

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung



Agree® WP

Halten Sie Raupen von Ihrem Gemüse fern

- Selektive Raupenbekämpfung
- Nützlingsschonend
- Rückstandsfrei

 **Andermatt**
Biocontrol Suisse

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


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte



bio.COMPACT

Qualitätsfutter für Geflügel

- ✓ einzigartige Futterstruktur
- ✓ hervorragende Fressbarkeit
- ✓ verbesserte Futtermittelverwertung
- ✓ wenig Staub
- ✓ beste Fließbarkeit in Silos und Fütterungsanlagen



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

Impressum

Bioaktuell (D), Bioactualités (F),
Bioattualità (I)
33. Jahrgang, 2024
Ausgabe 6 | 24 vom 6. 7. 2024
Das Magazin erscheint in allen
drei Sprachen zehnmal pro Jahr.

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

Auflage

Deutsch: 7780 Exemplare
Französisch: 1402 Exemplare
Italienisch: 304 Exemplare
Total bezahlt: 9486 Exemplare
Total verbreitet: 10536 Exemplare
(notariell beglaubigt, 2023)

Druck

AVD Goldach AG
www.avd.ch

Herausgeber

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

Gestaltungskonzept

Büro Häberli
www.buerohaerberli.ch

Papier

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

Layout

Simone Bissig, FiBL

Redaktion Bioaktuell (Magazin)

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

Redaktion bioaktuell.ch

Flore Araldi (*far*), FiBL
Serina Krähenbühl (*skr*), FiBL
Adrian Krebs (*akr*), FiBL
Simona Moosmann (*msi*), FiBL
Corinne Obrist (*cob*), FiBL
Nathaniel Schmid (*nsc*), FiBL
redaktionwebsite@bioaktuell.ch

Korrektorat

Susanne Humm

Inserate

Jasper Biegel, FiBL
Postfach 219, 5070 Frick
werbung@bioaktuell.ch
Tel. +41 (0)62 865 72 77

Verlag

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

Download Magazin (PDF)

www.bioaktuell.ch >
Aktuell > Magazin
Benutzer: bioaktuell-6
Passwort: ba6-2024

www.bioaktuell.ch

facebook.com/bioaktuell.ch

Titelseite: Ein nachhaltiger und geregelter Umgang mit Wasser wird für Biobetriebe unumgänglich. Für die Orangenplantage von Il Biviere in Sizilien zum Beispiel setzt der aktualisierte Wassermanagementplan von Bio Suisse neue Standards (Seite 10). Bild: Jeremias Lütold

Inhalt

Schwerpunkt

- Wassermanagement*
- 6 Vom Abfluss zum Zufluss
- 8 Wasser verlangsamen
- 10 Wassernutzung im Risikogebiet
- 13 Interview mit Alain Malard zu regenerativer Hydrologie

Landwirtschaft

- Problemunkraut*
- 14 Kampf dem Erdmandelgras
- Schwein*
- 16 Royaler Genuss aus dem Jura
- 19 FiBL-Beratung

Gesellschaft und Politik

- Regionale Entwicklung*
- 20 Tiefer Bioanteil verstärkt sich selbst

Verarbeitung und Handel

- Fleischveredelung*
- 22 So wird Biofleisch saumässig gut

Bio Suisse und FiBL

- Bio Suisse*
- 24 Bio Suisse reist ins Jahr 2040
- 26 Nachrichten
- FiBL*
- 28 Nachrichten
- 29 Interview mit Pacal Nägele, neuer FiBL-Hofpächter

Rubriken

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

Wasser marsch!

Ein Klimawandel verändert die Landschaft. Zuletzt wurde das in der Schweiz vor über 200 Jahren sehr deutlich erkennbar, als es unter anderem wegen klimatischer Änderungen zu häufigeren Überschwemmungen kam. Sie markierten den Beginn der grossen Gewässerkorrekturen des 18. und 19. Jahrhunderts. Feuchtwiesen, Sümpfe, Moore – das landschaftliche Mosaik aus vielfältigen Gewässerräumen, Feuchtgebieten, Kulturland und Siedlungsgebieten wick eine Landschaft der begradigten Flüsse und der einheitlichen Schläge. Mit den sogenannten Meliorationen kam wertvolles Kulturland hinzu. Gleichzeitig wurden die Interaktionen zwischen Wasser und Boden in diesen neuen Kulturlandschaften geringer und kontrollierter. Traditionelle Bewässerungssysteme wie etwa die regelmässig gefluteten Wässermatten im luzernischen Rottal zeugen auch heute noch davon, dass fruchtbare Nutzflächen durchaus auch als komplexe Ökosysteme mit einer reichen Tier- und Pflanzenwelt funktionieren.

Ob natürlich oder kontrolliert, Wasserdynamiken wirken vermehrt wieder zwischen Natur- und Kulturflächen. Wasserretention, Schwammland Schweiz, regenerative Hydrologie – neue Schlagwörter und Konzepte prägen ein modernes Wassermanagement, das zum Ziel hat, die Landwirtschaft an die zunehmende Trockenheit anzupassen. Adaption statt Melioration und wieder verändert sich die Landschaft (Seite 8 und 9). Daneben verändern sich auch die Bewässerungsstrategien und die zur Verfügung stehenden Werkzeuge der Landwirtinnen und Landwirte, um den Wasserbedarf ihrer Kulturen besser einschätzen zu können. Ob Bio oder nicht, der Umgang mit Wasser betrifft uns alle gleichermassen, und so verwundert es nicht, dass positive Entwicklungen in den unterschiedlichen Anbausystemen zu beobachten sind.



Jeremias Lütold, co-stv. Chefredaktor



Gesagt



«Würde ich eine Bratwurst pasteurisieren, wäre zwar die Haltbarkeit gut, aber das Aroma null.»

Bruno Lingg, Fleischmanufaktur Burgrain
→ Seite 22

Gezählt

9,8

Prozent beträgt der Anteil Biohöfe in den sieben Gemeinden des Entlebuch im Kanton Luzern. In den

Kantonen Obwalden und Glarus hingegen liegt dieser Anteil bei gut 30 Prozent.

→ Seite 20

Gesehen



Das Frühjahr brachte der Schweiz in vielen Gebieten heftigen Starkregen, mit Folgen für die Landwirtschaftskulturen. Das Bundesamt für Meteorologie bilanzierte: «In den meisten Regionen der Schweiz war der Mai 2024 deutlich zu nass. Teils fiel mehr als das Doppelte an Niederschlag wie im langjährigen Mittel.» Das Bild zeigt einen temporären «See» in einem Maisfeld im luzernischen Beromünster. *Text und Bild: Beat Grossrieder*

Hofalltag und Inklusion

Seit 1994 bietet die Stiftung Landwirtschaft und Behinderte (LuB) Menschen mit Beeinträchtigungen Einsätze auf Bauernbetrieben. Das Projekt integriert Menschen mit Beeinträchtigungen in die Betreuerfamilien mit dem Ziel eines langfristigen Zusammenlebens. Das Angebot umfasst Wohn-, Arbeits- oder Ausbildungsplätze, beide Seiten werden für ihren Einsatz entschädigt. Die Trägerschaft teilen sich der Schweizer Bauernverband und Insieme Schweiz. Aktuell gibt es 83 Platzierungen, verteilt über die ganze Deutschschweiz. In der Umsetzung engagieren sich aktuell 16 Knospe- und 4 Demeter-Höfe. *bgo*

 www.lub.ch

Rüedu verlässt Zürich

Im Zuge der Pandemie erfreute sich das Berner Hofladensystem Rüedu wachsender Beliebtheit. Bald waren in Bern und in der weiteren Umgebung knapp 30 Läden entstanden. Sie befinden sich in Containern mit grosser Fensterfront und sind in der Regel rund um die Uhr zugänglich. Die Kundschaft hat über eine App Zutritt und bezahlt auch digital. Im Grossraum Zürich stellte Rüedu fünf solche Shops mit oft regionalen Waren teils in Bioqualität auf. Kürzlich hat die Firma diese fünf Läden geschlossen, wie sie mitteilt. Grund: Der Betrieb wäre erst ab einer Grösse von 20 Shops rentabel. Nun will Rüedu diese Zürcher Container an lokale Gewerbebetriebe weitervermieten. *bgo*

Waadt dominiert Biovino

Die Jury des Bioweinwettbewerbs Biovino 2024 kürte Alicia Ceppi aus Tolochenaz VD zur «Besten Schweizer Biowinzerin». Als Teil der Kooperative Cave de la Côte überzeugte sie mit ihrem weissen B Chasselas Bio AOC La Côte (2022), der auch die Auszeichnung «Bester Schweizer Biowein» erhielt, und ihrem roten L'Aiguillage Cuvée des Pèdes AOC Vaud (2022). «Bester Schweizer Naturwein-Winzer» wurde Jean-François Crausaz der Domaine de la Ville de Morges VD mit seinem weissen Parcelle 982 Gamay Nature (2022) und seinem roten Parcelle 982 Gamay Nature (2021), beide AOC La Côte Morges Grand Cru. *schu*

 www.biovino.ch

Erste Immobilienplattform für Bienen lanciert

In der Schweiz sind 16 500 Imkerinnen und Imker registriert, was einen Tiefstand bedeutet. Im 19. Jahrhundert gab es noch doppelt so viele Bienenhalterinnen und -halter wie heute. Nach der Jahrhundertwende ging die Zahl rasant zurück. Selbst der Boom der Stadtimkerei in den letzten Jahren konnte den Abwärtstrend nicht stoppen. Hinzu kommt der Wandel in der Landwirtschaft: Früher hatte praktisch jeder Hof eigene Bienen, heute sind es noch 5 Prozent. Die Bewirtschaftung ist intensiver geworden, vor allem im Mittelland sind



Immobien erweitert die Blühflora.

ab Juni grosse Flächen kahlgemäht und abgeerntet. Bienen finden dann kaum noch Nahrung, dabei wären sie bis Oktober auf genügend Blüten angewiesen. Hier geht der Verband Bienen Schweiz neue Wege: Wer etwas für die Bienen tun will, muss nicht unbedingt selber imkern, sondern kann im Garten oder auf dem Hof ein ganzjähriges Blütenangebot bereitstellen (ein Ziel, das auch der Biolandbau anstrebt).

Wer keinen Garten oder Hof hat, kann bei Bienen Schweiz neue Bienenimmobilien erwerben. Rund 170 Blühflächen, sogenannte Immobien, können schweizweit mit einer Spende erworben werden. Die Kaufpreise variieren zwischen 30 und 150 Franken. Mit diesem Betrag finanzieren Immobilienbesitzer den Aufbau der Blühfläche inklusive Beratung und Saatgut. Zum Einsatz kommt eine geprüfte Mischung aus bis zu 60 einheimischen Pflanzenarten. Nach diesem Startschuss kann jede Liegenschaft wie eine Wohnung monatlich gemietet werden. Überhaupt erscheint die Plattform wie ein gängiges Immoportal: Sie zeigt Standort, Fläche, Ausbaustandard und Mietpreis an. *bgo*

www.immobien.ch

Pilze gegen Japankäfer

Der Japankäfer ist seit 2014 in Norditalien etabliert, wurde 2017 auch im Tessin und 2023 im Kanton Zürich registriert. Trotz Gegenmassnahmen erweitert er sein Gebiet ständig. Nun werde die Überwachung im befallsfreien Gebiet intensiviert, wie die Forschungsanstalt Agroscope berichtet. Die Anzahl Lock-



Der Japankäfer ist ein gefräßiger Schädling und breitet sich vom Tessin nach Norden aus.

fallen zur Früherkennung werden fast verdoppelt. Zudem verstärkt die Anstalt die Forschung im Bereich der entomopathogenen Pilze. Diese Pilze werden in den Boden ausgebracht und sollen die Käfer schon als Larven bekämpfen, ähnlich wie bei Mai- und Junikäfern. *bgo*

www.agroscope.admin.ch > Suchen: «Überwachung des Japankäfers»

Parlament schiesst zusätzliche Biodiversitätsförderflächen ab

Die Einführung der Massnahme, dass Betriebe mit mehr als drei Hektaren offener Ackerfläche in der Tal- und Hügellzone mindestens 3,5 Prozent als Biodiversitätsförderfläche (BFF) ausweisen sollen, ist gescheitert. Ursprünglich für 2023 geplant, wurde die Einführung zweimal verschoben, zuerst aufgrund des Ukraine-Krieges auf 2024 und dann auf 2025 durch eine parlamentarische Motion. Die Mehrheit der Wirtschafts- und Abgabekommission des Ständerates (WAK-S) befand die BFF-Regelung als zu kontrovers und nicht reif für die Einführung. Wegen der Umstrittenheit des Vorstosses habe die Kommission mit verschiedenen Interessengruppen wie dem Schweizer Bauernverband (SBV), IP Suisse, Bio Suisse und der Konferenz der kantonalen Landwirtschaftsdirektoren (LDK) eine Anhörung durchgeführt. Während Bio Suisse sich gegen das Fallenlassen der Ausweisung von mindestens 3,5 Prozent BFF aussprach, waren

der SBV und die LDK dafür. Letztere betrachten die Massnahme als hinderlich für Betriebe und betonten die Notwendigkeit, nun Klarheit zu schaffen. Eine Minderheit im Ständerat argumen-



BFF zur Förderung der Biodiversität.

tierte hingegen für die BFF als effektive Massnahme zur Förderung der Biodiversität und zur Reduktion der Pestizidbelastung. Sie betonten die Bedeutung für die Ernährungssicherheit und -souveränität der Schweiz.

Letztendlich wurde die Massnahme nun endgültig abgelehnt, nachdem der Ständerat am 11. Juni 2024 den entsprechenden Vorstoss von alt Nationalrat Jean-Pierre Grin (SVP/VD) mit 25 zu 16 Stimmen annahm.

Umweltorganisationen wie WWF, Pro Natura, Birdlife und Greenpeace äusseren sofort Bedenken wegen der Aufgabe dieser Massnahme und warfen der Politik vor, die Umweltziele zu vernachlässigen und innovative Bauern im Stich zu lassen. *ke*

www.parlament.ch > Suchen: «Räte sind gegen mehr Biodiversität auf Äckern» (SDA-Meldung vom 11. Juni 2024)

Vom Abfluss zum Zufluss



Effizient bewässern und mehr Wasser zurückhalten – neue Anpassungsstrategien an Trockenheit werden in Projekten untersucht.

«Künftig müssen wir Niederschläge möglichst in der Landschaft halten, Abflüsse stark verzögern und das Wasser möglichst vor Ort speichern, insbesondere im Boden», schreiben Andreas Widmer und Niels Werdenberg in ihrem 2023 veröffentlichten Konzept Schwammland. Mit Schwammland wurde eine wichtige Grundlage für Projekte zur nachhaltigen Wassernutzung in der Schweizer Landwirtschaft geschaffen. Es sammelt rund 80 Einzelmassnahmen zur Anwendung in den Bereichen Wald, Kulturland und Gewässer. Das unabhängig davon entstandene Projekt Slow Water des landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain in Sissach BL zeigt, wie Massnahmen zur Wasserrückhaltung (Wasserretentionsmassnahmen) in der Praxis aussehen können (Seite 8).

Über vegetationsbasierte Rückkopplungen sollen Wasserretentionsmassnahmen das lokale und regionale Klima positiv beeinflussen. Überlegungen zu einem modernen Wassermanagement zielen bewusst auf die Landschaftsebene. Unter anderem auch, weil die in der Landschaft ablaufenden hydrologischen Prozesse vielfältige Auswirkungen auf die Siedlungsgebiete haben. Etwa bei Überschwemmungen oder bei regional übernutzten Grundwasserressourcen durch ansteigenden Bewässerungsbedarf durch die Landwirtschaft. Mit naturbasierten Lösungsansätzen sollen durch die Slow-Water-Projektmassnahmen kleinere Wasserkreisläufe gestärkt sowie natürlicher Klimaschutz möglich werden. Für Biobetriebe stellen die systemischen Betrachtungen des Schwammland-Konzepts wie auch die Strategien im Slow-Water-Projekt eine Ergänzung zu den wasserbezogenen Bestimmungen der Bioverordnung des Bundes sowie der Richtlinien von Bio Suisse dar.

Neue Planungsgrundlage für Bewässerungsprojekte

Die Anfragen an die Kantone und den Bund für Infrastrukturprojekte zur Bewässerung haben in den vergangenen zehn Jahren zugenommen. Auf Basis der Schweizer Strukturverbesserungsverordnung können Bund und Kantone diese Projekte unterstützen. Da bisher eine einheitliche Planungsgrundlage fehlte, erarbeitete das Planungsunternehmen EBP Schweiz zusammen mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL einen Leitfaden für Bewässerungsprojekte, die von Bund und Kantonen finanziert werden. Der vom Bundesamt für Landwirtschaft in Auftrag gegebene Leitfaden Bewässerung wurde im Mai 2024 veröffentlicht.

Ob für ein geplantes Projektgebiet ein Bewässerungsbedarf besteht, hängt zuerst von den angebauten Kulturen ab. Der Leitfaden enthält in der Kategorie der bewässerungswürdigen Kulturen erwartungsgemäss Obst, Reben und Beeren, Kartoffeln und Gemüse sowie Baumschulen, Blumen und Zierpflanzen. Weitere Kulturen können in der Planung berücksichtigt werden, wenn sie Kriterien wie Wirtschaftlichkeit oder Wertschöpfung erfüllen und auch die Effektivität der Bewässerung berücksichtigen. Im weiteren Verlauf einer Projektbeurteilung werden Bodeneigenschaften und Bewässerungseignung in einem Gebiet, der Wasserbedarf und die Wasserverfügbarkeit sowie die Wirtschaftlichkeit geprüft.

Laut Christina Dübendorfer, Mitglied im Projektteam Leitfaden Bewässerung, soll der Leitfaden dazu beitragen, kritische Punkte bei Bewässerungsprojekten möglichst früh zu erkennen. Bewässerungsprojekte sollen für alle Beteiligten planbar werden. Der Leitfaden bündelt viele Informationen und Erfahrungen und mache sie allen zugänglich. Entscheidend ist für Christina Dübendorfer aber: Der persönliche Austausch zwischen den Projektträgern und den kantonalen Fachstellen bleibt wichtig, um auf die Situation angepasste Lösungen finden zu können. *Jeremias Lütold*

Der von Naturland und Bio Suisse entwickelte Wassermanagementplan für Biobetriebe in Wasserrisikogebieten wie hier in Sizilien (Seite 10) soll eine nachhaltige Wassernutzung fördern. *Bild: Jeremias Lütold*



FiBL-Studie: Wasser im Obstbau

Aktuell untersucht das FiBL im Projekt «Regionale Optimierungskonzepte für eine bedarfsgerechte Wasserversorgung im Obstbau im Bodenseegebiet» verschiedene Ansätze zur bedarfsgerechten Bewässerung von Obstkulturen (Apfel und Kirsche). Dazu werden am FiBL in Frick AG verschiedene Bewässerungsstrategien geprüft. Dazu zählt eine betriebsübliche Bewässerung nach Zeitintervallen, eine Bewässerung gesteuert nach Bodenfeuchtemessungen sowie eine nach der von der deutschen Arbeitsgemeinschaft Landtechnik und Landwirtschaftliches Bauwesen in Bayern (ALB) entwickelten ALB-Bewässerungsapp zur Steuerung der Bewässerung. Zusätzlich läuft ein Kontrollverfahren ohne Bewässerung im Freiland. Ziel des Projektes ist es, die Wasserversorgung von Boden und Pflanzen objektiv einzuschätzen, um daraus entsprechende Handlungsempfehlungen für die Praxis ableiten zu können. Laut Michael Friedli, Leiter des Projekts am FiBL, werden zukünftig noch weitere Messsysteme in die Versuche integriert. Beispielsweise sollen Grössenänderungen der Baumstämme und Früchte durch die Bewässerung erfasst werden.

→ Michael Friedli,
Leiter Gruppe Obstbau, FiBL
michael.friedli@fibl.org
Tel. 062 865 72 84

www.fibl.org/projekte >
Suchen: «25129»

Konzepte und Leitfäden

www.emchberger.ch > Downloads >
Publikationen: Schwammland-Konzept
 www.blw.admin.ch > Instrumente >
Ländliche Entwicklung und Strukturverbesserung > Leitfaden Bewässerung
Slow Water: Infobox Seite 9

Wasser *verlangsamen*

Ob geplant oder einfach an die Situation angepasst – zwei Betriebe wollen das Wasser auf ihren Flächen halten und gehen dabei unterschiedlich vor.

Texte und Bilder: Jeremias Lütold

«Zielkonflikte vermeiden»

Der Biber habe das Dorf entzweit, sagt Ruedi Bühler aus Heimenhausen BE, während er bei einem Rundgang entlang des Inkwiler Seebachs die gebauten Dämme und die unterhöhlten Ufer einer Biberburg zeigt. «Die einen freuen sich über die Landschaftsgestaltung, die andern befürchten Schäden», fügt der Biobauer hinzu. Für seinen Betrieb bringen die Aktivitäten des Bibers Vorteile. Der Seebach führt hinter dem Stall durch und floss bis vor zwei Jahren im tiefergelegten, kanalisierten Bachbett. Die Biberdämme heben nun den Wasserspiegel an mehreren Stellen um bis zu einem Meter. «Wir sitzen hier auf der Endmoräne des Rhonegletschers, unter einer Kiesschicht kommt eine dicke Lehmschicht.» Bevor der Seebach Anfang der 1990er-Jahre tiefergelegt wurde, seien die Wiesen um den Bach regelmässig überschwemmt oder vernässt worden. Mit dem gestauten Pegel fliesst das Wasser wieder in die umgebenden Bodenschichten, anstatt rasch abzufließen. Das verändere das Abflussregime mit dem Resultat, dass die Sodbrunnen auf dem Betrieb den ganzen Sommer hindurch wieder Wasser enthalten, nachdem sie viele Jahre hindurch bereits im Frühsommer leer waren.

Die aufgefüllten Brunnen stärken den Kartoffelanbau auf dem Betrieb. «Wenn ich solche Cash Crops wie die Kartoffeln sicher durchbringe, nehme ich kleinere Schäden durch den Biber in Kauf», sagt Ruedi Bühler. Gerne bediene sich der Biber am nahe gelegenen Raps, oder die Bäume in einem Waldstück



«Kleinere Schäden durch den Biber nehme ich in Kauf.»

Ruedi Bühler, Biobauer

nehmen Schaden, auch gehe Kulturland verloren. Klar sei aber auch, dass nur schon rund 200 Meter weiter die Situation anders aussehen könne, wenn beispielsweise Drainagen vorhanden seien, die durch die Aktivität des Bibers verstopfen könnten. Man müsse sich jede Situation genau anschauen, bevor man sagen könne, hier wäre das Zusammenleben mit dem Biber vorteilhaft für alle.

Aus eigener Erfahrung weiss Ruedi Bühler aber, dass Zielkonflikte umgangen werden können, wenn alle Beteiligten eng zusammenarbeiten. Im nahe gelegenen Önztales konnte er 2015 als Gemeinderat zusammen mit Landwirtinnen und Landwirten, dem Kanton und dem Naturschutz eine Einigung für eine auf 700 Metern frei mäandrierende Önz erzielen,

trotz Uferabbrüchen, Biberbiss an Hecken und Bäumen und schlechteren Futtererträgen auf gewissen angrenzenden Parzellen. Dafür brauchte es einen Dienstbarkeitsvertrag, der die Entschädigungen regelt. «Manche sind sicher vor allem wegen des Geldes zufrieden, die Vorteile sind aber weitaus grösser», weiss Ruedi Bühler. Statt auf knapp drei Metern fliesse die Önz jetzt auf sechs Metern verlangsamt in breiten Kurven durch das kleine Tal. Rund um das Flüsschen sind weitere Feuchtbiotope und -räume entstanden. Die Renaturierung der Önz habe einen klar positiven Einfluss auf das Mikroklima vor Ort. «Wenn das Wasser abbremsst, bleibt einfach mehr davon da.»

Biohof von Ruedi Bühler, Heimenhausen BE

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 32 ha, davon 16 ha Ackerfläche, 10 ha Futterproduktion

Kulturen: Kartoffeln, Raps

Tierbestand: Milchkühe und Legehennen (31,38 GVE)

 www.buurehof.ch



Wegen der durch die Dämme erhöhten Pegelstände versickert das Wasser auch horizontal in die Kiesschichten, anstatt rasch abzufließen.

«Futterbau sichern»

«Untersaaten, Gründungen und schonende Bodenbearbeitung zur Förderung des Humusaufbaus wenden wir bereits an, jetzt wollen wir das Problem mit der Trockenheit auch noch auf landschaftlicher Ebene angehen», sagt Esther Achermann, stellvertretende Betriebsleiterin des auf über 600 Meter gelegenen Dietisberg in Diegten BL. Im Juragebiet hätten sie in den vergangenen Sommern immer wieder grosse Probleme mit der Trockenheit gehabt. Gerade der für den Betrieb wichtige Futterbau leide darunter – vermehrt sei in den letzten Jahren auch der zweite Schnitt weggefallen. Zeitweise wurden die Tiere wegen verdorrter Weiden im Sommer im Stall gefüttert. Im Frühjahr und Herbst gebe es viel Niederschlag, wodurch es 2021 zu einem Hochwasser im Tal kam. Regnet es, vernässt etwas unterhalb des Stalls eine Wiese. «Wir machten manchmal Witze, dass wir an dieser Stelle gerne einen See hätten», blickt Esther Achermann zurück. Gründe genug für einen Besuch am Infoanlass zum Projekt Slow Water (Infobox) im Februar 2024.

Aus dem Kontakt mit der Projektleiterin Sereina Grieder vom Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Baselland und mit der Teilnahme entstand eine gemeinsame Projektgruppe mit den externen Experten Johannes Heeb und Johanna von Toggenburg. Zusammen habe man sich den Betrieb genau angesehen und geklärt, wo es Quellen und Brunnen gibt, wie sich das Wasser bewegt und welche Änderungen zum Betrieb passen könnten. Wenige Monate später stand bereits ein Grobkonzept mit diversen Massnahmen. Unter anderem empfahl die Projektgruppe für einige Parzellen Agroforstanlagen. «Hier in der Bergzone arbeiten wir an man-

chen Orten unter beengten Platzverhältnissen, wenn etwa zusätzliche Baumreihen das Befahren komplizierter machen, dann scheinen uns Agroforstsysteme eher weniger sinnvoll», so Esther Achermann zu den Überlegungen ihres Teams, bestehend aus Betriebsleiter Adrian Thomet und drei weiteren Kollegen. Andere Massnahmen wie das Anlegen von Hecken (eventuell auch als Futterhecke) mit Versickerungskanälen, den Versickerungsmulden oberhalb einer grossen Grünlandfläche im Wald oder die Ackersäume kann sich das Team hingegen gut vorstellen. Aus dem Traum vom See wurde in der Planung immerhin ein Retentionsteich. Ein Teil der Kosten für die Planung und die Umsetzung werden von Slow Water übernommen. Die Projektgruppe erstellt nun das Detailkonzept, eine genaue Kostenaufstellung und eine Übersicht all-fälliger Baugesuche.

Auf dem Hof und der sozialen Institution Dietisberg leben über hundert Menschen. Der Gemüseanbau deckt den eigenen Bedarf weitgehend. Um die Bewässerung langfristig vom Quellwasser unabhängig zu machen, ist ein weiterer Retentionsteich in der Nähe der Gemüsebauflächen geplant. Die beabsichtigten Massnahmen passen laut Esther Achermann gut zur Betriebsphilosophie. Mit ihren Tieren würden sie versuchen in Kreisläufen zu bleiben, Tierwohl sei ihnen wichtig, aber ebenso regenerativer Anbau und Humusaufbau.


Dietisberg Landwirtschaft, Diegten BL

Wirtschaftsweise: IP Suisse

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 100 ha, davon 30 ha Ackerfläche, 16 ha Kunstwiesen, 1,4 ha Gemüse

Kulturen: Wintergerste, Winterweizen, Triticale

Tierbestand: Milchkühe, Mutterschweine und Mastschweine, Hühner, Ziegen (106,8 GVE)

 www.dietisberg.ch




Esther Achermann vor einer oft vernässten Stelle, die im Rahmen des Projekts Slow Water zu einem Retentionsteich ausgebaut wird. Bilder: Jeremias Lütold



Trockenheit mildern und Erosion verringern

Das Projekt Slow Water des Ebenrain-Zentrums für Landwirtschaft, Natur und Ernährung in Sissach BL und des Kantons Luzern erarbeitet zusammen mit Betrieben und Gemeinden individuelle, einzugsgebietsbezogene Retentionsstrategien in den Pilotregionen Oberbaselbiet, Moostal Riehen und Luzern-West. Das Projekt verfolgt den langfristigen Erhalt der Ertragsfähigkeit im Pflanzenbau und in der Tierhaltung, die Reduktion des Wasserbezugs der Landwirtschaft, der verlangsamte Abfluss und die verstärkte Speicherung von Regenwasser sowie die Verhinderung von Erosion. Ebenso sollen die Massnahmen einen Beitrag zur Wasserversorgung von Gemeinden leisten. Verschiedene traditionelle wie neue Massnahmen zur Wasserrückhaltung kommen im Projekt zur Anwendung. Auf die Frage, wie kompatibel die verschiedenen Massnahmen und die Ansprüche daran mit dem Anliegen zur Biodiversitätsförderung sind, sagt die Projektverantwortliche Sereina Grieder: «Ein mit Folie ausgekleideter Speicherteich wie auf dem Dietisberg geplant, setzt bewässerungswürdige Kulturen wie Gemüse voraus.» Grundsätzlich würden am Ebenrain die Projektmassnahmen diesbezüglich geprüft, ob sie zusammen mit Biodiversitätsförderverträgen umsetzbar sind. Man versuche so gut es geht, auf die Wünsche der Betriebe einzugehen und die Massnahmen möglichst biodiversitätstauglich aufzugleisen.

 www.baselland.ch > Suchen: «Slow Water»

Wassernutzung im Risikogebiet

Zitrusfrüchte sind ein wertvoller Export Süditaliens. Für nach Bio-Suisse-Richtlinien zertifizierte Betriebe gelten dort seit 2023 neue Bestimmungen für eine nachhaltige Wassernutzung.

«Mittlerweile müssen wir auch im Winter bewässern», sagt der Agrartechnologe Tommaso Ferrante auf einem Rundgang durch die Zitronenplantage des Betriebs Campisi Italia bei Siracusa im Süden Siziliens. Der Spezialist für Bewässerung arbeitet für eine Reihe weiterer Betriebe in der Region und kennt die Situation vor Ort gut. Die letzten zwei Jahre habe es deutlich weniger Niederschläge gegeben, zudem seien die Temperaturen in den Wintermonaten vermehrt höher als gewohnt. Für die Produktion der herkunftsgeschützten Limone di Siracusa baut Campisi Italia auf 500 Hektaren unter anderem die Sorte Femminello siracusano an – und die braucht für die Blütenbildung einen Kälteimpuls.

Ein anderes Problem sei die zunehmende Kalibergrösse der Zitronen, da sie während der warmen Wintermonate einfach weiterwachsen, so Marco Campisi, Miteigentümer des Betriebs. Das würde den Verkauf der Zitronen schwieriger machen. «Die Situation hat sich in kurzer Zeit stark verändert», bestätigt Tommaso Ferrante. Einige grosse Betriebe würden bereits umdenken und nach neuen Bewässerungssystemen und weiteren Lösungen suchen. Die Produktionskosten steigen durch den höheren Verbrauch von Wasser und Strom zunehmend an. Die Trockenheit in Kombination mit Temperaturen über 50 Grad im Sommer bringen die Kulturen an den Anschlag. Insgesamt wird der Anbau immer anspruchsvoller.

Wassermanagementplan für Betriebe im Ausland

Anna Lochmann, Fachspezialistin im Bereich International bei Bio Suisse, verweist darauf, dass einzelbetriebliche Lösungen für die Betriebe im Ausland nicht ausreichen, um dem sich verschärfenden Problem des Wassermangels zu begegnen. Zu

komplex seien die Herausforderungen in diesem Bereich auf struktureller und politischer Ebene. Damit Betriebe aber ihren Teil zu einem nachhaltigeren Umgang mit Wasser beitragen können, hat Bio Suisse in Zusammenarbeit mit dem deutschen Bioverband Naturland die Richtlinien bezüglich eines sorgsamem Umgangs mit Wasserressourcen weiterentwickelt. Der in den Richtlinien eingebundene Wassermanagementplan für Betriebe im Ausland soll als Massnahme für eine nachhaltige Wassernutzung in Regionen mit Wasserknappheit greifen (Infobox). Zur Einschätzung der Wasserknappheit einer Region stützt sich der Wassermanagementplan auf Daten des internationalen Atlas für Wasserrisiken Aqeduct. Seit 2023 werden Sizilien und Teile Kalabriens mit hohem bis sehr hohem Wasserrisiko eingestuft und sind auf der Atlaskarte entsprechend rot bis dunkelrot eingefärbt.

Betriebe wie die Campisi Italia erfüllen üblicherweise die Vorgaben gleich mehrerer europäischer Bioverbände. Ebenso der in der Nähe gelegene Betrieb Il Biviere mit seiner Spezialisierung auf Orangen, die im Schweizer Detailhandel jeweils ab Dezember mit dem Demeter-Logo zu finden sind. Betriebsleiter Giangiacomo Borghese vom 125 Hektaren grossen Betrieb zeigt auf einem Rundgang die kürzlich erfolgte Ausweitung der Tropfbewässerung im Micro-Drip-System auf alle neuen und alten Orangenpflanzungen. Der Wassermanagementplan fordert ganzheitlich effiziente und wassersparende Bewässerungssysteme mit hohem Wirkungsgrad. Je nach System der Tropfbewässerung verbraucht eine Hektare Zitrusfrüchte jährlich zwischen 3000 und 7000 Kubikmeter Wasser. Weitere klimaangepasste Massnahmen sind auf dem Betrieb vorerst nicht vorgesehen. Oft sei dafür der wirtschaftliche Spielraum zu eng, sagt Giangiacomo Borghese. So würden sich beispielsweise auch trockenresistentere Sorten nicht so einfach etablieren, dafür müsse der Handel stärker mitspielen. Erleichtert ist Giangiacomo Borghese über die kürzlich erfolgte Erlaubnis, aus dem an den Betrieb angrenzenden See Lago di Lentini Wasser beziehen zu können. «Das verschafft uns Zugang zu besserer Wasserqualität. Zudem ist der Bezug reglementiert und erfüllt die Legalitätsanforderungen.» *Jeremias Lütold*



Legalität der Wassernutzung im Fokus

Der von Bio Suisse zusammen mit Naturland aus Deutschland erstellte Wassermanagementplan ist ein Instrument zur Sicherstellung einer nachhaltigen Wassernutzung durch nach Bio-Suisse-Richtlinien zertifizierte Betriebe im Ausland. Ein wichtiger Bestandteil des Leitfadens auf betrieblicher Ebene ist dabei die Legalität der Wassernutzung. Illegale Wassernutzung ist gerade im Mittelmeerraum nach wie vor ein grosses Problem. Eine von der Stiftung Botin in Santander, Spanien, in Auftrag gegebene Studie geht von rund 50 Prozent illegaler Brunnen in der Landwirtschaft aus. Der WWF spricht von

etwa 500 000 illegalen Brunnen allein in Spanien. Mit dem 2023 erfolgten Update des Aqeduct-Atlas sind nun weite Teile Italiens als Gebiete mit erhöhten Wasserrisiken eingestuft worden. Auch bedeutende Bio-betriebe für Zitrusfrüchte aus Süditalien müssen nun die zusätzlichen Anforderungen des Wassermanagementplans erfüllen. Um die langjährigen Partnerbetriebe in Süditalien in ihrer Umstellung zu unterstützen, besuchte im März 2024 eine Delegation von Naturland, Bio Suisse und deren Zertifizierungsstelle ICB eine Reihe von Betrieben in Sizilien und Kalabrien. Eine Herausforderung

im Bemühen, den Wasserverbrauch durch die Betriebe zu legalisieren und transparent zu machen, sind die verschiedenen lokalen Gesetze zur Verwendung des Grundwassers. Erfahrungswerte mit Betrieben aus Spanien zeigen aber, dass die Massnahmen langfristig positiv wirken und Standards der Wassernutzung sicherstellen.

 www.naturland.de

Suchen: «Wasserleitfaden»

→ Anna Lochmann

Fachspezialistin International, Bio Suisse
Tel. 061 204 66 12

anna.lochmann@bio-suisse.ch



Marco Campisi zusammen mit Thomas Holtz von Naturland und Anna Lochmann von Bio Suisse im Gespräch.



Il Biviere beliefert den Schweizer Detailhandel seit über 20 Jahren mit Bioorangen.



In manchen Jahren bewässern die Betriebe in Sizilien wegen geringerer und unregelmässiger Niederschläge bereits im Winter.



Zitronen blühen und fruchten unter feuchtwarmen Bedingungen ganzjährig. An den Trieben finden sich gleichzeitig Blüten, verschiedene Fruchtstadien bis hin zu reifen Früchten. *Bilder: Jeremias Lütold*

Einladung zum Workshop Hofindividualität

Wenn dein Hof eine Stimme hätte, was würde er auf die Frage «wie geht es Dir?» antworten?

Möchtet ihr gemeinsam mit anderen Praktikern und Praktikerinnen neu entdecken, was euren Hof einzigartig und besonders macht? Euch austauschen und gemeinsam erforschen wie ihr eure «Hofindividualität» stärken könnt?

Das Projekt in Kürze

Der Begriff «Hofindividualität» inspiriert die biodynamische Landwirtschaft seit Rudolf Steiner ihn vor über 100 Jahren im Landwirtschaftlichen Kurs verwendete. Er ist einer der zentralen Begriffe und doch wird er unterschiedlich interpretiert und umgesetzt.

Wir glauben, dass ein grosses Potential darin liegt, den eigenen Hof als Individualität wertzuschätzen und als lebendigen Organismus zu betrachten.

Das Erforschen und Auseinandersetzen mit der eigenen Hofindividualität kann eine effektive Grundlage sein, die aktuellen ökologischen, kulturellen und ökonomischen Herausforderungen zu bewältigen.

Deswegen möchten wir in dem Forschungsprojekt «Hofindividualität» ermöglichen, dass alle Interessierten die Hofindividualität von ihrem eigenen Betrieb erforschen und entwickeln können. Durch diese Arbeit wollen wir den Begriff und das Konzept Hofindividualität tiefer ergründen und für die zukünftige Gestaltung der heutigen Höfe verwendbar machen. In einem ersten Workshop stellen wir das Projekt vor und beginnen dann gleich schon mit der eigentlichen Arbeit, die danach etwa ein Jahr lang auf allen beteiligten Betrieben laufen wird. Diese Arbeit wird für alle Beteiligten vom Projekt bezahlt.

Projektverantwortliche

Biodynamischen Ausbildung Schweiz und Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Schweiz

Warum teilnehmen?

Austausch bringt neue Perspektiven, Inspiration und Unterstützung für deinen eigenen Betrieb, die anderen Teilnehmenden und auch die Forschung. So bist du Teil eines Netzwerkes und wirst unterstützt zukunftsfähig zu bleiben.

Teilnahme

Das Projekt richtet sich an alle interessierten Landwirt:innen, die mit beiden Stiefeln in der Praxis stehen. Voraussetzung ist die Teilnahme am Workshop zu Beginn des Projektes und eine aktive Mitarbeit an der Forschungstätigkeit über ein Jahr. Der wöchentliche Aufwand kann individuell variieren und beträgt zirka eine Stunde.

Schreibt heute schon in eure Agenda ein:

Was: Workshop «Hofindividualität»

Wann: Donnerstag, 26. September 2024, 10.00 bis 16.00 Uhr

Wo: Biohof Schüpfenried, 3043 Uettligen

www.schuepfenried.ch

Anmeldung per Mail an Jolanda Gämperli unter jolanda.gaemperli@bdas.ch

Wir freuen uns auf zahlreiches Erscheinen und Mitarbeiten!

Samuel Bähler (Landwirt), Jolanda Gämperli (Co-Schulleitung biodynamische Ausbildung), Anet Spengler und Lin Bautze (FiBL), Nicolas Galeazzi (Künstler und Coach)



Gemeinsam für eine vielfältige Bio-Landwirtschaft!

Wir sind Ihre Genossenschaft vom Anbau
bis zur Vermarktung, mit allem was
dazugehört.

Wir beraten
Sie gerne!



biofarm

ehrlich. sinnvoll. seit 1972

Biofarm Genossenschaft | Beim Bahnhof | 4936 Kleindietwil
062 957 80 60 | biofarm.ch

«Es geht darum, die hydrologische Dynamik zu überdenken»

Der Franzose Alain Malard ist Spezialist für Permakultur im Rebbau. Er propagiert die Prinzipien der regenerativen Hydrologie, die darauf abzielen, das Wasser besser zu verteilen.

Erdrutsche durch Extremniederschläge, schwindende Wasserreserven durch Dürreperioden: Die globale Erwärmung stellt Reben sowie Winzerinnen und Winzer auf eine harte Probe. Wie können sie sich anpassen?

Alain Malard: Historisch gesehen hat man immer versucht, das Wasser zu kanalisieren und abzulassen. Bei regelmässigen und nicht zu starken Niederschlägen funktionierte dieses System. Nun reichen Drainagen, Terrassen und andere Vorkehrungen nicht mehr aus, um das überschüssige Wasser bei starken Regenfällen abzulassen. Und nackte, verdichtete Böden machen die Sache nicht besser, ebenso Pflanzungen in geraden Reihen, die zum Abfluss des Wassers und zur Rinnenbildung führen. Die Lösung besteht darin, zu versuchen, das Wasser dort aufzufangen, wo es sich auf natürliche Weise ansammelt, und es entlang der Höhenlinien zu verteilen, Stichwort Keyline-Design. Das ist die Grundlage der Permakultur.

Wie kann man die Permakultur, die für Anbauvielfalt und Bodenbedeckung steht, mit dem Rebbau, also dem Anbau einer mehrjährigen Monokultur, kombinieren?

In der Permakultur wird Integration statt Segregation propagiert. Die Anwendung der Permakultur auf den Rebbau setzt folglich einen völligen Paradigmenwechsel voraus, da man vom Hausherrn zum Gehilfen wird. Sie erfordert eine Wiederbegrünung mit Bäumen, Sträuchern und Gras, Platz für Wildtiere und -pflanzen und Vielfalt auf allen Ebenen – kulturtechnisch, genetisch, sortenbezogen.

Welche Rolle spielt diese Vegetation im Wasserkreislauf?

Man muss wissen, dass die Evapotranspiration der Pflanzen mehr als die Hälfte des Niederschlags eines Gebiets erzeugt und dass der Verlust der Pflanzendecke zu Dürreperioden und Überschwemmungen führt, die zwei Seiten derselben Medaille darstellen. Den Boden zu bedecken und zu nähren bedeutet, wieder einen gesunden, natürlichen Wasserkreislauf herzustellen. Denn ein lebendiger Boden ist aufgrund des erhöhten Anteils an organischer Substanz der beste Verbündete, um Wasser zu speichern. Bäume und mehrjährige Pflanzen haben längerfristig einen positiven hydrologischen Effekt.

Das Zurückhalten von Wasser in Terrassen, die bereits durchnässt sind, kann jedoch problematisch sein – was sind also die Schlüssel für die Winzerinnen und Winzer?

Es geht darum, die hydrologische Dynamik auf der Ebene der Parzelle und des Abflussgebiets zu überdenken, damit das Wasser dort zirkuliert und ständig verfügbar ist, ohne sich an-



Weinbauberater Alain Malard. Bild: zVg

zusammeln. Es gilt also, zunächst die natürlichen Wege des Wassers bei Regen zu verstehen und zu kartografieren und dann zu versuchen, das Wasser zu verlangsamen, indem man Kanäle, Rinnen anlegt, die das Wasser aufteilen, speichern und verteilen, wobei man die Höhenlinien nutzt. Man kann die gesamte Parzelle umgestalten oder sich mit kleinen Vorrichtungen begnügen, bevor man die gesamte Parzellierung neu konzipiert und den Weg der Wasserresilienz einschlägt.

Wie sieht es mit der Bewässerung aus, die von immer mehr Winzerinnen und Winzern praktiziert wird?

Sie stellt keine Lösung dar, auch wenn sie manchmal eine wertvolle Hilfe bei der Wiederherstellung eines eigenständigen Systems sein kann. Parallel dazu müssen wir um jeden Preis die Nutzung unserer Böden und Rebberge überdenken, um wieder einen positiven Kreislauf in Gang zu setzen und das Klima zu beeinflussen.

Interview: Claire Berbain; Übersetzung: Sonja Wopfner



Französisch geprägtes Konzept

Die «regenerative Hydrologie» ist ein gängiger Begriff aus der Permakultur und regenerativen Landwirtschaft Frankreichs. Daher sind viele Quellen französischsprachig. So auch Alain Malards Buch «Vignes, vins et permaculture» (Éditions France Agricole, 2021). Website des Autors:

📄 www.permavitis.com

Masterarbeit «Quel est le potentiel de l'hydrologie régénérative?» (2023) von Lisa Di Maggio, Université de Liège:

📄 matheo.uliege.be > Suchen: «Hydrologie régénérative»
Keyline-Dossier in «Vignes & Vergers», Aug./Sept. 2023:

📄 www.revuevitiarbohorti.ch > archives > 2023 Permalab

Kampf dem Erdmandelgras

Erdmandelgras ist ein invasiver Neophyt und kann zu massiven Ertrags-einbussen führen. In einem Feldversuch erprobt Urs Guyer den Einsatz von Mulch als Bekämpfungsmassnahme.

Noch ist das Erdmandelgras sehr unauffällig. Auf der Parzelle von Grob Gemüsebau im Aarewinkel in Olten SO wächst Grünspargel in ordentlichen Reihen – und ganz am Rand etwas, das auf den ersten Blick wie normales Gras aussieht. Aber es handelt sich hier um Erdmandelgras, ein in Mitteleuropa invasiver Neophyt, der in der Schweiz auf der Schwarzen Liste steht. Ursprünglich kommt es in vielen wärmeren Regionen der Welt vor – Afrika, Nordamerika, Asien und auch in Südeuropa. Mit dem Klimawandel verschiebt sich seine Verbreitungsgrenze nach Norden. So wird das Erdmandelgras seit einigen Jahren in der Schweiz immer häufiger und bereitet Landwirtinnen und Landwirten zum Teil massive Probleme.

Urs Guyer hat das Erdmandelgras auf der Parzelle im Aarewinkel während eines Spaziergangs per Zufall entdeckt. Der gelernte Landwirt und Agronom ETH ist eigentlich als Bildungsverantwortlicher bei Bio Suisse angestellt, beschäftigt sich aber schon seit zwölf Jahren mit Erdmandelgras – einst als Berater und Lehrer am Inforama Seeland, später aus Eigeninteresse. Auf Anfrage erlaubte ihm der Gemüsegärtner Roman Grob, der einen konventionellen Betrieb führt, biologische Bekämpfungsstrategien auf dem befallenen Feld zu testen.

Kreative Ideenfindung

Gegen Erdmandelgras gibt es noch keine sichere Methode. Das Wichtigste ist die Prävention (Infobox). Roman Grob versuchte es zuerst mit Pflanzenschutzmitteln. Diese sind allerdings nicht vollständig wirksam gegen Erdmandelgras. Darum

sind alternative Bekämpfungsmethoden wie der Einsatz von Mulch nicht nur für den biologischen, sondern auch für den konventionellen Anbau relevant. Die Idee mit dem Mulch kam Urs Guyer, als er bei sich zu Hause den Nachbarn beobachtete. Dieser mähte einen ganzen Sommer lang seinen Rasen nicht, wodurch viel organische Masse zusammenkam. Über die Wintermonate entstand eine natürliche Mulchschicht, die den Rasen zerstörte und gelbe Stellen hinterliess. «Diese Beobachtung legte nahe, dass Gras keine dicke Mulchschicht verträgt. Ich fragte mich, ob Erdmandelgras ähnlich reagieren und absterben würde, wenn man es mit einer dicken Mulchschicht abdeckt», erzählt Urs Guyer. So entstand der explorative Feldversuch auf dem Feld von Roman Grob. Auf einer Fläche von 60 Quadratmetern an der Stelle mit dem stärksten Befall prüft Urs Guyer, ob eine zwanzig Zentimeter dicke Mulchschicht das Wachstum des Erdmandelgrases aufhalten kann. Er testet vier Arten von Mulch: Rindenschnitzel der Weisstanne, Stroh, Stroh mit einer Kartonsperre sowie Stroh mit einer Teichfolie darunter. Ausserdem gibt es ein Feld mit Schwarzbrache mit siebenmaliger Bodenbearbeitung und eine Kontrollparzelle ohne Eingriff.

Die Ergebnisse des ersten Jahres sind vielversprechend (Gesamtbericht in Infobox). Bei allen Behandlungen konnte die erste Keimwelle des Erdmandelgrases im Vergleich zu der Schwarzbrache und der unbehandelten Fläche um einen Monat verzögert werden. Ausserdem zeigte die Auszählung massiv weniger gekeimte Pflanzen auf den Flächen mit Mulch. Auf der unbehandelten Fläche fanden sich über 600 Pflanzen pro Quadratmeter, während es in den gemulchten Bereichen bei allen vier Varianten weniger als zehn Pflanzen waren. Auf der Schwarzbrache gab es immerhin dreissig Pflanzen pro Quadratmeter. Die Teichfolie war – wie zu erwarten – undurchdringbar. Die Vermehrung kann durch den Mulch reduziert werden. Weil aber die Erdmandeln im Boden überdauern, müsste die Schicht sehr lange bleiben, um den Befall ganz zu beseitigen. Wie lan-

Wenn man die auffälligen Blüten des Erdmandelgrases sieht, hat es sich bereits stark mit Knöllchen vermehrt. Bild: Urs Guyer





Bei diesem ausgegrabenen Exemplar des Erdmandelgrases ist das kleine Knöllchen oben rechts gut zu erkennen. Bilder: Eva Föllner



Urs Guyer beobachtet das Verhalten des Neophyten unter verschiedenen Bedingungen.

ge die Mandeln überleben können, ist unklar. Einige Quellen legen nahe, dass es bis zu zehn Jahre sind.

Was macht dieses Gras so widerstandsfähig, dass es sich weder von Pflanzenschutzmitteln noch von zwanzig Zentimeter dickem Stroh ausmerzen lässt? Erdmandelgras gehört zu den Sauergräsern. Man erkennt es an dem dreikantigen Stängel, der gelbgrünen Farbe und der ausgeprägten Blattspitze. Ausserdem ist es komplett haarlos und seine Blüte unverwechselbar. Das Gras ist einjährig und treibt im April aus. Es vermehrt sich mit Ausläufern und Knöllchen im Boden. Im Herbst stirbt die Pflanze ab und nur die Knöllchen, genannt Erdmandeln, überdauern. Genau diese sind es auch, die den Neophyten so widerstandsfähig machen. Die Knöllchen sind jahrelang keimfähig und können in bis zu dreissig Zentimeter Tiefe vorkommen. Maschinelle Unkrautbekämpfung verschleppt die Mandeln im Boden entlang der Bearbeitungsspur. Auch ist es wichtig, die Tiefe der Erdmandeln zu kennen. Befinden sie sich zum Beispiel eher an der Oberfläche, aber es wird tief bearbeitet, dann gräbt man sie weiter ein.

Gemeinsame Suche nach wirksamen Methoden

Urs Guyer hat weitere Versuche mitinitiiert, die von Bio Suisse finanziert werden. Das FiBL testet in Zusammenarbeit mit der Klaus Büchel Anstalt sowie Agroscope und HAFL mit unterschiedlichen Fragestellungen die Wirksamkeit und Umsetzbarkeit von Schwarzbrache (siehe Infobox). Dabei wird die Knöllchenbildung des Erdmandelgrases während der Vegetationszeit durch wiederholte Bodenbearbeitung gestört. Im Winter ist die Fläche durch eine Gründüngung geschützt. Damit konnte im FiBL-Versuch die Menge an Erdmandeln im zweiten Jahr um rund 90 Prozent reduziert werden. Allerdings zu einem hohen Preis: Die Bodenstruktur wird bei dieser Behandlung massiv geschädigt. Maike Krauss, Bodenwissenschaftlerin und zuständig für Erdmandelgras am FiBL, schätzt darum den Pionierversuch von Urs Guyer. «Die Idee mit dem Mulch ist bodenschonend und verschleppt das Erdmandelgras nicht im Gegensatz zur Bodenbearbeitung. Es bleibt aber die Frage, ob diese Methode die Mandeln einfach nur im Boden konserviert, was keine aktive Bekämpfung darstellen würde.» Um die Prozesse besser zu verstehen, bräuchte es wiederholte Versuche. Nichtsdestotrotz könne ein solcher Versuch wichtige Impulse geben und man sei gespannt auf die Ergebnisse der nächsten Jahre.

Urs Guyer plant, den Versuch weiterzuführen, mit leichten Anpassungen aufgrund der Beobachtungen aus dem ersten Jahr. «Ich will das Erdmandelgras weiterhin beobachten und besser verstehen lernen, damit wir seine Schwachstellen finden können.» Eva Föllner, FiBL



Massnahmen gegen das Erdmandelgras

Prävention:

- Informationen über befallene Felder im Umkreis einholen.
- Maschinen befallener Betriebe nicht ausleihen oder vor der Nutzung gründlich waschen.
- Thematik mit Lohnunternehmen besprechen.
- Eigenen Befall der kantonalen Pflanzenschutzstelle melden.

Früherkennung (Blühen verhindern):

Bei geringem Befall die einzelnen Stellen grosszügig ausgraben und in Kehrriechtsäcken oder auf der Deponie entsorgen (nicht auf dem Kompost).

Verschleppung verhindern:

Befallene Fläche nicht maschinell bearbeiten, um die Verbreitung entlang der Bearbeitungsspur zu verhindern.

Bekämpfen (aktuell empfohlene Möglichkeiten):

Anpassung der Fruchtfolge, Kunstwiese mit hoher Schnittfrequenz oder Schwarzbrache mit häufiger Bodenbearbeitung (grössere Effektivität).

Feldversuche und Infos zum Erdmandelgras

Explorativer Feldversuch: Mulch kann Erdmandeln im Boden reduzieren (von Urs Guyer):

www.bioaktuell.ch > Suchen: «Erdmandeln»

Laufende Forschung zur Erdmandelgrasregulierung mit Schwarzbrachen:

www.bioaktuell.ch > Suchen: «Schwarzbrachen»

Infos zum Verbreitungsgebiet des Erdmandelgrases:

www.infoflora.ch > Flora > Art abfragen >

Cyperus esculentus L.

Royal Genuss *aus dem Jura*

Das Fleisch von Robustrassen wie den Berkshire gilt als Delikatesse. Doch es braucht Überzeugungsarbeit, um zu vermitteln: Schwein ist nicht gleich Schwein.

Florian Schweer gönnt sich eine kurze Pause auf der sonnigen Terrasse des Biobergbetriebs Agriculture Outremont bei Saint-Ursanne JU und erzählt von seinen Berkshire-Schweinen: «Sie sind sehr menschenbezogen und zutraulich, der Eber war vom ersten Tag an umgänglich. Sie haben ein schönes Format, sind nicht zu gross, das Exterieur wirkt sehr funktional. Und ich denke, sie werden eine vertretbare Menge Fleisch liefern, die sich noch gut vermarkten lässt. Sie gefallen mir.» Die Berkshire sind der jüngste Neuzugang auf dem Hof: ein Eber, eine Sau und aktuell ein erster Wurf mit sechs Monate alten Ferkeln. Bekannt für ihre hervorragende Fleischqualität und bestens geeignet für die extensive Freilandhaltung, passen die Tiere gut zum Betriebskonzept von Florian Schweer und seiner Frau Nicole.

Bei den Berkshire handelt es sich um die wahrscheinlich älteste Edelschweinerasse Grossbritanniens. Gemäss der British Pig Association reicht ihre Geschichte bis mindestens ins 17. Jahrhundert zurück. Damals berichteten die in der Grafschaft Berkshire stationierten Truppen des englischen Politikers und Heerführers Oliver Cromwell von einem Schwein, das für die Qualität seines Specks und Schinkens bekannt

war. Jahrzehnte später kreuzten die Briten chinesische und siamesische Genetik ein. Es entstand das uns heute bekannte Berkshire-Schwein: klein, schwarz, mit Stehohren und weisen Akzenten im Gesicht, an den Beinen und am Schwanz. Im 19. Jahrhundert war die Rasse zeitweise so populär, dass selbst Königin Victoria Berkshire-Schweine an ihrem Hof züchten liess.

Cooler Schweinefett

Florian und Nicole Schweer haben einige Jahre Erfahrung mit der Aufzucht und Haltung von Wollschweinen und interessieren sich für die Erhaltung alter Rassen, zu denen auch ihre Hinterwälderrinder zählen. Die Entscheidung, mit den Berkshire eine weitere seltene Robustrasse auf den Hof zu holen, lag also nahe. Dass der Verkauf von Schweinefleisch einer alten Rasse einige Herausforderungen mit sich bringt, weiss das Betriebsleiterpaar durchaus. Die Berkshire sind, wie auch die Wollschweine, eine Fettschweinerasse – was einerseits der Grund ist für ihr sehr aromatisches, saftiges Fleisch mit seiner schönen Marmorierung, andererseits aber bedeutet, dass neben dem Fleisch auch eine gute Menge Fett anfällt. Auch das ist von höchster Qualität und kann zum Beispiel in Form von Schmalz in der Küche eingesetzt werden. «Fett ist schwieriger zu vermarkten, obwohl es eigentlich ein cooles Produkt ist», weiss Florian Schweer aus der Vermarktung der Wollschweine. Wer es einmal kennengelernt habe, sei begeistert, aber am Anfang brauche es Überzeugungsarbeit.

Sowohl die Berkshire-Sau als auch der Berkshire-Eber auf Schweers Hof stammen von Fabio Müller, der verschiede-



Können die Berkshire-Ferkel mit ihren Elterntieren einmal nicht auf die Weide, wird eingegrast. Das Grünfutter ist Teil eines abwechslungsreichen Speiseplans. Bilder: Verena Bühl, FiBL

ne Linien dieser Rasse aus Grossbritannien importierte, mit viel Engagement in der Schweiz eine Zucht aufbaute und das Fleisch unter dem Label «Kuro» vermarktete. 2023 gab der Unternehmer dieses Geschäft jedoch auf. Unter Vermittlungshilfe des FiBL verkaufte er acht Sauen und vier Eber an neue Besitzerinnen und Besitzer. Diese Berkshire-Betriebe verfolgen zwei Ziele: zum einen die Vermarktung von Fleisch als Delikatesse, zum anderen den Erhalt mehrerer reiner



«Sie gefallen mir!» – Biolandwirt Florian Schweer kann seinen Berkshire-Schweinen viel Positives abgewinnen.

Zuchtlinien, die eine gute genetische Absicherung der Berkshire-Zucht in der Schweiz ermöglichen (siehe Infobox). Die Berkshire punkten mit ihrer Freilandtauglichkeit und ihrem ausgesprochen ruhigen, umgänglichen Charakter, einer guten Aufzuchtleistung und frohwüchsigen Ferkeln. Die Reproduktionsleistung ist moderat und beträgt acht bis zwölf Ferkel je Wurf. Ausgewachsene Sauen wiegen rund 220 Kilogramm, Eber bis 280 Kilogramm. Masttiere erreichen ihr Zielgewicht von 90 bis 100 Kilogramm mit 12 bis 14 Monaten.

Nicht von Gras und Liebe allein

Auf dem Hof Agriculture Outremont sind die Schweine seit Mitte Mai wieder auf der Weide. Sie rotieren auf vier Parzellen, die im Spätherbst frisch eingesät werden. Die extensive Freilandhaltung ist bei Robustrassen wie Berkshire oder Wollschwein nicht nur ein Kann, sondern ein Muss. Was nicht heisst, dass die Tiere von Gras und Liebe allein gut wachsen würden. Zusätzlich zu dem, was auf der Weide wächst und gefressen werden kann, werden die Tiere zweimal täglich gefüttert, so abwechslungsreich wie möglich: hochwertiges Mastfutter von der Biomühle, Kleie, Rüstabfälle, Äpfel im Spätsommer – alles, was übers Jahr anfällt, dazu jederzeit Stroh und im Winter Heu. Lassen die Bodenverhältnisse das Weiden nicht zu, wird eingegrast.

Florian Schweer ist es wichtig, immer wieder etwas auszuprobieren. Dass er mit dieser Vielfalt genau richtig fährt, wissen auch seine Kundinnen und Kunden. Denn die Rasse ist das eine, die Fütterung und Haltung das andere, wenn man das Optimum an Fleischqualität herausholen will. «Die

Fütterung ist das Ressourcenintensivste. Abgesehen davon machen die Mastschweine auf unserem Hof am wenigsten Arbeit. Sobald sie älter als zwei Monate sind, kommen sie raus und es läuft. Einen Tierarzt sehen sie nie», fasst Florian Schweer zusammen.

Mehr Vielfalt auf Hof und Teller

Das Fleisch von seltenen Schweinerassen wie den Berkshire ist ein Nischenprodukt und hat das Potenzial, auch verwöhnteste Gaumen zu überzeugen. Während Konsumentinnen und Konsumenten beim Kauf von Rindfleisch zwischen verschiedenen Rassen, Herkünften, Haltungsformen und Altersstufen wählen können, fehlt im Detailhandel diese Vielfalt beim Schweinefleisch. Dabei könnte das Angebot mindestens ebenso breit sein, besonders wenn das Fleisch zu hochwertigen Charcuterieprodukten verarbeitet wird. Die tierfreundliche Freilandhaltung ist ein zusätzliches Verkaufsargument. Doch diese Imagearbeit schultern Landwirtschaftsbetriebe und Gastronomie bislang meist im Alleingang.

Entsprechend ist die Direktvermarktung für Schweers kein Selbstläufer. Sie erfordert die Bereitschaft, kontinuierlich am Erhalt und Ausbau des Kundenstamms zu arbeiten. Selbst wenn man scheinbar Selbstverständliches immer wieder erklären muss. Das liegt nicht jedem. Und wenn Nicole Schweer ihre Liefertouren mit den Fleischmischpaketen macht, dann fährt sie auch mal durch die halbe Schweiz. Die Direktvermarktung hat aber auch viele Vorteile: Man kann sämtliche Entscheidungen selbst treffen, die Tiere so halten, wie man es für richtig hält, und bekommt im persönlichen Kontakt wertschätzende Rückmeldungen. Etliche Privathaushalte und einige Restaurants zählen zum Kundenkreis. Florian Schweers Bilanz fällt darum positiv aus: «Für uns lohnt sich der Aufwand. Ich verdiene ungefähr 1000 Franken an einem Tier. Und ich habe immer ein gutes Gefühl, wenn ich in meinen Sauenstall gehe.» Verena Bühl und Anna Jenni, FiBL

www.agriculture-outremont.ch



Berkshire-Schweine kaufen und züchten

Ab Sommer 2024 stehen auf mehreren Betrieben in der Schweiz Berkshire-Jungsauen und -Jungeber als Zuchttiere zum Verkauf. Die Genetik der Berkshire-Schweine in der Schweiz zu erhalten und zu fördern, ist unter anderem ein Ziel des Vereins «Alternative Schweinezucht Schweiz». Entstanden ist der Verein aus dem FiBL-Projekt «Unser Hausschwein». Es umfasst derzeit 19 Betriebe, die sich aktiv an der standortangepassten Zucht einer für die Biohaltung geeigneten Schweizer Hausschweinerasse beteiligen. Die genetische Basis stammt von verschiedenen Rassen, die entsprechend einem Anpaarungsplan miteinander gekreuzt werden. Die Berkshire-Schweine sind jedoch nicht Teil dieses Zuchtprojekts. Betriebe, die Berkshire-Schweine für die Zucht kaufen möchten oder sich für das Projekt interessieren, können sich melden.

→ Anna Jenni, Gruppe Tierhaltung & Tierzucht, FiBL

anna.jenni@fibl.org

Tel. 062 865 17 13

www.unserhausschwein.ch

FISCHER
+ Junghennen



«Ihr Partner für konventionelle-
und Bio-Junghennen»



Fischer Junghennen | Schönenboden 3 | 6102 Malters
Tel. 041 497 26 75 | www.fischerjunghennen.ch

BIO

Aktuell

- Ich abonniere Bioaktuell für ein Jahr
10 Ausgaben Fr. 55.- / Ausland Fr. 69.-
- Ich bin in Ausbildung und erhalte Bioaktuell
zum reduzierten Tarif von Fr. 43.-
für ein Jahresabo (nur in der Schweiz, max. 3 Jahre).
Bitte Nachweis beilegen.
- Ich wünsche ein kostenloses Probeexemplar
von Bioaktuell
- Ich wünsche den kostenlosen Newsletter
von Bioaktuell
- Ich verschenke ein Jahresabo von Bioaktuell
10 Ausgaben Fr. 55.- / Ausland Fr. 69.-
Bitte Liefer- und Zahler-Adresse angeben.

Vorname / Name

Adresse

PLZ / Ort / Land

E-Mail

Datum

Unterschrift

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



Dank neuen Anbautechniken
werden Bio-Zuckerrüben
gepflanzt, nicht gesät.
Setzlinge ergeben **resistentere
Pflanzen** und **stabilere Erträge**.
Setzen Sie 2025 auf Bio und
die Königin der Ackerkulturen.



Natürlich natürlich.

Sojaernte: Den richtigen Zeitpunkt wählen



Die Bestimmung des optimalen Erntezeitpunkts ist bei Soja entscheidend für eine erfolgreiche Ernte. Auch bei modernen Sorten gibt es fast immer unreife Hülsen im Bestand. Heterogene Felder

reifen zudem uneinheitlich ab. Wenige grüne Hülsen stellen im Erntegut kein Problem dar, wer auf die späten Pflanzen wartet, riskiert jedoch Verluste: Sojabestände können zu trocken werden oder bei Regen ins Lager fallen. Ähnlich wie bei Mais kann der Stängel noch grün sein, während die Körner bereits druschreif sind (Stay-green-Effekt). Man muss die Hülsen und Körner daher im Auge behalten und darf sich nicht vom grünen Feld täuschen lassen. Zu starkes Austrocknen führt zu Hülsenplatzen, Vernässung nach Mitte Oktober zu Schimmelbildung. Zu frühes Dreschen verursacht Trocknungskosten. Der Stan-

dard-Feuchtegehalt in der Schweiz liegt bei 11 Prozent, die optimale Druschfeuchte zwischen 12 und 14 Prozent. Mehr Informationen zur Sojaernte sind online verfügbar. *Matthias Klais, FiBL*

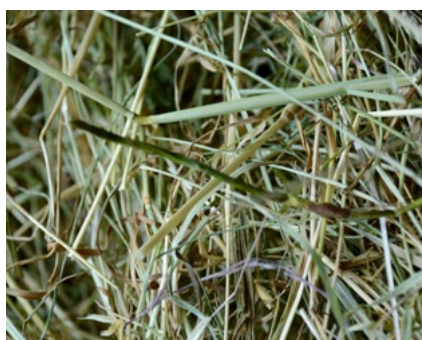
www.bioaktuell.ch/ackerbau > Körnerleguminosen > Biosoja > Soja-Ernte

Beratung Körnerleguminosen

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



Raufutter: Nährstoffgehalte beeinflussen



Die Nährstoffgehalte im Raufutter können stark variieren. Mit der Wahl des Schnittzeitpunkts, der Gräserzusammensetzung und der Tageszeit der Mahd lassen sich die Nährstoffgehalte im Heu beeinflussen. Der Zuckergehalt ist mor-

gens tiefer und steigt im Verlauf des Tages an. Mit höherem Wachstumsstadium der Pflanzen nimmt der Zuckergehalt leicht ab. Bei der Gräserzusammensetzung sorgen viele Raygräser für einen höheren Zuckergehalt – im Gegensatz zu Knaulgräsern, Wiesenfuchsschwanz und Leguminosen wie Klee und Luzerne. Der Fruktangehalt ist besonders hoch an Tagen mit kühlem Morgen (unter 8 Grad), an denen die Sonne intensiv scheint. Er ist tiefer in Gräsern, die auch einen tiefen Zuckergehalt aufweisen. Der Proteingehalt in Gräsern nimmt mit zunehmendem Stadium deutlich ab, mit der Anzahl Schnitte hingegen zu. Umgekehrt zum Proteingehalt nimmt

der Fasergehalt mit dem Wachstum zu. *Manuela Helbing, FiBL*

Futtermittelanalyse am FiBL

Das FiBL-Labor führt Raufutteranalysen mit Nahinfrarotspektroskopie durch. Neu werden auch pferdespezifische Werte berechnet.

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

Beratung Futtermittel

→ manuela.helbing@fibl.org
Tel. 062 865 17 46



Praxisforschung: Bei «Farmer Science» mitmachen



Viele Landwirtinnen und Landwirte forschen gerne und häufig, ihr Forscherinstinkt ist oft die Grundlage von Innovationen. Das FiBL bietet hier Unterstützung an. Denn ist zu wenig Wissen

über die Versuchsanordnung oder über Auswertungsmethoden vorhanden, sind die Resultate nur bedingt aussagekräftig. Das FiBL begleitet im Projekt «Farmer Science» Betriebe bei der Versuchsplanung, -umsetzung und -auswertung. Das Ziel: Der Betrieb erhält ein belastbares Ergebnis für seine Fragestellung und seinen Aufwand, optimiert das wissenschaftliche Arbeiten und kann durch dieses Know-how auch Versprechungen anderer Innovationen besser einordnen. Das FiBL kann Innovationen kennenlernen, den Versuch auf anderen Betrieben durchführen und die Ergebnisse in der Beratung verwenden. Bereits umgesetzt-

te Beispiele sind der Anbau einer neuen Bohnensorte, Fütterungsversuche bei Schweinen und Tests bei der Behandlung von Erdbeeren und Kartoffeln. Wenn Sie Ideen haben, die Sie mit uns diskutieren und gegebenenfalls durchführen möchten, dann melden Sie sich gerne. *Barbara Früh, FiBL*

Co-Leitung Beratung

→ barbara.frueh@fibl.org
Tel. 062 865 72 18



Tiefer Bioanteil verstärkt sich selbst

Wieso der Bioanteil in der Region Entlebuch gering ist, hat Tim Schmid vom FiBL untersucht.

Moorgebiete, eindruckliche Karstlandschaften und eine Tier- und Pflanzenwelt von internationaler Bedeutung – das Entlebuch im Kanton Luzern zeichnet sich seit mehr als 20 Jahren als UNESCO-Biosphäre aus. Es ist aber auch eine traditionell bäuerliche Region. In der Gemeinde Escholzmatt-Marbach kommen auf 1000 Einwohnerinnen und Einwohner rund 60 Landwirtschaftsbetriebe, im nationalen Vergleich sind es rund fünf Betriebe. Die Schweinehaltung ist traditionell stark verankert, die Milchviehhaltung und die Viehzucht haben in der Grünlandregion gesamthaft jedoch einen noch grösseren Stellenwert.

Trotzdem lag 2022 der Anteil der Biobetriebe an allen Landwirtschaftsbetrieben in den sieben Gemeinden des Entlebuchs bei 9,8 Prozent, 2 Prozent unter dem kantonalen und unter 8 Prozent des nationalen Durchschnitts. In anderen Grünlandkantonen wie Obwalden und Glarus liegt der Bioanteil bei rund 30 Prozent.

Positive Dynamik durch erfolgreiche Betriebe

«Wenn man irgendetwas am Betrieb verändert, dann ist man Gesprächsthema Nummer eins», zitiert Tim Schmid von der Gruppe Anbautechnik Ackerbau am FiBL einen Landwirt aus seiner Befragung während seiner Präsentation an der Informations- und Diskussionsveranstaltung vom 12. April 2024 am Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung Luzern in Schüpfheim. Dem Gelächter im Publikum nach kommt das

vielen bekannt vor. Man kenne sich im Entlebuch, privat und beruflich gebe es oft viele Überschneidungen, man liefere die Milch seit eh und je derselben Käsereigenossenschaft ab – so stehe man bei einer Biomstellung eben erst recht unter Beobachtung, fasst es eine Teilnehmerin zusammen. Soziale Verflechtungen und sozioökonomische Bedingungen würden sicher zum geringen Bioanteil beitragen, ausschlaggebend seien aber vor allem die hohe Dichte schweinehaltender Betriebe sowie die zahlreich vorhandenen kleineren Käsereien, kommt Tim Schmid zum Schluss.

Bioschweinehaltung ist in der ganzen Schweiz wenig verbreitet, zudem verlangsamten die Käsereien die Ausbreitung der Biolandwirtschaft, da sie mit ihren im Vergleich zum



«Wenn man irgendetwas am Betrieb verändert, ist man Gesprächsthema Nummer eins.»

Tim Schmid, FiBL

Industriemilchsektor besseren Preisen die Anreize für eine Umstellung verringern. In den meisten Fällen sind sie aber zu klein, um zusätzlich noch eine biologische Produktionslinie zu führen. Auch ist in der konventionellen Produktion die Dichte der Milchviehbetriebe hoch und die Milchabfuhr entsprechend gut organisiert. Für Biomilchbetriebe könne der Aufwand für die Abgabe an eine entfernte Sammelstelle

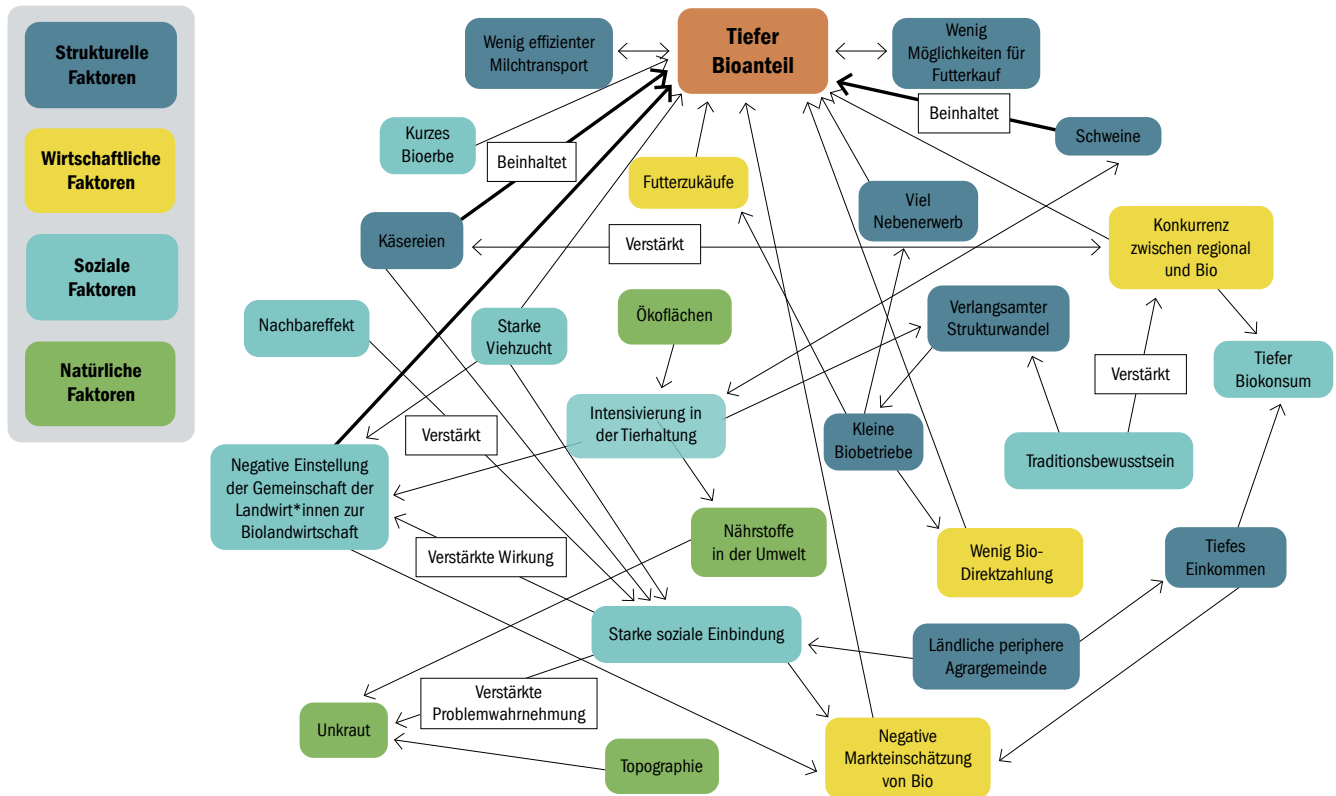


Viehzucht hat in ländlichen Regionen wie dem Entlebuch auch eine stark soziale Dimension. Bild: Peter Stadelmann, Biosphäre Entlebuch



Im Entlebuch zählen gewisse Gemeinden noch sehr viele Landwirtschaftsbetriebe, trotz abnehmender Tendenz. Bild: Adobe Stock, Zarathustra

Einfluss verschiedener Faktoren auf den Anteil Biobetriebe im Entlebuch



Es ist kompliziert: Verschiedene durch Tim Schmid untersuchte Faktoren wirken unterschiedlich aufeinander sowie auf den relativ tiefen Bioanteil in der Region Entlebuch im Kanton Luzern. Grafik: Tim Schmid, FiBL

aber schnell einmal zu gross werden. Dazu kommt, dass viele Betriebe im Entlebuch im Nebenerwerb geführt sind und die Arbeitsbelastung bereits hoch ist. «Regionallabels und das IP-Label sind einfacher zu haben», sagt André Liner vom Aktionsplan Biolandbau des Kantons Luzern. Es rechnet sich zudem einfach nicht, wenn man zwar 10 Rappen mehr für die Milch kriegt, diesen Mehrwert aber durch die höheren Kosten durch die aufwendigere Logistik in der Biomilchabholung wieder verliert, ergänzt ein Milchproduzent im Publikum.

Zudem würden laut Tim Schmid verschiedene Effekte darauf hindeuten, dass sich ein tiefer Bioanteil selbst verstärkt. Trotzdem habe man gesehen, dass in Gemeinden, wo schon früh Biobetriebe entstanden, die ein stetiges Wachstum erreichten, sich die Biolandwirtschaft besser etabliert habe. In der an die Präsentation anschliessenden Diskussion wurde unter anderem angeregt, weitere Versuche für eine Biomilchverarbeitung in Zusammenarbeit mit Käsereien zu unternehmen. Auch sollen Arbeitskreise in der Region und den landwirtschaftlichen Schulen aufgebaut werden, um fachgerechte Coachings zu organisieren. Bioberater André Liner sagt dazu: «Dabei geht es durchaus auch darum, ein Gegengewicht zu lautstarken Meinungsmachern zu bilden, die im kompakten Sozialgefüge des Entlebachs eigenständige Perspektiven für eine Biomilchverarbeitung oft auch verhindern». Jeremias Lütold



Verschiedene Faktoren beeinflussen den Bioanteil

Von der Dienststelle Landwirtschaft und Wald des Kantons Luzern und der UNESCO-Biosphäre Entlebuch wurde 2021 eine Untersuchung zum geringen Bioanteil im Entlebuch initiiert. In Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung Luzern schrieb das Institut für Agrarwissenschaften an der ETH Zürich 2022 eine entsprechende Masterarbeit aus. Tim Schmid, Berater für Bodenfruchtbarkeit in der Gruppe Anbautechnik Ackerbau am FiBL, untersuchte im Rahmen seiner Masterarbeit ökonomische, soziokulturelle, strukturelle und physische Faktoren und ihren Einfluss auf den geringen Bioanteil im Entlebuch. Dazu führte er über 20 Interviews mit Landwirtinnen und Landwirten sowie Personen aus der Verarbeitung und der landwirtschaftlichen Beratung. Die Ergebnisse der Studie sollen dazu beitragen, Empfehlungen zur Förderung der Biolandwirtschaft im Entlebuch abzuleiten. Persönlich ist Tim Schmid der Landwirtschaft im Entlebuch durch seine früheren Arbeitseinsätze während seines Zivildienstes verbunden.

→ Tim Schmid

Gruppe Anbautechnik Ackerbau, FiBL
Tel. 062 865 63 82
tim.schmid@fibl.org

So wird Biofleisch *saumässig* gut

Vom Cervelat zum Schinken: Biofleisch lässt sich auf viele Arten verarbeiten. Hauptsache sind schonende Prozesse.

Bruno Lingg leitet auf dem Biohof Burgrain im luzernischen Alberswil die Fleischmanufaktur und sagt über sich, er probiere gerne Neues aus. Stolz holt er eine Packung Baumnusskugeln hervor und erklärt das Besondere dieser Trockenwurst. «Auf dem Hof gibt es Walnussbäume, so kam ich auf die Idee, die Nüsse ins Fleisch zu geben.» Das Schweinefleisch hat er aber nicht wie bei vielen Herstellern üblich mit Pökelsalz und weiteren Zusätzen verarbeitet, sondern mit pflanzlichen Stoffen. Denn der Biohof Burgrain, einst die Landwirtschaftsschule des Kantons, setzt konsequent auf Bio. Zum Anwesen gehören ein Hof, eine Bäckerei, eine Käserei, ein Restaurant, Eventlokale, das Agrarmuseum und ein Hofladen. Dazu kommen ein Onlineshop sowie eine Handvoll Verkaufcontainers, die 24/7 geöffnet sind. «Die meisten Produkte gehen aber in den Biofachhandel», sagt Burgrain-Geschäftsführer Jürg Emenegger.

Bruno Lingg führt durch die Fleischmanufaktur, die im Dachgeschoss der früheren Scheune einquartiert ist. Am Eingang gibt er die obligate Hygienekleidung zum Überstreifen ab. Die Räume sind gekühlt, es riecht nach Blut und Gewürzen. Leise surren die Kühlaggregate und die Neonröhren. Am grossen Arbeitstisch zerlegt ein Mitarbeiter eine Schweinehälfte, während eine Kollegin Stücke vakuumiert. Dann öffnet



Rinderhälften in Bioqualität warten in den gekühlten Räumen auf die Weiterverarbeitung. Bild: Beat Grossrieder

Bruno Lingg den Raum, der die Essenz seiner Fleischverarbeitung enthält: die Gemüsepräparate. Diese machen das Fleisch haltbar, geben ihm Farbe und Aroma und erlauben es, auf Pökelsalz und andere Zusätze zu verzichten. «Randen sind gut dafür», sagt der Metzger vor einem Bottich mit tiefrotem Inhalt. Er setze aber auch auf Kopfsalat, der viel Nitrat enthalte und zu einem Sud verkocht die Fleischwaren gut konserviere.

Pflanzennitrat oder Pökelsalz – ein Dilemma

Désirée Isele, Fachspezialistin Verarbeitung und Handel bei Bio Suisse, relativiert: «Laut aktueller Forschung sind weder die Zusatzstoffe noch das Nitrit aus dem Gemüsepulver wirklich gesund.» Es gebe Fleischprodukte, die gar kein Nitrit enthielten, aber relativ selten zu finden seien. Der Einsatz von Randenpulver mit seiner färbenden und aromagebenden Eigenschaft sei bei der Knospe eigentlich nicht erlaubt. Nur beim Fleisch seien sie als «notwendiges Übel zugelassen, damit die Zusatzstoffe Natriumnitrit E 250 oder Kaliumnitrat E 252 nicht verwendet werden müssen» (Infobox).

Hier liegt das Dilemma der Fleischveredelung: Wer in kurzer Zeit eine maximale Haltbarkeit und ansprechende Farbe erreichen will, ist versucht, wenig schonende Verfahren und Zusatzstoffe einzusetzen. Was Letztere betrifft, so gibt es in der Fleischverarbeitung deutliche Unterschiede zwischen privatrechtlichem Biolabel, der Schweizer Bioverordnung und dem Lebensmittelrecht für konventionelle Fleischwaren. Bio Suisse erlaubt nur 6 Zusatzstoffe, die Bioverordnung deren 21, im konventionellen Bereich sind über 60 gestattet. Auch das Verfahren spiele eine wichtige Rolle, betont Bruno Lingg. Er lässt die Finger von Methoden, die das Fleisch zu sehr maltätieren wie Pasteurisieren und Sterilisieren: «Würde ich eine Bratwurst pasteurisieren, würde sie dreimal gekocht, bis sie im Teller liegt. Da wäre zwar die Haltbarkeit gut, aber das Aroma null.»

Die Schweizer Bioverordnung regelt keine spezifischen Verarbeitungsverfahren in Bezug auf die Fleischverarbeitung. Sie besagt grundsätzlich: Physikalische und biologische Verfahren sind zulässig, jedoch keine chemischen (wie Fetthärtung). Zudem besteht ein Bestrahlungsverbot. Die Richtlinien von Bio Suisse dagegen listen die zulässigen Methoden explizit auf. Hier reicht die Palette vom Pökeln, Kochen und Trocknen über das Räuchern, Pasteurisieren und Sterilisieren (nur bei Konserven) bis zum Tiefkühlen und Separieren mit Niederdruck (bis 20 bar, nur bei Junghähnen und Legehennen).

Nicht zugelassen ist laut Ivraina Brändle, FiBL-Expertin für Lebensmittel, die Hochdruckpasteurisierung, wo «2000 bis 7000 bar» eingesetzt würden, um etwa Rohschinken listerienfrei herzustellen. Erlaubte Biostoffe bei verarbeiteten Lebensmitteln sind Milchzucker, Kaseinate, Acerolakirsche (natürliches Vitamin C), Rindsbouillon, Rosmarinextrakt, Gelatine, Reisstärke für Terrinen sowie Gemüsepulver und Hefeextrakt zur Umrötung von Fleisch. Auch gestattet sind Speisesalz, Milchsäure, Starterkulturen für Würste und Pökelfleisch, Natriumcitrat, Natriumnitrit (nur als Pökelsalz) und Kaliumnitrat.

Metzger Bruno Lingg kennt diese Stoffe, wählt aber meist eine pflanzliche Variante. Das kann die Abläufe etwas komplexer machen, erklärt er und nennt ein Beispiel: «In der konven-



Bruno Linggs Fleischmanufaktur auf dem Biohof Burgrain verarbeitet etwa vier Schweine und anderthalb Rinder pro Woche. Bild: Beat Grossrieder

tionellen Produktion wird ein Cervelat vielleicht anderthalb Stunden geräuchert. Bei meiner sanften Methode sind es vier Stunden.» Jürg Emmenegger kommentiert: «Das ist auch ein bewusster Entscheid. Wir wollen uns abheben im Markt und verfolgen unsere Vision einer nachhaltigen Landwirtschaft.»

Dry Aging: bis zu acht Wochen im Trockner

Auch eine Vision verfolgt Michael Podvinec. Er betreibt ein Consulting-Büro für Wissenschaft und Kulinarik im baselländischen Allschwil. Zu Pökelsalz meint er pragmatisch, es sei in kleinen Mengen vertretbar, ebenso das Gemüsepulver. Eine Handvoll Kochbücher hat er bis dato geschrieben, sie tragen Titel wie «Die Dry Aging Bibel» oder «Veredelung». Michael Podvinec ist Molekularbiologe und passionierter Koch. Entsprechend akribisch geht er den Vorgängen auf den Grund, die sich in den Lebensmitteln abspielen. «Veredelung beginnt schon zuvorderst bei der Wertschöpfungskette», sagt er. Bereits die richtige Genetik des Schlachttieres sei wichtig, ebenso Aufzucht und Haltung.

Dry Aging ist nichts Neues, sondern die älteste Art der Veredelung von Fleisch. Die Methode ist heute aber im Trend, viele Fleischlokale haben Trocknungsschränke installiert, wo grosse Stücke hinter Glas auf Kundschaft warten. Bekannt ist das Verfahren besonders für Rindfleisch, dieses hat die längste Reifezeit und ist resistenter gegen Keime. Das Fleisch wird in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und dadurch genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die es schützt und die Aromen intensiviert. Wichtig dabei sind die Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Rindfleisch wird mindestens drei und bis zu acht Wochen abgehängt, damit es das Label Dry Aged erhält. Beat Grossrieder •



Pökeln oder nicht: Hier geht's um die Wurst

Nitritpökelsalz ist ein Gemisch aus Speisesalz und maximal 0,6 % Natriumnitrit (E 250) oder Kaliumnitrat (E 252). Es wird Fisch und Fleisch beigemischt, um sie haltbarer zu machen und ihnen Farbe und das typische Pökelaroma zu verleihen. «Gemäss unseren Richtlinien ist E 250 Natriumnitrit nur als Nitritpökelsalz und E 252 Kaliumnitrat nur für Rohpökelfleisch und Rohwurstwaren erlaubt», sagt Désirée Isele, Fachspezialistin Verarbeitung und Handel bei Bio Suisse. Die Bioverordnung gibt einen Richtwert von maximal 80 mg/kg E 250 oder E 252 an, wobei beide Stoffe nicht kombiniert werden dürfen. Die Rückstandsmenge wird auf 50 mg/kg limitiert. Für konventionell hergestellte Fleischwaren lässt die Schweizer Zusatzstoffverordnung maximale Rückstände von 300 mg/kg zu. «Bio Suisse toleriert Zusatzstoffe nur dort, wo es sie wirklich braucht», betont Désirée Isele. Sie müssten natürlichen Ursprungs und dürften nicht irreführend oder gesundheitsgefährdend sein. Umgekehrt hat Pökelsalz Vorteile: Es bietet Sicherheit punkto Hygiene, wirkt konservierend und tötet Bakterien ab. Der Verzicht auf Pökelsalz birgt gesundheitliche Risiken wie Botulismus, Salmonellen oder Listerien. Aber: Nitrit kann Nitrosamine bilden, die sich im Tierversuch als krebserzeugend erwiesen haben. «Für den Menschen werden Nitrosamine derzeit als wahrscheinlich krebserregend eingestuft», sagt Désirée Isele. Und: «Ein massvoller Wurstkonsum stellt nach aktuellem Wissen keine Gesundheitsgefährdung dar.» Das FiBL gibt in Burgrain Praxiskurse zu Fleisch ohne Pökelsalz, nächstes Mal am 15. Januar 2025. www.burgrain.ch

Bio Suisse reist ins Jahr 2040

Wie werden die Landwirtschaft und die Ernährung in 15 Jahren aussehen? Der Verband hat Mitte Juni verschiedene Szenarien an der Präsidentinnen- und Präsidentenkonferenz zur Diskussion gestellt. *Texte und Bilder: Katrin Erfurt*

«Ich gehe davon aus, dass viele Menschen ihren Fleischkonsum reduzieren oder vollständig auf eine vegane Ernährung umstellen werden», sagt Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli mit einem Blick in die Zukunft, und zwar ins Jahr 2040. Ende 2025 wird die aktuelle Verbandsstrategie Avanti auslaufen. «Wir brauchen eine neue Strategie, die weit in die Zukunft des Verbands schaut», meint Dora Fuhrer vom Vorstand. In den nächsten 15 Jahren werden die Hälfte aller Betriebsleitenden in Pension gehen und in vielen Fällen ist keine Nachfolgelösung in Sicht. Dies werde Chancen, aber auch Risiken mit sich bringen, denen der Verband nicht unvorbereitet gegenüberstehen sollte, fügt Carole Nordmann, Projektleiterin des Strategieprozesses bei Bio Suisse, an. Der Verband hat vor rund acht Monaten den Strategieprozess und damit eine Zukunftsreise gestartet: Rund 350 Personen waren bislang darin involviert, darunter gut 300 Knospe-Produzentinnen und -Produzenten.

Am 13. Juni 2024 wurden an der Präsidentinnen- und Präsidentenkonferenz (PK) in Biel BE den knapp 80 Teilnehmenden, darunter Vorsitzende der Mitgliedorganisationen, Delegierte, Lizenznehmende, Vertreterinnen und Vertreter der

Verbandsghremien und einige Gäste, Ausblicke in die Schweizer Landwirtschaft und in die Ernährung im Jahr 2040 vorgestellt (siehe unten). Die Teilnehmenden hatten die Aufgabe, sich mit diesen Ausblicken zu befassen und ihre Einschätzungen dazu zu teilen. In einem weiteren Schritt stellte Balz Strasser, Geschäftsführer von Bio Suisse, drei strategische Stossrichtungen vor, wie sich der Verband im Hinblick auf die zukünftige Landwirtschaft und die Ernährung 2040 positionieren könnte (Infobox). Diese diskutierten die Teilnehmenden anschliessend und arbeiteten mögliche Chancen und Herausforderungen aus. Die gewonnenen Erkenntnisse und Anregungen aus den Themenblöcken sowie die Stimmung der Teilnehmenden zu den einzelnen Stossrichtungen werden in den Strategieprozess aufgenommen und weiterverarbeitet. An der kommenden Delegiertenversammlung (DV) im November sollen die Ergebnisse konsultativ zur Abstimmung vorgelegt werden. Anschliessend werden konkrete Ziele für 2030 ausgearbeitet und in der Frühlings-DV 2025 zur Abstimmung gebracht.

Mehr zum Thema erscheint im Newsletter an die Mitgliedorganisationen.

1. Ernährung, Konsum und Verarbeitung



Wie und was essen wir in Zukunft? Die Teilnehmenden diskutierten jeweils 40 Minuten lang angeregt über mögliche Entwicklungen und Szenarien.

Bis im Jahr 2040 entwickeln Konsumentinnen und Konsumenten neue Ernährungsbedürfnisse. Die persönliche Gesundheit wird an Wichtigkeit zunehmen. Lebensmittel sollen nicht nur sättigen, sondern auch ein Genuss erleben. Tierische Produkte werden weniger verzehrt, stattdessen kommen vegane Lebensmittel vermehrt auf den Tisch. Es gibt mehr hochverarbeitete Produkte und neue Verfahrenstechniken (zum Beispiel für Fleischersatz) mit Rohstoffen aus aller Welt. Konsumentinnen und Konsumenten reagieren stärker auf Preisänderungen.

2. Einkaufen, Marken und Handel



Vom Einkaufsverhalten bis Ressourcenverfügbarkeit – Balz Strasser, Bio-Suisse-Geschäftsführer, führt die Teilnehmenden ins Thema ein.

Die Schweizer Bevölkerung nimmt sich 2040 weniger Zeit für die Ernährung. Der Einkauf wird einerseits schneller, andererseits aber auch erlebnisreicher gestaltet, wobei Online- und Offlineangebote ergänzend genutzt werden. Der Trend hin zu Convenience-Produkten nimmt zu, während der Gegenteilstrend hin zu gesunden und regionalen Produkten weiterhin wichtig bleibt. Die Einkommensungleichheit wächst und zeigt sich in unterschiedlicher Kaufkraft. Die Verfügbarkeit von Ressourcen dürfte zunehmend infrage gestellt sein, insbesondere in Krisenzeiten.

3. Landwirtschaftliche Produktion



Die meisten sind sich einig: Die Technologisierung wird weiter ausgebaut. Der Tierbestand wird kaum reduziert und bleibt ein wichtiger Bestandteil.

Um die Produktivität zu erhalten und zu steigern, setzen Betriebe verstärkt auf Spezialisierung und/oder auf Wachstum und Grösse. Einige Höfe sehen sich gezwungen, den maschinellen Aufwand wegen erhöhter Kosten, etwa bei der Energie, zu reduzieren. Diese konzentrieren sich vermehrt auf die Erfüllung spezifischer Kundenbedürfnisse und die Produktion von Nischenprodukten. Nutztiere werden in der biologischen wie auch konventionellen Landwirtschaft weiterhin von zentraler Bedeutung sein und der Bestand kaum reduziert werden. Dies gilt insbesondere für Wiederkäuer, die für die optimale Landnutzung und den Nährstoffkreislauf unentbehrlich sind.

4. Die Rolle des Bauernhofs



Vorstandsmitglied Rahel Beglinger-Urner leitet die Diskussion zur Rolle der Schweizer Landwirtschaft in der Lebensmittelproduktion 2040.

Landwirtschaftliche Betriebe werden in 15 Jahren weiterhin die Bevölkerung mit Lebensmitteln versorgen und eine zentrale Rolle in der Kulturlandpflege spielen. Die Produktion von erneuerbaren Energien gewinnt für viele Höfe an Bedeutung. Der gesellschaftliche Druck auf das Budget des Bundes zugunsten der Landwirtschaft nimmt zu. Die steigenden Kosten für Technologisierung erfordern Fremdkapital und hochqualifizierte Arbeitskräfte, möglicherweise auch aus dem Ausland. Zusätzliche Einnahmequellen, zum Beispiel durch Agrotourismus, werden für bestimmte Höfe notwendig sein.

5. Umwelt und Nachhaltigkeit



Wetterextreme und Unsicherheiten werden bis 2040 zunehmen, ist die Mehrheit überzeugt. Die Agrarpolitik wird die Umwelt weiter beeinflussen.

Im Jahr 2040 sind die Auswirkungen der Umweltkrisen in der Landwirtschaft noch deutlicher spürbar als heute und die Unsicherheiten in der Nahrungsmittelproduktion werden weiter zugenommen haben. Die Agrarpolitik wird Entscheidungen und Vorgaben stärker auf eine nachhaltigere Landwirtschaft ausrichten, wenn auch mit beschränkten Ambitionen. Ebenso sucht der Markt verschiedene Lösungen, die teilweise über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen, aber nach selbstdefinierten Regeln ausgestaltet werden.



Drei mögliche Stossrichtungen für Bio Suisse

1. Ursprüngliches wird weiterentwickelt:

Die Grundsätze der Knospe werden verstärkt, die Richtlinien und die Anforderungen an das Tierwohl sind gleich streng oder strenger. Bio Suisse differenziert sich als Premiummarke klar von anderen Biomarken. Neue Technologien sowie ausländische Betriebe werden gleich oder strenger beurteilt.

2. Unterschiedliche Bioqualitäten anbieten:

Die Grundsätze bleiben erhalten, die Richtlinien sowie das Tierwohl werden differenziert angepasst und vereinfacht. Es gibt verschiedene Bioqualitäten zu unterschiedlichen Preisen. Wo sinnvoll, wird technologischer Fortschritt zugelassen. Ausländische Waren sollen konsequent aus «Bio Suisse Organic»-Produktion stammen.

3. Bio offener denken (Bio für möglichst alle):

Die Grundsätze werden teils angepasst und die Richtlinien auf das Nötigste reduziert. Das Tierwohl bleibt wichtig, wird aber pragmatisch umgesetzt. Die Lücke zwischen Knospe-Vorgaben und jenen der Schweizer Bioverordnung wird durch Bio Suisse geschlossen. Bio Suisse etabliert sich zum Branchenleader und ist offen für die Prüfung neuer Technologien. Bei der ausländischen Ware wird auf Partnerschaften mit ausländischen Bioverbänden gesetzt.

Von den drei Stossrichtungen schätzten die PK-Teilnehmenden Nummer eins und zwei am erfolgversprechendsten ein. Stossrichtung drei würde für eine Mehrheit zu viele Unsicherheiten mit sich bringen.

Richtlinien 2025

Anfang Juni verabschiedete das Qualitätsgremium von Bio Suisse eine Reihe von Weisungsänderungen. Diese sind ab dem 15. Juli 2024 online einsehbar, die Mitgliedorganisationen (MO) werden dazu separat informiert. Sofern nicht mindestens drei MO bis spätestens 15. September 2024 Einspruch erheben, treten die neuen Weisungen per 1. Januar 2025 in Kraft.

Für Interessierte findet am 27. August 2024 um 13.30 Uhr eine Online-Infoveranstaltung mit anschliessender Fragerunde statt. Die Einladung dazu wird noch an die MO versendet. *schu*

www.bio-suisse.ch > Unser Verband > Verbandsinformationen > Inkraftsetzungen > Geplante Weisungsänderungen für 2025 - die Übersicht

Biomondo auf Whatsapp

Neu gibt es einen Whatsapp-Kanal für Direktvermarktende auf Biomondo. Biobetriebe, Gärtnereien, Verarbeitende und andere Nutzerinnen und Nutzer erfahren so als erste von neuen Funktionen und wichtigen Events. Ausserdem erhalten sie wertvolle Tipps und Tricks rund um Biomondo. *schu*

Einfach QR-Code scannen und dem Whatsapp-Kanal beitreten.



Neues Gebührenmodell auf 2026 verschoben

Bio Suisse verschiebt die Einführung des neuen Gebührenmodells für Lizenznehmer und Markennutzerinnen («Bioaktuell», Ausgabe 4|24) um ein Jahr. Neu soll dieses am 1. Januar 2026 in Kraft treten. Erstmals danach abgerechnet werden die Umsätze des Jahres 2026. Grund für die Verschiebung: Die Modernisierung und Vereinfachung des Abrechnungsmodells steht im Grundsatz und bringt damit bedeutende Veränderungen für Lizenznehmer und Markennutzerinnen. Für einen reibungslosen Übergang wird mehr Vorbereitungs- und Testzeit benötigt, um die Auswirkungen möglichst

plan- und berechenbar zu machen. Mit dem neuen, transparenten Gebührenmodell trägt Bio Suisse der Markt- und Branchenentwicklung der letzten Jahre Rechnung. Das starke Wachstum und neue Geschäftsfelder haben vermehrt zu Sonderfällen und Ausnahmen geführt. Mit dem überarbeiteten System möchte Bio Suisse unter anderem Anreize für Loyalität schaffen sowie hohe Knospe-Anteile und Knospe-Wachstum belohnen. Gleichzeitig soll der administrative Aufwand durch ein Online-meldesystem reduziert und vereinfacht werden. *Dieter Peltzer, Bio Suisse*



Der letzte Biokräutertag fand 2022 in Boppelsen ZH statt. *Bild: Angela Deppeler, Bio Suisse*

Freie Plätze am Biokräutertag

Am 23. August 2024 lädt der Lerchenhof in Lamboing BE zusammen mit zwei benachbarten Betrieben zum Biokräutertag ein. Im Berner Jura haben die Produzentinnen und Produzenten aufgrund der geografischen Gegebenheiten viel Erfahrung im Wassermanagement gesammelt. Es werden Bewässerungstechniken gezeigt, ebenso Maschinen zur

Unkrautbekämpfung. Der Biokräutertag findet alle zwei Jahre statt, organisiert von Bio Suisse in Zusammenarbeit mit dem FiBL und Agroscope. Für die Ausgabe gibt es noch freie Plätze. Anmeldung online. *Angela Deppeler, Bio Suisse*

agenda.bioaktuell.ch > 23/08 Biokräutertag 2024

Einmachgläser mit Deckel + Flaschen

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

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

☎ 091 647 30 84

Crivelli Verpackungen

crivelliimballaggi@hotmail.com

Homöopathie für Pflanzen und Tiere

«Pflanzenhomöopathie für Bodengesundheit und einen kräftigen Frühjahrsstart»

Vortrag am 21. Oktober

online



«Nutztiere: Geburt & Jungtiere»

Modul Oktober 2024 bis Januar 2025

vor Ort oder online

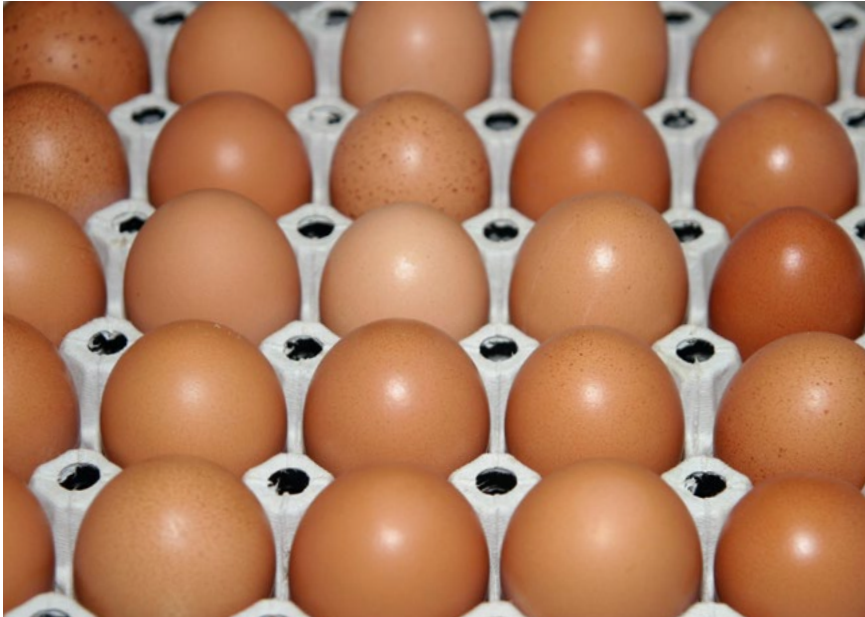


Für beide Veranstaltungen sind keine Vorkenntnisse nötig.



SHI Homöopathie Schule • www.shi.ch

Künftig nur noch braune Bioeier



Ab 2026 werden die Eier von Braun- und Beigelegerinnen bevorzugt. Bild: Thomas Alföldi, FiBL

Eier

Bisher waren Bioeier und konventionelle Eier entweder braun oder weiss. Künftig wird es unter Bio fast nur noch braune und beige Eier geben. Grund dafür sind die Richtlinien von Bio Suisse, die ab 2026 dem Töten der männlichen Küken ein Ende setzen. Stattdessen werden alle Hähne aufgezogen. Diese gute Nachricht für das Tierwohl zeigt sich in der Eierfarbe: Da die Hähne von Beige- und Braunlegern im Vergleich zu Weisslegern mehr Fleisch ansetzen, setzt die Branche bei der Umsetzung der Vorgaben auf Erstere.

Ganz verschwinden werden weisse Eier aber auch unter der Bio-Knospe nicht, weil es weiterhin kleinere Betriebe geben wird, die weisslegende Rassehühner halten und deren Eier direktvermarkten.

Eierfärben wird bestimmt auch zu nächsten Ostern hin wieder Volkssport Nummer eins. Der Kreativität und Experimentierfreude sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Die traditionellen Färbetechniken werden wohl eine kleine Renaissance erleben. Mit dem Resultat, dass Bioeier gefärbt noch natürlicher aussehen werden. *Adrian Schlageter, Bio Suisse*

Beeren und Obst

Die Richtpreise für Biobeeren für die Saison 2024 wurden zwischen Vertretern der

Produktion und des Handels diesen Frühling festgelegt. Bei den Bioerdbeeren wurde von Seite Produktion beantragt, die Richtpreise auf dem Niveau des Vorjahres zu belassen, aber einen Preiszuschlag für Erdbeeren in der Nebensaison festzulegen. Dies, um die Angebotskurve etwas abzufachen und auf Seite Produktion einen Anreiz zu schaffen, frühe und späte Bioerdbeeren anzubauen. Der Vorschlag wurde gutgeheissen: In diesem Jahr gilt neu ein Preiszuschlag für Erdbeeren von +90 Rp./kg bis Kalenderwoche (KW) 19 sowie ab KW 25. Bei den Biostrauchbeeren wurde eine Richtpreiserhöhung für Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren beantragt. Argumentiert wurde mit den aktuellen Kostensteigerungen und dem allgemein anspruchsvollen Biostrauchbeeren-Anbau. Aus wirtschaftlichen Überlegungen ziehen sich immer mehr Betriebe (auch mit grossen Anbauflächen) aus der Produktion von Biohimbeeren und -brombeeren zurück, die Anbauflächen stagnieren deshalb. Das Verständnis des Handels war zwar vorhanden für die beantragten Richtpreiserhöhungen, es werden aber auch Herausforderungen beim Absatz am Point of Sale (Verkaufsort) bei einem noch höheren Preisniveau befürchtet. Schlussendlich konnte man sich auf eine Richtpreiserhöhung von 20 Rp./kg gegenüber Vorjahr bei den Biohimbeeren, -brombeeren und -heidelbeeren einig. Das Preisniveau der

anderen Strauchbeerenkulturen bleibt analog dem Vorjahr. Die Richtpreise für Biosteinobst für 2024 bleiben auf dem Niveau des Vorjahrs. *Sabine Haller, Bio Suisse*

Milch

Milchprodukte und Käse machen den grössten Teil des Umsatzes mit Bioprodukten in der Schweiz aus, dies war auch 2023 so mit über 430 Millionen Franken. Der Umsatz war höher als noch im Corona-Rekordjahr. Insgesamt konnte der Umsatz mit Biomilchprodukten um 7,1% gesteigert werden. Besonders stark wuchs dabei der Biokäsemarkt mit einem Umsatzgewinn von 13,1% gegenüber dem Vorjahr. Parallel stieg auch der Absatz von Biomilchprodukten mit 1,7%. Dies zeigt, dass mehr Biomilchprodukte verkauft wurden: Denn trotz wirtschaftlich angespannter Lage griffen Konsumentinnen und Konsumenten vermehrt zu Biomilchprodukten.

Seit einiger Zeit rückläufig im Umsatz sowie Absatz ist die Trinkmilch. Biokonsumentinnen und -konsumenten greifen hier vermehrt zu pflanzlichen, oft konventionellen und ausländischen Milchalternativen. Trotzdem wird rund ein Viertel des Umsatzes mit der Kategorie Trinkmilch erzielt. Die Kategorie Joghurt macht auch rund ein Viertel des Umsatzes aus. Spitzenreiter ist aber Käse mit über einem Drittel.

Ein positives Wachstum der Nachfrage nach Milchprodukten im aktuellen Jahr sowie in den kommenden Jahren ist realistisch. Herausfordernd wird jedoch die Biomilchmenge sein, die seit zwei Jahren rückläufig ist und so mittelfristig zu einer angebotsseitigen Unterversorgung, vor allem während der Sommermonate, führen kann. Unterschiedliche Massnahmen laufen wie beispielsweise die Biomilch-Offensive der Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP).

Jasmin Huser, Bio Suisse

Alle Marktinfos

Die Produzentenrichtpreise, Richtpreise franko Handel, Preisempfehlungen für die Direktvermarktung sowie das Milchpreismonitoring sind online abrufbar:

 www.bioaktuell.ch > Markt

Biolandbau im Focus

Eine neue Podcastfolge von FiBL Focus beschäftigt sich mit der Frage: Stösst der Biolandbau an seine Grenzen? Zu diesem kontroversen und aktuellen Thema diskutieren der Präsident von Bio Suisse, Urs Brändli, und das Bio-Suisse-Vorstandsmitglied Dora Fuhrer. Inhalt sind etwa die Wachstumschancen und die Limiten der biologischen Landwirtschaft. *bgo*

www.fibl.org/podcast > FiBL Focus

167 Apfelsorten im Test

Der Hochstammobstbau kann bei guter Sortenwahl und Pflege rentabel sein. Hochstämme prägen die Landschaft, fördern die Biodiversität und sind auch ein überliefertes Kulturgut. Das FiBL hat 2016 bis 2021 total 167 Apfelsorten geprüft; jetzt liegt der Bericht vor. *bgo*

www.orgprints.org/53415



Christoph Roth

Neuer Nutztier-Berater

Seit Kurzem ist Christoph Roth am FiBL in Frick als Berater tätig, in der Gruppe Tierernährung des Departements für Nutztierwissenschaften. Seine Ressorts sind Schweine, Geflügel und Mikrobiom. Er hat Agrarbiologie und Agrarwissenschaften an der Universität Hohenheim, Stuttgart, studiert, wo er 2023 promovierte. Seit über zehn Jahren arbeitet er auf einem Hof mit, um Praxiserfahrungen zu sammeln. Seine aktuellen Projekte betreffen die Schweinefleischproduktion, die Forschung an der Produktion von Wasserlinsen und den Ausstieg aus dem Kückentöten. *bgo*

→ christoph.roth@fibl.org
Tel. 062 865 04 47



Folien zu Biodiversität

Um das Wissen über Biodiversität weiterzugeben, hat das FiBL seinen grossen Foliensatz aktualisiert. Er beruht auf dem Praxishandbuch «Biodiversität auf dem Landwirtschaftsbetrieb» und setzt sich aus über 300 Folien zusammen. Der Download ist kostenlos. *bgo*

shop.fibl.org > Art.-Nr. 2504

Wie können Biohöfe klimafreundlicher werden?

Das FiBL beteiligt sich am EU-Projekt ClieNFarms zusammen mit vielen Partnern aus Europa und der Schweiz. Ziel ist es, gemeinsam systemische und lokal relevante Lösungen zu entwickeln, um klimafreundliche landwirtschaftliche Betriebe zu fördern. Dies passiert auf Projekthöfen in Belgien, Deutschland, Frankreich, Irland, Spanien und der Schweiz. Das Projekt will technische, organisatorische und finanzielle Lösungen auf betrieblicher Ebene evaluieren und die Resultate als Best Practice wieder an die Berufsleute leiten. Das FiBL beteiligt sich als Projektpartner und übernimmt die stellvertretende Leitung des Workpackages. Derzeit ruft ClieNFarms dazu auf, eine Online-Umfrage zu be-

Neues Video zu Dünger

Das Projekt Recycle4Bio wird seit 2018 von FiBL und Agroscope durchgeführt. In diesem Video präsentieren Else Bünemann-König und Lucilla Agostini vom Departement für Bodenwissenschaften erste Ergebnisse dieses Feldversuchs. Der Film trägt den Titel: Organische Dünger im Vergleich: Wirkung auf Klima, Ertrag und Bodenleben. *bgo*

filme.bioaktuell.ch



antworten, um Motivationen und Hindernisse auf dem Weg zu klimafreundlicher Landwirtschaft zu sammeln. Dazu schreibt die Organisation: «Wir sind an Ihrer Meinung interessiert, unabhängig davon, ob Sie die Praktiken bereits umsetzen oder nicht.» *bgo*

www.fibl.org/projekte >
Suchen: «10171»

Einfach QR-Code scannen und an der Umfrage teilnehmen.



Hofvisite beim ClieNFarms-Jahrestreffen in Moorepark (Irland), Oktober 2023.

«So bleibe ich automatisch am Ball»

Mit der Pacht des FiBL-Hofs in Frick führt Pascal Nägele seit Anfang des Jahres seinen ersten eigenen Betrieb.

Was hat Sie dazu bewogen, sich für die Pacht des FiBL-Hofs zu bewerben?

Pascal Nägele: Ich hatte schon als Bub Freude an der Landwirtschaft, habe oft auf Betrieben mitgeholfen und dann nach der Matur die Lehre auf zwei Knospe-Betrieben gemacht. In der Familie haben wir keinen Hof, weshalb ich mich nach Anstellungen auf verschiedenen Höfen, Betriebsleiterschule und Meisterprüfung nach einem Pachtbetrieb umgeschaut habe. Da ich aus der Region komme, hier ein Netzwerk habe und das Klima gut kenne, passt der Standort sehr gut zu mir. Und auch die Zusammenarbeit mit dem FiBL hat mich gereizt, so bleibe ich automatisch am Ball.

Wie sieht die Zusammenarbeit mit dem FiBL konkret aus?

Der Betrieb liegt direkt neben dem Institut und wird für die Forschung genutzt. Im Stall gibt es unter anderem separate Versuchsabteile. Aktuell läuft dort ein Fütterungsversuch mit Kälbern. Auf den Feldern laufen zum Beispiel verschiedene Ackerbauversuche und seit Kurzem ein auf viele Jahre angelegtes Agroforstprojekt. Ich habe vom FiBL einen Leistungsauftrag, dieser entschädigt Arbeiten wie Hofführungen oder Einschränkungen, die ich durch die Forschung habe. Nach



Der 31-jährige Pascal Nägele hat seit 1. Januar den FiBL-Hof gepachtet. Bild: Adrian Krebs, FiBL

Vereinbarung übernehme ich auch praktische Arbeiten in den Projekten. Über das Jahr gerechnet ist das im Schnitt etwa ein Tag pro Woche. Die Kooperation mit dem FiBL ist ein eigener Betriebszweig mit einem konstanten Einkommen. Ansonsten habe ich ein normales Pachtverhältnis auf eigene Rechnung.

Wie sehr müssen Sie sich an Vorgaben des FiBL halten?

Gesetzt ist, dass es ein Knospe-Betrieb ist. Und dass die Kühe Hörner haben, dafür wurde der Laufstall konzipiert. Sonst bin ich relativ frei, ausser eben bei spezifischen Versuchen.

Haben Sie grosse Veränderungen vor?

Vorerst habe ich nur kleinere Veränderungen geplant. Die Kuhherde soll noch auf 25 wachsen, dann sind alle Stallplätze belegt. Um Milchleistung und -qualität zu steigern, möchte ich die Swiss-Fleckvieh-Herde noch etwas umbauen. Zudem habe ich vor, komplett mit eigenem Futter füttern, kraftfutterfrei ist die Produktion bereits. Meine Vorgänger haben silofrei gewirtschaftet. Das habe ich geändert, um unabhängiger vom Wetter und effizienter zu sein. Eventuell werden bei den Tieren noch Schweine dazu kommen im Zusammenhang mit einem FiBL-Projekt.

Der FiBL-Hof ist der erste Betrieb, den Sie führen. Wie geht es Ihnen damit?

Ich bin hier gut angekommen, muss mich aber natürlich mit sehr viel Neuem beschäftigen. Das Wissen aus der Betriebsleiterschule hilft da sehr und vor allem die Unterstützung von Berufskollegen. Und am FiBL kann ich mit den verschiedenen Fachleuten produktionstechnische Fragen diskutieren.

Wer arbeitet alles auf dem Betrieb?

Aktuell hauptsächlich ich. Eine FiBL-Mitarbeiterin hilft neben ihrer Arbeit am Institut noch etwa mit einem 20-Prozent-Pensum auf dem Hof mit und übernimmt vor allem Arbeiten im Stall. Zudem packen meine Eltern und meine Schwester bei Bedarf mit an. Längerfristig möchte ich auch eine Lehr- oder Praktikumsstelle anbieten, davor will ich aber selbst noch richtig hier ankommen.

Wie ist Ihr Resümee nach einem halben Jahr FiBL-Hof?

Positiv. Ich habe Freude an dem, was ich mache und die Zusammenarbeit mit dem FiBL klappt gut. Und Teil des FiBL zu sein hat auch ganz praktische Vorteile wie die Möglichkeit, dort Mittag zu essen – inklusive anregendem Austausch.

Interview: Theresa Rebholz



FiBL-Hof

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb

Betriebsgrösse: 31 ha; etwa die Hälfte ackerbar, davon 5 ha offene Ackerfläche; 17 Prozent Biodiversitätsförderfläche (extensive Wiesen, Hochstammbäume, viele Hecken)

Tierbestand: aktuell 23 Milchkühe (Swiss Fleckvieh) mit Nachzucht

Besonderheiten: Kooperation mit dem FiBL bei Forschungsprojekten, Melkroboter

Vermarktung: Milch: Mooh; Speisegetreide: Biofarm; Futtergetreide und -soja: Landi

Arbeitskräfte: Betriebsleiter, Unterstützung durch FiBL-Mitarbeiterin mit etwa 20-Prozent-Pensum und durch Familie bei Bedarf

Agenda

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

Umstellung

Umstellung auf Biolandbau

Geflügel und Schweine – Haltung, Fütterung und Zucht:
DI 3. Sept. 2024, 9–16 Uhr
BBZN, Hohenrain LU

Anmeldung
www.bbzn.lu.ch/kurse
landwirtschaft-hohenrain.bbzn@edulu.ch
Tel. 041 228 30 70

Einführungskurs Biolandbau

Für die Umstellung auf Knospenerzeugung sind fünf Kurstage obligatorisch. Zwei Pflichttage an Ihrer Landwirtschaftlichen Schule. Die weiteren Tage sind wählbar, aus dem Kursangebot der Schulen oder aus dem Angebot des FiBL. Für Spezialkulturen oder eine Umstellung auf Demeter bieten das FiBL und Demeter spezielle Kurse an.

- **Grundsätze Biotierhaltung**
DO 24. Okt. 2024, 9–16 Uhr
Arenenberg, Salenstein TG

- **Biokontrolle und Biopflanzenbau**
DO 31. Okt. 2024, 9–16 Uhr
Forum Lindau, Eschikon, Lindau ZH

Anmeldung
www.strickhof.ch
kurse@strickhof.ch
Tel. 058 105 98 00
Anmeldefrist: DI 1. Okt. 2024

Tierhaltung

Vollweide und extreme Wetterbedingungen in Weidemilchsystemen

In Zukunft werden Wetterextreme zunehmen und damit die Heraus-

forderungen für Vollweidebetriebe grösser. Mit dem Betriebsleiter Adrian Stohler und dem Referenten Michael Sutter werden die Herausforderungen der Vollweide bei Trockenheit am Praxisbetrieb der Familie Stohler betrachtet und diskutiert.

Wann und wo
DI 20. August 2024, 10–12.30 Uhr
Betrieb der Familie Stohler, Olsberg AG

Auskunft
Beatrice Scheurer
landwirtschaft@bio-suisse.ch

Information, Anmeldung
agenda.bioaktuell.ch

Biomilch-Stamm

Wie reagieren die verschiedenen Rassen auf ein System mit Low-Input oder grossem Weideanteil? Welche Rassen kommen mit den neuen Rahmenbedingungen besser zurecht?

Wann und wo
MI 21. August 2024
19 Uhr
Peter Oppikofer, Bussnang TG

Auskunft
Jenifer van der Maas
Tel. 058 345 85 31
jenifer.vandermaas@tg.ch

Anmeldung
agenda.bioaktuell.ch

Ackerbau, Futterbau

Anbau und Marktchancen von Körnerleguminosen

An diesem Fachanlass wird Andreas Lanz seine Erfahrungen im Anbau von Linsen, Lupinen und Kidneybohnen teilen. Mit geeigneten Anbautechniken kann sich der Anbau wirtschaftlich lohnen.

Wann und wo
MI 17. Juli 2024
19–21 Uhr
Auf dem Betrieb von Andreas Lanz, Steffisburg BE

Anmeldung
probio.bioaktuell.ch/agenda
Anmeldefrist: 10. Juli 2024

Sensekurs

Sie lernen das Handmähen und das Wetzen der Sense und werden

in das Dengeln der Sense eingeführt. Sie können ihre eigene Sense mit Worb zum Dengeln mitbringen.

Wann und wo
Tageskurse, jeweils
9.45–17.15 Uhr:
SA 17. August 2024
SA 31. August 2024
Biohof Fruchtwald, Homberg BE

Auskunft, Anmeldung
Biohof Fruchtwald
www.fruchtwald.ch
Tel. 033 442 12 22

Gemüsebau, Kräuter

FiBL-Erfahrungsaustausch Gemüsebau

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

Wann und wo
MI 7. August 2024
Ort noch offen

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

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat
kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Biokräutertag

Der Biokräutertag ist der zweijährliche Austausch-, Praxis- und Forschungstag der Schweizer Kräuterbranche.

Wann und wo
FR 23. August 2024
9.30–16 Uhr
Twannberg, Lamboing BE

Veranstalter
Bio Suisse, Agroscope, FiBL

Information, Anmeldung
agenda.bioaktuell.ch
Anmeldeschluss: 9. August 24

Pflanzenbau, Garten

Lehrgang Biogarten

Der Lehrgang vermittelt vertiefte Kenntnisse der biologischen Pflanzenkultivierung. Für Interessierte und Berufsleute aus dem Garten-, Landschafts-, Natur- oder Umweltbereich. Module können auch einzeln gebucht werden.

Wann und wo
August 2024 bis Oktober 2025
jeweils am DO und/oder FR
Gartenbauschule in Hünibach BE

Veranstalter
Gartenbauschule Hünibach und Bioterra

Information, Anmeldung
www.gartenbauschule-huenibach.ch/Bildung/Lehrgang-Biogarten

Offener Garten

Gartenvielfalt entdecken und geniessen: Durch Privatgärten schlendern, sich austauschen und inspirieren lassen. Die Mitglieder von Bioterra und anderen Organisationen aus dem Gartenbereich öffnen ihre Gartentore und laden Sie herzlich zum Besuch ein.

Wann und wo
Während der gesamten Gartensaison. Spätsommerwochenende: 24./25. August 2024
schweizweit

Information
www.offenergarten.ch

Permakultur

Mehrere Anlässe zum Thema.

- **Exkursion**
MI 28. August 2024
Vormittag: Biohof Gumme, Thörishaus BE
Nachmittag: Königs Biohof, Bern-Oberbottigen BE

- **Ressourcennutzung und Gemeinschaftsbetrieb**
DO 12. Sept. 2024, 9.25–16 Uhr
Löwenplatz, Trub BE

- **Gestaltung und Solawi**
MI 18. Sept
Mühlacker, Nennigkofen SO

Kursleitung
Mila Laager, Inforama

Information, Anmeldung
www.inforama.ch

Herausforderung-Zierpflanzenanbau

Informationen zu den Grundlagen, Hintergründen und wichtigsten Eckpunkten des biologischen Anbaus von Zierpflanzen, Stauden, Gehölzen und Gemüsejungpflanzen. Tagungsschwerpunkt: Düngung und Bewässerung. Spezialprogramm auch für Umstellbetriebe.

Wann und wo
MI 4. Sept. 2024
9.15–16.15 Uhr
Huplant Pflanzenkulturen AG, Hirschthal AG

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

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Obstbau, Beeren

FiBL-Erfahrungsaustausch Hochstammanbau

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

Wann und wo
DO 22. Aug. 2024, Egnach TG

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

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Verarbeitung, Handel

Sektkurs

Fünftägiger Kurs für Fachleute, die das praktische Wissen über die Sektbereitung lernen möchten. Parallel zum Kurs, bei dem wir einen Schaumwein herstellen, produzieren Sie bei sich im Betrieb Ihren eigenen. Der Kurs setzt voraus, dass Sie ungefähr 200 Liter Sektrundwein zur Verfügung haben und diesen verarbeiten sowie lagern können. Grundlagenkenntnisse in der Weinbereitung sind Voraussetzung.

Wann und wo
DO 22. Aug. 2024, DO 23. Jan. 2025
Weitere Tage März/April, Aug. und Nov. 2025
FiBL, Frick AG

Leitung
Linnéa Hauenstein und
Thomas Löliger, FiBL
linnea.hauenstein@fibl.org
thomas.loeliger@fibl.org

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

FiBL-Kelterkurs

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

Wann und wo
19./20. Sept., 17. Okt., 7. Nov. 2024
9. Jan., 27. Febr., 10. April 2025
FiBL Frick AG

Auskunft, Leitung
Andi Tuchschnid und Thomas

Löliger, FiBL
thomas.loeliger@fibl.org
andreas.tuchschnid@fibl.org

Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

FiBL-Essigkurs für die Direktvermarktung

Der Kurs richtet sich an Hof- und sonstige Verarbeitende. Im Kurs werden die Grundlagen zur Verarbeitung von Essig und die rechtlichen Rahmenbedingungen vermittelt. Am Nachmittag gibt uns Familie Bründler einen Einblick in die Essigherstellung mittels Submersverfahren.

Wann und wo
DI 22. Oktober 2024
FiBL Frick und Wittnau AG

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

Auskunft, Anmeldung
FiBL-Kurssekretariat, kurse@fibl.org
agenda.bioaktuell.ch

Diverses

Fachtagung Agri-Photovoltaik

Agri-Photovoltaik (Agri-PV) ist die Kombination von landwirtschaftlicher Produktion und Stromerzeugung auf der gleichen Fläche. An der Tagung beleuchten wir Chancen und Herausforderungen für die Implementierung von Agri-Photovoltaiksystemen in der Schweiz aus agronomischer, technischer, rechtlicher und politischer Sicht.

Wann und wo
MI 21. August. 2024
ZHAW, Wädenswil ZH

Information, Anmeldung
agenda.bioaktuell.ch
Anmeldefrist: 12. Aug. 2024

Abendkurs Solardörrofen

Mit Sonnenenergie 24 Stunden dörren, dank einem Solardörrofen, der an einen solarthermisch geheizten Warmwasserboiler gekoppelt ist. Neben den Eckwerten für Energie, Investition und den optimalen Bedingungen für den Dörrofenprozess gibt uns Thomas Wieland weitere Einblicke auf dem Biohof Gumme (z. B. Fitnessgeräte zur Verarbeitung von Lebensmitteln).

DI 27. August 2024, 18.45–20 Uhr
Biohof Gumme, Thörishaus BE

Kursleitung
Mila Laager, Inforama

Anmeldung
www.inforama.ch

1001 Gemüse

Markt der Vielfalt. Wir möchten die Vielfalt der regionalen Produzenten mit ihren Produkten in den Mittelpunkt stellen und ein Zeichen für gentechnikfreie Lebensmittelproduktion setzen.

Wann und wo
7./8. September 2024, 11–18 Uhr
Rund um den historischen Klosterplatz, Rheinau ZH

Information
www.1001gemuese.ch

Forschungsprojekt Hofindividualität

Einladung zum Workshop Hofindividualität: Wenn dein Hof eine Stimme hätte, was würde er auf die Frage «Wie geht es dir?» antworten?

Wann und wo
DO 26. Sept. 2024
10–16 Uhr Biohof Schüpfenried, Uettilgen BE

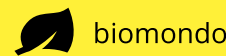
Veranstalter
Biodynamische Ausbildung Schweiz in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut FiBL

Information, Anmeldung
www.demeterausbildung.ch > Aktuell > Agenda > Forschungs-Workshop Hofindividualität

Marktplatz

Schicken Sie Ihre Gratisanzeige mit max. 400 Zeichen an werbung@bioaktuell.ch

Bedingungen: www.bioaktuell.ch > Aktuell > Magazin > Inserate > Mediendaten



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

BIETE

Zu verkaufen: Stalllüfter, Heubelüfter, kleine Wandwinde, kleiner Schnellheizboiler, neuer Kalberstand, Rinderketten, Viehweideantenne, Garbenbindschnüre. Alles sehr günstig. Tel. 071 755 27 09

Vielseitiger Biobetrieb mit 50 ha in 5624 Bünzen AG hat noch eine Lehrstelle als EFZ-Landwirt/in auf Sommer 2024 frei. Gerne 3. Lehrjahr mit Winterschule, allenfalls auch 2. Lehrjahr oder Praktikant/in HAFL.

Eigenes schönes Zimmer in separater Mitarbeiter-WG. Wir sind spezialisiert auf Biofeldgemüse, schonende Bodenbearbeitung, Weiderinder und Pferde. Mehr Infos: www.bioruetihof.ch.

SUCHE

Pachtnachfolge auf Biobergbetrieb im Südtessin gesucht: Die Genossenschaft Loasa sucht eine Pachtnachfolge für einen kleinen Biobergbetrieb im Valle di Muggio (Südtessin), Bergzone 3, inkl. Lagerhaus.

Du bringst / Ihr bringt mit: landwirtschaftl. Ausbildung, Selbstständigkeit, Freude an Zusammenarbeit mit Lagern, ideal deutsch- und italienischsprachig. Dann melde dich! Mehr Infos: www.loasa.ch



BIO
MÜHLE
LEHMANN

BIO exklusiv

Biofutter ist Vertrauenssache!

Ruf uns an,
wir beraten dich gerne
0800 201 200



9200 Gossau
www.biomuehle.ch

Deine Ackerkultur – die Grundlage für ein gutes Bioprodukt!

Deine Vorteile bei einer Getreidelieferung an die Biomühle Lehmann:

- Verarbeitung in einer reinen Biomühle
- Prompte Abholung ab Hof oder Sammelstelle
- Schnelle Auszahlung
- Transparente Abrechnung von Mischkulturen dank direkter Trennung bei Annahme
- Mehrpreis bei Anrechnung an Kundenlager

Wir verarbeiten «nur» BIO – und sind stolz darauf!



Ihr Spezialist für **BIO-Saatgut**

OHS Otto Hauenstein Samen

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

www.hauenstein.ch Hoflieferung: Prompt und zuverlässig



UFA

«Picnic Harmonie gibt unseren Bio-Legehennen Abwechslung bei der Beschäftigung.»
Jean-Marc, Justine und Audrey Meyste, Ogens

Ruhig wie nie

dank Picnic Harmonie

Pickstein für Geflügel

- Beschäftigt und lenkt ab
- Beugt Federpicken und Kannibalismus vor
- Nutzt den Schnabel ab
- Für Jung- und Legehennen



ufa.ch

In Ihrer **LANDI**