrungen, Herausforderungen und Lösungen, wenn die Kälber am Euter saugen dürfen.

Wann und wo  
DO 25. März 2021  
Online-Veranstaltung

Auskunft, Kursleitung  
Claudia Schneider, FiBL  
[claudia.schneider@fibl.org](mailto:claudia.schneider@fibl.org)

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

### Homöopathie für Fortgeschrittene

KONSTITUTIONSTYPEN BEI DEN RINDERN 1  
DI 30. März 2021  
Bioschwand, Münsingen BE

KONSTITUTIONSTYPEN BEI DEN RINDERN 2  
MI 31. März 2021  
Bioschwand, Münsingen BE

Referentin  
Angelika Lamminger

Auskunft, Anmeldung  
Inforama, [www.inforama.vol.be.ch](http://www.inforama.vol.be.ch)  
Tel. 031 636 42 40  
[inforama.waldhof@be.ch](mailto:inforama.waldhof@be.ch)  
Tel. 058 105 98 00

### Tellington TTouch bei Ziegen

Wann und wo  
DI 6. April 2021  
Bioschwand, Münsingen BE

Referentin  
Lisa Leicht

Auskunft, Anmeldung  
Inforama, [www.inforama.vol.be.ch](http://www.inforama.vol.be.ch)  
Tel. 031 636 42 40  
[inforama.waldhof@be.ch](mailto:inforama.waldhof@be.ch)  
Tel. 058 105 98 00

### Kuhgebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung

Wann und wo  
DO 29. April 2021  
Bioschwand, Münsingen BE

Referentinnen  
Claudia Schneider, FiBL  
Mechthild Knösel

Auskunft, Anmeldung  
Inforama  
[www.inforama.vol.be.ch](http://www.inforama.vol.be.ch)

## Rebbau

### Biorebbaukurs

Der dreitägige Kurs vermittelt die theoretischen und praktischen Grundlagen zum biologischen Rebbau: Richtlinien, Sortenwahl, Bodenpflege, Pflanzenernährung, Pflanzenschutz, Laubarbeiten und Betriebswirtschaft.

Wann und wo  
25.-27. Aug. 2021  
FiBL, Frick AG

Neues Datum

Auskunft, Kursleitung  
Andreas Häseli, FiBL  
[andreas.haeseli@fibl.org](mailto:andreas.haeseli@fibl.org)

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

## Obstbau, Beeren

### Bioobstbau- und -beerenkurs

Theoretische und praktische Grundlagen des Bioobst- und -beerenanbaus für eine Erwerbsanlage oder zur Selbstversorgung. Kernstück der Bioobst- und -beerenbaukurse sind die Winter- und Sommerkursteile. Für das Modul BF 20 (Berufsprüfung) werden beide besucht. Bei Bestehen der Modulprüfung werden 3 Punkte für die landwirtschaftliche Berufsprüfung angerechnet.

Wann und wo  
7.-9. April 2021, FiBL  
Frick AG oder online

Auskunft, Kursleitung  
Andreas Häseli, FiBL  
[andreas.haeseli@fibl.org](mailto:andreas.haeseli@fibl.org)

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

### Erfahrungsaustausch Biosteinobstanbau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biosteinobstanbau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo  
MI 12. Mai 2021  
Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung  
Patrick Stefani und  
Andreas Häseli, FiBL  
[patrick.stefani@fibl.org](mailto:patrick.stefani@fibl.org)  
[andreas.haeseli@fibl.org](mailto:andreas.haeseli@fibl.org)

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

### Erfahrungsaustausch Biobeerenanbau

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo  
DO 24. Juni 2021  
Ort noch offen

Auskunft, Kursleitung  
Patrick Stefani, FiBL  
[patrick.stefani@fibl.org](mailto:patrick.stefani@fibl.org)

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

## Futterbau

### Sense dengeln und Handmähen

Sie lernen das traditionelle Wissen und Handwerk: das Mähen von Hand ohne Kraftaufwand, das Dengeln und die Pflege durch Wetzen.

Wann und wo  
Mehrere Tageskurse, jeweils SA:  
29. Mai / 5. Juni / 26. Juni /  
3. Juli / 28. August 2021  
Biohof Fruchtwald  
Homberg bei Thun

Auskunft und Anmeldung  
Marc Schlotterbeck  
[mschlotterbeck@bluewin.ch](mailto:mschlotterbeck@bluewin.ch)  
Tel. 033 442 12 22

## Natur, Garten, Boden

### Permakultur

MEHRJÄHRIGES GEMÜSE NR. 1  
Teilnehmende lernen zwanzig verschiedene mehrjährige Gemüse in einem Permakulturgarten kennen.  
SA 1. Mai 2021  
Strickhof, Wängi TG  
Anmeldefrist: 18. April

MEHRJÄHRIGES GEMÜSE NR. 2  
Im theoretischen Teil werden die (permakulturellen) Vorteile des Anbaus von mehrjährigem Gemüse erläutert. Im praktischen Teil werden verschiedene mehrjährige Gemüse im Garten gezeigt

und Hinweise zu deren Anbau gegeben.  
SA 21. August 2021  
Strickhof, Wängi TG  
Anmeldefrist: 31. Juli

**Information, Anmeldung**  
Kurssekretariat Strickhof  
www.strickhof.ch  
Tel. 058 105 98 00  
kurse@strickhof.ch

## Flurbegehung Biodiversität

Wie kann ich auf meinem Betrieb die Biodiversität fördern? Die Flurbegehung liefert Tipps sowohl für die Anlage und die Pflege von Biodiversitätsförderflächen als auch für Massnahmen in den Kulturen.

**Wann und wo**  
MI 26. Mai 2021  
Ort noch offen

**Auskunft, Kursleitung**  
Véronique Chevillat, FiBL  
veronique.chevillat@fibl.org

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

## Führungen Heil- pflanzenlehrpfad

Im Grünraum der Bioschwand befinden sich rund 340 Heilpflanzen. Sie sind nach ihren Lebensbereichen geordnet und nach ihren ökotypischen Standorten angepflanzt. Aneka Iseli betreut als Gärtnerin den Heilpflanzenlehrpfad und belebt und gestaltet die Grünflächen. Nach gewünschtem Thema können unterschiedlich lange Führungen gebucht werden.

**Wann und wo**  
1. April bis 30. September  
Bioschwand, Münsingen BE

**Auskunft, Anmeldung**  
www.bioschwand.ch  
info@bioschwand.ch  
Tel. 031 312 59 55

## Diverses

### DV Bio Suisse

**Wann und wo**  
MI 14. April 2021  
Onlineveranstaltung

**Informationen**  
www.bio-suisse.ch >  
Über uns > Verbandsintern >  
Delegiertenversammlung

### Saatgut- Ausstellung

**Wann und wo**  
Bis 23. April 2021  
Voltahalle am Ampereplatz, Basel

**Veranstalter**  
Biorespect, Public Eye

**Information**  
www.saatgutausstellung-basel.ch

### Den Bauernhof weitergeben – Was nun?

Den neuen Platz finden:  
Gemeinsam unterwegs sein, Zeit haben für sich, Fragen nachgehen, das Eigene finden. Für Paare oder Einzelpersonen.

**Wann und wo**  
2.-6. Mai 2021  
Casa Convento,  
Terra Vecchia TI

**Information, Anmeldung**  
Franz Helfenstein und Maya Probst  
Helfenstein  
Tel. 079 392 55 49 / 079 775 61 35  
helfensteinbio@bluewin.ch

# Marktplatz

## BIETE

Zu verpachten: ext. **Knospe-Milchschaftbetrieb**. Als unsere Hofnachfolger suchen wir Paar/Person mit landw. Ausbildung. Der Hof liegt in der Bergzone II im Kt. ZH. Er umfasst 28 ha LN und 14 ha Wald. Für die Bewirtschaftung sind alle zweckm. Gebäude, Maschinen und Einrichtungen vorhanden. Unser Ziel ist der Erhalt eines Bergbauernhofes und der vernetzten Kulturlandschaft. Bewerbung an: muebri-hh@gmx.ch

Zu verkaufen: Arrondierter **Biohof** im Kanton Jura. Extensive Milchproduktion im Berggebiet, ca. 17 behornete Zweinutzungskühe, Jungvieh, Ziegen, Pferde, mutter-/ammengebundene Aufzucht, reine Gras-/Heufütterung, Laufstall, Heubelüftung, wenig Acker, grosser Garten, eigene Quelle, Bienen, viel Wald, Sägerei, Schreinerei. Der Hof ist eine Existenz.

Dokumentation: fermejura2021@gmail.com

## SUCHE

Im Auftrag von Coop Schweiz suchen wir **Bioimker**, die bereit sind, mit uns zusammen das Coop-Naturaplan-Programm Biohonig weiter auszubauen. Bei Interesse senden wir Ihnen gerne die Unterlagen zu.

Imkerei Mayr GmbH, Esther Rewitz, 9214 Kradolf

Tel. 071 642 15 88

info@imkerei-mayr.ch

**Knospe-Landwirtschaftsbetrieb**, auf Hochstammobstbau spezialisiert, sucht: **Mitarbeiter\*in** mit Führungsqualität in der Verarbeitung und Direktvermarktung, 60–80 Prozent. Sie bringen mit: Begeisterung für den Biolandbau, Lust, Verantwortung zu übernehmen, vorzugsweise eine Ausbildung im Bereich Landwirtschaft oder Lebensmittelverarbeitung.

ArboVitis, Frick AG,

Tel. 062 871 81 87

info@arbovitis.ch

## Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

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

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

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

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

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



**Waidwerker**

Wir bieten als Dienstleister

**HOF- UND WEIDESCHLACHTUNGEN**

in Zusammenarbeit mit ihrem regionalen Schlachtbetrieb

IN DER OSTSCHWEIZ UNTERWEGS FÜR STRESSFREIE  
SCHLACHTUNG & AUSGEZEICHNETE FLEISCHQUALITÄT!

M 079 728 54 74 · info@waidwerker.ch · www.waidwerker.ch

KONTAKT  
M 079 728 54 74

Ihr  
Spezialist  
für **BIO-**  
Saatgut



**OHS**

Otto  
Hauenstein  
Samen

Otto Hauenstein Samen  
Bahnhofstrasse 92  
CH-8197 Rafz

Tel. 044 879 17 18  
www.hauenstein.ch

bekannt für bestes Saatgut



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

**Vermarktung und Beratung:**

Remo Ackermann, Bissegg TG	079 424 3908
Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27
Michael Heierli, Oberegg AI	076 683 51 15
Marina Casanova, Gossau SG	079 339 24 78

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

**Silvestri Bio Weiderind, Silvestri Milchkalb,  
Bio Mastremonten**

Wir haben auch für Bio Umstellbetriebe (Weide-  
rinder, Milchkalb und Mastremonten) sehr interessante  
Lösungen.

**Silvestri Milchkalb**

(auf Geburtsbetrieb abgetränkt, oder mutter- u. ammengebundene  
Kälberaufzucht mit Tränkerzukauf)

Haben Sie Interesse? Melden Sie sich bitte bei uns.  
Wir beraten Sie bio natürlich sehr gerne.



**Bio Elterntiere  
Bio Aufzucht  
Bio Legehennenhaltung**

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

**hosberg**  
Bio aus Leidenschaft



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

Erhältlich in verschiedenen  
Verpackungsarten.

Weitere Produkte auf Anfrage.

**Jetzt aktuell**

**Mais**

Das traditionelle Energiefutter

Raufutter aus Ihrer **Landi**  
Gratis-Infoline 0800 808 850 · [www.raufutter.ch](http://www.raufutter.ch)

## Leserbrief

«Reden ist Silber, Schweigen ist Gold.  
Oder doch nicht?»

Zum Thema Margenpolitik der Grossverteiler.

Nachdem der Schweizer Tierschutz (STS) im letzten Herbst die horrenden Bruttomargen auf den Ladenpreisen von Labelfleisch publiziert hatte (fast 200 Prozent bei Bioschinken), machte er diesen Februar dasselbe bei den Milchprodukten. Die Grossverteiler schlugen z. B. 124 Prozent des Einstandspreises auf Biomozzarella, rund 80 Prozent auf Bionaturejoghurt. Beim konventionellen sind es lediglich 40 Prozent. Die Discounter kommen meistens mit viel geringeren Bruttomargen aus. Ein Grossverteiler merkte bloss an, beim Labelfleisch habe die STS-Berechnung die Aktionen nicht mitberücksichtigt. Bio Suisse sah im Herbst keinen Anlass zu Kritik und auch im Februar (Stand 28. 2. 21) schwieg sich der Verband dazu öffentlich aus. Tiefere Verkaufspreise würden den Absatz von Bioprodukten erhöhen. Der STS liess die Auswirkung der Ladenpreise auf die Verkaufsmenge von Labelfleisch durch Agroscope berechnen. Würde der Verkaufspreis von Biorindfleisch (durch tiefere Bruttomargen) um 20 Prozent reduziert, nähme der Absatz um 50 Prozent zu. Die schlechten Absatzmöglichkeiten von Fleisch und Milchprodukten hielten interessierte Betriebe bisher oft von der Umstellung auf Bio ab. Die Schweizer Landwirtschaft ist nun mal tierbetont und geprägt durch Gemischtbetriebe.

Es stellen sich mir folgende Fragen:

1. Warum wehrt sich Bio Suisse nicht gegen verkaufshemmende Bruttomargen? Aus Angst, Lizenzgebühreinnahmen von Coop zu verlieren? Falls dem so ist, wie glaubwürdig ist dann die Unabhängigkeit von Bio Suisse bei Verhandlungen zu Produzentenpreisen? Ich erinnere an die Causa Aldi/Lidl. Bei ihnen wurde die Nutzung der Knospe an so hohe Auflagen gebunden, dass sie ihre Eigenprodukte unmöglich mit der Knospe vermarkten würden. Zu wessen Vorteil?
2. Wie ist das Schweigen und die Untätigkeit von Bio Suisse zu den Bruttomargen mit der hauseigenen Strategie «Avanti 2025» (25 Prozent Biobetriebe bis 2025) kompatibel? Tiefere Ladenpreise würden den Absatz von tierischen Bioprodukten überproportional ankurbeln.
3. Wird Bio Suisse ihre Hebelkraft bei Preisverhandlungen erhöhen, z. B. mit der Schaffung eines nationalen Biomilchpools für die Vermarktung an die grossen Milchabnehmer?
4. Wird Bio Suisse aktiv die vom STS vorgeschlagenen Handlungsoptionen verfolgen?

Ich bin mir sicher, Antworten von Bio Suisse auf diese Fragen interessieren auch viele Berufskolleginnen und -kollegen mit neu umgestellten Höfen, deren Biomilch zeitweise deklassiert wurde, sowie Schweinehalterinnen und -halter, die letztes Jahr empfindliche Preiskürzungen kassierten.

Thomas McAlavey,  
Oeschgen AG

Anmerkung der Redaktion: Bio Suisse hat Ende 2020 ihre Meinung zu Margen bei Biofleisch auf ihrer Homepage veröffentlicht. Die Distributionspolitik ist ein Thema an der nächsten DV (siehe Seite 23).

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Über uns > Unsere Meinung zu ...

## Nachruf

«Auf Dich konnten wir zählen, wenn es schwierig wurde.»

Zum Tod von Jakob Bärtschi am 8. Februar 2021.



Jakob Bärtschi war eine wichtige Persönlichkeit für den Aufbau der Biobewegung. Er ist im Alter von 87 Jahren gestorben.

Im Jahr 1962 führte die Meisterklasse auf der ehrwürdigen Rütli junge neugierige und lernwillige Bauern zusammen. Darunter Jakob Bärtschi aus Lützelflüh und Fritz Baumgartner aus Zollbrück.

Sie waren vom sagenumwobenen biodynamischen Landwirt Robert Siegenthaler inspiriert, einem Naturkenner und Landwirt ebenfalls aus dem tiefen Emmental. Beide stellten quer zur damaligen «modernen» Dünger- und Pestizidlandwirtschaft grundsätzliche Fragen. So wurden sie überzeugte Biolandwirte.

Sie trafen sich ein Leben lang mindestens jährlich mit jener Meisterklasse. Man verstand sich eben unter den verschiedensten Emmentaler Bauern. Bärtschi und Baumgartner hatten entscheidende Anteile an der Entwicklung der Biobewegung.

Nun ist auch Jakob Bärtschi von uns gegangen. Sein integrierendes und unaufgeregtes Wesen und sein offenes Einstehen für den Biolandbau waren zeitlebens prägend für seine Persönlichkeit. Er verfügte neben seinem ausgleichenden Temperament auch über viel Humor, den er gekonnt und präzise einsetzte. Er wurde bald von überallher gerufen, um zu schlichten, zu vermitteln und zu helfen, zum Beispiel bei Hofübergaben oder in der Gemeinde. Er gründete unter anderem die regionale Raiffeisen Bank und engagierte sich auch sonst weit über den biologischen Landbau hinaus.

Bei vielen Berner Bioinitiativen stand Jakob schützend und integrierend Pate, so bei der Gründung der Biomilk und der Berner Biobauern. Am FiBL war er lange Jahre Stiftungsrat und begleitete den Umzug von Oberwil nach Frick.

Jakob war einer der Menschen, die genau wissen, dass das Gras nicht besser wächst, wenn man daran zieht, sondern dass es dazu den richtigen Boden braucht. Und er verstand es im Sozialen und Zwischenmenschlichen genauso, diesen heilsamen Boden zu schaffen. Man fühlte sich wohl in seiner Umgebung und die Dinge gediehen. Er wurde als SVP-Vertreter in den Berner Grossen Rat gewählt. Bald hatte er auch dort den Ruf eines parteiübergreifenden Vermittlers. Selbsterklärend ist, dass er an der zunehmenden Polarisierung in der Politik litt.

Lieber Jakob, im Namen der ganzen Biobewegung und insbesondere des FiBL verneigen wir uns vor Deiner Persönlichkeit. Du hättest mit Deinen Fähigkeiten und Talenten auch ein bekannter Diplomat oder Friedensstifter werden können. Aber Du bleibst verwurzelt in Deiner Familie, Deiner Region, Deinem Hof und bei uns in der Biobewegung. Drei Deiner fünf Kinder haben ebenfalls hierher gefunden und leisten wichtige Arbeit.

Es war ein Glück, auf einen Verbündeten wie Dich zu treffen, auf einen verbindlichen und gut zuhörenden Menschen. Auf Dich konnten wir zählen, wenn es schwierig wurde.

Martin Ott, Präsident des FiBL-Stiftungsrats



**Qualität die abfärbt!**

Bestes **BIOFUTTER** für bunte Ostern!

**Biofutter ist Vertrauenssache!**

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



Alb. Lehmann

**BIOFUTTER**

5413 Birmenstorf / 9200 Gossau / [www.biomuehle.ch](http://www.biomuehle.ch)



**MINEX – Für meine Familie nur das Beste**

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

**Gratis 1 Sack UFA 989 NATUR EXTRA**

zu 300 kg MINEX/UFA-Mineralsalz

oder **Gratis 50 kg Viehsalz**

zu 150 kg MINEX/UFA-Mineralsalz

**Fr. 60.– Rabatt**

zu 600 kg MINEX 980

Aktionen gültig bis 30.04.21

Entdecken Sie MINEX: [ufa.ch](http://ufa.ch)



In Ihrer **LANDI**



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

**Wir suchen neue Soja-Produzenten**

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

