

**BIO WEIDE-BEEF**

# Arbeitsaufwand reduzieren und die gewonnene Zeit neu einsetzen

Während sich einige Betriebe weiter auf die Milchproduktion spezialisieren, suchen andere Berufskollegen neue Wege. Die Produktion von Bio Weide-Beef ist für viele eine gute Alternative. Bio Weide-Beef verringert den Arbeitsaufwand gegenüber der herkömmlichen Milchviehhaltung um mehr als die Hälfte bei gleichvielen GVE. Milchviehlaufställe sind zudem meistens einfach und ohne hohe Umbaukosten für die Haltung von Bio Weide-Beef einzurichten. Im Kurs (siehe Bio-Agenda) werden die produktionstechnischen Grundlagen

vermittelt. Weiter werden der Handel, die Produktionsrichtlinien und die Preise diskutiert. Schliesslich zeigt ein Vertreter der Micarna das langfristige Potenzial der Bio Weide-Beef Produktion auf. Die Migros möchte die Bio Weide-Beef Produktion stark ausbauen. Der Kurs findet den ganzen Tag auf einem ausgewiesenen Bio Weide-Beef Betrieb statt.

Eric Meili, FiBL Beratung



© Alföldi, FiBL

**VERANSTALTUNGEN**
**BIOAGENDA**

### Infoveranstaltung Bio-Test-Agro

Montag, 27. Januar 2014

Strickhof Lindau, 20.00 Uhr

Die Biovorschriften sind sehr umfangreich, komplex und laufenden Veränderungen unterworfen. Dabei die Übersicht zu behalten, ist für viele Biobauern sehr schwierig. Die BTA bietet deshalb seit Jahren regionale Informationsveranstaltungen an, in denen die Neuerungen erläutert werden. An diesen Anlässen können auch persönliche Fragen beantwortet werden.

Anmeldung/Kosten: keine

### Umsetzung Massnahmenkatalog Biodiversität im Biolandbau

Dienstag, 28. Januar 2014, 9.00–12.00 Uhr

Strickhof, Lindau

Ab 01.01.2015 gilt die Weisung Biodiversität für alle Bio-Knospe-Betriebe. Aus einem Katalog mit über 100 Fördermassnahmen müssen 12 davon ausgewählt und umgesetzt werden. Wie viele Massnahmen erfülle ich bereits und welche sind auf meinem Betrieb sinnvoll? Auf diese Fragen erhalten Sie am Kurs Antworten und lernen die Checkliste zur Selbsteinschätzung kennen.

**Kursleitung:** Tatjana Hans, Dr. Barbara Stäheli

**Kosten:** Fr. 40.00 exkl. Unterlagen inkl. Verpflegung

**Auskunft:** Tatjana Hans, Strickhof Fachstelle Biolandbau, Tel. 058 105 98 45, tatjana.hans@strickhof.ch

**Anmeldung: bis 25.01.2014,** Strickhof, Kurssekretariat, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 058 105 98 22, www.strickhof.ch

### Bio Weide-Beef: Arbeitsaufwand reduzieren und die gewonnene Zeit neu einsetzen

Mittwoch, 5. Februar 2014, 9.30–15.30 Uhr

Biobetrieb Rainer Früh, Ossingerstrasse 22, Rüttenen, 8451 Kleinandelfingen

siehe Artikel in dieser Ausgabe

**Kursleitung:** Eric Meili, FiBL-Beratung, Bubikon, 079 236 47 18, eric.meili@fibl.org

**Kosten:** Fr. 90.00, Verpflegung zusätzlich 33.– Fr./ Person

**Auskunft:** Eric Meili, FiBL-Beratung, eric.meili@fibl.org

**Anmeldung: bis 31.01.2014,** FiBL-Kurssekretariat, Tel. 062 865 72 74, www.anmeldeservice.fibl.org

### Biodynamischer Landbau

Modul BF02

10. Februar 2014 bis 13. Februar 2014, 8.30–17.30 Uhr

07. Oktober Präparatetag

Landwirtschaftsbetrieb Gut Rheinau GmbH, Veranstalter Biodynamische Bildung Rheinau c/o Verein Fintan Fünf

**Themen:** Grundbegriffe der praktischen biodynamischen Landwirtschaft, Bodenkunde, die Pflanze zwischen Licht und Dunkelheit. Die seelischen Qualitäten der Nutztiere, Betriebsindividualität, Standortgerechte Landwirtschaft, Kompostierung und Präparate, Tierzucht und Pflanzenzüchtung, Boden und Ernährung Richtlinienaspekte, Demeter-Produktlabel. Aufgelockert mit künstlerischen Übungen

**Obligatorischer Kurs für Umsteller auf Demeter**

**Veranstalter:** Strickhof

**Kursleitung:** Bettina Springer, Strickhof

**Referenten:** Martin Ott, Hans Braunwalder, Astrid Wolf, Amadeus Zschunke, Johanna Everwijn, weitere Referenten und Praktiker.

**Kosten:** Fr. 80.00 pro Person und Kurstag; exkl. Unterlagen, Verpflegung und Unterkunft, ( einfache Zimmer mit Vollpension intern möglich ) Anmeldungen für Unterkunft bei Hanna und Martin Tenud Tel. 052 301 41 88 oder 079 548 55 81.

**Auskunft:** Bettina Springer, Strickhof, Tel. 058 105 99 51

**Anmeldung bis 25.01.2014:** Strickhof, Fachstelle Biolandbau, Postfach, 8315 Lindau Tel. 058 105 98 22, www.strickhof.ch

**MEDIENMITTEILUNG**

## Manor und Bio Suisse verstärken Zusammenarbeit



**Das Warenhaus-Unternehmen Manor und Bio Suisse, die Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen, haben sich vertraglich auf eine vertiefte Zusammenarbeit geeinigt. Sowohl Manor als auch Bio Suisse wollen den nachhaltigen Biolandbau in der Schweiz stärken und die Produktion sowie den Absatz qualitativ hochwertiger Biolebensmittel weiter fördern. Künftig sollen nicht nur landwirtschaftliche Rohstoffe mit Schweizer Herkunft, sondern zunehmend auch importierte landwirtschaftliche Rohstoffe für die Produkte der Manor-Eigenmarke Bio Natur Plus den Richtlinien von Bio Suisse entsprechen.**

Die Anforderungen von Bio Suisse sind in der Schweizer Biolandwirtschaft der allgemein anerkannte und hochstehende Biostandard. Seit Jahren fördert Manor mit dem Verkauf von Bioprodukten die Durchsetzung

von naturgerechten biologischen Anbaumethoden in der Landwirtschaft. Bei Schweizer Rohstoffen landwirtschaftlichen Ursprungs des Sortiments ihrer Eigenmarke Bio Natur Plus setzt Manor bereits auf die Richtlinien von Bio Suisse. Das Warenhaus-Unternehmen will künftig noch einen Schritt weiter gehen und auch importierte Rohstoffe für ihre Bio Natur Plus-Linie dem Bio Suisse Standard anpassen. «Unser Ziel ist es, das Sortiment von Bio Natur Plus stetig zu erweitern und qualitativ zu verbessern, wobei wir den Import generell einschränken und bei importierten Rohstoffen wie Früchte, Gemüse und Getreide auf Bio Suisse Qualität setzen wollen», erklärt François Valdivieso, Chief Merchandising Officer Business Unit Food bei Manor.

Bio Suisse engagiert sich seit über dreissig Jahren für eine nachhaltige Weiterentwicklung des Biolandbaus in der Schweiz und unterstützt ihre Produzenten und Lizenznehmer im Bestreben, ihre qualitativ hochste-

henden Produkte in den Verkaufskanälen zu platzieren. Jürg Schenkel, Leiter Marketing von Bio Suisse, sagt: «Für Konsumenten spielt die Herkunft beim Biolandbau eine wichtige Rolle und Schweizer Bioprodukte sind erwünscht. Dank dieser vertieften Zusammenarbeit mit Manor können wir uns gezielt dafür einsetzen, dass die nach unseren Anforderungen hergestellten Produkte zunehmend ihren Platz im Schweizer Detailhandel erhalten.» Die Zusammenarbeit zwischen Bio Suisse und Manor führt dazu, dass immer mehr Lieferanten die Anforderungen an Knospe-Qualität erfüllen.

Bio Suisse Produzenten haben ausserdem die Möglichkeit, sofern sie sich im Umkreis von dreissig Kilometern um einen Manor Food Markt befinden, ihre Produkte im Rahmen des Manor «lokal»-Konzeptes mit dem eigenen Namen zu vermarkten.

Sabine Lubow  
Bio Suisse

**NEUE BIORICHTLINIE?**

## Graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion in Knospe-Richtlinien aufnehmen

**Auf 2014 hat der Bund die Systembeiträge zur Förderung der Graslandbasierten Milch- und Fleischproduktion (GMF) eingeführt. Wer mindestens 90 Prozent der Jahresration seiner Raufutterverzehrer aus dem Grundfutter zusammenstellt und sie zu**

**mindestens 75 Prozent mit Gras füttert (Berggebiet 85 Prozent), erhält pro Hektare Grünland neu 200 Franken.**

Bio Suisse fördert seit Jahren einen hohen Raufutteranteil. Der Vorstand will deshalb im laufenden Jahr die

Diskussion über die baldige Aufnahme der neuen Anforderungen in die Richtlinien lancieren. Bereits heute erfüllen die Knospe-Biobetriebe die 90-Prozent-Limite, allerdings ist die Zufütterung von Mais und Nebenprodukten heute weniger stark beschränkt als bei der GMF. *sja/frs*