

VERANSTALTUNGEN

BIOAGENDA

Homöopathie: Einführungskurs Kometian

- Wann:** Montag, 24. Oktober 2016, 9.00 bis 16.00 Uhr
Wo: Strickhof Lindau, Eschikon 21, 8315 Lindau
Was: Der Kometian-Einführungskurs richtet sich an alle Tierhalter, die in ihrem Bestand vermehrt auf Komplementär-Medizin, insbesondere Homöopathie, setzen, die Auswahl des passenden Mittels aber den erfahrenen Experten überlassen möchten. Die 24-Stunden-Hotline von Kometian bietet diese Möglichkeit an, setzt aber ein gewisses Grundwissen und eine geschulte Beobachtungsgabe voraus. In diesem Kurs wird dieses Wissen vermittelt, damit Sie eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem Beraterteam von Kometian starten können.
Referent: Nathalie Heuer, Tierhomöopathin BTS, Beraterin Kometian
Auskunft: Tamara Bieri, Strickhof, Tel. 058 105 99 51, tamara.bieri@strickhof.ch
Anmeldung: Anmeldung bis 14. Oktober an: Strickhof, Kurssekretariat, Charlotte Baumgartner, Eschikon 21, 8315 Lindau, Tel. 058 105 98 22, charlotte.baumgartner@strickhof.ch, www.strickhof.ch
Kosten: Fr. 120.– inkl. Mittagessen

Zwischenbegrünungen gezielt einsetzen

- Wann:** Donnerstag, 27. Oktober 2016
Wo: Strickhof Lindau, Hörsaal 401
Was: Von Bodenschutz über Förderung der Bodenfruchtbarkeit bis zu Herbizidverzicht dank Unkrautunterdrückung – Zwischenbegrünungen haben viele Talente. Aktuell ist bei den Gründüngungen eine starke Entwicklung im Gange.

Die Interessengruppe «Couverts végétaux» betreibt seit 2011 ein Netzwerk mit Versuchen zu Gründüngungsarten und -mischungen. In diesem Kurs werden nebst weiteren aktuellen Resultaten die Erfahrungen aus dem Netzwerk weitergegeben und diskutiert.

- Auskunft:** Bruno Arnold, AGRIDEA Pflanzenbau, Eschikon 28, Lindau, 052 354 97 78, bruno.arnold@agridea.ch
Anmeldung: bis 14. Oktober an AGRIDEA Lindau, online unter www.agridea.ch oder Tel. 052 354 97 00
Hinweis: Am Nachmittag findet auf dem Strickhof-Betrieb eine Flurbegleitung und Maschinendemonstration statt. Mehr Informationen dazu unter www.strickhof.ch

Einführungskurs Biolandbau 2016 für Umsteller und Interessierte

- Kurstag 1:** Donnerstag, 3. November 2016, Strickhof Lindau, Eschikon 21, 8315 Lindau; Ziele des Biolandbaus, Anforderungen und Richtlinien, Organisation der Kontrolle
Kurstag 2: Donnerstag, 10. November 2016, Landw. Zentrum SG, Mattenhof, 9230 Flawil SG; Futterbau, Hochstammobstbau, Biodiversität
Kurstag 3: Donnerstag, 17. November 2016, Landw. Zentrum SG, Mattenhof, 9230 Flawil SG; Tierhaltung mit Schwerpunkt Rindvieh: Haltung, Fütterung, Gesundheit, Marktsituation. Betriebsbesichtigungen am Nachmittag.
Kurstag 4: Donnerstag, 24. November 2016, Strickhof Lindau, Eschikon 21, 8315 Lindau; Bioackerbau, Schwerpunkt Unkrautregulierung
Kurstag 5: Donnerstag, 1. Dezember 2016, BBZ Arenenberg, 8268 Salenstein; Bioackerbau, Schwerpunkt Boden und Pflanzenernährung

Jeder Kurstag kann einzeln besucht werden.
 Es gilt als Pflichtausbildung der Bio Suisse. Nach dem Kurs erhalten die Teilnehmer eine Bestätigung, die der Kontrolle vorgelegt werden muss. Es müssen mindestens zwei Kurstage besucht werden, es wird aber empfohlen, den ganzen Kurs zu besuchen.

- Referenten:** Bioberaterinnen und -berater der beteiligten kantonalen Fachstellen sowie Referenten aus Beratung und Organisationen. An allen Kurstagen sind auch Praktiker als Referenten beteiligt.
Veranstalter: Strickhof Lindau, BBZ Arenenberg, Landw. Zentrum SG
Kurskosten: Fr. 70.– je Person und Tag (bei zwei Personen vom gleichen Betrieb Fr. 105.– pro Tag), Kursunterlagen Fr. 15.–, Mittagessen und Pausenverpflegung ca. Fr. 25.–
Auskunft: Tamara Bieri, Tel. 058 105 99 51, tamara.bieri@strickhof.ch
 Felix Zingg, Tel. 058 105 98 45, felix.zingg@strickhof.ch
 Daniel Fröhlich, Tel. 071 663 33 72, daniel.froehlich@tg.ch
 Jakob Rohrer, Tel. 071 663 32 14, jakob.rohrer@tg.ch
 Barbara Oppliger, Tel. 058 228 24 54, barbara.oppliger@lzsg.ch
 Nicole Inauen, Tel. 058 228 24 95, nicole.inauen@lzsg.ch
Anmeldung: Bis spätestens 10. Oktober 2016 an: Kurssekretariat Strickhof, Charlotte Baumgartner, 8315 Lindau, Tel. 058 105 98 22, charlotte.baumgartner@strickhof.ch

Grundkurs «Handbuch zur homöopathischen Stallapotheke»

- Wo:** Strickhof Wülflingen, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur, Schulzimmer 3a
Wann: Vier Kurstage jeweils Mittwoch, 9. + 30. November, 14. Dezember und 11. Januar von 8.45 bis 12.00 Uhr
Referenten: Dr. Andreas Schmidt, Sirmach, und Dr. Nicole Studer, Rodersdorf
Auskunft: Tamara Bieri, 058 105 99 51, tamara.bieri@strickhof.ch
Anmeldung: bis 1. November 2016 an Kurssekretariat Strickhof, Charlotte Baumgartner, 058 105 98 22, charlotte.baumgartner@strickhof.ch
Kosten: Kursbeitrag: Fr. 240.–; Handbuch zur homöopathischen Stallapotheke Fr. 70.–; Mittagessen am Strickhof, freiwillig, zum Austausch mit den Referenten, Fr. 17.– je Kurstag

NOMINIERUNG AGROPREIS 2016

Leidenschaft für Wildbeeren

Die Nachfolgeregelung bei der Familie Räss in Benken ZH ist mehr als ein Generationenwechsel. Vielmehr geht es um eine strategische Neuausrichtung: Weg vom Kartoffelhersteller, hin zum biologischen Wildbeerenproduzenten.

Ruth Bossert

Seit Kurzem erst ist Christoph Räss (24), der gelernte Landmaschinenmechaniker, nicht mehr auswärts angestellt. Simon Räss (28) kam nach seinem Masterstudium in Betriebswirtschaft bereits vor einem Jahr zurück auf den Hof im Zürcher Weinland. Doch eingefädelt hat die Familie nicht nur die Übergabe, sondern auch die Neuausrichtung bereits vor ein paar Jahren. Der Vater Hans Räss betrieb Milchwirtschaft, hatte einen kleinen Rebberg und spezialisierte sich Mitte der 90er-Jahre auf die Produktion von Kartoffeln. Er belieferte grosse Schweizer Kartoffelverarbeiter. «Schon damals suchte man nach Nischen, um sich erfolgreicher im Markt zu behaupten», sagt er heute nüchtern.

Geholfen hat ihm das milde Klima des Zürcher Weinlandes. Vor drei Jahren begann Hans Räss mit dem Anbau von Aronia-Beeren und wurde zusammen mit einem Berufskollegen mit je 15 Hektaren gleich einer der grössten Produzenten in der Schweiz. Die Nachfrage nach den herben, gesunden Beeren war riesig. Bereits zu diesem Zeitpunkt halfen die beiden Söhne mit, die Zukunft in die richtigen Wege zu leiten. Simon, der im Nachbardorf zuerst eine kaufmännische Lehre absolvierte, später die Berufsmatura machte und in Zollikofen Agronomie studierte, wusste, was er wollte: zurück auf den Hof. Sein Bruder Christoph lernte Landmaschinenmechaniker, arbeitete in verschiedenen Betrieben und auch er wusste, wo seine Zukunft lag.

Im zweiten Umstellungsjahr zum Bio-Hof

«Wir haben unsere Söhne nicht gedrängt, den Betrieb zu übernehmen», sagt Hans Räss. «Im Gegenteil, eher rieten wir ihnen, etwas zu lernen, das ihnen auch ausserhalb des Betriebes eine Existenz sichern kann.» Ein Input von Christophs Freundin, die als Drogistin in einer Kräuter- und Gewürzmanufaktur arbeitet, brachte die Brüder auf die Idee, mit weiteren Wildbeeren zu experimentieren. Speziell die Goji-Beeren, welche bei der Kräuter- und Gewürzmanufaktur sehr weit oben auf der Hitliste stehen legte sie den beiden Brüdern ans Herz. Ein Versuchsgarten mit verschiedenen Wildbeerenarten und seltenen Früchten wurde angelegt, gleichzeitig leiteten sie die Umstellung für die Produktion nach den Richtlinien von Bio Suisse ein. Heute befindet sich der Hof im zweiten Umstellungsjahr zum Knospenbetrieb. «Das war die richtige Entscheidung», sind sich die drei Männer einig. Nachdem Simon das Studium beendet hatte, setzte er sich zusammen mit seinem Bruder intensiv mit dem Anbau von Goji-Beeren auseinander. Er wollte mehr wissen über diese spezielle Beerensorte, die wegen ihrer wichtigen Inhaltsstoffe wie Vitaminen, Antioxidantien und sekundäre Pflanzenstoffe das Gesundheitsbewusstsein der modernen Menschen beflügelte. Sie sahen, dass auch hiesige Konsumenten



«Wir setzen klar auf eine Nischenproduktion und müssen uns in keinem Verdrängungsmarkt behaupten»: Christoph (l.) und Simon Räss. (Foto: Ruth Bossert)

den wenigen Produzenten europaweit die Beeren fast aus der Hand rissen. Bislang kamen die Goji-Beeren fast ausnahmslos aus China und internationale Medien warnten schon länger vor den zu hohen Pestizidrückständen. «Was die Chinesen und die wenigen Europäer können, produzieren wir noch besser, und zwar in Bio-Suisse-Qualität.» Grosse Worte und ein Versprechen, das es einzulösen galt. Simon reiste allein oder zusammen mit seinem Bruder zu zahlreichen Produzenten zwischen Polen und Bologna. In unzähligen Baumschulen suchte er nach gesundem Pflanzmaterial und reiste gar für hochkarätige Fachvorträge 1000 Kilometer weit.

Für Agropreis 2016 nominiert

Die Familie Räss ist zusammen mit drei weiteren Kandidaten für den Agropreis 2016 nominiert, mit dem innovative Projekte der Schweizer Landwirtschaft ausgezeichnet werden. Die Preisverleihung findet am 3. November in Bern statt. Vergeben wird der Preis von der Emmental Versicherung unter dem Patronat des Schweizer Bauernverbands. Sie können über den Newsletter von Bio-suisse oder auf der Homepage von Schweizerbauer.ch, Ihre Stimme abgeben.

Hohe Investitionen

Heute wachsen nur noch auf einer einzigen Hektare Kartoffeln, 25 Hektaren sind mit Beerenplantagen bepflanzt, allen voran Aronia-, Johannis- und Heidelbeeren. Dann folgen Goji-, Mai- und Stachelbeeren sowie Sanddorn, Kiwis, Kakis, Indianerbananen und viele andere Raritäten. Bis in zwei, drei Jahren soll die Beerenplantage nochmals um fünf Hektaren erweitert werden. «Die Investitionen sind hoch», sagt Simon Räss.

Man spreche schnell von 20 000 bis 200 000 Franken pro Hektare, inklusive Bewässerung und Überdachung. Deshalb sei man froh, dass der Vater mit den Kartoffeln bereits ein beachtliches Unternehmen aufbauen konnte und ihnen nun bei der strategischen Neuorientierung Hand biete. «Wir setzen klar auf eine Nischenproduktion und müssen uns in keinem Verdrängungsmarkt behaupten», sind sich die Brüder einig. Auch wenn sie heute bereits 200 Kilogramm Heidelbeeren pro Tag abliefern, nähmen ihnen die Handelsunternehmen ein Vielfaches ab. Man will sich fortan auf die Herstellung der zukunftsträchtigen Wildbeeren konzentrieren, allen voran Aronia und Goji, die den Ruf haben, die gesündesten Beeren der Welt zu sein.

Gemeinsames Essen hat Tradition

Die beiden Brüder treten die Nachfolge mit viel Zuversicht an und glauben, dass sie die Wertschöpfung ihres Unternehmens massiv steigern können. «Wir sind überzeugt, dass in Zukunft drei Familien vom Betrieb leben können», sagt Simon Räss. Schon heute arbeiten neben den Familienmitgliedern ein polnisches Ehepaar und zwei Lernende auf dem Hof mit. Die Lernenden bewirtschaften zusammen mit Vater Hans die übrigen Fruchtflächen, kümmern sich um den Rebberg und die 200 Schweine. Während der Erntezeit arbeitet man mit Teilzeitangestellten und Flüchtlingen, gegessen wird immer gemeinsam. Zu diesem Zweck baut die Familie Räss im Moment den früheren Kuhstall zu einer Kantine um. «Das gemeinsame Essen mit den Angestellten hat bei uns Tradition und soll weiterhin gepflegt werden», sagt Christoph Räss, der sich neben dem Maschinenpark und dem Unterhalt auch ums Personal kümmert. Er fährt auch regelmässig nach Ossingen auf den Markt und in Zukunft soll auch ein Hofladen betrieben werden.

Welche Folgerungen ziehen die beiden Jungunternehmer aus ihren bisherigen Erfahrungen? «Der Glaube an den Erfolg muss grösser sein als der Respekt vor Misserfolg», sagt Simon und Christoph nickt vielsagend.

Quelle: Lid Informationsdienst

Reise durch Costa Rica mit Frau. Johannes Dähler Landwirt & Anbauproduzent

17 Erlebnisstage ab Fr. 8490.–

Wir zeigen Ihnen verschiedene Plantagen, Ananas, Bananen, Kaffee und Kakao, Vulkane, Schilfkulturen, UNESCO Nationalpark, das Meer und selbstes Hotel.

Der Anbau zeigt mit einem Sohn in Costa Rica mit der Verkostung in der Schweizer Gaststätte oder Informationen.

23.11.–09.12.16, 08.01.–24.01.17, 08.04.–24.04.17, 22.02.–10.03.17, 18.01.–03.02.17, 05.05.–21.05.17, 29.01.–14.02.17, 15.09.–31.09.17

Thurgau Travel
 Grabs-Pl. 8308 636 890
 Verlangen 26a Karte Strickhof
 www.thurgautravel.ch



Alois Dähler
 Landwirt, Eigenanbauproduktion
 8330 Hölzlihaus Flg.
 Tel. 052 762 74 74
 alois.dahler@gmail.com