

### ***Herbstausflug ins Chlytal am Sonntag, 30. Oktober 2016***

**9.30 Uhr**      **Treffpunkt: Oberrüti, Engi Hinterdorf. Zufahrt bei "Gare-Heiri" nach oben. Den Ballonen folgen. Genug Parkplätze vorhanden.**

- Besichtigung des Betriebes von Salome und André Siegenthaler mit Mutterkühen, Ziegen und Islandpferden.      Tel: 079 598 25 92 oder 079 630 11 26
- Markus Gächter, Ingenieur der Naturgefahrenverbauungen, informiert dort über das Lawinenverbauungs- und Hochwasserschutzprojekt
- Aperitif auf dem Betrieb von André und Salome
- Mit der Bergbahn auf die Weissenberge (Kosten übernimmt Bio Glarus)

**12.45 Uhr**      **Mittagessen im Restaurant Edelwys**

- Wanderung ins Tal zurück ( ca. 40 Min. ) oder retour mit der Seilbahn.

**Kosten:**      für Mittagessen (ca. 32 Franken) und Getränke

**Anmeldung**      **bitte bis 25. Oktober** an:  
Kaspar Luchsinger Tel. 055 644 30 22 oder [geissgasse@bluewin.ch](mailto:geissgasse@bluewin.ch)

*Wir freuen uns wiederum auf viele Teilnehmer. Der Vorstand Bio Glarus*



*Stall von André und Salome Siegenthaler, Engi*

## TERMINE

### **Bio Suisse-Delegiertenversammlung Herbst 2016**

#### **Traktandenliste der DV-Bio Suisse vom 16. November 2016**

- Budget und Jahresplanung 2017
- Gesamterneuerungswahl der Geschäftsprüfungskommission
- Wahlen der Revisionsstelle
- Parolen zur Initiative für Ernährungssicherheit des SBV
- Informationen zu Ziele Fütterung der Wiederkäuer, Erarbeitung langfristiger Ziele 2025 der Bio Suisse, Bericht über politische Geschäfte, Diskussion zum Thema "Biomarkt - zwischen Vision und Realität"

---

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

**Datum: Donnerstag, 1. Dezember 2016**

**Zeit:** 13.15 Uhr bis 16.00 Uhr

**Wo:** Hedy und Köbi Schnyder, Rollengut, Netstal, Tel. 078 874 99 90

**Referent:** Jürg Tschümperlin, Tierheilpraktiker

**Inhalt:** Erfahrungsaustausch mit Homöopathie im Stall

**Preis:** Pro Person 30.- Fr.

**Anmeldung:** Sekretariat Bio Glarus, Barbara Sulzer, T. 076 711 39 21, Mail [barbara.sulzer@zalp.ch](mailto:barbara.sulzer@zalp.ch)

Übrigens findet am Plantahof wiederum ein 3-tägiger Einführungskurs in Homöopathie statt. Am 21. / 28.11. und 5.12. 2016. Kosten: 270 Franken.

Zudem werden 3 Kurstage speziellen Themen gewidmet: Am 18.1. 2017 Kälbergesundheit. Am 25.1.2017 Fruchtbarkeit. Am 13.2.2017 Homöopathie für Schafe und Ziegen.

Anmeldeschluss 3 Wochen vor Kursbeginn. Weitere Kursinfos: [www.metalogic.ch/x/2/](http://www.metalogic.ch/x/2/)

---

### **Bio-Infoabend Glarnerland: Aktuelles zum Biolandbau**

**Datum: Dienstag 19. Januar 2017 / Zeit: 20.00 Uhr**

**Ort:** Gasthaus Adler, Schwanden

**Referenten:** Martin Roth (Bioberater), Simon Raguth Tscherner (Kontrollleur)

**für wen:** jährlicher Infoabend für alle Biobäuerinnen und Biobauern

**Inhalt:** Informationen zur Biokontrolle 2017, Antibiotikareduktion: neue Spielregeln, Futterernte und Einfluss auf die Biodiversität, Handbuch der Vogelwarte

---

### **Hauptversammlung Bio Glarus 2015**

**Freitag den 10. Februar 2017 um 20 Uhr im Hotel Stadthof, Glarus**



---

### **übrigens - Bio Glarus hat 130 Mitglieder, davon sind:**

- 81 Bio-Knospenbetriebe im Glarnerland
- 5 Bio-V-Betriebe (gemäss Bundesbio) im Glarnerland
- 17 Bio-Knospenbetriebe im Linthgebiet als Zweitmitglieder
- 27 Konsumenten
- 7 Betriebe haben aufs 2016 auf Bio umgestellt

### ***Homöopathie: Kometian***

**Datum:** Donnerstag, 3. November 2016 am Plantahof

**Zeit:** 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr

**Kursleitung:** Martin Roth, Plantahof

**Kosten:** Fr. 120.- inkl. Mittagessen

**Themen:** Systematische Beobachtung der Tiere zur Erkennung relevanter Symptome als Voraussetzung für die homöopathische Mittelwahl.

**Anmeldung:** bis 13.10. 2016, Kurssekretariat Plantahof, kurse@plantahof.gr.ch, Tel. 081 257 60 63

---

### ***Bio-Tag am Plantahof Tiergesundheit und Antibiotikareduktion***

**Datum:** Mittwoch, 23. November 2016 am Plantahof

**Zeit:** 9.30 Uhr bis 16.00 Uhr

**Kursleitung:** Martin Roth, Plantahof

**Kosten:** Fr. 60.- inkl. Mittagessen u. Pausenverpflegung

**Themen:** Antibiotikaresistenz; was machen Bund, Bio Suisse und der Verein Kometian? Einsatz von Hausmitteln, Heilpflanzen und Mineralstoffen.

**Anmeldung:** bis 9.11. 2016, Kurssekretariat Plantahof, kurse@plantahof.gr.ch, Tel. 081 257 60 63

---

### ***Effektive Mikroorganismen: Anwendungen in der Landwirtschaft***

**Datum:** Mittwoch, 1. März 2017 am Plantahof

**Zeit:** 9.30 bis 16 Uhr

**Kursleitung:** Martin Roth, Plantahof

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

**Kosten:** Pro Person 60.- Fr. pro Tag inkl. Kursunterlagen

**Anmeldung:** bis 8.2.2017, Kurssekretariat Plantahof, kurse@plantahof.gr.ch, Tel. 081 257 60 63

---

### ***Verarbeitung und Vermarktung von Bioprodukten***

**Datum:** Mittwoch, 29. März 2017 am Plantahof

**Zeit:** 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr

**Kursleitung:** Martin Roth, Plantahof

**Inhalt:** Nachhaltigkeit und Qualität von Bioprodukten. Beschaffung biolog. Rohstoffe, Deklaration, Vermarktung. Bioimport versus regionale IP-Produkte

**für wen:** Bäuerinnen und Bauern, die sich für Verarbeitung und Vermarktung interessieren

**Kosten:** Pro Person 60.- Fr. pro Tag inkl. Kursunterlagen

**Anmeldung:** bis 8.3.2017, Kurssekretariat Plantahof, kurse@plantahof.gr.ch, Tel. 081 257 60 63

---

### ***Weitere Kurse im Fachbereich Tierproduktion am Plantahof***

12./13. 1.17 20. Fleischrindersymposium am Plantahof

17. 11.16 Bullenflüstern nach der Methode von Monty Roberts

24.1.2017 Tagestraining Kuhsignale verstehen und interpretieren

17.2.2017 Geburt, Jungtiererkrankungen und Parasiten bei Schaf und Ziege

Kurse siehe auch: [www.metalogic.ch/x/2/](http://www.metalogic.ch/x/2/)

## Unser neuer Präsident von Bio Glarus stellt sich vor

### Richi Bamert, 38-jähriger Biobauer aus Mollis

Zur Zeit beherberge ich auf meinem Bauerngut auf Mullern neun Mutterkühe, acht Mutterziegen und drei Bienenvölker.

Schon während meiner Kindheit konnte ich hier oben Wurzeln schlagen und mir Gedanken über die Berglandwirtschaft machen. Nach der obligatorischen Schulzeit blieben mir noch einige Jahre um Anderes zu machen und Neues zu sehen. In Näfels erlernte ich vorerst das Zimmermannhandwerk, was mir nachher auch nützlich wurde als wir zu Hause einen Laufstall anbauten.

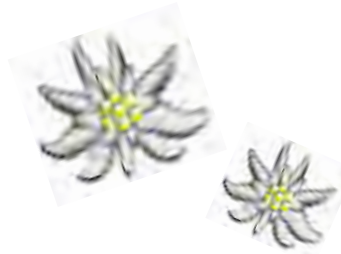


In Landquart löste ich das Ticket um an die Fachhochschule zu gehen. Dort habe ich „meine Hörner abgestossen“ und schliesslich die Ausbildung zum Biolandwirt gemacht. Ökologisches Grundwissen an der damaligen Hochschule Wädenswil (heute ZHAW), Tierhaltung am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und Futterbau am Agroscope-Forschungsbetrieb in Reckenholz (ZH), waren die drei Hauptpfeiler dieser spannenden Fachrichtung.

Seit 2014 darf ich nun dieser schöne Beruf Landwirt selbständig ausüben. Ich versuche die siebzehn Hektaren Nutzfläche möglichst schonend zu bewirtschaften. Wenn möglich achte ich dabei auf eine grosse Artenvielfalt, gesunde Tiere ohne Antibiotika und möglichst betriebseigenes Futter. Züchten tu ich mit einheimischen Zweinutzungsrasen (Original Braunvieh, Simmentaler, Evolèner), da ich als Bauer natürlich auch hofeigene Milch(produkte) konsumieren möchte. Alles was ich an Lebensmitteln selber produzieren und veredeln kann, bedeutet für mich Lebensqualität. So wird einem bewusst, wie kostbar ein Lebensmittel ist. Dieses Bewusstsein sollte auch in der Gesellschaft wieder zurück kehren.. !

Adresse: Richi Bamert, Mullern Sitner, 8753 Mollis, T. 079 674 60 11, Mail richi.sitner@bluewin.ch

### Ich heisse Sandra Hefti-Fischbacher....



### und wurde im Frühling als Aktuarin in den Vorstand von Bio Glarus gewählt.

Aufgewachsen bin ich in Goldingen SG, als Zweitälteste von 10 Kindern. Auf der Gemeindeverwaltung Eschenbach SG habe ich die kaufmännische Ausbildung absolviert. Es war eine sehr vielseitige Lehre. Anschliessend war ich für eine kurze Zeit auf dem Kant. Steueramt St. Gallen, bevor ich auf die Gemeindeverwaltung Goldingen wechselte, wo ich bis vor drei Jahren arbeitete. Im Jahr 2012 hat mich die Liebe in das schöne idyllische Glarnerland gezogen. Als 25 jährige Mutter von Hannes und den lebhaften Zwillingen Ruedi und Daniel bewirtschafte ich zusammen mit meinem Ehemann den Landw. Betrieb im Hüsliguet, Mitlödi. Die Eltern von meinem Mann Hannes Hefti haben bereits im Jahr 1997 auf Bio umgestellt. Bio bedeutet für mich, Natur pur, Nachhaltigkeit, kein Pflanzenschutzmittel aber vor allem auch kein Kraftfutter. Meiner Meinung nach, sollte Bio Suisse den Kraftfuttereinsatz der Milchwirtschaftsbetriebe einmal überdenken. Während den Sommermonaten ist meine Familie auf der Alp Guetbächi anzutreffen. Das Älplerleben bedeutet mir sehr viel. Auf der Alp ist man Bergen, Himmel und Tieren so nah wie nirgendwo sonst. Nirgendwo sonst sind die Düfte, Farben und Formen der Natur so intensiv und nirgendwo scheint die Zeit so schnell zu vergehen, obwohl doch die Welt eigentlich stehen geblieben ist. Nirgendwo sonst wird so intensiv gelebt wie z'Alp.



Adresse: Sandra Hefti, Hüsliguet, 8756 Mitlödi, T. 055 644 17 84, Mail hefti-fischbacher@bluewin.ch

## **Bio Glarus - bald eine eigene Homepage?**

Damit Bio Glarus künftig auch in der digitalen Welt präsent ist, will der Vorstand nun eine eigene Homepage für Bio Glarus kreieren. Sandra Hefti ist nicht nur Bäuerin, sondern hat in ihrer kaufmännischen Laufbahn auch gelernt Internetseiten zu erstellen. Sie wird dies zusammen mit Vorstandskollegen über den Winter an die Hand nehmen, so dass wir Euch an der nächsten HV [www.bioglarus.ch](http://www.bioglarus.ch) präsentieren können.

Ideen und Inputs bitte melden bis Mitte November bei Sandra Hefti, [hefti-fischbacher@bluewin.ch](mailto:hefti-fischbacher@bluewin.ch)

## **MARKTPLATZ BIO GLARUS**

### **Bio-Leghennen zu verkaufen**

jährige weisse Leghennen günstig abzugeben

Franz Wirz, Gublenstr. 1345, Kaltbrunn,  
T. 055 283 23 82, [franz.wirz@hotmail.com](mailto:franz.wirz@hotmail.com)

### **Aus der Witzekiste**

Die Kuh eines Bauern ist krank. Besorgt fragt er seinen Nachbarn:

"Deine Kuh war doch auch mal so krank. Was hast du der denn damals gegeben?"

Nachbar: "Schnaps! Ganz viel Schnaps!"

Nach einer Woche besucht der Bauer seinen Nachbarn wieder und klagt:

"Meine Kuh ist gestorben." Darauf dieser:

"Meine damals auch!"

### **Vom Baum ins Glas mit der Mobilmoschti**

Wir verarbeiten Ihr Obst mit unserer mobilen Mosterei zu Süssmost. Der Süssmost wird geklärt, pasteurisiert und in verschiedene Gebinde abgefüllt. Wir wünschen ihnen eine ertragreiche Obsternte und würden uns auf einen Auftrag freuen.

Familie Martin Zimmermann, Saalen,  
8872 Weesen, Tel. 079 582'02'90

Aktuell verkaufen wir

Apfelsaft in 5 lt und 10 lt Bag-in-Box.

## **FOTOS vom letztjährigen Herbstausflug nach Amden**

links: nach dem Zmittag auf dem Strichboden

rechts: Aperitif bei Peter und Bea Böni



## **Betriebsportrait von Hans und Margrit Marti – Marti**

Der Biobetrieb der Familie Marti befindet sich ein wenig südlich der Elmer Dorfkirche und ist von der Dorfstrasse aus gut sichtbar. Die „Wiese“ ist seit 1952 in Familienbesitz, als der Vater von Hans den Betrieb kaufen konnte und so für seine insgesamt acht Kinder ein neues Zuhause fand. 1970 wurde ein neuer Stall gebaut, in dem heute noch die Rinder und Kälber sind. Im Jahre 1986 – nach der Heirat von Hans und Margrit – übernahmen die Brüder Hans und Jakob gemeinsam den elterlichen Betrieb. Dieser umfasst momentan 32 ha Land, dazu kommt die Bewirtschaftung von drei Alpen: der Rinderalp Ramin, der Kuhalp Falzüber und der Schafalp Tschingeln.



Die Rinderalp Ramin hat 40 Stösse und wird mit ungefähr 85 Rindern gesömmert. Dieses Jahr war Tochter Sara Rinderhirtin. Auf Falzüber verbringen die eigenen Kühe, ca. 20 Kälber, zwei Zeitkühe, ein Pferd sowie ungefähr 20 Ziegen den Sommer. Die Alp besteht aus drei Stafeln und ist nur zu Fuss erreichbar. Zum Unterstafel besteht eine Verbindung mit einer Transportseilbahn, zu den restlichen beiden Stafeln werden mit Hilfe des Pferdes Material transportiert. Die Kuhmilch von 26 Kühen sowie ein Teil der Ziegenmilch werden zu Käse verarbeitet. Bruder Jakob Marti verrichtet die Arbeiten gemeinsam mit einem Angestellten. Als zusätzliche Helfer sind sowohl Hans wie auch Lukas im Einsatz, beispielsweise beim Umzug von Stafel zu Stafel. Schäfer der Schafalp Tschingeln ist der zweitälteste Sohn Tobias. Etwas mehr als 900 Schafe verbringen dort den Sommer, ungefähr 80 davon sind vom eigenen Betrieb, die restlichen stammen von Bauern aus weiten Teilen der Zentralschweiz. Sie werden in vier verschiedenen Herden in Koppelweiden gehalten. Dadurch steht viel Zäunungsarbeit an, bei der Tobias an Schlechtwettertagen von Hans und Lukas unterstützt wird. Im Gegenzug dazu ist er bei schönem Wetter oft im Tal und hilft beim Heuen.

Die Idee, auf Bio umzustellen, kam vor allem von den älteren beiden Söhnen Hansueli und Tobias. Sie absolvierten eine landwirtschaftliche Lehre und fanden dadurch grosses Interesse am Thema Bio. Mit dem Bau des Laufstalls 2012 stand dann für die ganze Familie fest, den Betrieb auf Bio umstellen zu wollen. So bewirtschaften Marti's seit 2014 einen Biobetrieb. Während der zwei Jahre als Umstellungsbetrieb bemerkte man schon den einen oder anderen Unterschied im Vergleich zu einem herkömmlich geführten Hof. So musste man sich beispielsweise nach neuen Lieferanten für das zugekaufte Bio-Heu umschauchen. Alles in allem ist sich jedoch die ganze Familie einig, dass die Umstellung ein sehr guter Entscheid war und man würde es jederzeit wieder machen.



Hans führt den Betrieb seit 30 Jahren und behält die Übersicht. Er hat den Betrieb immer weiter entwickelt, so dass er im Sommer Arbeitsplatz für 7 Personen ist. Margrit unterstützt die Familie während des ganzen Jahres bei allen anfallenden Arbeiten im Tal. Zudem verkauft sie viele selbstgemachte Produkte und den Falzüber-Käse in ihrem Hoflädeli, sowie jeweils am Samstags-Wochenmarkt in Glarus.

Die Freude an der Landwirtschaft wurde den vier Kindern Hansueli, Tobias, Sara und Lukas mit auf den Weg gegeben. So haben Hansueli und Tobias den Beruf Landwirt erlernt. Tochter Sara absolviert gerade das zweite Studienjahr zur Tierärztin und Sohn Lukas beginnt diesen Winter nach seiner Erstausbildung zum Metallbauer ebenfalls die landwirtschaftliche Ausbildung. Die Nachfolge des Betriebs ist bereits gesichert, da nächstes Jahr Tobias mit seiner Frau Sara und Lukas den Hof übernehmen werden. Vor kurzer Zeit wurde sogar die nächste Generation – Enkelsohn Tobias – geboren. Und wer weiss, vielleicht wird auch er einmal ein Biobauer...