

RUNDBRIEF



Oktober 2023
Ausgabe 3
32. Jahrgang

Editorial

Die provisorischen Traktanden der Herbst-DV von Bio Suisse sind bekannt und es verspricht eine geballte Ladung an Geschäften zu geben. Bei den Anträgen wird das Budget 2024, etliche Statutenänderungen, das Zielpapier Gleichstellung, sowie die definitive Aufnahme der «Mitgliedorganisation Lizenznehmende» diskutiert werden. Im politischen Teil wird die Parolenfassung zur Biodiversitätsinitiative sicher einigen Zündstoff bringen. Und bei den Info Geschäften kommt ein Positionspapier Wolf, Ausnahmegewilligungen Verarbeitung und Handel, Revision Grundbildung, sowie eine neue Strategie zur Sprache.

Zurzeit bereitet uns die knappe Inland Eiweissversorgung beim Milchvieh-Kraftfutter grosse Sorgen. Wir sind im intensiven Austausch mit der Geschäftsstelle wie dies innert nützlicher Frist gelöst werden soll. Auch in der Mastschweinefütterung gibt es Probleme mit Fettzahlen und Zunahmen wegen der tieferen Futterqualität. Ausserdem haben wir vier Reklame zu geplanten Weisungsänderungen eingereicht: Stacheldrahtverbot, Obergrenzen bei Mastgeflügel, Verschärfung Ziegenhaltung und Anforderungen bei Vermehrungspflanzen.

Ihr seht wir sind sehr aktiv und versuchen euch so gut wie möglich zu vertreten. Darum hoffen wir auf eine rege Beteiligung am Basisabend am 31. Oktober im «Bistro» in Wattwil, damit wir direkt von euch hören können, wo der Schuh drückt.

Auch diese Mal ist eine online Teilnahme möglich.

Sepp Sennhauser, Co Präsident

Basisabend
Dienstag, 31. Oktober 2023
20.00 Uhr

Wer nicht vor Ort in Wattwil dabei sein kann, kann online teilnehmen.

E-Mail an jenifer.vandermaas@tg.ch

Danach erhält Ihr von Jenifer van der Maas, Bio-Beratung TG, einen Link für die Online-Teilnahme plus ein kurze Anleitung dazu.

In dieser Ausgabe

Editorial	Seite 2
Geschäfte der DV Bio Suisse	3
Aus dem Vorstand und der Bioberatung	4
- Bioberatung im Kanton SG bekommt Unterstützung	4
- Aktuelles	4
- Rückblick Sommerausflug	5
- Rückblick Frauentag	6
- Rückblick BioMarkt Weinfelden	7
Bio Milchvieh	9
Programm Seerücken	12
Bio Ackerbauring Rheintal BARR	12
Bio Beerenring	15
Bio Obstbauring Ostschweiz BOR	16
Bio Weinbauring Ostschweiz BWO	17
Kursauswahl	19
Termine	20

Geschäfte der DV Bio Suisse

Provisorische Traktanden der Herbst-DV vom 15. November 2023

1 Statutarische Geschäfte	10.00	
1.1 Begrüssung, Traktandenliste, Stimmzähler:innen	10.00	10'
1.2 Protokoll der DV vom 18. April 2023	10.10	5'
1.3 Abnahme Jahresplanung und Budget 2024	10.15	40'
2 Anträge	10.55	
2.1 a) Info definitive Aufnahme MO Lizenznehmende	10.55	15'
b) Abstimmung Statutenänderung Art. 4, 16 und 45	11.10	5'
c) Abstimmung definitive Aufnahme MO Lizenznehmende	11.15	5'
2.2 Weitere Statutenänderungen: Streichung Art. 10 Abs 2 (veraltet); Beitragsreglement 1.2 und 13.2c	11.20	10'
2.3 Verabschiedung Zielpapier Gleichstellung	11.30	15'
2.4 Parolenfassung Biodiversitätsinitiative und allfälliger Gegenvorschlag	11.45	20'
Mittagessen	12.15	75'
Verleihung Grand Prix Bio Suisse	13.30	30'
Fortsetzung Anträge	14.00	
2.5 xxx	14.00	15'
3 Informationsgeschäfte	14.15	
3.1 Info Positionspapier Wolf	14.15	10'
3.2 Info Aufnahme Ausnahmegewilligung V&H in Richtlinien	14.25	10'
3.3 Info neue Strategie nach avanti 25	14.35	15'
3.4 Info Stand Revision Grundbildung	14.50	10'
3.5 Referentin angefragt	15.00	
Ende	16.15	

Am 12.10.2023 werden die definitiven Traktanden auf der Seite von Bio Suisse publiziert.



Ein Blick auf unsere
Homepage lohnt sich
www.bio-ostschweiz.ch

Aus dem Vorstand und der Bioberatung

Bioberatung im Kanton SG bekommt Unterstützung

Mit der Umsetzung des neuen Leistungsauftrages stärkt das Landwirtschaftliche Zentrum St.Gallen die Bioberatung. Seit dem 1. September arbeitet Karin Küng in der Fachstelle Biolandbau des Kantons SG. Herzlich willkommen! Bevor Karin die Umstellberatungen übernimmt, wird sie anfangs gemeinsam mit Tobias Brülisauer die Betriebe besuchen. So kann Karin von den langjährigen Erfahrungen von Tobias profitieren. Ich selbst leite seit diesem Sommer das neue Ressort Umwelt/Grünland des LZSG und werde in den Bereichen Biolandbau und Biodiversität tätig sein. Karin wird viele meiner Aufgaben übernehmen und ihr könnt sie am Basisabend vom 31.10. kennenlernen. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit.

Text: Barbara Beck-Wörner



Aufgewachsen auf einem Landwirtschaftsbetrieb, hegte ich schon früh den Wunsch, Landwirtin zu werden. Dies setzte ich mit der Landwirtschaftslehre in die Tat um. Nach einem Zwischenjahr mit Anstellung auf dem elterlichen Betrieb, einem Auslandsaufenthalt in Neuseeland, und diversen Aushilfen bei Nachbarn, absolvierte ich das Agronomiestudium in Zollikofen. Nach Abschluss arbeitete ich

8.5 Jahre im Kanton Appenzell Ausserrhoden als Leiterin der Fachstelle Pflanzenschutz und als landwirtschaftliche Beraterin im Bereich Pflanzenbau und Biodiversität. Seit März dieses Jahres arbeite ich nun am LZSG in Flawil. Teilzeit war ich stets auf dem elterlichen Biobetrieb in Oberembrach ZH mit Milchwirtschaft, Ackerbau und Hochstammbau tätig. Auf die Zusammenarbeit mit den Bio-Landwirten und Landwirtinnen des Kantons St.Gallen freue ich mich.

Karin Küng
Landwirtschaftliches Zentrum SG
Mattenweg 11
9230 Flawil
T +41 58 228 24 74
karin.kueng@sg.ch

Text: Karin Küng

Aktuelles

Bio Suisse hebt Rückbehalt für Dinkel auf. Weitere Infos:



Mit dem Mobiltelefon Betriebsmittel suchen. Anleitung unter:





Der Sommerausflug von Bio Ostschweiz führte uns dieses Jahr zum *Bio Demeter Hof der Familie Lorenz in Tägerwilen*. Fritz Lorenz führte die Gruppe durch den Betrieb und zeigte ihnen die Gewächshäuser mit Tomaten, Zucchini, Auberginen und Gurken. Im Freiland wurden Artischocken, Rübli, Kartoffeln, Zwiebeln und viele weitere Gemüsesorten angebaut – insgesamt bis zu 30 verschiedene Sorten. Spannend war die erfolgreiche Arbeit mit Nützlingen sowie der Einsatz von natürlichen Hilfsmitteln gegen Schädlinge wie z.B. Zwiebelöl auf dem Rübelfeld. Auch die Düngung mit frischem Schnitgut (Transfermulch) und

die Feldrandkompostierung waren interessante Themen. Die beiden Söhne der Familie Lorenz arbeiten ebenfalls auf dem Hof. Alle Teilnehmer waren fasziniert von den langjährigen Erfahrungen der Familie Lorenz. Es durften frische Tomaten direkt vom Strauch probiert werden – ein Genuss!

Das Mittagessen wurde am Rhein eingenommen, wo die Eltern von Karin die Gruppe mit Feuer und einem leckeren Dessert empfingen. Ein herzliches Dankeschön an sie!

Am Nachmittag besuchte die Gruppe die *Bio Jungpflanzen AG von Beat Jud*. Das Familienunternehmen produziert eine breite Palette an Jungpflanzen, darunter etwa 40 verschiedene Gemüse- und Kräutergarten. Die Kunden reichen von kleinen und grossen Gemüseproduzenten über Marktfahrer bis hin zu Gärtnereien. Für den Direktverkauf steht ein kleines Zelt zur Verfügung. Das Unternehmen beschäftigt derzeit 22 Mitarbeitende. Die Bio-Erde wird aus Deutschland bezogen, jedoch gibt es noch keinen zufriedenstel-





lenden Ersatz für Torf. Derzeit besteht die Mischung noch zu 60% aus Torf. Beat Jud zeigte den Teilnehmern die Maschine, mit der die Erde geformt und die Samen gesetzt werden. Zum Abschluss präsentierte er seine Schatzkammer – das Lager der wertvollen Samen. Alle Teilnehmenden durften einen Topf mit Basilikum mit nach Hause nehmen. Der sehr gut organisierte Anlass von Karin war ein voller Erfolg. Vielen Dank für dein Engagement, Karin.

Text: Barbara Beck-Wörner

Rückblick Frauentag: (Wild-)Kräuter als Nahrungs- und Heilmittel entdecken

Bei grandioser Rundumsicht, im kleinen Weiler Welfensberg auf dem Hosentruck, fand der Bio-Frauentag bei Gerda und Peter Schweizer statt. Wie wir von Gerda erfahren haben, ist ihr Hof mit Viehwirtschaft als Tierhaltergemeinschaft, der Agroplan Schweizer GmbH, der Imkerei, Fruchttrocknung für Dritte usw. vielseitig aufgestellt.

Die vielen verschiedenen Kräuter aus ihrem grosszügigen, selbstangelegten Kräutergarten. Die Rosenblütenblätter, der üppig wachsenden Rosen, der Sorten, Apothekerrose und Charles de Mils. Den Früchten von den Hochstammbäumen, den Wildobst- und Wildbeeren, all diese Naturschätze werden von Gerda zu verschiedenen Produkten verarbeitet. Sie bereichern den Hofladen, der im Museum «Handwerk und Tradition» (Refugium von Peter Schweizer) intergiert ist. Der Hofladen verfügt über ein Stammsortiment, das mit saisonalen Spezialitäten ergänzt wird.

In der Zwischenzeit hatte Kursleiterin Andrea Schütz Wicki, Dipl. Naturheilpraktikerin und Kursleiterin am Arenenberg schon Vorbereitungen getroffen.

Bevor es zum Sammeln von (Wild-)Kräutern ging, gab sie uns 15 interessierten Biobäuerinnen Tipps wie:

- Kräuter am Morgen ernten, nachdem der Tau verflüchtigt ist. Sie sind so länger haltbar.
- Nur so viel ernten wie man benötigt!
- Kräuter von Hand mit einer Schere oder Messer abschneiden, nie auszehren!
- Geerntet werden die Wurzeln nur, wenn man sie auch verarbeitet.

Zum Sammeln gab sie uns Kistchen, die mit einem gelben Tuch ausgelegt waren. Das lockt Käfer von den Kräutern und Blumenblüten weg. Auf dem Kräuterrundgang vermittelte uns Andrea bei jeder Pflanze, für was sie zu verwenden sind und auch deren Heilwirkung.



Einige Beispiele:

- Spinat und blanchierter Girsch ergänzen sich gut. Der Spinat verliert so etwas an Säure.
- Wenn die Füsse auf langen Wanderungen müde werden, ein Breitwegerichtblatt auf die Fusssohle legen, das wirke Wunder.
- Spitzwegerich als Zauberbollen gegen Bauchweh in den Bauchnabel legen.

Gesammelt haben wir für ein selbsthergestelltes Kräutersalz und Oxymel-Sauerhonig (der Heiltrunk ist seit der Antike bekannt. Da er keinen Alkohol enthält, ist er auch für Kinder, Schwangere, Stillende Personen geeignet.) zudem für das feine Mittagessen, dass uns Gerda für uns zubereitete. Es war eine Gaumen- und Augenfreude!

«Biofrauentag = Wohlfühltag»

Ein herzliches Dankeschön den Organisatorinnen, Gerda und Peter Schweizer für die Gastfreundschaft und Andrea Schütz für ihren grossartigen Kurstag. Von ihrem grossen Wissensschatz über die (Wild)-Kräuter durften wir in allen Belangen profitieren.

Text: Luzia Bleiker, Wattwil

Foto: Daniela Marty

Rückblick Ostschweizer Biomarkt vom 26. August 2023

Zum 19. Mal hat der Ostschweizer Biomarkt in Weinfelden stattgefunden und ist so ein fester Bestandteil der Bio-Agenda von Bio Ostschweiz, vielen Biobetrieben und Bio-Interessierten. Auch dieses Jahr durften wir sehr viele Besucherinnen und Besucher begrüßen. Obwohl der Markt an einem der wenigen regnerischen Wochenenden des Sommers über die Bühne ging, hatten wir Wetterglück. Bis über Mittag war es trocken und die Hauptverkaufszeiten waren sehr gut frequentiert.

Der Biomarkt bietet eine gute Plattform für den Austausch und das gesellige Zusammensein. Die Stimmung war wie gewohnt sehr fröhlich und offen, an den Ständen wurde rege eingekauft, die vielen Verpflegungsmöglichkeiten wurden genutzt, um zu verweilen, sich zu treffen und der Musik zu lauschen. Zum ersten Mal war die Schaffhauser Zirkusschule «et voilà» mit dabei. Viele Kinder hatten grossen Spass beim Jonglieren, Balancieren und Spielen. Auch die Ziegen durften besucht und im Geschichten Wagen in eine Märchenwelt eingetaucht werden.

Das Kulturprogramm wurde von den Silvester-Treichlern Märstetten eingeläutet. Auf dem Platz bot das DUO LOUTARA lockere Unterhaltung, auf der kleinen Bühne spielten UHRUE - Volksmusik à

la carte und Dominik Jöhl & Ferdinand Walder mit Schwyzerörgeli-Musik. Seit einigen Jahren spielen die Musikformationen ohne Verstärkung, die Darbietungen fügen sich so besser in das Markttreiben ein und beeinträchtigen die Gespräche an den Marktständen nicht.

Die grosse Vielfalt und Einzigartigkeit der einzelnen Betriebe kann am Markt erlebt werden. Es ist spannend, die grosse Auswahl an Produkten zu sehen, die durch die verschiedenen Fähigkeiten, Interessen und mit viel Freude auf den Höfen und den verschiedenen Verarbeitungsbetrieben produziert werden. Die Konsumentinnen und Konsumenten schätzen den direkten Kontakt mit den Bäuerinnen und Bauern und anderen Marktfahrern sehr.

Das Herzstück sind die Marktstände und es ist sehr schön, wenn möglichst viele Ostschweizer Bio-Betriebe vor Ort sind. Deshalb sagen wir herzlichen Dank allen Bio-Betrieben, die den grossen Aufwand für den Markttag auf sich nehmen und in Weinfeldern präsent sind. Der Einsatz wird durch eine kauffreudige Kundschaft belohnt. Gerne laden wir alle anderen ein, es auch zu versuchen und Eure Produkte am Biomarkt anzubieten. Für Bio-Produzentinnen und Produzenten ist die Teilnahme kostenlos, der Marktstand und Platzmiete wird von Bio Ostschweiz getragen.

Am Samstag, 31. August 2024 findet der 20. Biomarkt statt. Dieses Jubiläum möchten wir mit einem besonderen Kulturprogramm und möglichst vielen Ständen feiern. Wir freuen uns jetzt schon auf Eure Teilnahme.

Für das OK ist es eine grosse Freude, jedes Jahr von Menschen vor und hinter den Marktständen viele positive Rückmeldungen zu bekommen. Und immer wieder im Rückblick zu sagen, der Aufwand hat sich gelohnt.

Für den 19. Biomarkt hat Elizabeth Hess neu im OK mitgewirkt. Sie konnte schon wichtige Aufgaben übernehmen. Herzlichen Dank an das ganze OK mit Hannes Weilenmann, Jakob Rohrer (beide schon seit dem 1. Biomarkt dabei), Rita Rechsteiner, Elizabeth Hess, Monika Egli für die grosse Motivation, Freude und den Einsatz für den Biomarkt

Für das OK Biomarkt: Monika Egli



Bio Milchvieh

Rückblick Bio-Milch-Stamm: Die neuen Bio-Fütterungsrichtlinien bewegen!

Trotz dem heissen Wetter fanden sich am 23. August 2023 viele interessierte Bio-Milchproduzenten auf dem Bio-Betrieb von Roman Anderegg, Wetzikon TG, ein. *Thema: «Erfahrungen aus 1½ Jahre neue Bio-Fütterungsrichtlinien».*

Eine angeregte Diskussion fand bereits bei den vier Posten zu Weide, Analyse von Futterproben, Konservierung und konkrete Umsetzung der Bio-Fütterung auf dem Betrieb Anderegg statt. Beim Schlussblock mit aktuellen Infos aus der Bio-Milchviehszene wurden die Diskussionen noch intensiver. Auch Sepp Sennhauser und Peter Schweizer informierten von ihrer Seite.

In Absprache mit Bio-Ostschweiz wurde eine *mündliche Umfrage* bei den Anwesenden durchgeführt, um den Puls zu fühlen. Zwei Aussagen stachen hervor:

1) Für gut 50% ist die neue Bio-Fütterung eine Herausforderung, gut 75% sind infolge einer 500-800 kg tieferen Milchleistung pro Kuh davon betroffen.

2) Am meisten bewegt der tiefe (und weiter sinkende) Proteingehalt des Kraftfutters – und dies zu steigenden Preisen: mit einer Veränderung in diesem Ausmass hatte niemand der Anwesenden gerechnet. Die 100% Schweizer Futter oder die 5%-Limite Kraftfutter sind im Vergleich dazu kaum ein Thema.

Unter den Anwesenden fallen Stimmen, dass die *Wirtschaftlichkeit* der Milchproduktion nach den neuen Bio-Fütterungsrichtlinien deutlich schlechter sei

als vorher. Zur Erhärtung dieser Aussage besteht aktuell keine Datengrundlage. Prokana wird bei einer Gruppe ihrer Mitglieder Vollkostenrechnungen durchführen, um dem Sachverhalt auf den Grund zu gehen. Spontan meldeten sich an diesem Abend sieben Thurgauer Betriebe, hier Unterstützung zu bieten (siehe Kasten).

Dies bewegt weiter:

In Graubünden bekunden viele Bio-Betriebe Mühe mit den neuen Bio-Fütterungsrichtlinien; zudem zieht es weitere Strukturen nach sich. BioGrischun wird deshalb an der *DV April 2024 einen Antrag* zu den Bio-Fütterungsrichtlinien einreichen. Die Meinungen zu der neuen Bio-Fütterung gingen am Bio-Milch-Stamm weit auseinander – eine Meinungsbildung ist vorher dringend notwendig.

Prokana hat bei ihren Mitgliedern eine Umfrage zur Bio-Fütterung gestartet: Innerhalb 1 Woche kamen 80 Antworten retour, gut 15 Betriebe sind bereit, eine *Vollkostenrechnung* durchzuführen für den Vergleich vor/nach der neuen Bio-Fütterung.

Bio Suisse hat eine interne *Arbeitsgruppe Wiederkäuer-Fütterung* gegründet, um der Situation auf den Grund zu gehen und gemeinsame Lösungen zu finden. Einsitz haben Vertreter der MKA, Fachgruppen Milch und Ackerkulturen, Abteilung Märkte, Bereich Landwirtschaft, BioGrischun und Prokana.

Am Bio-Milch-Stamm wurde es wieder deutlich: *Der Vorstand Bio-Ostschweiz* sowie die Bio-Beratung TG/SG sind darauf angewiesen, von ihren Mitgliedern

Rückmeldungen zu erhalten, wenn etwas nicht rund läuft. Miteinander reden ist erwünscht☺ – Kurz nach Mitternacht verliessen die letzten den Platz...

Jenifer van der Maas
Bio-Beratung, Arenenberg

Kleininserate
sind für Mitglieder
gratis

GESUCHT: Vollkostenrechnung Milch rechnen und damit Bio-Ostschweiz bei Argumentation unterstützen!

Aktuell fehlt die Datengrundlage, ob die neuen Bio-Fütterungsrichtlinien die Wirtschaftlichkeit der Bio-Milchproduktion deutlich verschlechtern oder ob sich die Effekte gegenseitig aufheben.

Genau zu diesem Zweck wird Prokana (Westschweiz) diesen Herbst Vollkostenrechnungen Milch vor/nach den neuen Bio-Fütterungsrichtlinien zusammenstellen – gut 15 Westschweizer Bio-Landwirte haben sich dazu bereits freiwillig gemeldet.

Am Bio-Milch-Stamm war man sich ebenfalls einig, dass es hierzu Klarheit braucht – spontan haben sich 7 Landwirte für eine Vollkostenrechnung gemeldet.

**Für aussagenkräftige Datengrundlage bräuchten wir noch rund 10 Landwirte.
Unterstützt Du uns?**

Fakten:

Aufwand: 1 Tag Vollkosten rechnen, ½ Tag Besprechung Resultate

Kosten: Kurskosten werden von Bio-Ostschweiz übernommen.

Die Daten bleiben anonym, es werden keine Einzeldaten veröffentlicht.

Die Daten gehören dem einzelnen Landwirt, nicht etwa Bio-Ostschweiz oder Bio Suisse (kein automatischer Datenfluss!).

Die Landwirte bestimmen, welche Daten veröffentlicht werden.

Du erhältst die Vollkosten und Arbeitsverdienst von Deinen wichtigsten Betriebszweigen, über 2 Jahre, und im Vergleich zu Deinen Berufskollegen.

Hast Du Interesse, dieses Anliegen zu unterstützen, oder hast Du noch Fragen?

Bitte melde Dich bei Jenifer van der Maas, Bio-Beratung Arenenberg,

Tel. 058 345 85 31, jenifer.vandermaas@tg.ch

oder bei Karin Küng, Bio-Beratung LZSG, Tel. 058 228 24 74, karin.kueng@lzsg.ch

Teilnahme an Austausch-Gruppe «Milchviehfütterung nach neuen Bio-Fütterungsrichtlinien»

An einem Abend, Nachmittag oder auch Morgen treffen sich 6-7 Bio-Landwirte/innen und tauschen sich zu einem zuvor festgelegten Thema aus: Gestaltung der Weiden, Optimierung Ergänzungsfütterung, Erfahrungen mit Kunstwiesen- oder Zwischenfutter-Mischungen, alternative Proteinquellen, Konservierung Herbstfutter, Planung Winterfütterung, Vorgehen bei Fliegen, Eutergesundheit oder Fruchtbarkeit...

Die Themen rund um die Milchviehfütterung sind zahlreich und breit, die 3-4 Treffen pro Jahr sind sehr schnell ausgefüllt. Mit den moderierten Treffen direkt im Stall oder auf der Weide ist der Austausch sehr konkret, effizient, sachlich. Das Resultat: ein grosser und bunter Strauss an vielen Anregungen und Ideen.

Interessiert ebenfalls bei so einer Austausch-Gruppe teilzunehmen? Fragen?

Bitte melde Dich bei der Bio-Beratung TG oder SG, oder bei Jenifer van der Maas, Bio-Beratung Arenenberg, Tel. 058 345 85 31, jenifer.vandermaas@tg.ch oder bei Karin Küng, Bio-Beratung LZSG, Tel. 058 228 24 74, karin.kueng@lzsg.ch

Beratungs-Angebot Thurgau «Bio-Milchvieh-Fütterung unter der Lupe»

Betriebe sind bei der neuen Bio-Fütterung unterschiedlich betroffen. Wer mit Umsetzung Mühe bekundet, sich Gedanken um Versorgung seiner Tiere, Tiergesundheit, Wirtschaftlichkeit oder gar «Bio wie weiter» macht, hier ist es angeraten, rechtzeitig jemanden von aussen beizuziehen. Wer diese und andere Fragen oder eine Standortbestimmung nicht in einer Austausch-Gruppe diskutieren möchte, da hilft die Bio-Beratung weiter.

Die Bio-Beratung bietet:

Analyse Ist/Soll für aktuelle Fütterung/Ergänzungsfütterung, Weiden/Wiesen, Milchleistungsergebnisse, Tiergesundheit, Fütterungsablauf
Konkreter Vorschlag zu Fütterung (Futterplan, Obsalim), Futterbau, Zucht, Haltung
Aufstellung weiteres Vorgehen, wichtigste Massnahmen
Kälber- und Rinderfütterung nach Bedarf
Betriebsstrategie und Wirtschaftlichkeit je nach Ausgangslage und Fragestellungen
Aufwand: 2-2.5 Std. direkt vor Ort, je nach Anliegen Zeit für Vorbereitung

Die Bio-Beratung hilft weiter und lässt niemanden im Bio-Regen stehen:

Melde Dich unverbindlich bei Jenifer van der Maas, Bio-Beratung Arenenberg, Tel. 058 345 85 31, jenifer.vandermaas@tg.ch oder bei Karin Küng, Bio-Beratung LZSG, Tel. 058 228 24 74, karin.kueng@lzsg.ch

Programm Seerücken



Winterprogramm der Biobauern- und bauerinnen vom Seerücken und Umgebung

Fondue-Abend

Montag, 20. November 2023 ab 20 Uhr

Besenbeiz Stalldrang in Oberoppikon
Wer Fondue isst, bitte bei Martina Marti (071 648 23 13 oder 079 386 34 10) anmelden bis 17. November. Gerne dürft ihr auch vorbeikommen und nur etwas trinken.

Stammtische

Dienstag, 12. Dezember 2023 ab 20 Uhr

Restaurant Löwen/Schiess in Donzhausen

Dienstag, 9. Januar 2024 ab 20 Uhr

Besenbeiz Stalldrang in Oberoppikon

Wir freuen uns wieder auf interessante Gespräche und fröhliches Beisammensein. Bist du auch dabei? Wir freuen uns auch auf neue Gesichter.

Martina Marti und Irmi Glauser

Foto: Martina Marti

Bio Ackerbauring Rheintal

ERFA zur lokalen Produktion von Bio-Körnerleguminosen im oberen Rheintal

Am Freitag, 7. Juli fand auf Initiative des FiBL und des Vereins Ostschweizer und Liechtensteiner Speiseleguminosen ein Flurgang zu den Themen Anbau, Aufbereitung und Vermarktung von Körnerleguminosen (KöLe) für Futtermittel und für die menschliche Ernährung statt.

Der Bio Ackerbauring Rheintal BARR (eine Kooperation der Bioberatungen des Kantons SG, GR und dem FL, finanziert durch Bio Suisse) war Gastgeber und Barbara Beck-Wörner (Bioberatung Kanton St. Gallen) führte durch das Programm. Bei dem Anlass tauschte sich eine Gruppe von knapp 50 Landwirt*innen, Berater*innen und anderen Expert*innen aus dem nachgelagerten Bereich über Erfahrungen im Anbau, der Annahme, der Reinigung und Vermarktung für Futtermittel und der menschlichen Ernährung aus und konnten sich bei dem Anlass neu vernetzen.

Besucht wurden zwei Knospe-Biobetriebe in Bad Ragaz (Zindel) und Sargans (Herbert Müller). Bio-KöLe sind sehr gesucht und ihr Anbau stellt eine grossartige Möglichkeit für Biolandwirte dar, ihren Betrieb zu diversifizieren und neue Vermarktungsmöglichkeiten zu schaffen. Von den gemachten Erfahrungen aus der Praxis konnten alle Anwesenden profitieren.

Lena Geiger (Verein Speiseleguminosen) stellte direkt am Feld die traditionell in der Region angebaute und wiedererweckte Kultur der Schwefelbohne vor. Involviert bei der Wiederbelebung der tradi-



tionellen Schwefelbohne sind neben dem Verein die Firma RhyTOP, das LZSG und die ETH. Finanziell unterstützt wird das Projekt durch Bio Suisse und das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) im Rahmen des Nationale Aktionsplan zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzen-genetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (NAP-PGREL). Als Herausforderung beim Anbau der Schwefelbohne wurden die rankenden Eigenschaften und die unterschiedliche Abreife der Hülsen angesprochen. Ebenso wurden die Limitationen der mechanischen Unkrautregulierung in nassen Frühlängen wie diesem diskutiert.

Matthias Klaiss (FiBL) stellte die in der Region noch nicht sehr verbreitete Kultur der Sojabohne vor und ging auf einige Aspekte, Chancen und Möglichkeiten des Anbaus dieser sehr gefragten und mit CHF 141 zzgl CHF 27 Bio Suisse Beitrag / dt gut bezahlten Kultur ein. Thematisiert wurde auch die Düngung. Vor einer Legu-

minose sollte auf N-reiche Düngung verzichtet werden, da die stickstofffixierenden Bakterien dann nicht mehr fleissig arbeiten. Eine Schwierigkeit ist nach wie vor die starke Spätverunkrautung.

Jürg Hiltbrunner (Agroscope) und Seraina Vonzun (FiBL) stellten den Teilnehmer*innen die Erkenntnisse zum Anbau von Linsen und Erbsen in Mischkultursystemen des BLW finanzierten PROMISE Projektes vor. Die Mischkultur bietet verschiedene Vorteile: kürzere Anbaupausen, standfeste halbblattlose Erbsensorten können Linsen stützen, die Mischung ist glutenfrei und der (Protein-)Ertrag kann erhöht werden. Auch Erbse-Gerste-Mischkulturen erhöhen die Standfestigkeit und der Bodenbedeckungsgrad bis zur Blüte ist deutlich besser als in Einzelkultur von Erbsen.

Während des geselligen Teils des Abends in der Scheune von Herbert Müller gab Florian Bernardi (Klaus Büchel Anstalt) bei einem einfachen 4-Gänge-Me-

nü (Brot, Wurst, Linsensalat und Kuchen) Informationen zu den KÖLe-Aktivitäten im Fürstentum Liechtenstein und den dort neu installierten Aufbereitungsmöglichkeiten beim BioHof Näscher in Eschen. Zur aktuellen Marktsituation informiert Jessica Kamm (Grüninger Mühle) und Hansueli Brassel (Biofarm). Beide Referent*innen verdeutlichten das Interesse an grösseren Verarbeitungsmengen von KÖLe.

Vielen Dank allen Beteiligten für den schönen Abend, allen voran der Familie Müller in Sargans für die Gastfreundschaft.

Alles in allem kann der Anlass als gelungen bewertet werden, denn es zeigt sich, dass diese Art von Veranstaltung förderlich für die Vernetzung und den Wissensaustausch der Akteure ist. Die Situation beim Anbau von KÖLe ist erfreulich, denn es geht langsam aber sicher vorwärts. Es gibt allerdings noch viel zu tun, um Anbausysteme so zu gestalten, dass das Anbaurisiko gesenkt wird und sich mehr Anbauer*innen und Abnehmer*innen finden. Im Bereich Sortenwahl, Unkrautregulierung, Ernte, Trocknung und Lagerung gibt es noch Entwicklungspotential. Aus diesem Grund wird der BARR auch zukünftig weitere Veranstaltungen in diesem Rahmen organisieren.

Text: Matthias Klaiss (FiBL),
Foto: Franziska Mühlbach
(Praktikantin am LZSG)

Kontakt für Auskünfte zu Speisegemüsen:
Lena Geiger lena.geiger@rhytop.ch

Komposttee – Herstellung, Verwendung und Bodenorganismen unter dem Mikroskop

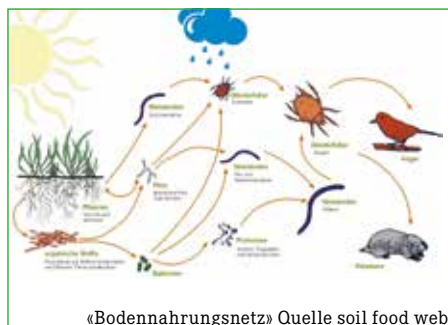
Mittwoch, 15. November 2023

09.00 bis ca. 16.30 Uhr

LZSG in Salez

Bei der Herstellung von Komposttee werden einfach gesagt, wertvolle Mikroorganismen aus dem Kompost im Wasser vermehrt. Diese Mikroorganismen stärken die Pflanzen und aktivieren den Boden. Komposttee findet vor allem in der regenerativen Landwirtschaft seit längerem Beachtung. Die Herstellung klingt simpel und kann auch auf jedem Betrieb selbst durchgeführt werden. Es gibt jedoch wichtige Aspekte zu berücksichtigen! Ansonsten kann Komposttee auch negative Auswirkungen zeigen.

Mit Anja Fonseca (zertifizierte Labortechnikerin der Soil Food Web School, protozoa-lab.ch) erkunden wir im Mikroskop die Boden-Mikroorganismen und sehen uns Qualitätsmerkmale von Komposttee an. Mit Adrian Rubi (Landwirt Betrieb halterhus.ch, BSc Umweltingenieur ZHAW, Inhaber der Firma edapro.ch) setzen wir einen Komposttee an und ler-



Bio Beerenring

nen die Wirkungsweise des Tees kennen. Adrian beschäftigte sich bereits im Rahmen seiner Bachelorarbeit an der ZHAW mit Komposttee. Auf seinem Betrieb setzt er diesen auch ein. Christian Müller vom Erlenhof Weite absolvierte den «Bodenkurs im Grünen» bei Wenz und Näser und spritzt als Lohnunternehmer – eine spannende Kombination. Er wird von seinen Erfahrungen mit Komposttee erzählen.

Es bleibt genügend Zeit für Austausch und Fragen.

Kursteilnahme für Bio Suisse-Mitglieder gratis.
Verpflegung bezahlen Teilnehmende direkt in der Mensa.

Anmeldung an das Sekretariat
Landw. Zentrum SG
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez
lzsg.salez@sg.ch
bis spätestens am 14. Oktober 2023

Bio-Beerenmorgen

Donnerstag, 7. Dezember 2023

09.00 bis ca. 12.00 Uhr

Veranstaltungsort: Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen

Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez

Der diesjährige Bio-Beerenmorgen bietet ein vielfältiges Programm. Internationale Referenten werden unter anderem über die Themen Bodenmüdigkeit, Widerstandsfähigkeit von Sorten, Anbausystemen und Nützlingseinsatz referieren. Interessierte dürfen gerne am Nachmittag beim St. Galler und Thurgauer Beerenachmittag teilnehmen, auch dort erwartet Sie ein spannendes Programm u.a. mit neuesten Ergebnissen aus der Forschung. Die Zeit zwischen den beiden Veranstaltungen kann mit einem gemeinsamen Mittagessen am Landwirtschaftlichen Zentrum St. Gallen überbrückt werden.

Dazu bitten wir um Anmeldung bis 5. Dezember 2023 an lzsg.salez@sg.ch.

Nähere Infos gibt es in Kürze auf der Website des Arenenbergs und des LZSGs sowie auf Bioaktuell.



Foto: Barbara Beck-Wörner

Es werden immer wieder
schöne Fotos aus dem
Bereich Biolandbau für den
Rundbrief gesucht.

Bitte bei Barbara Beck-Wörner
melden.

Bio Obstbauring Ostschweiz BOR

Obmann: Jörg Streckeisen, Andhauserstrasse 77, 8572 Andhausen, Tel. 071 636 11 63, j.m.streckeisen@bluewin.ch

Sekretariat: Anja Ackermann, BBZ Arenenberg, 8268 Salenstein, Tel. 058 345 85 11, anja.ackermann@tg.ch

Bewässerungstechnik in Kernobst und Beeren bei Familie Tischhauser

Im Juni begrüsste uns Familie Tischhauser auf ihrem Betrieb in Sevelen. Das Hauptthema des Abends war die Bewässerungstechnik. Dank der guten Wasserdurchlässigkeit des Bodens, kann die Familie Tischhauser ihre Obstkulturen im Frühjahr mit einer Überkronenbewässerung vor Frostschäden schützen. Da das Frostrisiko in diesem Jahr jedoch nicht sehr gross war, musste die Bewässerung zum Glück nicht in Betrieb genommen werden. Beim Spaziergang durch die Anlage wurde unter den Teilnehmenden auch über die Themen Sortenwahl,

Schnitt, Krankheiten und Nützlingsförderung gesprochen.

In geselliger Runde wurde bei Wurst und Kuchen noch über diverse Themen aus dem Obstbau diskutiert. Vielen Dank für die Gastfreundschaft.

Text: Anja und Barbara

Foto: Barbara

Betriebsrundgang bei Christoph Meili im August

An einem warmen August Abend traf sich der Bioobstbauring Ostschweiz in Pfyn bei Familie Luzia und Christoph Meili. Auf dem seit Mitte der 90er Jahre biologisch bewirtschaftetem Hof betreiben Meilis Obstbau, Ackerbau und Weiderindermast. Das Obst wird alles direktvermarktet. Eher unbekannte, krankheitsrobustere Sorten, welche aber auch geschmacklich überzeugen, werden von Meilis Kundschaft geschätzt.



Bio Weinbauring Ostschweiz BWO



Als Gast wurde Sabine Haller von Bio Suisse willkommen geheissen. Sie berichtete von ihrer Tätigkeit als Produktmanagerin Obst.

Christoph Meili führte durch seine Obstanlage in welcher die unterschiedlichsten Sorten zu finden sind. Er erläuterte seine Pflanzenschutzstrategie, welche in diesem nassen Frühjahr eine besonders grosse Herausforderung war. Auch gab Christoph Einblick in seine Nützlingsförderung, Anbautechnik und Vermarktung des Obstes. Besonders gespannt waren die Besucher auf die Apfelbäume der Sortenzüchtung von Niklaus Bolliger (Poma-Culta), welche seit wenigen Jahren in der Obstanlage von Meilis stehen. Niklaus Bolliger stellte die Eigenschaften dieser neuen Sorten vor. Der Bauer, Handel, Konsument sowie die Agrarpolitik haben unterschiedliche Erwartungen an eine neue Apfelsorte, daher ist eine passende Sorte zu Züchten eine Herausforderung. Die Züchtung zu einer neuen robusten und wirtschaftlichen Sorte dauert mindestens 15 Jahre.

Abgerundet wurde der Anlass mit gemütlichem Beisammen sein, mit einem Grillplausch welcher von der Biofarm Genossenschaft offeriert wurde.

Text: Jörg Streckeisen

Wer gerne auf den Mailverteiler möchte, kann sich direkt bei Simone melden: simone.aberer@sg.ch Simone Aberer

Auf dem vom Plantahof geführten Rebberg «Markstaller» in Malans fanden sich im August viele interessierte Winzer*innen ein. Begrüsst wurden alle von Walter Fromm (Plantahof). Beatrice Steinemann vom FiBL präsentierte die Versuchsergebnisse, die in Zusammenarbeit mit dem Plantahof durchgeführt wurden. Unter anderem ging es in den Versuchen darum, die Möglichkeiten der Kupferreduktion zu testen.

Sehr spannend waren auch die Ausführungen von Andrin Schifferli (Biocontrol Andermatt) über die Wirkungsweise der verschiedenen Pflanzenschutzmittel. Nur mit diesem Wissen und Verständnis über die Wirkungsweise ist ein gezielter und sinnvoller Einsatz möglich.

Bei einem Glas Wein wurde die Gelegenheit genutzt, Erfahrungen auszutauschen. Wir können auf zwei erfolgreiche Flurgänge des Bio-Weinbaurings zurückblicken und wir werden für nächstes Jahr wieder ein spannendes Programm zusammenstellen.

Bio-Weinbauring-Team: Simone Aberer (LZSG), Walter Fromm (Plantahof), Peter Mössner (Arenenberg) und Uwe Hoop (Winzer, FL).





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

Bio Obst Baumschule Weidli 9604 Lütisburg

Bio Hoch- und Niederstammobstjungbäume
direkt von der regionalen Bio Baumschule.
Viele verschiedene gute, robuste, alte und
auch neue Sorten.

Verlangen Sie die Sortenangebotsliste.
Per Mail: tobias.torri@weidli.ch
Sortenlisten: www.weidli.ch/bio-baumschule
Telefon direkt: 079 661 31 70

Schönes belüftetes Bio-Knospe Heu und Emd zu verkaufen.

- Naturwiese
- Blackenfrei
- Kleinballen
- gute Qualität

Bei Interesse können Sie sich gerne bei Franz
Räbsamen, Gähwil SG (079 790 66 00) melden

Online Teilnahme
am Basisabend
Dienstag, 31. Oktober
20.00 Uhr möglich!

Unter
[www.bioaktuell.ch/
aktuell/agenda](http://www.bioaktuell.ch/aktuell/agenda)

sind immer wieder
spannende Kurse
ausgeschrieben!

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, Futterschalen, Tränken, Eierschachteln usw.

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

Kursauswahl

Repertorisieren lernen am 22. November 2023

Publitzext: Mit Hilfe der Repertorisati-on und der vorgängigen korrekten Einord-nung (Hierarchisierung) der Symptome, finden wir die jeweils ähnlichsten homöo-pathischen Arzneimittel zum jeweiligen Krankheitsfall.

Anhand von Fallbeispielen lernen wir gemeinsam das Repertorium in Papier-form und Online zu nutzen.

Referentin: Nathalie Heuer

Anmeldung: Bis 8. November unter
kurse.landwirtschaft@tg.ch

Ort: Arenenberg TG

Homöopathie – Grundkurs

Publitzext: Dieser 4-tägige Grundkurs bietet die Grundlage zum Einsatz der Homöopathie im Stall. Im Zentrum steht die Behandlung von Nutztieren mit dem Schwergewicht Rindvieh. Sie erfahren nebst den Grundlagen der Homöopathie und deren korrekten Anwendung & Her-angehensweise auch wichtige ganzheit-liche Zusammenhänge kennen. Anhand den zentralsten akuten Krankheitsbilder unserer Kühe und Kälber lernen Sie die Homöopathie erfolgreich einzusetzen, je-doch auch dessen Grenze zu respektieren.

In diesem Grundkurs erlernen Sie ebenfalls direkt die richtige Einordnung von Krankheitssymptomen (Hierarchisie-rung), sowie die Technik des Repertorisie-rens.

Gerne werden Fälle der Teilnehmen-den im zeitlichen Rahmen besprochen.

Referentin: Nathalie Heuer

Kursdaten: 31.01, 14.02, 28.02 und
20.03.2024

Anmeldung: Bis 17. Januar 2024 unter
kurse.landwirtschaft@tg.ch

Ort: Arenenberg TG

Bessere Bilder für deinen Webshop oder Hofladen

Du willst deine Produkte oder Rezepte für den Onlineverkauf, Blog oder Hofladen richtig in Szene setzen? Von der Berufsfo-tografin Anja Foneska lernst du die Grund-lagen der Produktfotografie. Mit dem Han-dy oder Kamera kommst du zu starken Bildern. Vakuumierte Produkte wie Käse oder Fleisch, Umgang mit Details sowie Tipps für den Aufbau einer Datenbank sind Themen des Kurses. Es sind keine Voraussetzungen notwendig. Ausrüstung: Handykamera oder Fotokamera. Max. 10 Personen! Bei grosser Nachfrage wird am Morgen ein weiterer Kurs angeboten.

Datum: Dienstag, 14. November 2023,
14.00 bis 17.00 Uhr

Kosten: 70 Franken zuzüglich Mittag-essen, Pausengetränke und Kurs-unterlagen

Ort: Landwirtschaftliches Zentrum
SG, Rheinhofstr. 11, Salez

Anmeldung: Sekr. Landw. Zentrum
SG, lzsg.salez@sg.ch, 058 228 24 00

Kurse LZSG



Kurse Arenenberg



Kurse Plantahof



Termine

Oktober

31. **Basisabend**, Bistro, Rietwilsstrasse 14a, Wattwil, Di 20.00 Uhr
Online Teilnahme möglich Anmeldung: jenifer.vandermaas@tg.ch
-

November

15. DV Bio Suisse, Olten
-
15. BARR: Komposttee, LZSG, Rheinhofstrasse 11, 9456 Salez, Mi 09.00 bis ca. 16.30 Uhr (Anmeldung bis 14.10. lzsg.salez@sg.ch, 058 228 24 00)
-
20. Seerücken: Fondue-Abend, Besenbeiz Stalldrang, Oberoppikon, Mo ab 20.00 Uhr (für Fondue anmelden: Martina Marti 079 386 34 10)
-

Dezember

7. Bio Beerenring: LZSG Salez (Anmeldung bis 5.12. lzsg.salez@sg.ch, 058 228 24 00)
-
12. Seerücken: Stammtisch, Restaurant Löwen/Schiess in Donzhausen, Di ab 20 Uhr
-

Januar

9. Seerücken: Stammtisch, Besenbeiz Stalldrang in Oberoppikon, Di ab 20.00 Uhr
-

Februar

27. **HV Bio Ostschweiz**, Bio-Restaurant Löwen, Hauptstrasse 23, 8580 Sommeri, Di Eintreffen 09.30 Uhr, Beginn HV 10.00 Uhr
-

Redaktionsschluss nächster Rundbrief (Ausgabe 4)
5. Januar 2024, Versand Anfang Februar 2024



Co-Präsidium

Peter Schweizer
Welfensberg 6, 9515 Hosenruck
Mobile 078 823 57 31
schweizer.peter@thurweb.ch
info@landschaftsqualitaet-tg.ch

Co-Präsidium

Sepp Sennhauser
Hölzli 514, 9512 Rossrüti
Mobile 079 215 08 47
senni-kagbiohof@bluewin.ch

Sekretariat

Daniela Marty
Albikon 4144, 9533 Kirchberg
Tel. 071 931 52 66
bio-ostschweiz@bluemail.ch

Redaktion Rundbrief

Barbara Beck-Wörner
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez
Tel. 058 228 24 54
Mobile 079 713 72 74
barbara.beck-woerner@sg.ch