



EDITORIAL

Die Politik sieht sich verpflichtet das Klima zu retten. In der EU läuft ein grosser übergeordneter Prozess, der «grüne Deal». Die neue Wachstumsstrategie zielt darauf ab, die EU auf einen Weg hin zu einer klimaneutralen, fairen und wohlhabenden Gesellschaft zu bringen. Die Wirtschaft soll ressourceneffizient und wettbewerbsfähig sein. In der langfristigen Klimastrategie der Schweiz, sollen die Treibhausgasemissionen der Landwirtschaft bis 2050 um 40% reduziert sein.

Unsere Bio Suisse bemüht sich intensiv ein eigenes Klimaziel bis 2040 umzusetzen. Zurzeit hört es sich ähnlich an wie beim Biodiversitäts-Check, wo von mehreren Massnahmen eine Auswahl getroffen werden kann.

Mit grosser Freude wurde am 15. Juni verkündet, dass Bio Suisse künftig noch enger mit der Migros zusammenarbeiten wird. Ab 2022 darf die Migros auf ihren Bio-Produkten unsere Knospe abbilden. Bio Suisse erhofft sich damit, dem wachsenden Bio-Markt zusätzlichen Schub zu verleihen.

2025 soll das Küekentöten im Bio-Segment vorbei sein, der Ausstieg mit der 3-jährigen Übergangszeit scheint beschlossen zu sein. Der Vorstand von Bio Suisse strebt eine Schweizer Knospe Lösung mit Zweinutzungshühnern an.

Leider wurden auch dieses Jahr keine geselligen Anlässe seitens Bio Glarus organisiert. Die Lage wurde als zu unberechenbar beurteilt, vor allem wegen den politischen Machenschaften! Wir bedauern dies sehr und bitten um Verständnis. Eine Erfolgsmeldung gibts dann aber doch noch, die Glarner Ackerbauern haben erneut Biodinkel produziert. Das letztjährige Korn ist mehr oder weniger aufgebraucht und die Mühle schrie nach frischem Glarner Biodinkel. Auf das nächste Jahr konnte ein 5. Biolandwirt für den Dinkelanbau gewonnen werden.

Nun wünsch ich allen viel Vergnügen bei der Lektüre des Infoblatts 2021

Richi Bamert

STATISTIK

Immer mehr Bio. In der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein produzierten 7'122 Betriebe per Ende 2020 nach den Richtlinien von Bio Suisse – das sind 160 Knospe-Höfe mehr als im Vorjahr. Dabei stieg die biologisch bewirtschaftete Fläche auf 16,5 Prozent (Vorjahr 16,2%).

Im Glarnerland gibt es aktuell noch 325 Landwirtschaftsbetriebe. Davon sind 95 Bio-Knospenbetriebe (ca. 30%).

Im Januar 2021 hat ein Glarner Betrieb auf Bio umgestellt. Drei Betriebe haben den Knospe-Produktionsvertrag aufgelöst infolge Pensionierung, Wegzug in den Kanton Graubünden bzw. Todesfall.

Bei den Konsumenten gab es einen Austritt.

Wir wünschen allen viel Glück und Erfolg und vor allem Gesundheit in Haus und Stall.

Bio Glarus hat 141 Mitglieder; diese setzen sich zusammen aus:

95	Bio-Knospenbetriebe im Glarnerland
20	Bio-Knospenbetriebe im Linthgebiet
2	BioV-Betriebe (gemäss Bundesbio)
24	Konsumenten



Erfreuliches von der Migros

Da die Migros im vergangenen Jahr einen stark erhöhten Umsatz mit Bio-Produkten machte, intensiviert sie die Zusammenarbeit mit Bio Suisse. Bereits heute stammen alle inländischen Bio-Produkte in der Migros von Bio Suisse-Betrieben. Ab 2022 wird die Migros die zusätzlichen Anforderungen von Bio Suisse an verarbeitete Produkte, wie beispielsweise bei Frucht-Joghurts, ebenfalls umsetzen. Auch im Ausland ist es dank der höheren Nachfrage nun möglich, die strengeren Richtlinien von Bio Suisse in punkto Produktion und Qualität durchzusetzen. So gelten die hohen Standards von Bio Suisse fortan auch für verarbeitete und importierte Migros Bio-Produkte. Mit diesem Schritt darf die grösste Detailhändlerin künftig auch mit der Knospe werben, was natürlich für mehr Bio-Präsenz im Regal sorgt.

Die Geschäftsleitung sowie der Bio Suisse Vorstand zeigte sich sehr erfreut darüber. «Bio Suisse steht für einen ganzheitlichen Biolandbau und die Migros hilft mit, diesen weiterzuentwickeln und die Sichtbarkeit zu erhöhen. Damit bekommen qualitativ hochstehende Schweizer Bio-Produkte eine grössere Präsenz und noch mehr Konsumentinnen und Konsumenten können von der grossen Auswahl profitieren», sagte Balz Strasser vor den Medien.

Bio Palmöl Skandal

Die Nachfrage nach fairem Palmöl ist hoch, aber woher soll es kommen?

Socfin ist ein multiinternationaler Konzern und besitzt Plantagen in zehn afrikanischen sowie asiatischen Ländern. Dabei wurde angeblich vielen Kleinbauern ihr Land enteignet und grosse Flächen an Urwälder gerodet. Im Dezember 2019 liess Bio Suisse die Plantage in Sao Tomé kontrollieren. Ein Monat später folgte die Zertifizierung.

Die NGO Uiterre konnte beweisen, dass dieses zertifizierte Palmöl keineswegs den Knospe-Richtlinien entsprach. Allerdings erst ein Jahr später, aber immerhin wurde dann die Zertifizierung wieder entzogen (Die Geschichte landete prompt im Blick). Socfin hat natürlich sofort Rekurs gegen den Entzug des Knospe-Labels eingelegt. Diese Beschwerde ist bereits seit einem halben Jahr hängig. Wie es auf Anfrage seitens des belgischen Konzerns heisst, sei das ganze nur eine Formsache. Die Knospe-Zertifizierung sei bald abgeschlossen. Uiterre vermutet, dass es am Schluss doch wieder eine Zertifizierung geben könnte.

Bio-Küken sollen ab 2025 nicht mehr getötet werden

Ca. vor 5 Jahren berichtete der Kassensturz wie die männlichen Brüder der Legehennen alle umgebracht werden. Seither ist ein gewisser Druck vorhanden, dies zu ändern. In Deutschland hat der Gesetzgeber im letzten Jahr ein Verbot erlassen, was auch in der Schweiz etwas auslöste. Aus ethischen Gründen muss eine schnelle Lösung her.

Grundsätzlich wären zwei Wege denkbar. Entweder werden die geschlüpften Küken aufgezogen oder bei den männlichen Küken wird nach 7 Tagen der Stecker gezogen. Dazu wäre ein sogenanntes In-Ovo-Verfahren (Geschlechtserkennung im Ei) notwendig. Solche Eier würden dann eingetrocknet und evtl. noch als Tierfutter verwertet. Da es aber aktuell noch kein knospetaugliches Verfahren mit ausreichender Genauigkeit gibt, schlägt der Vorstand von Bio Suisse vor, auf Zweinutzungshühner zu setzen und die Bruderhähne aufzuziehen. Angestrebt wird eine längere Lebensdauer, was sich auch gut fürs Marketing aufhängen lassen würde (Biohühner leben länger).

In Deutschland und Österreich werden bereits Zweinutzungsrassen gezüchtet. Trotzdem kann die Bruderhahnaufzucht in Sachen Effizienz nicht mit der Pouletmast verglichen werden. Eine grosse Herausforderung stellt zudem die Entwicklung und Positionierung von Produkten aus Bruderhahn-Fleisch dar. Das Fleisch von Bruderhähnen unterscheidet sich von Pouletfleisch in Bezug auf Textur und Geschmack. Eine Idee wäre vermehrt Lebensmittelabfälle für die Mast zu verwenden. Ein gesicherter Absatz ist aber wohl zentral, damit Biolandwirte in eine Bruderhahnaufzucht einsteigen.

Spermasexing

Der Bioring Appenzell, Bio Liechtenstein und Bio Grischun stellen einen erneuten Antrag, das Spermasexing für Biobetriebe zuzulassen. Sie argumentieren in der Zucht schneller voran zu kommen, Schweregeburten zu vermeiden und geeignetere Tiere für die Mast zu produzieren. Der Vorstand von Bio Suisse warnt, dass die Samentrennungstechnologie in den Händen einer einzigen amerikanischen Firma ist und es kein gutes Image für die Knospe darstellen würde. Die Meinungsumfrage bei unseren Mitgliedern hatte ergeben, dass die Mehrheit weiterhin gegen Spermasexing ist, wobei es auch viele Befürworter gab (ca.45%). Der Vorstand beschliesst aber ein relativ klares Nein, Bio sollte sich immer noch irgendwo ein bisschen abheben können. Richi vermutet, dass es trotzdem angenommen wird, allerdings könnte es eine Einschränkung auf Kleeblatt-Stiere geben.

Traktandenliste der Herbst-DV vom 17. November 2021 im Stadttheater Olten

1 Statutarische Geschäfte und Wahlen

1.1 Begrüssung, Traktandenliste, Stimmzählende

1.2 Protokoll der DV vom 14. April 2021

1.3 Finanzen

1.3.1 Jahresplanung und Budget 2022

1.3.2 Mittelfristplanung 2022-2026

1.3.3 Antrag 50 Einzelmitglieder: Senkung des Produzentenbeitrages und Lizenzgebühren im 10%

1.3.4 Genehmigung Jahresplanung und Budget

2 Anträge

2.1 Entscheid Ausstiegsplan Kükentöten

2.2 Antrag Bio Schwyz, Bio-Ring Appenzellerland, Bioland Liechtenstein und biogrischun: Zulassung von Spermasexing

2.3 Zielpapier Bio-Grundbildung

3 Informationsgeschäfte

3.1 Biomondo – Erfolgsbericht, Ersatz Knospelhof und Ausblick

3.2 Zwischenstand Klimastrategie Bio Suisse

3.4 Urbane Erholungs- und Grünflächen: Optionen für Bio Suisse

3.5 Abschluss Task Force Getreide

Inkraftsetzung der neuen Weisungen für 2022

Mitgliedschaft Milch

Die Artikel zur Mitgliedschaftspflicht Milch wurden überarbeitet um mehr Klarheit, Transparenz und Fairness auf dem Knospe Milchmarkt zu schaffen. Die Mitgliedschaftspflicht wurde bisher von den Betrieben unterschiedlich umgesetzt und die Kontrolle nicht einheitlich durchgeführt. Betriebe, die Milch an Kälber vertränten, sollen sich neu bei Bio Suisse registrieren. Drittproduzenten, die ihre Milch an unabhängige Käsereien oder Molkereien liefern, können zukünftig wählen, ob sie sich bei einer Biomilchorganisation oder direkt bei Bio Suisse registrieren lassen.

Gesamtbetrieblichkeit

Wird etwas strenger nächstes Jahr. Vor allem geht es um Gebäude die z.B. an nicht Bio-Knospe Betriebe vermietet werden. Die Zupacht oder Nutzung von bisher nicht biologisch genutzten Flächen ist nur zulässig, wenn die Flächen mindestens 3 Jahre vom Knospe-Betrieb bewirtschaftet werden und es sich somit nicht um Landabtausch handelt. Bei Pacht oder Zukauf von Naturschutz- oder Biodiversitätsförderflächen ist eine verkürzte Umstellungszeit nicht möglich.

Dieses Jahr gab es für keine der neuen Weisungen drei Einsprachen. Somit kam es auch zu keinem Rekurs.

Unser aktuelles Projekt "GLARNER BIO-BROT"

Nach einer wirklich erfolgreichen Ernte im vergangenen Jahr, wurde aufgrund des nassen Oktobers etwas später angesät. Wiederum gut 4 Hektaren Dinkel, von der Sorte Copper wurde eigenes Saatgut verwendet und für eine Hektare wurde die Urdinkelsorte Ostro gekauft.

Mit dabei waren unsere Biobauern Christian Beglinger (Copper), Martin Landolt (Copper), Hans Lütschg (Ostro) und Walter Schnyder (Copper)

Am 11. August, ziemlich genau zwei Wochen später als im Vorjahr, wurden die Dinkelfelder gedroschen.

Auf der gesamten Ackerfläche wurden total 13,4 Tonnen Dinkelgetreide geerntet mit einem tieferen Hektolitergewicht aber verhältnismässig guten Fallzahlen.

Im vergangenen Jahr 2020 waren es knapp 19 Tonnen auf der gleichen Fläche.

Wegen des starken Hagelschadens am 25. Juli 2021, hatte Hans Lütschg einen Ernteverlust von 50%. D.h. es wären theoretisch 15,3 Tonnen geworden. Also hätte es dieses Jahr pro Hektare 900kg weniger Ertrag gegeben als letztes Jahr. In der Region Zürichsee hat es teilweise alles zerschlagen, weshalb Direktvermarkter mit Hofläden nun im Glarnerland nach Dinkel nachfragen. Unser letztjähriger Dinkel ist ziemlich aufgebraucht und der frische sollte ca. zwei Monate gelagert werden, bevor er verarbeitet wird, was nun der Fall ist.

Viele Direktvermarkter und einige Bäckereien im Kanton verwenden bereits unser lokales Dinkelmehl. In der Bäckerei der Maismühle entsteht zweimal wöchentlich zertifiziertes Glarner Biobrot. Es ist im Laden der Mühle sowie in der Markthalle erhältlich.

Neu konnte Martin Zimmermann aus Weesen als Ackerbauer dazu gewonnen werden. Er wird ca. 0,75 ha Dinkel ansäen. Insgesamt haben wir dieses Jahr je eine halbe Tonne der Sorten Copper und Gletscher erhalten, was für 5,5 ha Fläche ausreichen müsste. Würde die Ernte dermassen gut ausfallen wie 2020 wäre mit 26 Tonnen Ernte zu rechnen. Gäbe es eher die Menge von diesem Jahr wären das immerhin noch 21 Tonnen.

Impressionen vom Sommer und Herbst 2021



WICHTIGE TERMINE / VERANSTALTUNGEN

Erneute Absage Herbstausflug und Glarner Messe

Nach 2020 wird es auch in diesem Jahr keinen Herbstausflug geben.

Die Glarner Messe findet zum zweiten Mal in Folge nicht statt. Grund dafür ist die weiterhin unsichere Entwicklung der Coronapandemie.

Planung für 2022: Die nächste Glarner Messe findet voraussichtlich vom 28. Oktober bis am 1. November 2022 auf dem Eternit-Areal in Niederurnen statt.

Resultat der schriftlichen HV 2021

41 Mitglieder haben im vergangenen Mai brieflich abgestimmt. Alle statutarischen Geschäfte der 29. Hauptversammlung wurden mit einem JA angenommen.

Die Hauptversammlung findet voraussichtlich am Freitag, 4. Februar 2022 statt. Bitte Termin reservieren!
Weitere Informationen folgen....

ANTRAG MÄHAUFBEREITER

Eines unserer Mitglieder hat den Antrag gestellt, sich über ein Verbot von Mähauflbereitem Gedanken zu machen.

Nachfolgend ein kurzer Beschrieb über die Auswirkungen eines Mähauflbereiters:

Die Schlagkraft der heutigen Mechanisierung ist hoch. Mit Rotationsmähwerken und Mähauflbereitern können grosse Flächen innert kurzer Zeit geerntet werden. Angebaute oder in Mähwerken integrierte Futterauflbereiter knicken die Pflanzen und verletzen die Wachsschicht und damit den Verdunstungsschutz der Pflanzen. Dadurch verdunstet das Wasser schneller und der Trocknungsvorgang wird beschleunigt.

Bei der Bewirtschaftung von ökologischen Ausgleichsflächen (z.B. extensiv genutzten Wiesen) und anderen naturnahen Lebensräumen soll bereits auf den Einsatz von Auflbereitern verzichtet werden. Sie hinterlassen bei allen Tiergruppen (Bienen und Kleinlebewesen) und ihren Entwicklungsstadien sehr grosse Verluste.

Gemäss den Artikeln sind vor allem beim 1. Schnitt spezielle tierschonende Massnahmen besonders sinnvoll.

Brotbackkurs

Natürliches Brot selber backen

**Brotbackkurse und Rezepte für den Haushaltbackofen
für gutes und natürliches Vollkorn-Brot
beim gelernten Biobäcker**



Kursdaten: Jeweils Samstag

Zeit: 13:15 – ca. 17:00

Ort: Maismühle in Näfels

Thema: Herstellung und Verarbeitung von Sauerteig, Vollkornbrot im Haushaltbackofen

Preis: Unkostenbeitrag von Fr. 40.-, inkl. einer Führung durch die Mühle (ca. 45 Min.)

Das eigene Brot aus dem vollen Korn, mit langer Teigführung und viel Eigengeschmack nach traditioneller Art und Weise backen. Erlern werden die Grundtechniken, Tricks und Kniffe des Brotbackens sowie die Herstellung von Sauerteig.

In diesem Kurs backen wir unsere Brote aus 100% keimfähigem, vollwertigen, biologischen Getreide (Demeter) welches wir in der Mühle frisch mahlen und sofort zu Teig verarbeiten. Nur so entsteht ein Brot, das alle Vitalstoffe enthält, die der Körper für die problemlose Verdauung benötigt. Dazu ist es an Frische und Geschmack unübertroffen.

Anmeldung: Fragen und Anmeldung unter info@maismuehle.ch / 055 612 14 56

Weitere Kurse sind in Planung und werden auf unserer Homepage publiziert. Gerne nehmen wir auch Anfragen für private Gruppen entgegen.

FiBL-KURSE

Anmeldung und Auskunft: Stefanie Leu, FiBL Kurssekretariat, Ackerstr. 113, 5070 Frick
Tel. 062 865 72 74 oder E-Mail: kurse@fibl.org
Weitere Kursangebote der Biobewegung auf www.agenda.bioaktuell.ch

Ackerbautagung Ostschweiz

Datum: Dienstag, 18. Januar 2022

Wo: Strickhof Lindau ZH

Leitung: Hansueli Dierauer, FiBL und Viktor Dusky, Strickhof Lindau ZH

Inhalt: Überregionale Tagung zu Neuigkeiten im Bioackerbau. Entwicklungen im Markt, Resultate aus der Forschung und Erfahrungen aus der Beratung zu Anbautechnik und Sorten

ONLINEKURS - Hofverarbeitung: Deklaration richtig gemacht

Datum: Dienstag, 15. März 2022

Inhalt: Wie deklariere ich Lebensmittel richtig?
Was muss auf die Verpackung?
Wo finde ich die gesetzlichen Vorgaben?
Was muss ich bei Bioprodukten zusätzlich berücksichtigen?
Ein webbasierter Kurs mit Theorie und Praxisbeispielen.

Leitung: Ursula Kretzschmar, FiBL

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
➔ Weitere Infos und andere Kurse: www.metalogic.ch/x/2/

Milchverarbeitung auf dem Hof

Datum: 10.01.2022 - 12.01.2022

Montag - Mittwoch, 10.1. - 12.1.2022; 08:30 bis 16:30 Uhr

Inhalt: Herstellung und Aromatisierung Joghurt
Herstellung verschiedener Frischkäse (Quark, Ziger "Robiola"
Herstellung Käse halbhart und Typ "Mutschli"
Rahmgewinnung
Rahmbehandlung
Herstellung Butter
Gesetzliche Anforderungen
Grundlagen der Hygiene
Degustation und Beurteilung der hergestellten Produkte

Ziel: Sie erfahren die Möglichkeiten der Kuhmilchverarbeitung, stellen genussvolle Milchprodukte her und kennen die gesetzlichen Rahmenbedingungen.

Kosten: CHF 270.- inkl. Kursunterlagen, CHF 27.- pro Tag für Verpflegung; Übernachtung am Plantahof möglich (CHF 45.- pro Nacht inkl. Frühstück)

Homöopathie: Behandlung eigener Tiere – In 3 Tagen zum Anwender

jeweils Donnerstag, 11.11. + 18.11. + 2.12.2021; 9.00 bis 16.00 Uhr

Inhalt: Was ist Homöopathie?
Wie kann sie bei Nutztieren eingesetzt werden?
Zusammenarbeit Tierheilpraktizierende/Tierarzt - Landwirt
Was können Sie selber behandeln?
Die häufigsten Erkrankungen bei Nutztieren
Der Einsatz einer homöopathischen Stallapotheke
Kennenlernen der wichtigsten Notfallmittel
Kometian, die Anlaufstelle bei Fragen zur homöopathischen Behandlung

Kursziel: Sie erkennen und behandeln kleinere gesundheitliche Störungen beim Vieh

Referenten: Denise Bürgmann, Tierhomöopathin und Jürg Tschümperlin, Tierheilpraktiker

Kosten: CHF 270.- inkl. Kursunterlagen, CHF 27.- pro Tag für Mittagessen und Pausenverpflegung

➔ Das Buch "Die homöopathische Stallapotheke" kann für CHF 60.- dazu gekauft werden

Meine eigene Homepage - für Direktvermarktung und Agrotourismus

Datum: Donnerstag, 27.1. + 10.2.2022; 9:00 bis 16:00 Uhr

Inhalt: Im Kurs lernen Sie, eine eigene Homepage zu erstellen. Die wichtigsten Stolpersteine im Onlineauftritt werden besprochen.

Ziel: Aufbau und Gestaltung einer Homepage

Kosten: CHF 500.- (bei Anmeldung über die Berghilfe CHF 250.-, Informationen erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung); CHF 27.- pro Tag für Mittagessen und Pausenverpflegung

Referentin: Daniela Göpfert, Prezis GmbH

KURSE FLAWIL UND SALEZ SG

Stromproduktion mit Vergütung, Stromeffizienz und Elektrofahrzeuge auf dem Hof

**Datum: Mittwoch, 05. Januar 2022, 13.00 bis 16.30 Uhr in Salez
Dienstag, 25. Januar 2022, 13.00 bis 16.30 Uhr in Flawil**

Referenten: L. Neher, Energieagentur, St. Gallen
T. Keel, Laveba
R. Walter, Edion AG, Trübbach
M. Alabor, LZSG,

Inhalt: Finanzielle Förderung grosser PV-Anlagen ohne/wenig Eigenverbrauch, Dimensionierung und Kosten einer PV-Anlage, Speichermöglichkeiten, analysieren einer Stromrechnung, Elektrofahrzeuge in der Landwirtschaft.

Kosten: CHF 50.00 exkl. Pausengetränk

BETRIEBSPORTRÄT Hans Lütchg-Kunz aus Mollis im unteren Riet

Hans Lütchg-Kunz ist bereits seit 1994 Teil der Biobauern. Auf seinem 18 Hektar grossen Betrieb in Mollis hält er nicht nur 25 Mutterkühe nach Weide-Beef-Standards, sondern baut auch Getreide wie Dinkel und Grünmais an. Auf seinen drei Parzellen «Maschtä», «Ausserflechsen» und «Pfeiffergut» kann er abwechslungsweise Mais, Dinkel und Kunstwiese anbauen.

Hans und Mariella achten wenn möglich, sowohl beim An- als auch beim Verkauf auf Regionales um lange Transportwege zu vermeiden.

Seit 2010 haben sie aufgehört mit Melken. Seither produzieren sie Fleisch für umliegende Metzgereien und Gaststätten. Auch mit der Vianco AG arbeitet Hans gerne zusammen. Stroh kauft er praktisch keines, lieber benutzt er die umliegenden Streuflächen fürs Wohl seiner Tiere.

Beim Projekt «Glerner Biobrot» ist er gerne dabei und bringt sein Wissen mit ein. Besonders schätzt er die Abwechslung, und die äusserst kurzen Transportwege.



Abb. 1: Hans nimmt sich auch im Stall gerne Zeit für seine aktuell drei Grosskinder. Hier trägt er Alina auf seinem Arm.



Abb. 2: Den Sommer verbringen seine Kühe auf der Alp, so muss Hans kein fremdes Futter zukaufen

Zum Schluss noch dies

Alte Bauernregel: Kommt zum Laub auch noch die Nässe, fliegste gern mal auf die Fresse.. !