



BIO GLARUS 
BIOSUISSE

Info – Blatt Oktober 2018

Einladung zum Herbstausflug der Mitglieder von Bio Glarus

Sonntag 28. Oktober 2018

10.00 Uhr Treffpunkt bei Fam. Stefan und Caroline Schiesser-Spörri

Mur 1, in den Auengüeter, Linthal

Betriebsbesichtigung bei Familie Schiesser

12.30 Uhr Mittagessen im Hotel Tödi im Tierfehd, Linthal

Anmeldung bis 20. Oktober an :

geissgasse@bluewin.ch oder 055 644 30 22 / 079 814 92 00

Kaspar Luchsinger, Geissgasse 22, 8762 Schwanden

Wir freuen uns auf viele Teilnehmer. Der Vorstand Bio Glarus



'Diesen Sommer', sagte er und sah Ronja an, 'ja, diesen Sommer werde ich bis an mein Lebensende in mir tragen, das weiss ich'

(Buchzitat von Astrid Lindgren aus Ronja Räubertochter)

Geschätzte Biobäuerinnen und Biobauern, manch einer oder einem von uns wird es ebenfalls so gehen. Denn nun wissen wir auch im Glarnerland, wie es ist, wenn der Regen im Sommer über längere Zeit ausbleibt. Es ist aber lange nicht so, dass alle Heuräume halb leer geblieben sind. Manch ein Bauer würde für eine Wiederholung dieses Sommers jederzeit unterschreiben. In Einsiedeln zum Beispiel sind die Scheunen in diesem Jahr rekordverdächtig gefüllt.

Bei uns im 'Schlitz' ist es unterschiedlich, durchschnittlich denke ich kann gesagt werden, dass am Ende ca. ein Schnitt fehlt. Dies hat die Kontrollorganisation 'Bio Inspecta' dazu bewogen eine Ausnahmegewilligung für den Zukauf von konventionellem Futter zu erteilen. Was davon gehalten wird überlasse ich jeder und jedem Einzelnen. Doch manchmal habe ich das Gefühl, wird vergessen, wem die Knospe eigentlich gehört. Da entscheidet anscheinend eine Kommission über den Import von Futtergerste und eine Kontrollorganisation über tiefgreifende Ausnahmegewilligungen. Es stellt sich schon die Frage, ob die Knospe tatsächlich noch uns Produzenten gehört. Die hochgelobte Basisdemokratie scheint da manchmal etwas zu hinken, wie ich finde.. .

Umso schöner ist es zu erleben wie unsere MO am Bio Info-Abend in Luchsingen kontrovers über die Wiederkäuerfütterung diskutierte und in Sool einen gemütlichen Grillabend veranstaltete.

Und jetzt heisst es ab in den Süden, und dann Bühne frei für die Glarner Messe! Denn schon bald steht der Herbstausflug vor der Tür sowie ein weiterer Auftritt im Zelt des Glarner Bauernverbandes, wo sich in diesem Jahr alles um die Milch und deren Verarbeitung dreht.

Viel Vergnügen beim Lesen des neuen Infoblattes!

Richi Bamert



Bio Glarus hat 143 Mitglieder (+5 gegenüber 2017), davon sind:

Im Januar 2018 haben 10 Glarner Betriebe mit der Umstellung auf Bio begonnen. Zudem sind 5 neue Konsumenten Bio Glarus beigetreten - Ein erfreulicher Zuwachs, der zum Teil auf die Präsenz von Bio Glarus an der Glarner Messe im November 2017 zu verdanken ist. Auf zwei Betrieben gab es Generationenwechsel, da hat der Sohn den Betrieb vom Vater übernommen. Wir wünschen ihnen viel Glück im Stall.

Bio Glarus setzt sich nun zusammen aus:

- 95 Bio-Knospenbetrieben im Glarnerland
- 16 Bio-Knospenbetrieben im Linthgebiet
- 3 BioV-Betrieben (gemäss Bundesbio)
- 32 Konsumenten

Preisübergabe vom Quiz des Bio Glarus Standes an der Glarner Messe 2017.

Gewinner sind:

- Philippa Golling aus Näfels (Trockenfleisch), sie wird neues Bio Glarus-Konsumentenmitglied
- Corinne Schnyder aus Netstal (Bio-Alpkäse)
- Svenja Müller aus Netstal (Zopf)



Glarner Messe vom 31. Okt. bis 4. November in der Linth-Arena SGU, Näfels

Bio Glarus wird diesen Herbst zum zweiten Mal mit einem Stand im Zelt des Glarner Bauernverbandes an der Glarner Messe vertreten sein.

Wir werden Fotos von Glarner Biobetrieben an die Wand beamen. Diese sollen den Leuten Einblick in den Alltag auf dem Hof, die Arbeit mit den Tieren und Maschinen in der Berglandschaft geben. Zudem stellen wir Fakten und Zahlen zu Bio Glarus und zum Biolandbau dar und verkaufen Bio-Süssmost.

Wir brauchen noch mehr Fotos Eurer Betriebe für die Bildschau. Einsendeschluss per e-Mail bis 20. Oktober an Sandra Hefti, hefti-fischbacher@bluewin.ch

Wir suchen noch Helfer und Helferinnen zur Standbetreuung !! Wir rechnen etwa mit 10 Einsätzen à 3 – 4 Stunden. Kinder zur Betreuung des Streichelzoos werden ebenfalls gesucht.

Interessierte melden sich bitte bis am 20. Oktober bei unserem Präsidenten Richi Bamert, 079 674 60 11

Treffen Arbeitskreis Homöopathie Bio Glarus

Datum: Dienstag, 20. November 2018

Zeit: 13.15 Uhr bis 16.00 Uhr

Wo: Monika Schläpfer und Paul Vogel, Flechsenstr. 10, Mollis, T. 079 280 86 86

Referentin: Denise Bürgmann, Tierheilpraktikerin

Inhalt: Erfahrungsaustausch mit Homöopathie im Stall

Preis: Pro Person 30.- Fr.

Anmeldung: Sekretariat Bio Glarus, Barbara Sulzer, 076 711 39 21, barbara.sulzer@zalp.ch

Bio-Infoabend Glarnerland: Aktuelles zum Biolandbau

Datum: Donnerstag 17. Januar 2019 / Zeit: 20.00 Uh

Ort: Restaurant Höhe, Landstrasse 80, Glarus

Referenten: Martin Roth (Biobberater), Simon Raguth Tscherner (Kontrollleur)

für wen: jährlicher Infoabend für alle Biobäuerinnen und Biobauern

Inhalt: Informationen zur Biokontrolle 2019. Weitere Themen; z.B. Futter- und Tierzukauf. Weitere Vorschläge von Euch nimmt das Sekretariat Bio Glarus gerne entgegen.

Hauptversammlung Bio Glarus 2019

Freitag 8. Februar 2019 um 20 Uhr Ort noch offen, Termin reservieren



Bio Glarus sucht zwei neue Vorstandsmitglieder per HV 2019

Zwei langjährige Vorstandsmitglieder von Bio Glarus möchten ihre Kräfte anderweitig einsetzen und verlassen den Vorstand auf das nächste Amtsjahr. Somit suchen wir in unser siebenköpfiges Team zwei neue Mitglieder oder Mitgliederinnen!! Wir haben etwa 5 bis 6 Arbeitssitzungen pro Jahr. Anschliessend hockeln wir gerne noch etwas zusammen. Wir sind gespannt auf neue Gesichter und neue Ideen.

Wer sich angesprochen fühlt, melde sich beim Präsidenten Richi Bamert, 079 674 60 11, richi.sitner@bluewin.ch

Anmeldeschluss jeweils 3 Wochen vor Kursbeginn unter; kurse@plantahof.gr.ch, 081 257 60 63
Weitere Kursinfos und andere Kurse: www.metalogic.ch/x/2/

Kurse in Homöopathie am Plantahof

Homöopathie Grundkurs in 3 Tagen 1. Kurs am **23.10. / 30.10. / 6.11. 2018**
2. Kurs am **12.11. / 19.11. / 26.11. 2018**

Kosten: Fr. 270.– pro Tag inkl. Kursunterlagen, Fr. 27.– pro Tag für Mittagessen und Pausen

Homöopathie Weiterbildungen: **30. 11. 2018** Stoffwechsel und Folgeerkrankungen
18. 1. 2019 Konstitutionelle Behandlung (beim Rind)
15. 2. 2019 Homöopathie für Schafe und Ziegen

Kosten: Fr. 90.– pro Tag inkl. Kursunterlagen, Fr. 27.– pro Tag für Mittagessen und Pausen

Referenten: Denise Bürgmann Tierhomöopathin und Jürg Tschümperlin Tierheilpraktiker

Einführungskurs Biolandbau für Umsteller

5 Kurstage: 31.10. / 7.11. / 4.12. 2018. / 22.1. / 29.1. 2019 von 9 bis 16 Uhr

Für BetriebsleiterInnen, die ihren Betrieb ab dem Jahr 2018 auf biologische Produktion umgestellt haben, sowie für Interessierte.

2 Kurstage sind obligatorisch und können zur Pflichtausbildung der Bio Suisse angerechnet werden.

Kursleitung: Martin Roth, Plantahof

Kosten: Fr. 60.– pro Tag inkl. Kursunterlagen, Fr. 27.– pro Tag für Mittagessen und Pausen

Themen: Grundsätze und Richtlinien, Vermarktung, Bodenfruchtbarkeit, Tierhaltung, Biodiversität

Bio-Tag: Hofdüngermanagement – Von Kreisläufen und Nebenwirkungen

Datum: Dienstag, 20. November 2018 von 9.30 bis 16 Uhr

Kursleitung: Martin Roth, Plantahof

Kosten: Fr. 60.– pro Betrieb, Fr. 27.– pro Person für Mittagessen und Pausenverpflegung

Themen: Wie gelingt ein gutes Hofdüngermanagement im Berggebiet, Pflanzenkohle als Bodenverbesserer, Hofdüngerrichtlinien (Distanzlimiten), Nährstoffflüsse

Forum Direktvermarktung – Online-Verkauf von Hofprodukten

Datum: Donnerstag, 31. Januar 2019 von 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Kursleitung: Martin Roth und Heidi Kohler Plantahof

Kosten: Pro Person 60.– Fr. pro Tag inkl. Kursunterlagen, Fr. 27.– für Verpflegung

Themen: Einfache und kostengünstige Online-Plattformen und deren Bewirtschaftung. Aufbau einer eigenen Marke sowohl für das Internet als auch für Etiketten.

Effektive Mikroorganismen: Anwendungen in der Landwirtschaft

Datum: Mittwoch, 23. Januar 2019 von 9.15 bis 16 Uhr

Kursleitung: Martin Roth, Plantahof

Inhalt: Wirkungsweise und Anwendungsgebiete von EM-Produkten in der Landwirtschaft kennen(lernen), Erfahrungsaustausch unter Anwendern, Praxisberichte.

Kosten: Pro Person 60.– Fr. pro Tag inkl. Kursunterlagen, Fr. 27.– für Verpflegung



Symposium Bio 2018: Klasse und Masse

Wie schafft die Biobranche quantitatives Wachstum ohne Qualitätsverlust?

Donnerstag, 29. November 2018 von 8.30 bis 16 Uhr im Kursaal Bern, Kornhausstr. 3, 3013 Bern

Vertreterinnen und Vertreter aus Produktion, Verarbeitung und Handel legen in Input-Referaten dar, wo sie im Spannungsfeld von Klasse und Masse die Prioritäten setzen. Teilnehmer können ihre Meinungen laufend einbringen. Podiumsdiskussion am Schluss der Tagung. Weitere Infos: www.bioaktuell.ch

Bio Suisse-Delegiertenversammlung Herbst 2018

Traktandenliste der DV-Bio Suisse vom 14. November 2018

- Budget und Jahresplanung 2019
- Richtliniengeschäfte:
 - Befristete Zulassung Impfstoff Vaxxitek bei Mastpoulets
 - Zuständigkeiten der Organe und Markenkommissionen
 - Weisung Mastgeflügel (Mastjunghähne)
- Informationen zu:
 - Importpolitik von Bio Suisse, - Nachhaltigkeitsanalysen auf Knosp-Betrieben mit der Methode SMART, - Verabschiedung Daniel Bärtschi, - Referat von Michael Bergöö, Biovision

Bio Suisse bekommt einen neuen Geschäftsführer

Der Vorstand hat an seiner Sitzung vom Dienstag den neuen Geschäftsführer von Bio Suisse gewählt. Es ist **Balz Strasser** aus Zürich. Der 44-jährige Agroökonom, der im Jura aufgewachsen ist, tritt am 1. November 2018 die Nachfolge von Daniel Bärtschi an, der Bio Suisse nach acht Jahren verlässt.

Ausflug vom 8. Juli auf Alp Larect/Latsch zu Claudio Gregori, dem Präsidenten von Bio Grischun



Betriebsportrait von Monika Weibel, Restaurant Alpenblick, Ennetberge



untere Ennetbergstrasse 2, 8755 Ennenda, 055 640 30 81, 079 377 93 52, www.alpenblick-ennetberge.ch
Mittwoch und Donnerstag Ruhetage, Gruppen auf Anfrage jederzeit möglich

Auf der Speisekarte von Moni Weibel steht:

«Meine Spezialitäten: frisch, regional, saisonal – viel vegi / vegan, wenig Fleisch – wenn immer möglich Bioprodukte.»

Diesen Grundsatz versucht die 57-jährige Wirtin mit viel Herzblut und aus voller Überzeugung zu verwirklichen: In ihrem kleinen und feinen Beizli auf der Sonnenterrasse ob Ennenda. Sie nimmt «regional» ernst und kauft die Produkte so nah wie möglich ein; Salat und Gemüse je nach Saison aus dem eigenen Garten oder am Biomarktstand von Fredi Jud aus Benken. Von mehreren Ennetbergler Biobauern bezieht sie Alpkäse, Milch, Rahm, Butter, Eier, Kalbfleisch, Alpschwein, Trockenfleisch/würste. Von der Alp Hinterschlatt kommt der Alpracettkäse. In der Natur sammelt sie Spitzwegerich, Gundelrebe, Brennesseln und Girsch für spezielle Wildkräuterspeisen. Moni mag keine Fertigprodukte, Brote und Backwaren, Mayonnaisen und Saucen – alles ist hausgemacht.

Nicht nur beim Essen achtet sie auf die Ökologie; auch ihre Kleider sind aus bio- oder Recyclingmaterial, sie lebt nach dem Motto «Recycling ist gut – Abfall vermeiden ist besser».

Das rund 90-jährige Wirtschäftli, am Eingang der Ennetberge auf 937 m ü. M. gelegen, zieht an schönen Tagen Biker und sonnenhungrige Leute an. An trüben Tagen bleibt es oft still. Da hat Moni Zeit, ihren Gartensegen zu Konfi, Gedörртом und Eingemachtem zu verarbeiten. Im Winter verfilzt sie die Wolle der Schafe vom Nachbar-Hof zu Finken, Sitzmätteli, Hüten usw. All das verkauft sie in ihrem Hoflädeli im Restaurant. Die von manchen Leuten als Spinnerin bezeichnete Frau, will als neustes Hobby wirklich spinnen – mit dem Spinnrad.

Moni Weibel ist in Glarus aufgewachsen und Mutter von drei erwachsenen Kindern. Ihr Vater führte ein Reisebüro, in welches sie beruflich «hineingedrängt» worden ist. Als Mitarbeiterin ging sie viel auf Reisen, um die Kunden besser beraten zu können.

Ein Schlüsselerlebnis hatte Moni 1985 in der Karibik, in einem noblen Strandhotel. Dort gab es nur Dosenfruchtsäfte und in den Hinterhöfen riesige Abfallberge. Da wurde ihr klar, worauf sie in Zukunft achten will: frische Esswaren und weniger Abfall. Seither ist ihr ein ökologisch bewusstes Leben wichtig, und sie weiss, dass Einfachheit Qualität hat.

1989 erwarb Moni das Wirtepatent und führte von 1991– 93 das Restaurant Freieck in Ennenda. Es gab ausschliesslich Bioprodukte – mit Ausnahme vom Adler Bier. In jener Zeit entstand der Produzenten-

Konsumentenverein (Vorläufer von Bio Glarus) sowie der Glarner Wochenmarkt. Bei beiden war Moni Gründungsmitglied. Von 1992 – 97 backte Moni Vollkorn Brote, Zöpfe Kuchen und sogar Gipfeli für den Wochenmarkt in Glarus. Doch träumte sie weiterhin von einem kleinen Beizli. Als sie eines Tages im Ennetrösligen an der Werbetafel des Alpenblicks las, «zu verkaufen», war ihr sofort klar, das wärs! Das Glück stand auf ihrer Seite; sie konnte den Alpenblick kaufen. Nach den nötigsten Renovationen im Küchen- und Thekenbereich, bei der sie selber viel Hand anlegte, öffnete sie im Mai 2015 das Restaurant. Damit erwachte der über mehrere Jahre geschlossene Alpenblick mit dem lauschigen Gartenwirtschäftli zu neuem Leben. Moni Weibel ist die stolze Wirtin und managet Kochen und Servieren ganz alleine. An Sonn- und Feiertagen, sowie bei grösseren Anlässen, greifen ihr Frauen von den Ennetbergen unter die Arme.

