



Wo bio draufsteht ist bio drin

Ich habe gehört, dass Biobetriebe nur einmal jährlich kontrolliert werden. Reicht das aus?

Biobetriebe müssen die Anforderungen der Bioverordnung und allenfalls weiterer Labelanforderungen wie Knospe oder Demeter jederzeit einhalten. Dies überprüft mindestens einmal jährlich eine unabhängige und staatlich anerkannte Kontrollstelle. Bei der angemeldeten Kontrolle werden Aufzeichnungen wie das Pflanzenschutzjournal, der Futtermittelzukauf sowie Stallungen und Felder kontrolliert. Damit werden nicht nur der aktuelle Zustand, sondern auch viele Aktivitäten der vergangenen Monate unter die Lupe genommen. Zudem muss der Biobetrieb jederzeit mit einer angemeldeten Kontrolle rechnen, denn 10 Prozent aller Kontrollen müssen unangekündigt sein. Im Weiteren machen die Kontrollstellen bei mindestens 10 Prozent der Betriebe eine Zusatzkontrolle, zum Beispiel Rückstandanalysen.

Was passiert wenn ein Biobauer oder Bioverarbeiter die Richtlinien nicht einhält?

Biolebensmittel sind die am besten kontrollierten Lebensmittel. Wo viel kontrolliert wird, werden auch Abweichungen von den Richtlinien entdeckt. Daraus folgen Verweise oder eine kostenpflichtige Sanktion mit Nachkontrolle. Bei schweren Verstössen und Betrug wird der Betrieb als Bio-Betrieb aberkannt, und er darf per sofort seine Produkte nicht mehr als bio verkaufen. Die häufigsten Gründe für Sanktionen beim Knospe-Label sind: fehlende Bodenanalysen, nicht Einhalten bestimmter Tierschutzvorschriften, nicht ausgefüllte Sozial-Selbstdeklaration oder bei Verarbeitern die Verwendung von Bio- statt Knospe-Rohstoffen.

Haben Sie auch eine Frage zu Bioprodukten?

Schreiben Sie uns an konsumentenfragen@bio-suisse.ch
www.bio-suisse.ch



Karin Nowack

Ist Umweltnaturwissenschaftlerin ETH und arbeitet bei Bio Suisse in der Unternehmenskommunikation und in Nachhaltigkeitsprojekten. Sie beantwortet Ihre Fragen zu Biolebensmitteln.



Der Bio-Kontroll-Code

Auf jedem Bioprodukt finden Sie einen Code, der über die verantwortliche Biokontroll- und Zertifizierungsstellen informiert: bio.inspecta = CH-BIO-006; Bio Test Agro = CH-BIO-086; IMO Schweiz = CH-BIO-004; Pro Cert Safety = CH-BIO-038

«Bio» ist geschützt

Die Begriffe biologisch und ökologisch dürfen nur für Produkte verwendet werden, die gemäss der Bioverordnung produziert und kontrolliert wurden.

«Das Anbaurisiko nimmt mir niemand weg»

Er gilt als einer der erfahrensten und erfolgreichsten Bioraps-Produzenten des Landes. Seit einem Dutzend Jahren arbeiten Biolandwirt Urs Knecht in Brütten ZH und die Biofarm zusammen. Besuch bei einem, der Rapsglanzkäfern, Bodenflöhen und auch anderen auf die Schliche kommt. **Sabine Lubow**

Eine kalte Bise weht an diesem Apriltag über die Felder bei Brütten, im Bezirk Winterthur. Hinter uns grasen die prächtigen Grauvieh-Mutterkühe von Ladina Knecht, vor uns blüht der Raps ihres Mannes. Für das Biofarm-Öl färben sich die Felder des Ackerbauexperten seit Jahren gelb. Doch gute Nerven brauche der Raps, sagt Urs Knecht: «Beim Pflügen schon fängt es an, und nach zehn Metern ackern spüre ich, ob es Raps gibt.» Raps gehört zu den wichtigsten Ölsaaten des Landes. Gerade im Biolandbau gilt er als sehr anspruchsvoll, denn gegen den Rapsglanzkäfer, den Erzfeind dieser Kultur, gibt es noch keine verlässliche direkte Bekämpfungsmassnahme. Und in den elf Monaten zwischen Aussaat und Ernte können weitere Tierchen, wie Erdflöhe, Stengelrüssler oder Schnecken etwa, einen dicken Strich durch die Rechnung machen.

IM FRÜHLING FRIERT DER KÄFER

Die Bedingungen scheinen optimal: Gutes Wetter hat im letzten Sommer auf dem Weizenfeld kaum Mährescherspuren hinterlassen. Die Aussaat im August konnte unter trockenen Bedingungen erfolgen. Auch der Hackdurchgang im Herbst zeigte beim zusätzlichen Striegeln, dass weder Schnecken noch Erdflöhe den jungen Pflanzen schaden konnten. Das Ausbringen der Gülle auf abgetrocknetem Boden förderte das Wachstum. Der Raps war optimal auf den Winter vorbereitet: «Mit dicken Wurzeln zwischen eins bis eineinhalb Zentimeter Durchmesser und eingelagerten Reserven», präzisiert der Profi. Auch der Winter zeigte sich mild und liess den jungen Pflanzen ihr grünes Kleid. Der Kälteeinbruch mit Schnee im April sorgte zwar für viel Adrenalin beim Menschen, machte letztlich aber mehr dem Rapsglanzkäfer zu schaffen. Bei ihnen friere der Käfer im Frühling, sie hät-



ten viel Wind, sagt Urs Knecht - wohl wissend, dass sich noch viel ändern kann, bis sein Raps im Juli in die Mühle kommt.

PERMANENTES BEOBACHTEN

In den letzten Jahren lieferten die Äcker von Urs Knecht zwischen 20 und 35 kg Rapskerne pro Are. «Auf zwei Siege kommt im Schnitt eine Niederlage mit etwas Ertrag. Damit kann man leben», meint er gelassen. Unkraut, Krankheiten, Nährstoffe und nicht zuletzt die Wetterbedingungen in den Griff bekommen – das stellt selbst einen Experten vor Herausforderungen. Permanentes Beobachten ist angesagt: «Bin ich zu früh dran oder zu spät – aber dran ist man immer», scherzt er. Seit der Umstellung auf Bio freut ihn die gute Entwicklung des mit 40% Tonanteils doch recht schweren Bodens. Auf dem Biohof Eichacher gedeihen auch

KÖNIGSKULTUR DES BIOLANDBAUS

Raps ist anspruchsvoll und risikoreich im Anbau und gilt respektvoll als «Königskultur». Diese Ölsaat macht die Unterschiede zwischen Biolandbau und konventioneller Landwirtschaft besonders deutlich: Auf dem Biorapsacker kommen weder Pestizide noch Kunstdünger zum Einsatz. Er liefert im Vergleich zu konventionellem Anbau nur den halben, bis zu dreimal weniger Ertrag. Eine Rapschote enthält rund 20 Samen, die nach der Ernte sorgfältig herausgelöst und vor dem Pressen getrocknet werden.



zvg (3)

Konservenbohnen und -erbsen, Rotklee-Saatgut und verschiedene Getreidekulturen. Mit letzteren betreut Urs Knecht den Weizensortenversuch des Forschungsinstituts für Biologischen Landbau (FiBL). Mit der landwirtschaftlichen Schule Strickhof arbeitet er für Führungen und Schulungen zusammen. Und zum landesweiten Grossereignis, dem Bio-Ackerbautag 2016, sind nicht weniger als 1500 Besucher zu ihm gepilgert. Trotz Erfahrung und Wissen gehöre indes auch etwas Pokern zum Biolandbau: «Das macht die Arbeit interessant und manchmal auch nervig, denn der Preis kann noch so gut sein – das Anbaurisiko nimmt mir niemand weg.»

*Biohof Eichacher
Urs (1969) und Ladina
(1972) Knecht mit Fadri,
Maurin, Selina und Romana;
Hofübernahme 1999;
Umstellung auf Bio seit
2000; Ackerbau mit Raps,
Winterweizen und Gerste;
Rotklee- und Reygras-
Saatgut; Konservenerbsen
und -bohnen; 24 Grauvieh-
Mutterkühe, 3 Geissen,
3 Ponys, 8 Hühner*

«LICHTGESTALT» EINHEIMISCHER SPEISEÖLE

Wussten Sie, dass die weit verbreitete RAL-Farbenskala sogar ein «Rapsgelb» im normierten Sortiment führt? Das leuchtende Schweizer Rapsöl im Angebot der Biofarm ist kalt gepresst. Es enthält wertvolle ungesättigte Fettsäuren. Bereits ein Esslöffel vermag den täglichen Bedarf zu decken. Die feine, leicht nussige Geschmacksnote entfaltet sich besonders an kalten Gerichten oder beim sanften Andämpfen von Gemüse.

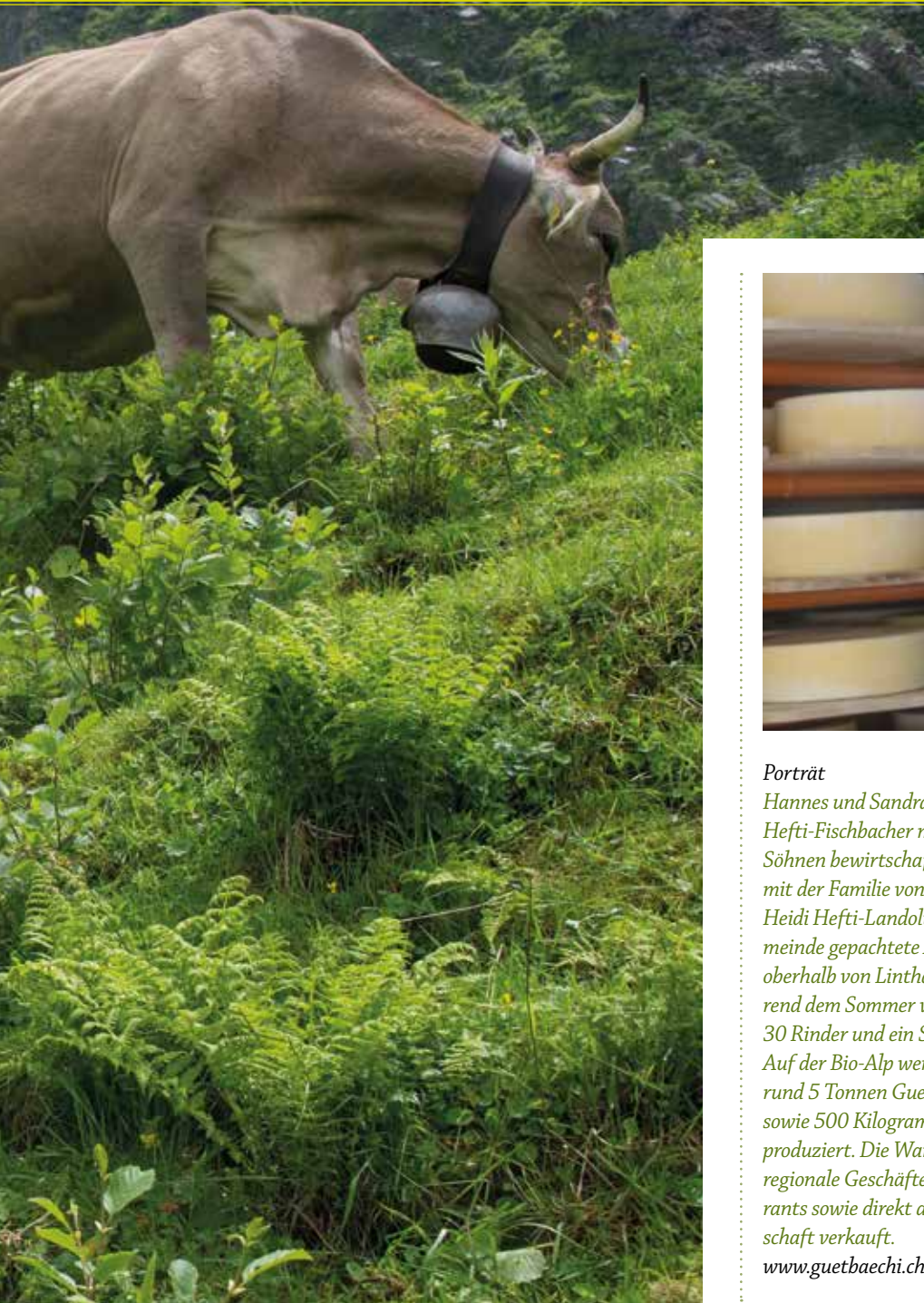


biofarm



Auf der Alp Guetbächli ist früh Tagwache

Äpler Hannes Hefti verbringt den ganzen Sommer mit seiner jungen Familie auf der Bio-Alp. Das Leben mit pfeifenden Murmeltieren und Kuhglockengeläut bedeutet vor allem eines: lange Arbeitstage und häufige Umzüge. David Eppenberger



zvg (2)

Porträt

Hannes und Sandra Hefti-Fischbacher mit ihren drei Söhnen bewirtschaften zusammen mit der Familie von Thomas und Heidi Hefti-Landolt die von der Gemeinde gepachtete Alp Guetbächi oberhalb von Linthal (GL). Während dem Sommer werden 45 Kühe, 30 Rinder und ein Stier gesömmert. Auf der Bio-Alp werden jährlich rund 5 Tonnen Guetbächi-Alpkäse sowie 500 Kilogramm Alpbutter produziert. Die Ware wird an regionale Geschäfte und Restaurants sowie direkt an die Kundschaft verkauft.
www.guetbaechi.ch

Jeden Morgen um 4 Uhr in der Früh aufstehen? Für viele Leute wäre das der reinste Alptraum. Nicht so für den Glarner Äpler und Biobauer Hannes Hefti. Für ihn ist es normal, bei Morgengrauen zuerst eine halbe Stunde lang den steilen Hang in Richtung Vorstegstock hochzusteigen, um die Kühe zum Melken von der Weide hinunter zum Alpbetrieb zu treiben. Und das sieben Mal in der Woche, versteht sich. Aber nicht nur er ist früh auf: Der Rest des Alpteams bereitet unterdessen in der Hütte das Milchgeschirr vor und feuert unter dem Käsekessi ein. Wenn bei vielen Leuten im Unterland erstmals der Wecker läutet, sind die

45 Kühe bereits gemolken und schon wieder zurück auf der Alpweide. Für Hannes Hefti geht der Arbeitsalltag jedoch weiter: Um 6.30 Uhr giesst er die frischgemolkene Milch ins Käsekessi, unter dem bereits das Feuer lodert. In den nächsten zwei bis drei Stunden macht der 26-Jährige aus der Alpmilch den «Guetbächi Alpkäse» mit dem Gütezeichen der Bio-Knospe. Rund 5 Tonnen sind es pro Jahr. Der überschüssige Rahm wird zu rund 500 Kilogramm Alpbutter verarbeitet, auch das ist eine geschätzte Spezialität in der Region. Weil die besonders natürliche Butter nicht wie in der Lebensmittelindustrie angesäuert wird, schmeckt sie angenehm süsslich.

LIEBER EINE NEUE MASCHINE ALS FERIEN

Der Mittelstafel auf der Alp Guetbächli liegt oberhalb von Linthal und ist nur nach einem längeren Fussmarsch zu erreichen. Als ich am Vormittag verschwitzt bei der jungen Älplerfamilie ankomme, erlaubt sich der zweijährige Sohn Hannes junior gerade einen Spass, indem er die Alpschweine mit dem Wasserschlauch bespritzt. Der Älpler selbst ist noch beim täglichen Schmieren der Käselaiibe. Er reibt sie mit einer Salzwasserlösung ein, damit die salzige Schmierschicht entsteht, die den Käse vor Schimmel schützt. Früher dauerte dieser Arbeitsgang noch deutlich länger. Dank einer Maschine ist der Biobauer nun aber drei Mal schneller. «Anstatt teure Ferien zu machen, schaffe ich mir lieber solche kleinen Helferlein an», sagt Hannes senior. So habe er mehr Zeit für seine Familie. Ob dem wirklich so ist? Zeit braucht man auf der Alp doch vor allem für die Arbeit: Melken, Käsen, Käse pflegen, Zäunen, Tiere pflegen, Blacken bekämpfen, Kuhfladen auflesen etc. Die Tage enden oft erst spät am Abend.

Sandra Hefti-Fischbacher treffen wir mit den einjährigen Zwillingen Ruedi und Daniel im oberen Stock an. Sie kehrt gerade die frischen Käselaiibe. Ein Arbeitsschritt, der am Produktionstag mehr-

mals wiederholt wird. Danach kommen die Käse für 24 Stunden ins Salzbad. Der Käseproduktionsraum ist hier gleichzeitig Küche und Stube. In der Ecke steht der Tisch. Viel mehr Inventar gibt es in diesem Raum nicht. Das würde auch wenig Sinn machen. Denn die Familie ist in den Sommermonaten dauernd am Umziehen; immer dem frischen Gras nach. Los geht es jeweils im Mai im Unterstafel, von wo sie nach einer Woche in den Mittelstafel auf 1600 m ü. M. ziehen. Ende Juni geht es mit den Tieren dann auf den Oberstafel auf 1800 m ü. M. und Ende September endet der Glarner Alpsommer. Dann ziehen Heftis wieder auf den Biohof in Mitlödi, den sie vor drei Jahren von Hannes Eltern übernehmen konnten.

ZWEI FAMILIEN TEILEN SICH DIE ALP

Die Alp pachten sie seit sieben Jahren gemeinsam mit Hannes Bruder Thomas Hefti. Er und seine Frau Heidi Hefti-Landolt bleiben aber mehrheitlich auf ihrem Biobetrieb in Linthal. Sie helfen auf der Alp nur aus, wenn besonders viel Arbeit anfällt. Zuständig für die Alpbewirtschaftung sind Hannes und Sandra. Sie sömmern auf Guetbächli insgesamt 45 Milchkühe, 30 Rinder, einen Stier sowie



**ALPKÄSE
IST NICHT GLEICH
BERGKÄSE**

Als Alpkäse wird Käse bezeichnet, der nur während der Sömmern auf der Alp hergestellt wird. Bergkäse hingegen wird während dem ganzen Jahr in den Dorfkäsereien von Bergregionen produziert. Auch im Winter mit Milch von Tieren, die im Stall mit Heu gefüttert werden.



Hannes Hefti «schmiert» die Alpkäse täglich mit einer Salzwasserlösung, die verhindert, dass sich Schimmel bildet.

Hannes Hefti stellt pro Jahr 5 Tonnen Alpkäse her.



Sandra Hefti-Fischbacher kehrt die frischen Käselaiibe mehrmals, bevor sie ins Salzbad kommen.

ZVG (4)

ALPSCHWEINE



Die beiden Älplerfamilien: v.l.n.r. Heidi Hefti-Landolt, Thomas Hefti, Jürg, Thomas jun., Hannes jun., Sonja, Daniel, Sandra Hefti-Fischbacher, Hannes Hefti, Ruedi.

15 Alpschweine und 30 Ziegen. Die Alp ist Bio Suisse-zertifiziert. Chemische Spritzmittel gegen Blacken sind deshalb verboten. Das Unkraut sei aber sowieso nur auf überdüngten Wiesen ein Problem, erklärt Hannes. Er sorgt deshalb dafür, dass an keinem Ort zu viele Kuhfladen herumliegen. Das sei vor allem an flacheren Stellen nötig, wo sich die Kühe gerne hinlegten, denn: «Wenn sie aufstehen, kacken sie», erzählt der Bauer lachend. An diesen Liegestellen sammelt er die Kuhfladen jeweils ein und führt sie mit einer motorisierten Schubkarre weg zu den steileren Hängen. Die Methode sei zwar etwas antiquiert, aber hilfreich. Ein grösseres Problem als die Blacken sind die Grün-Erlen, wegen diesen verbuschen die Alpen zunehmend. «Da musst du dauernd auf der Hut sein», weiss der Bioäpler. Bei einer Alpfläche von 110 Hektar eine aufwendige Geschichte. Hannes effektivste Helfer sind hier die Ziegen, die er regelmässig an den betroffenen Hängen weiden lässt und die die Büsche zum Fressen gern haben. «Dank ihnen wachsen auf der Alp weiterhin nicht nur wertvolle Kräuter für die Kühe, sondern auch Pflanzen wie Arnika, Männertreu, Enzian, Knabenkraut oder sogar die seltene Paradieslilie.»

GESCHLOSSENER KREISLAUF AUF DER ALP

Beide Familien sind von den Ideen des biologischen Landbaus überzeugt. Vor allem das Kreislaufdenken ist ihnen wichtig. Für Hannes ist deshalb klar, dass die Kühe kein Heu von ausserhalb der Alp oder gar Kraftfutter erhalten. Sie fressen nur das Gras, das hier oben naturgemäss wächst. Als Dünger bleibt auf der Alp, was die Tiere ausscheiden. Damit schliesst sich der Kreislauf. «Und der Mensch profitiert davon, dass die Kuh das Gras zu

Auf der Alp Guetbächi leben 15 Schweine. Sie werden während der Alpzeit neben etwas Getreide vor allem mit der Schotte gefüttert. Diese entsteht als «Abfallprodukt» beim Käsen und enthält viele Proteine und Mineralstoffe. Nach der Alpsaison wird das Fleisch der Alpschweine direkt an die Kundschaft verkauft.



Ein Alpschwein beim Umzug vom Unter- zum Mittelstafel.

Milch verarbeiten kann», erklärt der junge Biobauer. Und wenn sie das ohne Kraftfutter mache, sei der Gehalt an für die Gesundheit wichtigen Fettsäuren erwiesenermassen viel höher. Krankheiten und Entzündungen werden auf der Alp übrigens bei Tier und Mensch homöopathisch behandelt. «Antibiotika ist in den meisten Fällen nicht nötig», davon ist Hannes überzeugt.

So richtig in Fahrt kommt der Biobauer bei der Diskussion über Kuhhörner. Seine Original Braunviehkühe tragen natürlich alle Hörner. Er ist überzeugt, dass diese zu den Tieren gehören und sie damit auch gesünder seien als ihre enthornten Artgenossen. Er ergreift das Horn der 15-jährigen Edith: «Es ist ganz warm, weil es durchblutet ist.» Wie Bauern systematisch ihre Tiere enthornen können, versteht Hannes nicht. Schliesslich habe die Natur sicherlich auch dem Horn eine Aufgabe zugeteilt. Hannes hat seine eigene Theorie dazu: «Je mächtiger und durchbluteter das Horn, desto gröbere Pflanzen kann das Tier verdauen.»

Doch genug geredet. Die Tiere müssen am Abend wieder gemolken werden. Und bis dahin bleibt noch viel zu tun. Der grosse blonde Mann verabschiedet sich und macht sich mit seiner temporären Angestellten Sabina auf den Weg zur Weide, die noch frisch eingezäunt werden muss. Ich ziehe los in die andere Richtung zurück ins Tal vorbei an pfeifenden Murmeltieren und wunderbaren Blumenwiesen. Und ich denke: Gut, dass es noch Menschen gibt, die sich dem anstrengenden Älplerleben verschrieben haben und diese Kulturlandschaft pflegen.



Auf www.knospehof.ch finden Konsumenten viele Aktualitäten der Biolandwirtschaft, zum Beispiel wo die nächsten Märkte stattfinden.

Direkt von den Produzenten

Wer beim Biobauern oder Biogärtner einkauft, profitiert nicht nur von der Frische und interessanten Preisen, sondern erfährt auch viel Wissenswertes über Natur und Landwirtschaft. Stephan Jaun, Bio Suisse

Viele Biobetriebe vermarkten einen Teil ihrer Produkte direkt. Davon profitieren die Konsumenten in mehrfacher Hinsicht. Einerseits weil die Produzenten besonders frische und saisonale Produkte anbieten können, ander-

marktung ist zwar auch aufwändiger, als wenn der Produzent in den Handel liefern würde, der höhere Erlös macht dies aber wieder wett. Zudem sorgt diese Einkaufs-

form für einen sozialen Austausch zwischen der Biolandwirtschaft und den Konsumenten. Nicht zuletzt bieten viele Knospe-Betriebe von Bio Suisse auch regelmässig an Hofanlässen einen Einblick in ihren Betrieb oder empfangen Besucher nach Absprache gerne.

Bio Suisse – der Dachverband der Schweizer Bioproduzenten – fördert deshalb die Direktvermarktung der Bioproduzenten aktiv. Er stellt ihnen etwa einheitliches und möglichst nachhaltiges Verpackungsmaterial zur Verfügung oder unterhält die



Bio Suisse fördert den professionellen Auftritt ihrer Produzenten mit einer Vielzahl von Instrumenten, welche sie vergünstigt einkaufen können.



Webseite www.knospehof.ch. Dort finden interessierte Konsumenten nicht nur das Angebot von Bioproduzenten in ihrer Nähe, sondern auch die Termine der aktuellen Märkte und Bioanlässe.

seits hat die Direktvermarktung auch einen wirtschaftlichen Aspekt: Für die Konsumenten sind die Produkte tendenziell preiswert, den Knospe-Landwirten oder Knospe-Gärtnern hingegen bleibt trotzdem mehr vom Konsumentenfranken übrig. Die Direktver-

material zur Verfügung oder unterhält die Webseite www.knospehof.ch. Dort finden interessierte Konsumenten nicht nur das Angebot von Bioproduzenten in ihrer Nähe, sondern auch die Termine der aktuellen Märkte und Bioanlässe.