

BIO SUISSE MEDIENINFORMATION

Schweizer Bio-Ackerbautag in Courtételle

Am 13. Juni 2015 findet der 4. Bio-Ackerbautag statt – diesmal in Courtételle (JU) auf dem Knospe-Betrieb von Yvette Fleury. Der zweisprachige Anlass von nationaler Bedeutung richtet sich nicht nur an Knospe-Produzenten, sondern an alle Land-

wirte mit Interesse an reduzierter Bodenbearbeitung und nachhaltigem Ackerbau.

Der an ein Fachpublikum gerichtete Anlass gewinnt Jahr für Jahr an Bedeutung und ist in erster Linie ein Ort der Begegnung und des Austausch-

sches. Ein weiteres Ziel ist es, Produzenten, die ausschliesslich den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) erfüllen oder nach IP-Suisse produzieren, über die Möglichkeiten des biologischen Ackerbaus zu informieren.

Im Fokus der Veranstaltung liegen eine weitere Steigerung der Bio-Ackerbaufläche, die Präsentation innovativer Anbautechniken sowie die Stärkung des Austauschs innerhalb der Branche. Erwartet werden über 1500 Besucherinnen und Besucher. Unter den Gästen werden auch Persönlichkeiten der Schweizer Landwirtschaftsverbände sein.

Direkt in den Kulturen finden auf einer Fläche von über 3 ha Maschinenvorfürungen mit GPS-Steuerung, automatischen Lenksystemen für die mechanische Unkrautregulierung und die reduzierte Bodenbearbeitung statt. Zusätzlich gibt es Vorträge zu verschiedenen Ackerkulturen wie Ölsaaten oder Mais.

Im Ausstellerbereich werden Neuheiten präsentiert. Zudem können sich die Produzenten bei Handelspartnern, Forschenden und Beratern informieren. Ein Festbetrieb sorgt für das leibliche Wohl.

Im Rahmen des Ackerbautages finden am Freitagnachmittag, 12. Juni 2015, auf drei innovativen Knospe-Betrieben in der Ajoie Betriebsbesichtigungen statt. Interessierte melden sich bitte bei Briec Lachat an: brieuc.lachat@frij.ch; 032 420 74 88.

Detaillierte Informationen zu den Betriebsbesichtigungen sowie zum Programm vom Samstag, 13. Juni 2015, finden Sie auf: www.bioackerbautag.ch.

INFO

Wie letztes Jahr organisiert und offeriert die MO Bio Zürich-Schaffhausen wieder eine Carfahrt an den Bioackerbautag. Einstiegsorte sind der Strickhof Lindau und die Autobahnstation Würenlos.

Die Abfahrtszeiten werden noch bekannt gegeben.

Es hat noch einige Plätze frei.

Anmeldungen werden laufend entgegengenommen bis der Car voll ist.

Anmeldungen bitte an Tamara Bieri, Tel. 058 105 99 51, E-Mail tamara.bieri@strickhof.ch mit Angabe der Anzahl Personen, Namen und Einstiegsort.

Kontakt:

Milo Stoecklin, Präsident

Organisationskomitee

Tel: 032 420 74 65

E-Mail: milo.stoecklin@frij.ch



Mais- und Sojasaat unter guten Bedingungen. (Bild: Amélie Fiétier FRI)

FS BIOLANDBAU

Aktuelle Vermarktungsmöglichkeiten für Bio-Ackerkulturen im Kanton Zürich

Welche Ackerkultur passt zu meinem Biobetrieb und über welchen Kanal kann ich meine Kulturen vermarkten? Anlässlich der Flurbegehung Bio-Ackerkulturen vom 27. Mai am Strickhof Lindau wurden den Besuchern verschiedene Möglichkeiten vorgestellt.

Katrin Carrel

Neben dem Bedarf an betriebseigenen Futtermitteln und der Standort-eignung sind auch die Vermarktungsmöglichkeiten für eine Acker-

kultur entscheidend für die Planung des kommenden Anbaujahres. Die Fahrdistanz bis zur Sammelstelle kann für die Wirtschaftlichkeit einer Bio-Ackerkultur entscheidend sein.

Verschiedene Marktpartner haben ihr Angebot aktualisiert und für die Bio-Landwirte im Kanton Zürich zur Verfügung gestellt. Biofarm, Fenaco, Albert Lehmann Bio-Produkte AG, aber auch kleinere Mühlen sind wichtige Abnehmer und Verarbeiter von Bio-Ackerkulturen.

Die Zusammenstellung der aktuellen Vermarktungsmöglichkeiten

2015 kann über die Fachstelle Biolandbau bezogen werden. Neben den Kontaktadressen der Abnehmer umfasst das Dokument Angaben zu den einzelnen Ackerkulturen wie Brot- und Futtergetreidearten, Körnerleguminosen, Ölsaaten und einige Spezialitäten wie Speisehafer, Flocken-Weizen und Speise-Hirse.

Während für Bio-Mahlweizen in der Regel kein Vertrag notwendig ist, ist bei spezielleren Bio-Ackerkulturen der Abschluss eines Anbauvertrags Pflicht; auch diese Informationen befinden sich in der Zusammenstellung der Vermarktungsmöglichkeiten.

Kontakt:

Felix Zingg, Fachstelle Biolandbau,

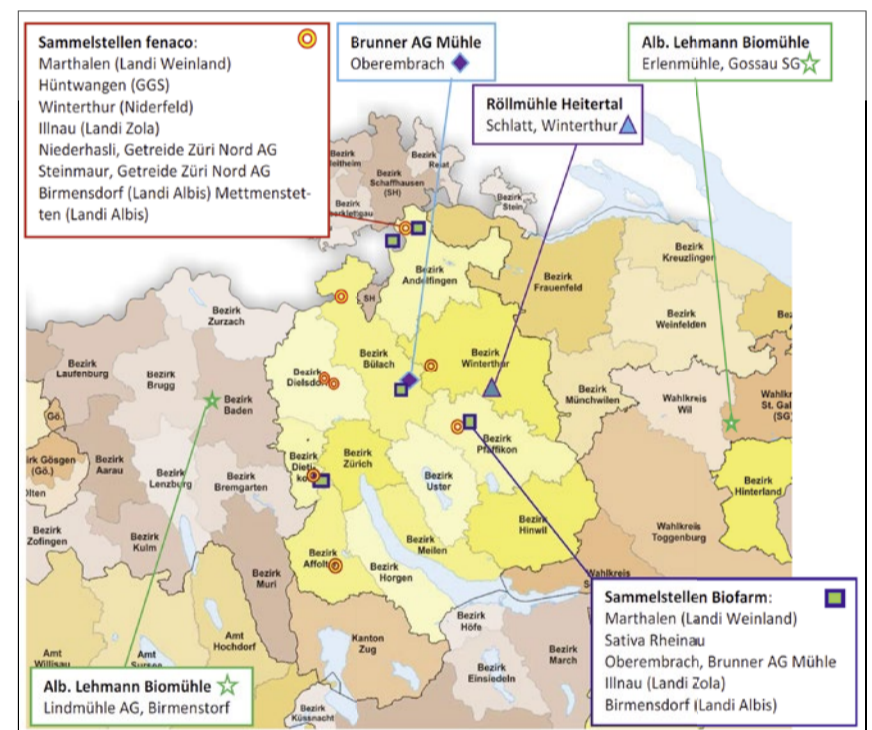
Tel.: 058 105 98 45,

E-Mail: felix.zingg@strickhof.ch

Katrin Carrel, Fachstelle Biolandbau,

Tel: 058 105 98 90,

E-Mail: katrin.carrel@strickhof.ch



Wie und wo kann ich meine Bio-Ackerkulturen abliefern und verkaufen? Für welche Kulturen braucht es einen Anbauvertrag? Ausschnitt aus der Zusammenstellung der Vermarktungsmöglichkeiten 2015, die über die Fachstelle Biolandbau bezogen werden kann. (Grafik: FS Biolandbau)

BIOAGENDA

Schweizer Bioackerbautag

Samstag, 13. Juni 2015, Courtételle JU

Biobauern, Beraterinnen, Forscher und Landmaschinenhändler treffen sich zur vierten Ausgabe des Schweizer Bioackerbautags.

Weitere Informationen: www.bio-ackerbautag.ch

Anmeldung: bis spätestens Mittwoch, 20. Mai 2015, an Tamara Bieri, Tel. 058 105 99 51, Mail tamara.bieri@strickhof.ch (Namen, Einstiegort und Anzahl Personen angeben)

Sommertagung 2015

Samstag, 17. Juni 2015, 19.00 Uhr, Gemüsebaubetrieb Rathgeb, in Rohracker, Unterstammheim

Sommertagung des Vereins Bio Zürich & Schaffhausen. Die Firma Rathgeb ist 1994 in die Bio-Knospeproduktion eingestiegen und produziert mittlerweile auf rund 300 ha Freilandgemüse. Ein für schweizerische Bio-Verhältnisse sicher sehr grosser Betrieb. Seit diesem Winter sind die neuen Kühllager und Gemüseaufbereitungsanlagen in Betrieb.

Weitere Informationen und Anmeldung:

Ruedi Vögele, Mobil (SMS): 079 773 07 90 oder E-Mail: voegele_family@bluewin.ch

Tag der offenen Zuchtgärten (GZPK)

Samstag, 27. Juni, 14.00 Uhr, Treffpunkt Bahnhof Fehraltorf

Triticale-Exkursion für das interessierte Fachpublikum und Landwirte, organisiert durch Getreidezüchtung Peter Kunz.

Besichtigung von Populationen und Zuchtstämmen, Besichtigung von Vor- und Sortenprüfungen mit den aussichtsreichsten Kandidaten auf Bio- und konventionellen Extensivstandorten, Ergebnisse neuer Qualitätsanalysen von Triticale als Futterkomponente, Fortschritte des Projekts «Triticale als Brotgetreide»

Information: www.gzpk.ch

Anmeldung: bis 20. Juni 2015, an Cora Schibli, E-Mail: c.schibli@gzpk.ch, Tel.: 055 264 17 89

MEDIENMITTEILUNG

Biolebensmittel verbinden Nachhaltigkeit und Qualität

Was macht die Qualität von Lebensmitteln aus? Neben dem Gehalt an Inhaltsstoffen und Pestizidrückständen gewinnt vor allem die Nachhaltigkeit der Lebensmittel an Bedeutung. In einem neuen Dossier beleuchten Fachleute des FiBL die verschiedenen Aspekte der Qualität und Nachhaltigkeit biologischer und herkömmlicher Lebensmittel.

Biologische Lebensmittel sollen geschmackvoll, gesund, umweltfreundlich und fair produziert sein. Die hohen Erwartungen an die Produkte machen deutlich, dass die Qualität von Lebensmitteln nicht auf einzelne Kriterien reduziert werden kann, sondern den gesamten Prozess vom Anbau bis auf den Teller umfassen muss.

In der Neuauflage des Dokuments «Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel» beleuchten die FiBL-Mitarbeitenden Regula Bickel und Raphaël Rossier die verschiede-

nen Aspekte, die zur Qualität der Nahrung beitragen. Die Kapitel des 28-seitigen Standardwerks vermitteln ein zeitgemässes, ganzheitliches Konzept zur Beurteilung der Lebensmittelqualität. Anhand ausgewählter Aspekte werden die Unterschiede zwischen biologischen und herkömmlichen Lebensmitteln nach dem heutigen Erkenntnisstand untersucht und mit verschiedenen Beispielen anschaulich dokumentiert. Die Autorin und der Autor verstehen es dabei, die teils komplexen Sachverhalte verständlich zu erklären.

Weniger Zusatzstoffe in Bio-dörraprikosen

Eines der Beispiele sind die biologischen Dörraprikosen. Sie sind braun bis schwarz und sehen auf den ersten Blick unappetitlich aus. Geschmacklich können sie aber mit herkömmlichen Aprikosen mithalten. Der farbliche Unterschied kommt daher, dass Biodörraprikosen kein Sulfid enthal-

ten. Das Konservierungsmittel verhindert bei den herkömmlichen Aprikosen die Farbveränderung und schützt sie vor Pilzen und Bakterien. Da getrocknete Früchte aber auch ohne Konservierungsmittel lange haltbar sind, ist die Zugabe von Sulfid nicht notwendig. Bei biologischen Produkten ist der Zusatzstoff daher verboten. Das Resultat sind qualitativ gute Dörraprikosen, die weniger Zusatzstoffe enthalten und somit natürlicher sind, als herkömmliche Aprikosen.

Das Dossier steht in Deutsch, Französisch und Englisch unter www.fibl.org > FiBL-Shop > Nr. 1405 zum Download zur Verfügung oder kann als Broschüre bestellt werden.

Weitere Informationen
FiBL-Kontakte: Regula Bickel, FiBL, Lebensmittel, Tel. +41 (0)62 865 04 22, E-Mail: regula.bickel@fibl.org
Raphaël Rossier, FiBL, Lebensmittel, Tel. +41 (0)62 865 04 37, E-Mail: raphael.rossier@fibl.org