



## EDITORIAL

### Fondue mit Glarner Bio-Brot

Am 08. September durfte ich mit den Glarner Ackerbauern das erste Glarner Bio-Brot probieren. Welch ein historischer Moment! Ermöglicht durch die Hausbäckerei der Maismühle Landolt in Näfels. Mit dem Wissen, dass der Bio Dinkel lokal angebaut wurde, schmeckt mir das Brot noch besser. Mit insgesamt 19 Tonnen Körnern lag der Ertrag über den Erwartungen. Bereits ist das gefragte Glarner Korn, oder auch gemahlen als Mehl in mehreren Verkaufsstellen erhältlich.

Nach der Absage des Grillabends im Sommer, beschäftigt uns Covid-19 weiterhin. Der Vorstand hat schweren Herzens beschlossen, auch unseren traditionellen Herbstausflug in diesem Jahr nicht durchzuführen. Aus heutiger Sicht sollte wenigstens die Hauptversammlung im Februar 2021, mit einem Schutzkonzept stattfinden können. Die Erfahrung hat jedoch gezeigt, dass Anlässe immer wieder mit einer anschliessenden Quarantäne-Pflicht enden. Ich glaube mittlerweile ist die Angst davor grösser als vom Virus selber.

Auch die Bio Suisse ist bestrebt die Herbst-Delegiertenversammlung durchzuführen. Im Zentrum steht u.a. die Parolenfassung über die beiden Volksinitiativen "Trinkwasser" und "Schweiz ohne Pestizide", welche voraussichtlich im kommenden Frühjahr an die Urne kommen.

Der Vorstand empfiehlt die Trinkwasser-Initiative abzulehnen, möchte aber als Verband ein Zeichen setzen und "Ja" sagen für eine Schweiz ohne Pestizide. Das letzte Wort haben aber die Delegierten.

*Richi Bamert*

## STATISTIK

Immer mehr Bio. In der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein wirtschafteten per Ende 2019 insgesamt 6'962 Betriebe nach den Knospe-Richtlinien von Bio Suisse – das sind 243 Knospe-Höfe mehr als im Vorjahr. Dabei stieg die biologisch bewirtschaftete Fläche auf 16,2 Prozent.

Im Glarnerland gibt es 325 Landwirtschaftsbetriebe. Davon sind ca. 100 Bio-Knospenbetriebe (ca. 30%)

Im Januar 2020 haben drei Glarner Betriebe auf Bio umgestellt. Auf drei Betrieben gab es Generationenwechsel. Wir wünschen Allen viel Glück und Erfolg und vor allem Gesundheit im Haus und Stall. Bei den Konsumenten gab es zwei Eintritte und zwei Austritte.

Bio Glarus hat 142 Mitglieder; diese setzen sich zusammen aus:

100	Bio-Knospenbetriebe im Glarnerland
15	Bio-Knospenbetriebe im Linthgebiet
2	BioV-Betriebe (gemäss Bundesbio)
25	Konsumenten



### Trinkwasser-Initiative und Pestizid-Initiative

Bio Suisse hat die Anliegen der Initiativen wohlwollend unterstützt, ohne sich dafür oder dagegen zu bekennen. Der Verband hat sich politisch für einen Gegenvorschlag eingesetzt, der schneller und pragmatischer hätte Erfolge bringen können. Dies ist leider nicht gelungen. Die Ergebnisse des politischen Prozesses wurden abgewartet. Nachdem diese nun vorliegen, erfolgt die Parolenfassung durch die Delegiertenversammlung.

Die Agrarpolitik ist vorläufig sistiert und wird keine verbindlichen Antworten auf die Initiativen liefern. Die politischen Beschlüsse sind zaghaft. Ein Rückzug der Initiativen kann damit nicht erreicht werden. Bio Suisse, IP-SUISSE und viele Branchenverbände warten vor allem auf die Agrarpolitik 2022+, welche aber mind. noch bis Dezember still steht. Die Trinkwasser-Initiative will neben der Versorgungssicherheit Zusätze schaffen. Der ökologische Leistungsnachweis könnte nur noch erfüllt werden, wenn keine Pestizide eingesetzt würden, nur betriebseigenes Futter verabreicht und keine prophylaktischen Antibiotika eingesetzt würden.

Der Vorstand von Bio Suisse ist der Meinung, dass die Konsumenten bereits jetzt auswählen können, welche Produkte sie aus dem Regal nehmen. Diese Initiative zielt nur auf die Landwirtschaft und sei daher zu gefährlich für uns Biobauern.

Anders sei es bei der zweiten Initiative. Da stünden alle in der Pflicht und auch die Importe würden keine Konkurrenz darstellen. Das würde auch international ein gutes Bild für die Konsumenten ergeben. Einige Delegierte sind aber skeptisch, wäre die Initiative überhaupt umsetzbar oder sind die Handelsabkommen stärker? Nestlé wäre plötzlich gezwungen Bio Kaffee einzukaufen, oder würden sie ins Ausland verlagern? Auch die Lagerung von Früchten und Gemüse würde neue Herausforderungen mit sich bringen. Der Vorstand von Bio Suisse ist aber überzeugt, dass das Parlament in den 10 Jahren, die zur Verfügung stünden, Wege finden würde, um die Initiative umzusetzen.

Es gibt tatsächlich immer mehr Anzeichen, dass die Pestizide Schaden anrichten. Darum haben sie sich als Verband dafür entschieden.

### Traktandenliste der DV vom 11. November 2020

#### (1) Statutarische Geschäfte und Wahlen

- 1.1 Begrüssung, Traktandenliste, Stimmzählende
- 1.2 Protokoll der DV vom 13. November 2019 und der brieflichen Abstimmung vom Juni 2020
- 1.3 Genehmigung Jahresplanung und Budget 2021
- 1.4 Gesamterneuerungswahlen GPK

#### (2) Anträge

- 2.1 Bio Neuchâtel und Bio Genève: Grösse des Vorstandes
- 2.2 Parolenfassung Trinkwasser-Initiative
- 2.3 Parolenfassung Schweiz ohne synthetische Pestizide
- Mittagessen am Platz (Verleihung Grand Prix Bio Suisse)
- 2.4 114 Einzelmitglieder: Zulassung von Spermasexing
- 2.5 Bio Ostschweiz: Abstimmungsparole "Stop Palmöl"
- 2.6 Bio Genève: Importe und soziale Verantwortung International
- 2.7 Bio Genève: Getreidepreise

### **(3) Informationsgeschäfte**

3.1 Märkte: Fazit Marktbetreuungsprozess & Update Distributionspolitik

3.2 Reorganisation Wissensgremium

3.3 Weiterentwicklung Verband: Einbindung Lizenznehmende

3.4 Thematische Weiterentwicklung Knospe/Bio Suisse

Als Abschluss ein Referat von Christian Hofer, Direktor BLW

### **Weitere Themen:**

#### **Spermasexing**

Vor fünf Jahren wurde das Spermasexing an der Delegiertenversammlung mit einer zwei Drittel Mehrheit Bach abgeschickt. Diesen Sommer hat der Jersey Zuchtverband Unterschriften gesammelt und kommt jetzt mit einem Antrag an die DV. Der Vorstand von Bio Suisse lehnt den Antrag ab. Mal schauen, ob die Delegierten das Thema wieder in die Diskussion aufnehmen wollen.

#### **ProVieh wird zu ProBio**

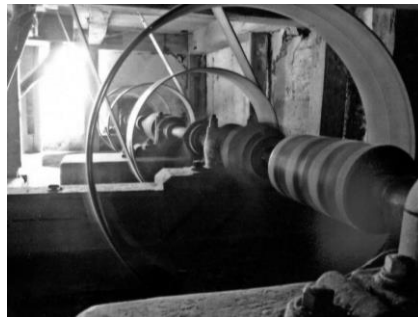
Die auch bei uns bestens bekannten ProVieh-Stallvisiten werden ausgeweitet. Mit der grosszügigen Spende von Coop wurde eine neue Stelle geschaffen. Es wird weiterhin Stallvisiten geben, zusätzlich werden in Zukunft aber auch Veranstaltungen zu Boden, Spezialkulturen oder sozialen Themen möglich sein.

## BETRIEBSPORTRÄT Maismühle Landolt GmbH, Näfels

Die alte Maismühle in Näfels steht an einem Ort der Kraft.

Anno 1388 fand die Schlacht bei Näfels direkt hinter der Mühle statt. Anfangs wurde Schwarzpulver gemahlen und ab 1830 entstand dann die erste Mais- und Futtermühle in der Ostschweiz. Die Mühle steht heute noch funktionstüchtig da, mit flachriemengetriebenen Maschinen und eigener Wasserkraft.

### Impressionen aus der Vergangenheit



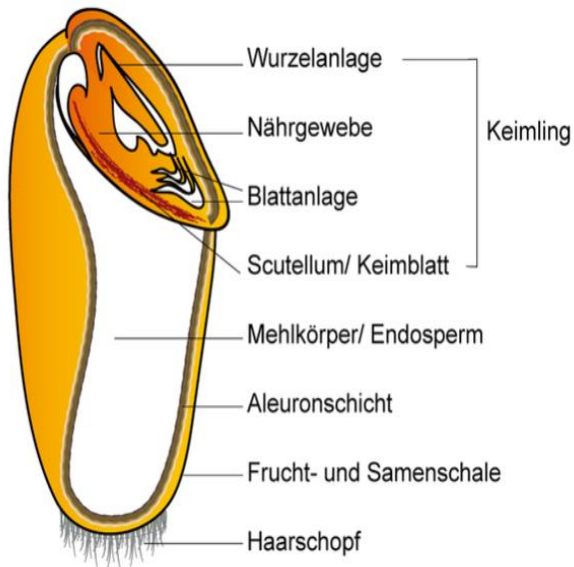
Die Maismühle Landolt GmbH in Näfels im Kanton Glarus ist seit mehreren Generationen im Familienbesitz.

Sie lagern, röllen und vermahlen Getreide nach Wünschen der Kunden.

In der Mühle werden Dinkel, Roggen, Weizen, Emmer, Einkorn und Mais vermahlen, sowie Dinkel, Emmer und Einkorn auf modernsten Anlagen geröllt. Sie verarbeiten ausschliesslich Getreide, welche nach Bio-Suisse (Knospes-Richtlinien) oder nach Demeter Qualität und Vegan produziert werden.

Sie haben sich ganz bewusst für das Vermahlen auf traditionelle, ursprüngliche Weise zwischen grossen Mühlsteinen entschieden. Eine Vermahlungsart, wie sie über Jahrtausende die Versorgung der Menschen mit Mehl für das tägliche Brot sicherte.

## Das Getreidekorn



Üblicherweise wird heutzutage mit Walzenmühlen gearbeitet, bei denen der Keimling aus verarbeitungstechnischen Gründen entfernt wird. Durch das Mahlverfahren auf der Steinmühle ist der Keimling auch in den hellen Mehlen enthalten. Das ist eine echte Rarität, welche man heute in dieser Form kaum mehr findet. Das Korn wird bei wenig Druck durch Reibung gemahlen. Eine schrittweise Vermahlung über mehrere Mahlgänge sorgt für eine absolut schonende Mehlgewinnung und niedrige Vermahlungstemperaturen. Dem Korn wird nichts entzogen oder zugemischt und das Wichtigste: Der Keimling des Getreidekorns bleibt enthalten. Zum einen wertet es das Mehl sicherlich auf, zum andern ist aber Vorsicht bei der Mehllagerung angebracht. Das heisst, die Haltbarkeit wird etwas reduziert.

## Getreidemühle mit Stein und Mehlsiebmaschine



## Hausbäckerei

Im August 2019 wurde eine eigene Hausbäckerei für Demeter- und Bio-Backwaren in der Maismühle eröffnet.

Mit Charles Général hat die Maismühle einen erfahrenen und engagierten Bio-Bäcker gefunden, der aus den steingemahlene Mehlen sowohl traditionelle französische Brote, wie auch Lokale Spezialitäten wie das Glarner Dinkelbrot in Bio Qualität herstellt.

Ab Januar 2021 werden zusätzlich zu den Mühlenprodukten auch täglich frische Brote im neuen Verkaufsladen in der Mühle Näfels angeboten.

Weitere interessante Informationen und Brotbackkurse finden Sie unter [www.maismuehle.ch](http://www.maismuehle.ch)



## Unser aktuelles Projekt "GLARNER BIOBROT"

Im Glarnerland wagten sich im Herbst 2019 vier Biobauern an den Anbau von Bio-Dinkel auf insgesamt 4.1 Hektaren. Am 24. Oktober 2019 wurden die Naturwiesen von Martin Landolt im Niederurner Riet (1ha), Christian Beglinger im Mullerholz (0.9ha) und von Walter Schnyder im Grosszaun (1ha) gepflügt und der Bio-Dinkel ausgesät. Ende November wurden dann noch die letzten 1.2ha Wiese im Gäsi von Hans Lütshg gepflügt und gesät.

Am Samstag, 11. April 2020 fand eine erste Begehung der Dinkelfelder statt.

Die Informationstafeln für Wanderer und Fussgänger wurden aufgestellt und wie man auf den Fotos sehen kann gedeihete der Dinkel prächtig.

### Impressionen vom Frühling und Sommer 2020



Am 28. Juli 2020 konnte der Mähdrescher dann endlich die ersten Felder mit Glarner Dinkel abernten.



Die geernteten 19to Dinkel auf 4.1ha Naturwiesen wurden dann in die Maismühle Landolt nach Näfels gefahren und dort zu Mehl, Teigwaren und Flocken verarbeitet. Im Mühliladen oder Webshop: [www.maismuehle.ch/web-shop](http://www.maismuehle.ch/web-shop) können die Produkte gekauft werden. Auch werden die Produkte in der Markthalle Glarus jeweils am Mittwoch und Samstag verkauft. Ein Besuch lohnt sich!

## WICHTIGE TERMINE / VERANSTALTUNGEN

### **ABSAGE: Herbstausflug, Glarner Messe und Infoabend im Januar**

Der Herbstausflug von Bio Glarus, die Glarner Messe und der Infoabend finden nicht statt. Die Unsicherheiten in Bezug auf die Entwicklung der Corona-Pandemie und allfällige Auflagen führen dazu, dass die Durchführung der Veranstaltungen in der gewünschten Form nicht realistisch ist.

---

### **Treffen Arbeitskreis Homöopathie Bio Glarus**

**Datum:** Montag, 23. November 2020 von 13.15 – 16.00 Uhr  
**Wo:** Auf dem Kleinbetrieb mit 5 Milchschaafen und 2 Pferden von Barbara Sulzer, Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis (der Stall steht am Ende der Rosenhofstrasse)  
**Referentin:** Denise Bürgmann, Tierheilpraktikerin  
**Inhalt:** Erfahrungsaustausch mit Homöopathie im Stall zu den Themen: Stoffwechsel, Milchfieber, Nabelentzündung, Pseudotuberkulose, sowie Aktuelles der Teilnehmer/Innen  
**Preis:** pro Person Fr. 30.–  
**Anmeldung:** Barbara Sulzer, 076 711 39 21, [barbara.sulzer@zalp.ch](mailto:barbara.sulzer@zalp.ch)

➔ Homöopathische Mittel können bestellt werden bis 10. November bei Denise Bürgmann, SMS an 079 276 21 35

---

## HAUPTVERSAMMLUNG 2021



**BIO GLARUS**   
BIO SUISSE

**Freitag, 5. Februar 2021** um 20 Uhr im Brauereigasthof Adler in Schwanden

Bitte Termin reservieren!

Die Einladung und das Jahresprogramm wird vor der HV verschickt.

---

## OFFENE STELLE



bio.inspecta AG ist die führende Kontroll- und Zertifizierungsstelle für biologisch wirtschaftende Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir kompetente und praxisorientierte

### **Bio-Inspektoren/innen Landwirtschaft Region Graubünden, Glarus und Tessin**

Wir bieten

- Interessante Nebenerwerbstätigkeit mit frei wählbaren Arbeitstagen
- Motiviertes, fachkompetentes und praxisorientiertes Team
- Umfassende Einführung in Ihre neue Aufgabe
- Vollständige Ausrüstung für die elektronische Kontrolle
- Zeitgemäße Anstellungsbedingungen

Wir erwarten

- Landwirtschaftliche Ausbildung; einschlägige Weiterbildung erwünscht
- Umfassende Praxiskenntnisse und Erfahrung im biologischen Landbau
- Hohe Sozialkompetenz, Freude am Umgang mit Menschen
- Sorgfältige und genaue Arbeitsweise
- Bereitschaft, von Februar bis September mindestens 100 Betriebe zu kontrollieren (entspricht etwa 35 Arbeitstagen)

Sind Sie an dieser Inspektionstätigkeit interessiert? Für die Beantwortung Ihrer Fragen steht Ihnen Simon Raguth Tschamer, Regionalleiter Graubünden, Glarus und Tessin gerne zur Verfügung (079 424 83 46).

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis am 22.10.2020 per Post oder per Email an: bio.inspecta AG, Frau Marina Limacher, Ackerstrasse 117, 5070 Frick Email: [marina.limacher@bio-inspecta.ch](mailto:marina.limacher@bio-inspecta.ch)

➔ Weitere Informationen unter <https://www.bio-inspecta.ch/de/unternehmen>

## **FiBL-KURS**

### ***Kälberaufzucht auf dem Geburtsbetrieb***

**Datum:** **Mittwoch, 4. November 2020**  
**Wo:** Benken SG und Schönenberg ZH  
**Leitung:** Franz Josef Steiner, FiBL-Berater  
**Inhalt:** Vormittag: Was bei der Aufzucht von Kälbern für die eigene Remontierung zu beachten ist – Milchmenge, Wasser, Fütterung und Mineralstoffversorgung  
Nachmittag: Weidemast und Ausmast, mit Übungen zur Taxierung (CH-Tax)

Anmeldung und Auskunft: Stefanie Leu, FiBL Kurssekretariat, Ackerstr. 113, 5070 Frick  
Tel. 062 865 72 74 oder [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)

Weitere Kursangebote der Biobewegung auf [www.agenda.bioaktuell.ch](http://www.agenda.bioaktuell.ch)

---

## **KURSE AM PLANTAHOF**

Anmeldeschluss jeweils 3 Wochen vor Kursbeginn an das Sekretariat, Frau Herta Genelin, Telefon 081 257 60 63 oder per Mail an: [kurse@plantahof.gr.ch](mailto:kurse@plantahof.gr.ch)

➔ Weitere Infos und andere Kurse: [www.metalogic.ch/x/2/](http://www.metalogic.ch/x/2/)

### ***Bio-Tag - 100 % CH-Knospefutter - wie umsetzen?***

**Datum:** **Dienstag, 24. November 2020 von 9.30 bis 16 Uhr**  
**Kursleitung:** : Martin Roth, Plantahof, diverse Referenten  
**Themen:** Lösungsansätze zu mehr Futterautonomie auf dem Betrieb, Beschaffungsalternativen aus dem Inland, die beschädigte Kuh im Harnstoffwahnsinn – oder wie viel Eiweiss braucht die Kuh? OBSALIM – Beobachtung der Fütterung für optimalen Futtereinsatz, Waldstaudenroggen, eine Möglichkeit für mehr Futterautonomie, Qualitätsverbesserung des Futters durch bessere Heutrocknung, "Swiss Green Protein" Raufutterpellets aus der Schweiz, Bio-Luzerne aus der Romandie.  
**Kosten:** Fr. 60.– pro Betrieb, Fr. 27.– pro Person für Verpflegung

---

### ***Homöopathie: Behandlung eigener Tiere – In 3 Tagen zum Anwender***

**Freitag, 27.11. / 4.12. / 11.12. 2020 von 9.00 bis 16.00 Uhr**

Referenten: Denise Bürgmann, Tierhomöopathin und Jürg Tschümperlin, Tierheilpraktiker  
Kosten: Fr. 270.– pro Tag inkl. Kursunterlagen, Fr. 27.– pro Tag für Verpflegung  
➔ Das Buch "Die homöopathische Stallapotheke" kann für CHF 60.- dazu gekauft werden

#### ***Weiterbildungen Homöopathie:***

- |                |                          |   |
|----------------|--------------------------|---|
| <b>1. Kurs</b> | <b>17. Dezember 2020</b> | <b>Kälbergesundheit</b><br>Referent: Dr.med.vet. Erwin Vincenz, Tierarzt in Vella                 |
| <b>2. Kurs</b> | <b>19. Januar 2021</b>   | <b>Eutergesundheit / Akute Mastitis</b><br>Referentin: Denise Bürgmann, Tierhomöopathin BTS       |
| <b>3. Kurs</b> | <b>16. Februar 2021</b>  | <b>Stoffwechsel und Fruchtbarkeit</b><br>Referent: Dr. med. vet. Erwin Vincenz, Tierarzt in Vella |

**Zeit:** **9.00 bis 16.00 Uhr**  
**Kosten:** Fr. 90.– pro Tag inkl. Kursunterlagen, Fr. 27.– pro Tag für Verpflegung



### ***Klauenpflege beim Rindvieh***

**Datum:** Freitag, 5. Februar 2021 von 9.00 bis ca. 16 Uhr  
**Ort:** Dezentral nach Eingang der Anmeldungen  
**Kursleitung:** Marco Bettini und Dr. med. vet Vitus Gartmann  
**Inhalt:** Nur Tiere mit gesunden Klauen fühlen sich wohl und können gute Leistungen über viele Jahre erbringen. Ein professioneller Klauenpfleger zeigt, unter anderem mit Hilfe des Winkelschleifers, worauf es bei einer guten Klauenpflege ankommt. Ein weiteres Thema sind die Einflüsse auf die Klauengesundheit sowie Anatomie und Klauenkrankheiten. Ebenfalls wird das Anlegen eines Klauenverbandes gezeigt.  
**Kosten:** Fr. 70.– inkl. Kursunterlagen, zuzüglich Verpflegung

---

### ***Salben aus Bienenprodukten***

**Datum:** Freitag, 05. Februar 2021 von 9.00 bis 16.00 Uhr  
**Kursleitung:** Martina Walder Mändli, Lehrerin für Textilarbeit und Werken, Imkerin  
Sarah Schatz, Produzentin von Naturprodukten „Naturschatz“  
**Inhalt:** Wir stellen verschiedene Salben, Lippenpflege und eine Handcrème her, erhalten einen Überblick über die Bienenzeugnisse und Fichtenharz und schauen uns deren (Heil-)Wirkung auf unseren Körper an. Wir kombinieren Düfte, Kräuter und Essenzen möglichst optimal in unseren Produkten.  
**Mitbringen:** Baumharz von Fichte (wenn auffindbar ca. 100 Gramm)  
**Kosten:** Fr. 100.–, zuzüglich Fr 25.– für Materialkosten und Kursunterlagen  
(die Materialkosten werden am Kurstag in bar einkassiert) und Fr. 27.– für Verpflegung

---

### ***Bienen: Grundlagen und Praxis der Königinnenzucht***

**Datum:** 17. und 27. Mai 2021 ganztags, 3. Juni am Abend und 2. Juli ganztags  
**Kursleitung:** Walder Bruno, Plantahof  
**Inhalt:** Vermittlung theoretischer und praktischer Grundkenntnisse für eine erfolgreiche Königinnenzucht.  
**Ziel:** Die Teilnehmenden können Königinnen aus geeigneten Völkern nachziehen und verwerten.  
**Kosten:** Fr. 220.– inkl. Kursunterlagen und Pausengetränk, zuzüglich Fr. 27.– pro Tag für Mittagessen

---

### ***Komplementärmedizin auf Alpen, Homöopathie und Kräuterheilkunde***

**Datum:** Freitag, 28. Mai 2021, von 9:00 - 16:00 Uhr  
**Kursleitung:** Sabine Bosshard, Strickhof und Dr. med. vet. Vincenz Erwin, Tierarzt in Vella  
**Inhalt:** Behandlung der häufigsten Erkrankungen auf Alpen (Panaritium, Verletzungen, Euter, Stoffwechsel), Besonderheiten der Behandlung im Alpgebiet (z.B. Verabreichung), wichtigste Mittel aus der homöopathischen Stallapotheke, Anwendungen von Hausmitteln und Heilpflanzen, Fallbesprechungen

**→ Etwas Grundwissen im Bereich Homöopathie/ Komplementärmedizin wird vorausgesetzt!**

**Kosten:** Pro Person Fr. 90.– inkl. Kursunterlagen, zuzüglich Fr. 27.– für Verpflegung

---

## Unser neues Vorstandsmitglied stellt sich vor

### Andrea Glaus-Hüppi

Aufgewachsen bin ich auf einem Bauernhof in Rüeterswil im Goldingertal mit meinen 3 jüngeren Schwestern. Nach der Schulzeit begann ich meine 3-jährige Ausbildung als Kauffrau.

2007 lernte ich meinen Mann Dominik kennen und im 2014 haben wir geheiratet.

Wir haben 3 gemeinsame Kinder, Jan, Lars und Sara.

Zusammen bewirtschaften wir einen knapp 30ha grossen Betrieb mit 35 Milchkühen in der Unterhalden, Benken SG. Die Milch fahren wir täglich in die Käserei Maseltrangen.

Im Sommer verbringen 5 Kühe und Rinder auf der Alp Heuboden, Ennetberge.

Ebenfalls in Aufzucht sind unsere Kälber bei der Familie Tschudi.

Nebenbei arbeite ich im Teilzeitpensum von 20% auf der Gemeinde Gossau ZH als Sachbearbeiterin in der Bauabteilung.

Im Februar 2020 bin ich als Nachfolgerin von Barbara Sulzer in den Vorstand Bio Glarus gewählt worden.

Ich freue mich auf meine neuen Aufgaben und den Austausch im Vorstand. Auch hoffe ich, auf eine gute Zusammenarbeit und dass wir unsere Projekte zusammen mit unseren Biobauern- und Biobäuerinnen verwirklichen können.

Andrea Glaus, Unterhaldenstr. 49, 8717 Benken SG

Mobile 079 244 36 55

sekretariat-bioglarus@bluewin.ch

info@bioglarus.ch

