

In dieser Ausgabe:

Einladung Basisabend / aus dem Vorstand	Seite
Veranstaltungen	2
Rückblicke	4 – 7
Inserate	7 – 12
Rückblick auf den Biomarkt in Weinfelden	12 – 13
	14 – 16

Termine

22. Okt. 2020	Stammtisch Seerücken und Umgebung, 20 Uhr, Weinfelden
26. Okt. 2020	Basisabend Bio Ostschweiz, Montag, 20 Uhr, Markthalle Wattwil
7. Nov. 2020	Erfahrungsaustausch Homöopathie im Stall, Dienstag, 8.30 – 16.15 Uhr, Flawil
11. Nov. 2020	DV Bio Suisse, Olten
17. Nov. 2020	Bioforschungstagung, Dienstag, 9 – 16 Uhr, Tänikon
17. Nov. 2020	Kurs Homöopathische Konstitutionsmittel, Dienstag, 9 – 15 Uhr, Flawil
18. Nov. 2020	Stammtisch Seerücken und Umgebung, Besenbeiz STALLDRANG, 20 Uhr
24. Nov. 2020	Bio Milchstamm, Dienstag, 13 – 16 Uhr, Wattwil
3. Dez. 2020	Stammtisch Seerücken und Umgebung, 20 Uhr, Weinfelden
28. Dez. 2020	Redaktionsschluss Ausgabe Januar 2021
27. Jan. 2021	Vortrag Wildbienen, Mittwoch, 19.30 Uhr, Weinfelden
9. Feb. 2021	HV Bio Ostschweiz

BIO OSTSCHWEIZ

Sekretariat Daniela Marty, Albikon 4144, 9533 Kirchberg Tel. 071 931 52 66 E-Mail: bio-ostschweiz@bluemail.ch	Co-Präsidium Sepp Sennhauser, Hölzli 514, 9512 Rossrüti Tel. 071 911 62 70 E-Mail: senni-kagbiohof@bluewin.ch
Redaktion Rundbrief Barbara Oppliger, LZSG, Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez, Tel. 058 228 24 54 E-Mail: barbara.oppliger@sg.ch	Co-Präsidium Peter Schweizer, Welfensberg, 9515 Hosenruck Tel. 071 944 39 77 E-Mail: schweizer.peter@thurweb.ch

Einladung zum Basisabend vom 26. Oktober 2020

Sepp Sennhauser, Co-Präsident

Ort: Markthalle Wattwil

Zeit: Montag, 26. Oktober, 20.00 Uhr

Lockdown, nicht bei Bio Suisse?

Wir leben in einer bewegten Zeit, wo ich vieles nicht verstehe und die Regierung immer mehr über uns bestimmen will. Dies bereitet mir viel Kopfzerbrechen und langsam auch gewisse Aggression, angesichts der zunehmenden Bevormundung.

Da ist die Traktandenliste der Herbst DV Bio Suisse ein Lichtblick. Wir haben neben Rechnung, Budget und GPK Neuwahlen auch über zwei Parolenfassungen, sowie fünf Anträgen zu bestimmen. Dies ist gelebte Basis Demokratie in unserem Verband, welche ich so sehr schätze. Genau dafür setzen wir uns im Vorstand von Bio Ostschweiz vehement ein, da es spürbare Tendenzen zur Machtkonzentration gibt. In ständigem, kritischem Austausch mit der Geschäftsstelle tun wir unser Möglichstes, den Einfluss der Basis zu erhalten. Wir haben Verständnis für die schwierige Balance, eine wachsende Bio Suisse zu führen. Ich beschreibe es mal so: wir Bio Bäuerinnen/Bauern sind das Herz, die Geschäftsstelle ist das Hirn. Es braucht beides zum Leben und dies sollten wir beachten und bewahren.

In diesem Sinn freuen wir uns auf einen Grossaufmarsch in Wattwil, angesichts der brisanten und zukunftsweisenden Abstimmungen.

Aus dem Vorstand

- Bio Ostschweiz setzt sich für zwei hängige Rekurse ein:
 - Milchverarbeitung
 - Weide für Hühner
- Mit einem eigenen Stand sind wir an «Pätsch – es bitzli Olma» präsent. Besucht uns in Halle 9.1!
- Nach dem erfreulichen Interesse am Beerenanlass (siehe Seite 10) wird Bio Ostschweiz ein Projekt zur Unterstützung eines Bio-Beerenrings bei Bio Suisse einreichen. Wer mitmachen will, meldet sich bei Sepp Sennhauser oder Carole Werdenberg am BBZ Arenenberg.





Traktandenliste der DV vom 11. November 2020

Fassung, vom 22. September 2020

1	Statutarische Geschäfte und Wahlen	10:00	Unterlagen
1.1	Begrüssung, Traktandenliste, Stimmzählende	10:00	10' Delegiertenverzeichnis
1.2	Protokoll der DV vom 13. November 2019 und der brieflichen Abstimmung vom Juni 2020	10:10	5' Beilage
1.3	Genehmigung Jahresplanung und Budget 2021	10:15	30' Beilage
1.4	Gesamterneuerungswahlen GPK	10:45	15' Beilage
2	Anträge	11:00	
2.1	Bio Neuchâtel und Bio Genève: Grösse des Vorstandes	11:00	20' Beilage
2.2	Parolenfassung Trinkwasserinitiative	11:20	20' Beilage
2.3	Parolenfassung Schweiz ohne synthetische Pestizide	11:40	20' Beilage
Mittagessen am Platz (Verleihung Grand Prix Bio Suisse)		12:00	45'
2.4	108 Einzelmitglieder: Zulassung von Spermasexing	12:45	20' Beilage
2.5	Bio Ostschweiz: Abstimmungsparole Stop Palmöl	13:05	20' Beilage
2.6	Bio Genève: Importe und soziale Verantwortung International	13:24	20' Beilage
2.7	Bio Genève: Getreidepreise	13:45	20' Beilage
3	Informationsgeschäfte	14:05	
3.1	Märkte: Fazit Marktbetreuungsprozess & Update Distributionspolitik	14:05	30'
3.2	Reorganisation Wissensgremium	14:35	20'
3.3	Weiterentwicklung Verband: Einbindung Lizenznehmende	14:55	15'
3.4	Thematische Weiterentwicklung Knospe/Bio Suisse	15:10	30'
3.5	Referat von Christian Hofer, Direktor BLW	15:40	40'
Ende		16:20	

Diese Traktandenliste und die erwähnten Beilagen können auf der Bio Suisse Internetseite, www.bio-suisse.ch, unter der Rubrik „Über uns > Verbandsintern > Delegiertenversammlung“ heruntergeladen werden.

Änderungsanträge zu den bereits traktandierten Geschäften (durch Delegierte bis zur und an der Delegiertenversammlung möglich) können an folgende Adresse gerichtet werden: Bio Suisse, Verbandskoordination, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel,

E-Mail: thomas.herren@bio-suisse.ch (vorzugsweise per E-Mail, wir schicken eine Empfangsbestätigung).

Einladung zum Bio-Milch-Stamm vom 24. November 2020

Barbara Oppliger

"Füttere ich meine Kühe richtig?"

Beurteilung der aktuellen Fütterung nach Obsalim und Futteranalyse

Referent: Pirmin Zürcher, LZSG
Datum: Dienstag, 24. November
Zeit: 13.00 bis 16.00 Uhr
Ort: Betrieb Heri Tschumper, Büel, Wattwil

Zur Vorbereitung auf die immer näher rückenden neuen Fütterungsvorschriften von Bio Suisse ab Januar 2022 überlegt sich jeder Betrieb, wie er das Beste aus seinem Grundfutter herausholen kann und womit er gegebenenfalls seine Futtermittel ergänzen müsste. Eine Möglichkeit, die aktuelle Fütterung anhand von Signalen der Tiere zu beurteilen, bietet die Methode Obsalim. Es wird kurz darauf eingegangen, welche Erkenntnisse mittels dieser Methode gewonnen werden können. Ebenfalls ist es natürlich wichtig, das Milchproduktionspotential des eigenen Futters zu kennen. Auch darauf wird eingegangen.

Die Veranstaltung wird im Rahmen von PROVIEH Bio Suisse in Zusammenarbeit der Bioberatungen der Kantone Appenzell und St. Gallen angeboten. Die Teilnahme ist kostenlos, eine Anmeldung ist nicht nötig. Es wird wegen der Coronavorschriften eine Präsenzliste geführt. Dieser Anlass ist auch für Betriebsleiter/innen in Bio Umstellung gut geeignet.



Auf einen regen Austausch freuen sich

Pirmin Zürcher und Barbara Oppliger

Bioforschungstagung zu Trends und Nischen im Ackerbau

Jakob Rohrer

am Dienstag, 17. November 2020, 9-16 Uhr
Hörsaal Refental in Tänikon, 8536 Ettenhausen

An der 15. Bioforschungstagung stehen die Ackerkulturen im Mittelpunkt. Bei Soja und Zuckerrüben besteht noch ein grösseres Anbaupotential. Wir werden den Anbau dieser beiden Kulturen aus verschiedenen Blickwinkeln beleuchten. Auch verschiedene Nischenkulturen wie Rispenhirse, Linsen, Quinoa, Buchweizen, Kichererbsen, Lupinen werden einen wichtigen Platz an der Tagung einnehmen. Neben Forschern und Praktikern, die Resultate von Anbauversuchen besprechen, werden auch Kenner des Marktes zu Wort kommen.

Einen speziellen Platz an der Tagung wird auch der Agroforst – die Verbindung von Gehölzanbau und Ackerkulturen – einnehmen.



Wir konnten Referentinnen und Referenten gewinnen, die an vorderster Front an ihrem Thema dran sind und uns spannende Einblicke in ihre Arbeit geben können. Es wird sich lohnen, am 17. November nach Tänikon zu kommen!

Detailprogramm und Anmeldung: www.bio-ostschweiz.ch, www.arenenberg.ch
BBZ Arenenberg: Veranstaltung und www.strickhof.ch

Bioberatung TG und ZH

Kurse zur Homöopathie

Seline Heim, LZSG

Erfahrungsaustausch Arbeitskreise „Homöopathie im Stall“ aus den Kantonen SG, AR/AI und ZH

Wann ist ein Tier gesund, wann ist es krank? Erkennen von Krankheiten, Einführung in die Homöopathie, Beobachtungsschulung, Was kann die Homöopathie?

Zeit: Dienstag, 3. November 2020, 8:30 – 16:15 Uhr

Ort: LZSG, Mattenhofstrasse 11, 9230 Flawil.

Referenten: Martin Ott,
Pirmin Zürcher, LZSG Flawil, Berater Fachstelle Rindvieh
Erwin Vincenz, Dr. med. vet.
Marlies Tönz, Tierhomöopathien BTS / Bäuerin
Nathalie Heuer, Tierhomöopathin BTS / Kuhsignale-Trainerin

Kosten: Fr. 120.- inkl. Verpflegung (bitte in bar mitbringen)

Anmeldung: Mit Anmeldeformular bis spätestens 19. Oktober 2020 an:
Landwirtschaftliches Zentrum SG, Mattenweg 11, 9230 Flawil
Tel. 058 228 24 70, e-mail: info.flawil@lzsg.ch

Schwerpunkte bilden die Fachreferate von Martin Ott. Im einen wird er der Frage nachgehen, wie Tiere wahrnehmen, damit wir sie besser und gezielter beobachten, verstehen und mit ihnen kommunizieren können. Im zweiten Referat wird die Frage nach einer Erweiterung und Vertiefung einer artgerechten Haltung bis hin zur wesensgemässen Haltung von Nutztieren besprochen.

Nachmittags werden 4 Fachseminare angeboten.

Grosse und tiefwirkende homöopathische Arzneimittel für unsere Kühe (Konstitutionsmittel)

Wir erarbeiten gemeinsam altbekannte und neue grosse homöopathische Mittel und setzen diese vielen Beschwerden unserer Rinder und Kühen gegenüber. Die Geschichte des Begriffes Konstitution und auf welchen Grundveranlagungen zielen diese Arzneimittel. Wieso wirken diese Mittel so gut und werden auch oft von Fachpersonen verschrieben? Wieso wirkt ein homöopathisches Arzneimittel genauso wie es wirkt? All diesen Fragen werden wir auf den Grund gehen. Dieses Seminar bringt viele neue Erkenntnisse und lässt sie wichtige Zusammenhänge erkennen.

Zeit: Dienstag, 17. November 2020, 9:00 – 15:00 Uhr
Ort: LZSG, Mattenhofstrasse 11, 9230 Flawil.
Referentin: Nathalie Heuer, Tierhomöopathin BTS / Kuhsignale-Trainerin
Kosten: Fr. 100.- inkl. Verpflegung (bitte in bar mitbringen)
Teilnehmerzahl: mind. 12, max. 18-20
Anmeldung: Mit Anmeldeformular bis spätestens 1. November 2020 an:
Landwirtschaftliches Zentrum SG, Mattenweg 11, 9230 Flawil
Tel. 058 228 24 70, e-mail: info.flawil@lzsg.ch

Information: www.lzsg.ch oder bei Seline Heim: seline.heim@sg.ch

Aktivitäten Biobauern Seerücken und Umgebung

Martina Marti & Irmi Glauser

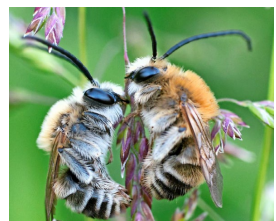
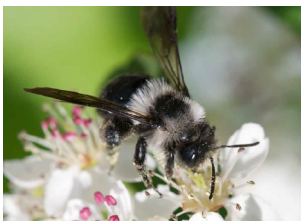
Stammtische jeweils ab 20 Uhr

- Donnerstag **22. Oktober**, Rest. Frohsinn Weinfelden
- Mittwoch **18. November**, Besenbeiz STALLDRANG in Oberoppikon 3, Fam. Kölla
- Donnerstag **3. Dezember**, Rest Frohsinn Weinfelden
- Der Vortragsabend über die Wildbienen wird am 27. Jan. 2021 nachgeholt!

Neue Gesichter sind herzlich willkommen.

Es freuen sich auf euch

Irmi Glauser und Martina Marti



(Quelle: naturschutz.ch)

Wildbienen - faszinierend, unersetzlich, gefährdet

27. Januar 2021, 19.30 Uhr

im Saal des Kirchgemeindehauses der reformierten Kirche Weinfelden

Am Beispiel der Wildbienen wollen wir die Situation der Insektenwelt näher betrachten.

Als Referent konnten wir **Dr. Andreas Müller, Wädenswil**, gewinnen.

Schon als Jugendlicher von Tieren und Pflanzen begeistert, studierte er Zoologie und Botanik und war schliesslich während 15 Jahren als Dozent, Forscher und Kurator an der ETH tätig. Wieder näher an der Praxis, setzt er sich heute vermehrt für Erhalt und Förderung einer artenreichen Tier- und Pflanzenwelt ein.

Der Vortrag illustriert die eindrückliche Vielfalt der einheimischen Wildbienen, zeigt die Gründe für ihren starken Rückgang auf und schlägt Massnahmen vor, wie dieser **ökologisch wichtigen Tiergruppe** geholfen werden kann.

Im Anschluss wollen wir auch noch einen Blick auf die gesamte Insektenwelt werfen, deren Rollen im Ökosystem und den Nahrungsketten, sowie deren Existenzprobleme!

Rückblick Vereinsausflug vom 11. Juli 2020

Barbara Oppliger, Bioberaterin LZSG

Bio Ostschweiz traf sich im Toggenburg



Es herrschte Postkartenwetter, als sich eine gut gelaunte, fast fünfzigköpfige Schar in Unterwasser Chüeboden zum jährlichen Sommerausflug von Bio Ostschweiz einfand. Sofort entstanden rege Gespräche und Kontakte wurden wieder aufgefrischt. Die knapp anderthalbstündige Wanderung brachte die Schar auf die Alp Trosen, wo sie von Melch Knaus empfangen wurde. Trosen ist eine der höchsten Voralpen im Toggenburg, wo die Kühe und Rinder vor der Auffahrt auf die Hochalpen etwa vier Wochen lang und im Herbst vor der

Heimkehr noch einmal 32 Tage weiden. Es ist eine gemischte Herde von verschiedenen Betrieben, die nach Trosen auf unterschiedlichen Hochalpen gesömmert werden. Wegen ihrer steilen Hänge wird Trosen fast jeden Winter von Lawinen heimgesucht, was im Frühjahr viel



Aufräumarbeit bedeutet. Pro Normalstoss muss jeder Beteiligte pro Jahr zwei Stunden Arbeit auf der Alp leisten und zusätzlich werden beispielsweise Schulklassen eingesetzt. Da Trosen zum Biobetrieb von Melch Knaus gehört, wird sie biologisch bewirtschaftet. Das Alpssystem im Toggenburg ist über hundert Jahre alt, einzigartig und für Aussenstehende schwer durchschaubar.

Nach den interessanten Ausführungen konnte zum

Picknick geschritten werden: Würste und Gemüse fanden den Weg auf den Grill, andere verpflegten sich aus dem Rucksack zwischen Thymian und Quendel auf der Weide. In der Hütte standen Getränke bereit. Neben Biosüssmost konnte man sogar zwischen Pumpwasser und Quellwasser wählen.

Nun hiess es schon wieder aufbrechen und zurückwandern. Wieder in Chüeboden angekommen erwartet uns Köbi Knaus, der uns an seinen 25jährigen Erfahrungen im Berggetreideanbau teilhaben liess. Er baut verschiedene Brotweizensorten an, die er selber aufbereitet und als sauberes Korn einer Spezialitätenbäckerei verkauft, die es vor Ort mahlt und verbäckt. So kann er einen ausgezeichneten Erlös erwirtschaften. Auf einem Feld steht ein Gemisch aus 300 verschiedene Weizensorten. Die Idee dahinter ist, dass Köbi Knaus über acht Jahre hinweg diejenigen Sorten herausfiltern kann, die am besten zu seinen Böden und seinem Klima passen. Er wird nach jeder Ernte die bestentwickelten Körner auslesen und diese wieder ansäen, so wird sich eine eigene Hofsorte herauskristallisieren.

Natürlich darf auf keinem Ausflug Kaffee und Kuchen fehlen. Diese wurden im Stall von Köbi Knaus in der Nesselhalde angeboten. Das Erlebte wurde besprochen, eigene Erfahrungen ausgetauscht, Freundschaften vertieft und das Zusammensein genossen. Bei einigen rief um vier Uhr schon wieder die Melkzeit, andere konnten den Anlass noch gemütlich ausklingen lassen.

"Juchze & Johle" Rückblick Frauentag 19. 8. 2020

Luzia Bleiker - Lengwiler

Corona bedingt musste das erste Datum vom 18. März zum Thema Filzen abgesagt werden. Das neue Datum, der 19. August mit neuem Thema, «Juchze und Johle» entlockte bestimmt bei manch einer Teilnehmerin sowieso eine Art «Jüchzerli». Endlich darf unter Einhaltung eines Corona-Schutzkonzepts wieder etwas unternommen werden.



Sechzehn Frauen haben sich dann bei herrlichstem Wetter auf dem Biohof, Enderlin in Winden eingefunden. Spannend, locker und amüsant stellte sich uns die Kursleiterin, Sonja Morgenegg vor. (www.sonja-morgenegg.ch) Kurz erwähnte sie die regionalen Unterschiede, wie das Zäuerli beim Appenzeller Naturjodel, dem Toggenburger Zwisler, dem Innerschwizer Naturjüzli und dem "grad heben".

Dazu gab sie immer eine Kostprobe und eine Erklärung wie z.B.: «Jodeln ist, wenn der Kehlkopfschlag in zwei verschiedenen Stimmregistern ist, Brust und Kopfstimme».



Dann ging's los! Mit Atem- und Stimmübungen lockte sie uns schnell aus der Reserve. Wir wurden immer mutiger! Mit ihrer Freude am Juchze und Johle hatte sie uns schnell angesteckt. Zu guter Letzt wagten wir uns in die freie Natur und improvisierten frisch und fröhlich in den verschiedenen Stimm- Juchz- und Jodeleinlagen!

Der vielseitig geführte Biohof von Brigitte und Christian Enderlin in Winden war prädestiniert für diesen Anlass. Er liegt auf einer kleinen Anhöhe mit Sicht auf den Bodensee. In der ehemaligen Farbhölmühle, die sie mit viel Herzblut in ein Bijou umgebaut haben, durften wir unseren Bio-Frauentag abhalten. *(Eine Farbhölmühle war eine Produktionseinrichtung zur Herstellung von Farbfasern aus Farbhölzern zur Gewinnung von Farbstoffen für die Textil-Industrie.)* Ein weiteres Standbein ist der Hofladen. Dort werden ausschliesslich eigene Produkte zum Verkauf angeboten. Speziell sind die Regale, in denen die diversen Produkte liebevoll präsentiert werden. Aus alten Hochstammbäumen entstanden rustikale und exklusive Regale. www.biohof-enderlin.ch.

Der Bio-Frauentag war wiederum ein Genuss- und Erlebnistag. Zum «Juchze guet und schön isch äs gsi!» Danke vielmals!

Voranzeige Frauentag 2021:
es ist geplant, den Filzkurs im Frühjahr 2021 nachzuholen.

Rückblick Bio-Beeren-Anlass vom 3. September 2020

Carole Werdenberg, BBZ Arenenberg

Erfahrungsaustausch unter Bio Beerenproduzenten/Innen



Rund 30 interessierte Bio Beerenproduzenten/Innen fanden am Abend des 3. Septembers auf dem Betrieb von Hansueli und Brigitte Schmid in Oberbüren (SG) zu einem Flurgang Bio Beeren zusammen.

Die Idee für diesen Anlass entstand aus der Zusammenarbeit von Bio Ostschweiz, der Beerenberatung des BBZ Arenbergs und vier Bio Beerenproduzenten.

Bisher gab es in der Ostschweiz keine Anlässe speziell für Bio Beerenproduzenten. Dies soll sich zukünftig ändern.

So sollen in den kommenden Jahren weitere Anlässe durch die Zusammenarbeit von Bio Ostschweiz, BBZ Arenenberg und der Fachstelle am LZSG zustande kommen.

Wie sich am 3. September gezeigt hat, ist das Interesse am gegenseitigen Erfahrungsaustausch gross. Neben der eindrücklichen Betriebsgeschichte erklärte Hansueli Schmid seine Erfahrungen mit Aronia und Cassis.

Anbautechnische Themen wie Schnitt, Düngung, biologischer Pflanzenschutz, Erntetechnik wie auch Themen zum Markt und zur Verarbeitung der Beeren wurden diskutiert. Aronia und Cassis sind zwar relativ spezielle Beerenarten, die eine oder andere Methode lässt sich aber gut auf andere Beerenarten übertragen.



Erfahrungen mit mechanischer Unkrautbekämpfung

Sehr spannend war die Demonstration des Hackgerätes. Mit einer Kombination aus Stern- und Fingerhacke wird man auf dem Biobeerihof Schmid dem Unkraut rein mechanisch Herr. Beerensträucher sind bekanntlich Flachwurzler und so sind viele Produzenten/Innen vorsichtig mit einer mechanischen Unkrautbekämpfung bis an den Stock heran. Hansueli Schmid hat sich getraut zu experimentieren und geht heutzutage bis in den Stock hinein mit der Fingerhacke. Er ist der Meinung, dass regelmässiges Hacken (ca. alle 2 - 3 Wochen) in der Pflanzreihe, die Beerensträucher dazu bringt, in die Tiefe zu wurzeln. Unkräuter und Ungräser, die nicht durch das Hackgerät beseitigt werden, werden von Hand gejätet. Da auf dem Betrieb Schmid seit Pflanzung der Beerenkultur sehr fleissig auch von Hand gegen jegliches Unkraut vorgegangen wird, hat sich nun das Jäten von Hand um mehr als die Hälfte reduziert gegenüber den Anfangsjahren.

Die Kombination von Hackgerät und Mulch in der Pflanzreihe, wie es auf anderen Betrieben teilweise gemacht wird, wird auf dem Betrieb Schmid nicht angewendet. Der Sinn des Hackens sei es, dass die Unkräuter vertrocknen, Mulch könnte dies verhindern und könnte zudem das Hackgerät bei der Arbeit behindern.

Die Erfolgsgeschichte der eigenen Trocknungsanlage

Anschliessend an die Flurbegehung konnte die hofeigene Trocknungsanlage besichtigt und hofeigene Produkte wie Aroniasaft und Aroniaschokolade degustiert werden.

Der Betrieb von Hansueli und Brigitte Schmid musste sich aufgrund der schlechten Marktlage in den 90er Jahre verändern. Damals wurde auf dem relativ kleinen Betrieb mit knapp 10 Hektaren Milch und Schweinefleisch produziert. Die Tierhaltung wurde im Jahr 2006 eingestellt und es wurde gänzlich auf Beeren umgestellt. Zuerst Holunderblüten, später Aronia, Cassis, kleine Flächen Heidel- und Brombeeren. Die Wertschöpfung auf dem Hof konnte im Jahr 2014



durch eine eigene Trocknungsanlage erhöht werden. Die Trocknungsanlage und die Erfahrungen mit Trocknung von Beeren auf dem Hof Schmid haben einige Zeit später auch weitere Produzenten interessiert. Die Trocknungsanlage wurde mit weiteren zwei Öfen aufgestockt, so dass die Trocknerei ein eigener Betriebszweig wurde und nun Trocknungsaufträge von anderen Betrieben übernommen werden können.

Mit Ausprobieren zum Erfolg

Die Entwicklung des Betriebs ist beeindruckend und zeigt, dass sich mit viel ausprobieren und Rücksprachen mit Vermarktern und Nachbarnproduzenten Lösungen finden lassen. Besonders im biologischen Anbau ist dies wichtig und so mag der eine oder andere nach diesem Erfahrungsaustausch eine neue Idee für die Optimierung der eigenen Produktion haben und ausprobieren.

(Fotos: Michael Mannale und Barbara Oppliger)

Bio Ostschweiz – gratis Kleininserate

für Mitglieder

Zu verkaufen

Sortierte **Abgangkartoffeln** zur Verfütterung, sauber Verlesen, ohne Erde, faule Knollen oder Steine

Speisekartoffeln

Sorten Erika und Jelly

Abholung oder Lieferung, in PX oder lose, je nach Wunsch

Herbert Schär, Hagenwil bei Amriswil
Tel. 071 411 50 04 oder 079 510 59 20 oder
071 931 25 09

Zu verkaufen:

Schönes, belüftetes Emd aus der 2020er Ernte.
Kleinballen ab Stock gepresst.

Franz Räbsamen,
Gauchen 1722,
9534 Gähwil
079 790 66 00



Gesucht:

- **Mastremonten Betriebe:** direkte Zusammenarbeit, vo Buur zu Buur.
 - **Mutterkuhbetriebe:** verkaufen zahme Mutterkühe besamt nach ihrem Wunsch.
- Stefan Krapf: Mast- und Aufzuchtbetrieb von F1 Kühen. 076 450 72 89
Bernhardzell. www.känguruhof.ch

Vielen Dank im Voraus! Stefan Krapf

Bio Baumschule Weidli



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Bio Hoch - und Niederstammobstjungbäume direkt von der Bio Baumschule.

Viele verschiedene gute und robuste Sorten.
Verlangen Sie die Sortenangebotsliste.

tobias.torri@weidli.ch / www.weidli.ch

Tel. 079 661 3170

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

Tel. 071 / 659 05 05 Fax 071 / 659 05 20

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige, zertifizierte

Bio-Küken und Bio-Junghennen

Als grösster Vermarkter von legereifen Bio-Junghennen (weiss, braun) in Ihrer Region liefern wir Ihnen Ihre Bestellungen ab 10 Tiere franko Hof.

- Abholung ab Geisbühl, Märstetten jederzeit möglich (Tel. Anmelden)
- Ringe, Flexinetze, Legenester, Futterautomaten, Tränken, Eierschachteln usw.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne auch in Gesundheits- und Haltungsfragen.



Rückblick Ostschweizer Biomarkt in Weinfelden vom 5. September 2020

Monika Egli, OK Biomarkt

„**Endlich wieder Markt!**“ lautet eine Überschrift im Zeitungsartikel zum Biomarkt. Nach langen Unsicherheiten, ob und in welchem Rahmen der Biomarkt dieses Jahr stattfinden könne, waren wir vom OK erleichtert, als der 5. September näherrückte, alles bereit war und sogar die Wetterprognosen beste Bedingungen vorhersagten. Nicht nur der Markttag wurde verschoben, auch einiges am Konzept musste geändert werden. So haben wir auf das Festzelt verzichtet, die Stände weiter auseinander verteilt und kleine Pagodenzelte mit Sitzgelegenheiten auf dem ganzen Areal verteilt. Das Blumenzelt gab es dieses Jahr leider nicht, in diesem Bereich war der Streichelzoo untergebracht.

Das Kulturprogramm fand im kleinen aber feinen Rahmen statt. So hat Karin Streule mit ihrem Piano unter einem Sonnenschirm musiziert und ebenso machte es in einem anderen Bereich des Marktes eine Band der Musikschule Weinfelden.





Zwei Spitalclowns brachten den einen oder die andere zum Schmunzeln. Nicht verzichten mussten wir auf ein grosses und leckeres Angebot an Verpflegung. So fein, was es alles zu entdecken und probieren gab.

Durch die grösseren Abstände zwischen den Ständen gab es mehr Platz, um stehen zu bleiben, ins Gespräch zu kommen und ohne Gedränge einzukaufen. Das wurde von den Standbetreibern und den Besucherinnen sehr geschätzt.

Am Biomarkt stehen die Begegnungen im Zentrum. An den Ständen treffen sich Bäuerinnen, Schreiner, Bäckerinnen, Gärtner und viele mehr mit Konsumentinnen und Konsumenten, mit Freundinnen und Freunden, mit vielen bekannten Gesichtern. Wir können uns gegenseitig kennen lernen, vieles über die Produktion, unsere Ideen und Wünsche erfahren und verstehen, was die Konsumenten von den Produzentinnen erwarten und umgekehrt. Für einige Stunden geniessen und feiern wir ein Bio-Schlaraffenland auf dem Areal des Pestalozzischulhauses. So wie es das Jahresthema von Bio Suisse „Mehr Bio. Mehr Vielfalt“ vorgibt, zeigt sich auch der Biomarkt 2020: sehr vielfältig, reich an Farben, Geschmäckern, Themen und Geschichten. Am auffälligsten für mich waren die vielen glücklichen Menschen, die fröhlichen Gesichter hinter und vor den Ständen und die schöne, wohlwollende Atmosphäre am Biomarkt an diesem strahlenden Spätsommertag.

Wir danken allen Marktfahrerinnen und Marktfahrern ganz herzlich, dass ihr trotz dem Ungewissen mit euren tollen Produkten gekommen seid und allen Besucherinnen und Besuchern; nur wenn sie dabei sind, macht der Anlass Sinn.





Nach dem gelungenen Biomarkt 2020 freuen wir uns jetzt schon auf nächstes Jahr.

Auf Wiedersehen!

