

QUELLE BIOAKTUELL

Biomilchproduktion mit starken saisonalen Schwankungen

Die Schwankungen bewegen sich jedes Jahr im gleichen Rahmen.

Eldrid Funck, Bio Suisse

01.09.14. Die Höhe der Milchproduktion ist generell stark abhängig von der Saison und der Witterung und der Futterqualität. Ab Februar schnell die Produktion bis Ende Mai in die Höhe und fällt anschliessend rapide ab. Dieser «Knick» in der Milchproduktion entsteht durch den Auftrieb vieler Milchkühe auf die Alp. Nach den Sommermonaten gibt es einen erneuten Anstieg. Die Überproduktion ist daher im Biomilchmarkt nur saisonal ein Thema. Und auch die Milchmenge bewegt sich nicht in aussergewöhnlichen Dimensionen. Zwar ist die Biomilchproduktion im Vergleich zum Vorjahr um rund vier Prozent gestiegen, aber noch vor zwei Jahren wurden bis Ende Juni 1650 Tonnen mehr Biomilch als 2014 produziert.

Auf Überproduktion folgt Knappheit

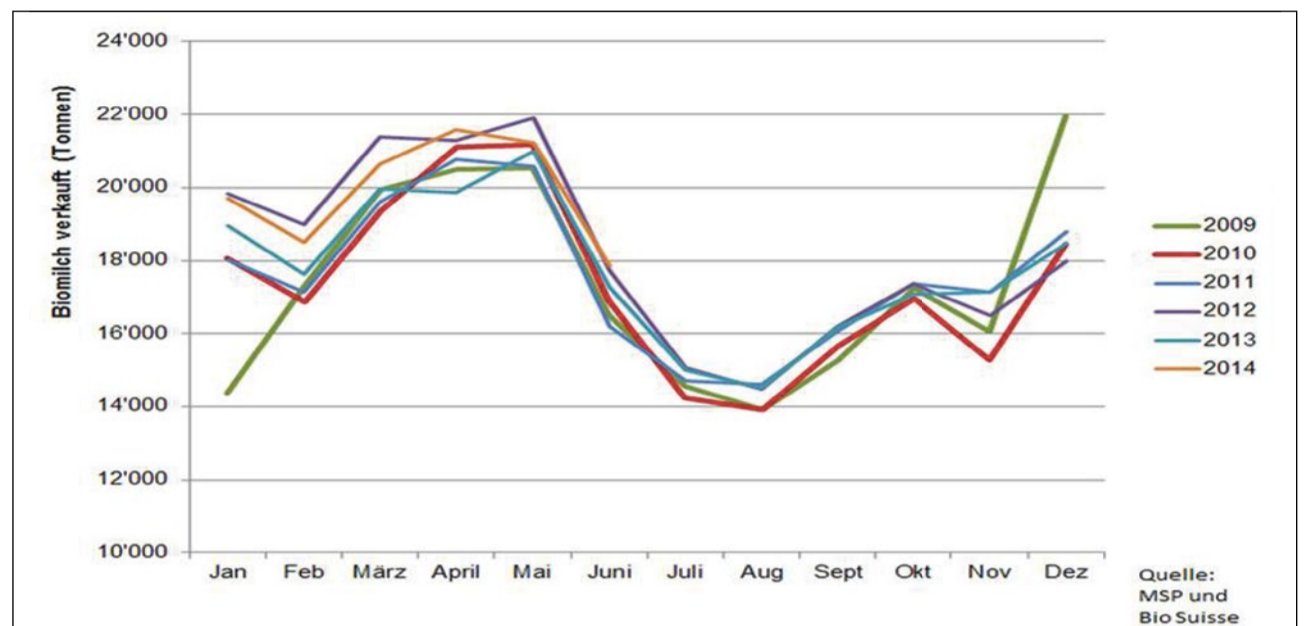
Ein Blick auf die Marktdaten zeigt aber, dass sich seit Frühjahr die Lage entspannt und die allgemeine Preisentwicklung keinen Anlass zur Beunruhigung gibt. Im Durchschnitt lag im Mai das Preisniveau mit 76,88 Rappen sogar 1,29 Rp. über dem des Vorjahres (SMP-Milchpreismonitoring).

Trotz zusätzlichen Milchproduzenten der letzten fünf Jahre ist der Anteil an Biomilch, der während der Überschussphase von Februar bis Mai nicht zu Bioprodukten verarbeitet werden konnte, tendenziell sogar gesunken. 2009 lag er noch bei rund 23 Prozent, 2014 bei knapp 15 Prozent.

Bio Suisse klärt über Absatzchancen auf

Die Marktlage für Biomilch wurde in den vergangenen Wochen vermehrt in den Medien diskutiert. Anlass dazu gab unter anderem die Unzufriedenheit der Bärner Bio Bure über teilweise sehr niedrige Produzentenpreise im Frühling. Bio Suisse nimmt die Anliegen der Bärner Bio Bure ernst. Zudem wurde der Vorstand von der letzten Delegiertenversammlung beauftragt, sich für bessere Verhältnisse am Markt einzusetzen. Entsprechend laufen aktuell verschiedene Gespräche mit den Marktakteuren um Lösungen zu finden.

Um die Entwicklung auch bei zusätzlichen Milchproduzenten, das heisst bei steigenden Milchmengen, weiter führen zu können, fördert Bio Suisse den Absatz von Biomilchprodukten weiterhin. Jährlich investiert sie rund eine Million Franken in diverse Aktivitäten. Diese Mittel kommen etwa im Fach- und Detailhandel für Promotionen und Degustationen zum Einsatz. Vor allem die Biokäsebranche wird verstärkt unterstützt, ist doch hier das Marktpotential bei weitem noch nicht ausgeschöpft. Erstmals wird daher im Herbst der Runde Tisch und Workshop für Biokäse von Bio Suisse durchgeführt. Dieser schafft eine notwendige Plattform für die Branche zum Austausch und zum Aufzeigen von Marktchancen. Trotzdem kommen mit steigenden Produktionsmengen aufgrund neuer Knospe-Produzenten auch kritische Stimmen auf und bestehende Knospe-Produzenten reagieren mit Unmut auf das Anwerben neuer Biobauern.



Bio Suisse fördert deshalb vor allem die Umstellung im Getreide- und Weidefleischbereich.

Informationen über Marktlage

Zwar wird grundsätzlich jeder umstellwillige Produzent begrüsst, den Milchproduzenten empfiehlt Bio Suisse aber vor dem definitiven Entscheid einen sicheren Abnehmer für die Biomilch zu suchen. Das unternehmeri-

sche Risiko liegt in jedem Fall bei den Produzenten, der Verband schafft nur Transparenz in der Marktlage und fördert den Absatz. Über die aktuelle Marktlage aller Knospe-Produkte wird auf den Marktseiten von bioaktuell.ch informiert. Regelmässig erscheinen zudem Artikel in der Fachpresse zur Marktsituation. Zur Einschätzung des Milchmarktes ist vor allem die Transparenz über die

Milchmengen entscheidend. Als Instrument dient dafür zudem die Pflichtmitgliedschaft der Produzenten bei einer der sechs Biomilchorganisationen.

Die Biomilchorganisationen führen teilweise Wartelisten für umstellwillige Produzenten. Das bedeutet, dass keine Absatzgarantie gegeben werden kann, wenn die Nachfrage nicht vorhanden ist.

BIO SUISSE MEDIENMITTEILUNG

Edle Tropfen vom Bio-Rebberg

Im September beginnt in den Schweizer Weingebieten die «Läset» – die Traubenernte. Vor allem die Bio-Tropfen werden immer populärer. Sie munden hervorragend, sind von höchster Qualität und heimsen reihenweise Preise und Auszeichnungen von Fachjurs und bei der renommierten Presse ein. Für Bio Suisse die Gelegenheit, dem Schweizer Biowein ein besonderes Augenmerk zu schenken und 50 Degustationspakete mit edlen Schweizer Bio-Weinen zu verlosen.

Knospe-Weine sind von Natur aus ausgezeichnet: Bio-Winzer verzichten auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger und setzen bei der Schädlingsbekämpfung auf pflanzliche oder mineralische Präparate. Zudem bauen sie immer mehr pilzwiderstandsfähige Reben wie Solaris, Johanniter oder Regent (Piwi-Sorten) an. Einen Knospe-Rebberg erkennt man an der dichten Begrünung rund um die Reben und am gesunden Boden. Hier finden viele Tiere und Pflanzen ihren Lebensraum: die Biodiversität wird aktiv gefördert.

Der schonende Umgang mit Boden und Pflanzen wirkt sich auf den Geschmack aus: Biotrauben hängen lockerer und bilden festere Schalen und sorgen damit für einen aromatischeren Wein. Dank der sorgfältigen Kelterung bleibt die natürliche Aromavielfalt erhalten und die Nuancen können sich besser entfalten. Das Ergebnis sind ausgezeichnete Spitzenweine, die für ihre Authentizität und Charakterstärke bekannt sind.

Ein wichtiger Unterschied zu anderen Label-Weinen ist die Positivliste der Knospe-Richtlinie. Diese beinhaltet

nicht wie sonst üblich die verbotenen, sondern explizit die zur Kelterung zugelassenen Hilfsmittel. Alle nicht erwähnten Zusätze sind verboten. Dies ist insofern wichtig, als dass solche «Schönungsmittel» auf dem Markt kommen und gehen, noch bevor sie explizit verboten werden können. Wie Make-up täuschen diese Produkte die Beschaffenheit eines «Idealweins» vor. Knospe-Winzer hingegen setzen auf die natürlichen Schönheiten im Wein.

In der Schweiz gibt es übrigens rund 200 Winzer, welche auf 370 ha Reben nach Knospe-Grundsätzen bewirtschaften. Das bedeutet unter an-

derem, dass nicht nur im Rebberg sondern auf dem gesamten Betrieb gemäss den Richtlinien von Bio Suisse gearbeitet wird.

Auf der Webseite von Bio Suisse steht bis zum 25. September 2015 der Knospe-Wein besonders im Zentrum: Bio Suisse verlost 50 Degustationspakete mit drei hervorragenden Bio-Weinen von Knospe-Winzern aus der Schweiz. Machen Sie mit bei unserem Wettbewerb und mit ein bisschen Glück können Sie sich gleich selbst von der Einzigartigkeit der Weine überzeugen.

Es lohnt sich!

www.bio-suisse.ch/wettbewerb

VERANSTALTUNGEN

Einführungskurs Biolandbau (Modul BF01)

5. November 2014 bis 3. Dezember 2014, 9.00–16.00 Uhr
Strickhof Wülflingen, BBZ Arenenberg, LZ Flawil

Zur seriösen Vorbereitung für die Umstellung auf Biolandbau gehört der Besuch eines Umstellungskurses. Bio Suisse schreibt eine zweitägige Pflichtausbildung vor. Empfehlenswert ist aber der Besuch eines länger dauernden Umstellungskurses, wo auf die Fragen bei einzelnen Betriebszweigen detailliert eingegangen wird.

Falls Neuumsteller im Kanton Zürich Anspruch auf die kantonalen Umstellbeiträge erheben möchten (Voraussetzung u. a. mind. 1 SAK), verlangt der Kanton Zürich den Besuch des ganzen Kurses bzw. von 5 Kurstagen.

Kurstag	Datum	Ort	Thema
1	05.11.2014	Strickhof Wülflingen, Riedhofstrasse 62, 8404 Winterthur	Einführungstag: Ziele des Biolandbaus, Anforderungen und Richtlinien, Organisationen und Kontrolle
2	12.11.2014	Strickhof Wülflingen, Riedhofstrasse 62, 8404 Winterthur	Bioackerbau: Umstellungsproblem und Lösungen, Berichte aus der Praxis
3	19.11.2014	BBZ Arenenberg TG, 8262 Salenstein	Boden, Pflanzenernährung, vornehmlich auf Ackerbau bezogen
4	26.11.2014	BBZ Arenenberg TG, 8262 Salenstein	Futterbau, Hochstammobstbau, Biodiversität
5	03.12.2014	Landw. Zentrum, Mattenweg 11, 9230 Flawil	Tierhaltung mit Schwerpunkten Wiederkäuer/Tiergesundheit/Geflügel/ Marktsituation/Rindfleisch

Kurskosten: Fr. 70.– pro Person und Kurstag oder Fr. 105.– pro Paar, Mittagessen und Pausenverpflegung ca. Fr. 25.– pro Person und Kurstag, Kursunterlagen Fr. 15.– pro Person

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

Anmeldung: bis 29.10.2014

Kurssekretariat, Eschikon 21, 8315 Lindau, Charlotte Baumgartner, Tel. 058 105 98 22

Wie wir Ihre Steuern bewirtschaften!

STEUERBERATUNG

- Erstellen von Steuererklärungen
- Verhandlungen mit den Steuerbehörden
- Einsprache, Rekurse und Beschwerden gegen Steuerveranlagungen
- Ganzheitliche Steuerplanung
- Vorsorgeplanung

Wir bewirtschaften Steuerbelege und sparen für Sie Steuern.



AGRO TREUHAND REGION ZÜRICH

AGRO-Treuhand Region Zürich AG, Lagerstrasse 14, 8600 Dübendorf, 052 355 01 10, www.atzuerich.ch