

BIOAKTUELL

Resultate des Projektes «Extensive Mast von fleischbetonten Milchrassen»

Im Rahmen des Projektes «Extensive Mast von fleischbetonten Milchrassen» hat ein Team unter der Leitung des FiBL die Mast von 18 Milchrassenremonten ausgewertet.

Daniel Böhler, FiBL Frick

Die Resultate sind erfreulich und zeigen, dass gut bemuskelte Milchrassentiere beachtliche Mastresultate erzielen können – und dies mit betriebseigenem Raufutter. Die wertvollen Fleischpartien sowie die Fleischqualität lassen sich

mit denjenigen der Fleischrassen von Terra Suisse Munis vergleichen. Es bleibt jedoch bei den Ochsen eine Herausforderung, die Taxierung «T» für die Fleischigkeit zu erreichen. 30% erreichten lediglich ein «T» und fallen somit aus dem «Bio-Weide-Beef»-Programm.

Marktchancen für gut bemuskelte Milchrassenkälber

Es ist zu hoffen, dass sich aufgrund der guten Resultate beim «Anteil wertvoller Fleischstücke» sowie bei der «Fleischqualität im engeren Sinn» neue Mög-

lichkeiten für die Vermarktung gut bemuskelter Milchrassen ergeben. Biomilchviehbetriebe wie auch Biomastbetriebe, die sich für das Abtränken und Ausmästen fleischbetonter Milchrassen interessieren, sollen sich vor dem Einstieg bei der FiBL-Beratung melden.

Die ausführlichen Resultate sind auf der Homepage von Bioaktuell abrufbar.

Ergebnisse des Projektes in Kürze

Die 13 Ochsen (Swiss Fleckvieh) und 5 Rinder (Rückkreuzungen Original Braunvieh) erzielten erfreuliche Resultate. Die Rinder erreichten im Durchschnitt einen Masttageszuwachs von 640 Gramm und die Ochsen von knapp 800 Gramm pro Tag. Die Rinder erreichten mit einem Alter von 25 Monaten ein Schlachtgewicht von 290 Kilo, die Ochsen mit knapp 26 Monaten gut 300 Kilo. Der Ausmastgrad wurde bei den Rindern früher erreicht als bei den Ochsen, obwohl bei letzteren 10 Prozent Silomais zugefüttert worden war. Bei der Fleischigkeit erreichten 30 Prozent der Ochsen die geforderte Mindesttaxierung eines «T» nicht. Die Rinder erreichten alle ein «T».

Beim Anteil der wertvollen Fleischpartien wie Entrecôte, Hohrücken, Huf und Filet erreichten die Rinder und Ochsen vergleichbare Werte wie die Terra Suisse Munis. Bei der Untersuchung der Fleischqualität im engeren Sinn wie intramuskuläres Fett, Omega-

3-Fettsäuren und Zartheit erreichten die fleischbetonten Milchrassen gute bis sehr gute Werte.

Das Projekt «Extensive Mast von fleischbetonten Milchrassen» (2011–2015) wurde finanziert von der Migros.

Quelle: www.bioaktuell.ch



Remonten der Rassen «Swiss Fleckvieh» und «Rückkreuzungen Original Braunvieh». (Foto: Elia Böhler)

VERANSTALTUNGEN

BIOAGENDA

Plantahof-Strickhof Biotag 2015

Thema	Bio 3.0 – das Bio von morgen
Wann	Dienstag, 17. November 2015
Wo	Plantahof Landquart
Was	Der Biolandbau entwickelt sich ständig weiter. Bei jeder neuen Technologie stellt sich die Frage, ob sie auch im Biolandbau zugelassen und genutzt werden soll. In welche Richtung es mit dem Biolandbau weitergehen soll, diskutieren wir am diesjährigen Biotag zum Thema Bio 3.0 – das Bio von morgen. Wir beleuchten das Thema von der Seite der Biolandwirtschaft und des Biokonsums.
Referenten	Urs Niggli, FiBL, Bernhard Kammer, Migros, Biobauern aus den Regionen
Auskunft	Tamara Bieri, Strickhof, 058 105 99 51, tamara.bieri@strickhof.ch
Anmeldung	Kurssekretariat Strickhof, 058 105 98 22, charlotte.baumgartner@strickhof.ch ; www.strickhof.ch

Expertenworkshop über Phosphor

Recyclingdünger in der Biolandwirtschaft	
Wann	Dienstag, 24. November 2015, 9.00 bis 16.30 Uhr
Wo	Aula, FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick
Was	In der organischen Landwirtschaft ist ein langfristiges Phosphormanagement eine entscheidende Aufgabe, um dem Ziel näher zu kommen, Phosphorkreisläufe weitgehend zu schliessen. Die organische Landwirtschaft beruht auf der effizienten Nutzung und Wiederverwertung von bestehenden Ressourcen. In diesem Workshop werden verschiedene Möglichkeiten diskutiert, wie zugelassene und aktuell nicht zugelassene Phosphor-Recyclingdünger genutzt werden können und wie ihr Gebrauch gesteigert werden kann, ohne dabei die Qualität der Produkte und die Nachhaltigkeit organischer Landbausysteme zu beeinträchtigen. Weiter sollen Risiken und Chancen aufgezeigt werden, welche entscheidend die Anwendung von Phosphor-Recyclingdüngern beeinflussen.
Auskunft	Paul Mäder, Departementsleiter Bodenkunde, paul.maeder@fibl.org , 062 865 72 32
Anmeldung	bis 6. November 2015 online über www.anmeldeservice.fibl.org

BioForschungs-Infotagung 2015

Funktionelle Biodiversität und Futterbau	
Wann	Montag, 30. November 2015, 9.00 bis 16.15 Uhr
Wo	BBZ Arenenberg, 8268 Salenstein, Seminarraum Triamant
Was	An der Tagung wird ein bunter Strauss von Themen präsentiert. Die Veranstaltung richtet sich an Tierhalterinnen, Futterbauern und Ackerbauern. <ul style="list-style-type: none"> – Wie können Blühstreifen in den Feldern dazu beitragen, dass Schädlinge dezimiert werden. Wenn dabei der Ertrag der Streifenfläche durch Kosteneinsparungen und Ertragsverbesserung ausgeglichen wird, haben Bauern und Umwelt einen Gewinn. Der aktuelle Stand der Versuche und die Praxisumsetzung auf 100 blühenden Streifen werden dargestellt. – Der Stand der Eiweissproduktion aus Futterleguminosen wird beleuchtet. In Posieux werden die Wirkungen von Esparssette und Hornklee auf die Verdauung und das Endprodukt untersucht. Die Ergebnisse sind so vielversprechend, dass ein Anbau dieser Pflanzen überlegenswert wird. – Ein grosser Gülleversuch zur emissionsmindernden Ausbringtechnik, den Agroscope mit Beteiligung des BBZ Arenenberg durchgeführt hat, ist abgeschlossen. Die Erkenntnisse daraus sind für die Praxis aufschlussreich. – Bei der Blackenbekämpfung mit technischen Mitteln als auch bei der biologischen Regulierung werden Fortschritte gemacht. Die Tagung informiert über den aktuellen Stand.
Auskunft	Jakob Rohrer, BBZ Arenenberg, 071 663 32 14, jakob.rohrer@tg.ch Fredy Strasser, Agroscope, 058 480 32 36, fredy.strasser@agroscope.admin.ch
Anmeldung	bis 18. November an: Kurssekretariat, Iris Diliso, Arenenberg, 8268 Salenstein, Tel. 071 663 33 61, iris.diliso@tg.ch

MEDIENMITTEILUNG BIOSUISSE

Bio und Spitzengastronomie am Zürcher Slow Food Market

Biobiolebensmittel und regionale Herkunft – dass diese Kombination Markt Vorteile bietet, haben bereits einige Spitzengastronomie erkannt. Am kommenden Zürcher Slow Food Market erfahren Besucherinnen und Besucher, wie eine solche aussieht und schmeckt.

Wie schmecken und riechen Bioprodukte, die in der Spitzengastronomie erfolgreich sind? Die Antwort darauf liefert eine Reihe von Produzenten, Verarbeitern und Gastronomen aus dem Biobereich am kommenden Slow Food Market in Zürich. Dieser findet vom Freitag, 13., bis Sonntag, 15. November, in der Messe Zürich statt. Am gemeinsamen Biostand präsentieren regionale Produzenten ihre Produkte, mit denen sie schon heute erfolgreich

mit Spitzengastronomen zusammenarbeiten.

Besucherinnen und Besucher können sich zudem vor Ort von der erfolgreichen Köchin und Kochbuchautorin Meret Bissegger inspirieren lassen. Sie wird kleine Köstlichkeiten aus Bio- und Pro-Specie-Rara-Gemüsen zubereiten, die es auch zu degustieren gibt. Einen Bio-Kochkurs für Kinder bietet am Samstag der Vegi-Koch Pascal Haag an. Der Biostand wurde von Foodscout Dominik Flammer zusammengestellt und ist von Bio Suisse mitfinanziert.

Ob Genuss, regionale Herkunft, traditionelle Herstellungsweise oder Nachhaltigkeit – die Biolandwirtschaft hat viele Gemeinsamkeiten mit Bewegungen und Organisationen wie Slow Food oder Pro Specie Rara. Hinter jedem Produkt stehen engagierte Produzenten oder Verarbeiter, die sich mit ihren

Produkten von einer industrialisierten Massenware abheben wollen. Als umfassendes Nachhaltigkeitslabel garantiert die Marke Knospe nicht nur eine Produktion, die Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht bringt, sondern hat auch für die Verarbeitung klare Richtlinien. Diese untersagen zum Beispiel den Einsatz von Farb- und Aromastoffen und garantieren so einen natürlichen und authentischen Genuss.

Produzenten am Biostand

Haldihof, Bruno Muff; Biotta / Traktor, Clemens Rüttimann; Swisstea, Lukas Studer; La Cucina Naturale, Meret Bissegger; Erlebnis Agrovision, Andi Lieberherr; Sennerei Andeer, Martin Bienenrath; Biohof La Sorts, Marcel Heinrich; BioLand Agrarprodukte, Stephan Müller; Uelihof, Martin Schmitz.

RÜCKBLICK

Biotag Strickhof Lindau

Zum 9. Strickhof-Biotag hat sich bei schönstem Wetter eine stattliche Anzahl Bäuerinnen und Bauern zu Referaten zum Thema Bio 3.0 im Strickhof getroffen. Dieses Thema war breit gefächert und wurde von verschiedenen Ebenen angegangen.

Manuela Ganz

Urs Niggli vom FiBL begann mit der Frage, wohin wir mit Bio 3.0 in Zukunft hin wollen. Geht es wieder zurück zu Bio 1.0 oder wollen wir die Biobewegung hinaus aus der Nische in eine zukunftsgerichtete Biolandwirtschaft hin-

führen. Technologien sollen in Zukunft für den Biolandbau intelligent genutzt werden.

Damit die Nachfrage nach Bioprodukten auch in Zukunft gedeckt werden kann, braucht es in der Schweiz und weltweit grosse Anstrengungen, den Biolandbau mehr zu fördern. Angesprochen wurde auch das Thema Food Waste, welches vermehrt thematisiert werden muss, damit weniger fortgeworfen wird.

Ein grosses Defizit weist die Information der Konsumenten über Produktion und Nachhaltigkeit verschiedener Lebensmittel auf. Da ist der Detailhandel und die Produktion gefordert.

Interessant waren auch die Ausführungen von Toni Meier über das AgroCO2concept. Wo sind auf unseren Betrieben Schwachstellen, die uns helfen, nachhaltiger zu werden? Arbeiten wir genügend mit anderen Bauern zusammen, oder verfolgen wir weiterhin den Alleingang? Welche Strategien haben wir bei der Züchtung der Nutztiere? Hohe Milchleistung und Kraftfuttereinsatz, oder graslandbasiert und eine weniger hohe Milchleistung?

Es gibt noch tausend Fragen für die Zukunft. Bleiben wir am Thema dran und offen für Veränderungen. Denn nicht alles Altbewährte ist auch wirklich nachhaltig.