

## Mitteilung Markenkommission Anbau

# Wiederkäuerfütterung aus hundert Prozent Schweizer Knospe-Anbau

**Die Markenkommission Anbau (MKA) von Bio Suisse hat erfahren, dass in den vergangenen Wochen wiederholt falsche Informationen zur Fütterung von Wiederkäuern kursierten. Auf der Geschäftsstelle von Bio Suisse haben sich zudem verunsicherte Knospe-Produzenten und -Produzentinnen gemeldet. Die MKA möchte mit dieser Mitteilung den Fehlinformationen entgegenwirken und Klarheit schaffen.**

Seit dem 1. Januar 2022 muss das gesamte Futter für Wiederkäuer zu 100 Prozent aus Schweizer Knospe-Anbau stammen, ausgenommen davon sind Mühlennebenprodukte.

Die wichtigsten Punkte zur Umsetzung auf einen Blick:

- Die 100-Prozent-Schweizer-Knospe-Fütterung bei Wiederkäuern ist seit dem 1. Januar 2022 in Kraft.
- Übergangsregelung: Importiertes Knospe- und EU-Biogrundfutter durfte noch bis am 31. Dezember 2021 zu-

gekauft und darf bis Ende Winterfütterung 2022 aufgebraucht werden.

- Die Knospe-Verarbeitungsprodukte aus inländischer Zuckerproduktion (ausländische und inländische Zuckerrüben gemischt) dürfen weiterhin eingesetzt werden.

- Alle Nebenprodukte in Knospe-Qualität der inländischen Trocken- und Schälmüllerei, wie zum Beispiel Kleie, Futtermehl (Bollmehl) von Weizen, Roggen, Dinkel und Hafer, Dinkel- und Haferspelzen, dürfen eingesetzt werden, auch wenn diese als Mischung aus ausländischen und inländischen Mühlennebenprodukten zusammengesetzt sind.
- Der maximale Kraftfutteranteil beträgt seit dem 1. Januar 2022 fünf Prozent, ausgenommen davon sind Mühlennebenprodukte.
- Wiederkäuer müssen einen minimalen Wiesenfutter- (frisch, siliert oder getrocknet) und Weidefutteranteil, gerechnet auf die Jahresration, essen. Dieser beträgt im Talgebiet 75 Prozent und im Berggebiet 85 Prozent.



Die 100-Prozent-Schweizer-Knospe-Fütterung bei Wiederkäuern ist seit dem 1. Januar 2022 in Kraft. Bild: Bio Suisse

## Betriebsporträt Bio-Umstellerabend 13.07.2022

# Weingut Besson-Strasser

**Das Weingut Besson-Strasser öffnet seine Türen für Interessierte. Hier ein kleiner Vorgeschmack:**

Seit 2004 praktizieren Nadine und Cédric Besson-Strasser biodynamischen Weinbau in Laufen-Uhrwiesen. Die starke Liebe zu den Reben und den selbst produzierten Weinen ist für sie von hoher Bedeutung. Um die Natur und die Reben zu unterstützen, verwenden

sie biodynamische Präparate, sind sich aber des von aussen vorgegebenen Takts, der Witterungsbedingungen bewusst. Einheimische Räuschling-Reben, wie aber auch Malbec oder Pino Noir, fühlen sich bei ihnen auf dem Wein gut wohl. Die Harmonie mit der Natur spielt für sie eine wichtige Rolle, denn die Qualität des Weins entsteht im Rebberg und wird im Keller nur begleitet. Somit sind ihre Weine ein reines Naturprodukt, welches sie mithilfe von Spontanvergärung produzieren. Haben



Das Ausbringen von Präparaten in der Rebfläche. Bild: www.wein.ch

wir Ihr Interesse geweckt, dann melden Sie sich an und kommen vorbei. Details finden Sie in der dieswöchigen Bio-Agenda.

■ Thomas Rilko, FS Biolandbau, Strickhof



Prächtig wachsende Heidelbeeren. Bild: Christian Mathys

kommen vorbei. Details finden Sie in der dieswöchigen Bio-Agenda.

■ Thomas Rilko, FS Biolandbau, Strickhof

## Betriebsporträt Bio-Umstellerabend 17.08.2022

# Hof Neue Forch

**Der Hof Neue Forch öffnet seine Türen für Interessierte. Hier ein kleiner Vorgeschmack:**

Christian Mathys bewirtschaftet zusammen mit seiner Familie den Hof Neue Forch. Der zwischen dem Zürichsee und dem Greifensee auf dem Höhenzug

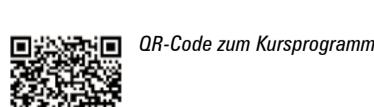
Pfannenstiel liegende, 40 Hektar grossen Betrieb wird geprägt von Ackerbau, Milchproduktion aber auch der Produktion verschiedener Beerenarten. Im Boxenlaufstall und auf der Weide stehen 35 Milchkühe. Die Beerenproduktion ist sehr divers und umfasst vieles von Erd- über Cassisbeeren bis zur Mi-ni-Kiwi. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann melden Sie sich an und

fünf Einführungskurstage obligatorisch. Der erste und der zweite Tag aus unserem Kursangebot sind für alle Umsteller Pflicht.

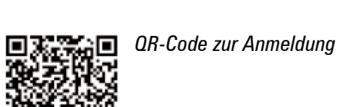
Drei Tage aus unserem Kursangebot sind frei wählbar. Bei Spezialkulturen

wie Beeren, Gemüse, Obst oder einer Umstellung auf biodynamische Landwirtschaft werden spezielle Kurse des FiBL oder des Strickhofs angeboten.

■ Thomas Rilko, Fachstelle Biolandbau Strickhof



QR-Code zum Kursprogramm



Anmeldung:

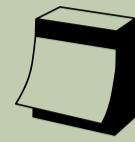
## Umstellinteressiert?

# Daten der Bio-Einführungskurse Online

**In Zusammenarbeit mit dem Arenenberg und dem Landwirtschaftlichen Zentrum St. Gallen führt die Fachstelle Biolandbau des Strickhofs die Einführungskurse Biolandbau für Umsteller und Interessierte durch.**

Für Umsteller auf Bio Suisse-Knospe-Produktion ist die Absolvierung von

## Bioagenda



### 1 Bio-Umstellerabend Weingut Besson-Strasser

(offen für alle Betriebe)

Im Rahmen des Projekts Praxisbegleitung organisieren wir in Zusammenarbeit mit der MO Bio ZH/SW einen Umstellerabend auf dem Weingut Besson-Strasser. Das Schwergewicht dieses Betriebs ist die biodynamische Weinproduktion. Das Weingut Besson-Strasser öffnet seine Türen für Interessierte Bio-Umsteller, Bio-Betriebsleiter und alle anderen interessierten Landwirte. Das Programm besteht aus einer Hofführung und einem kleinen Imbiss. Weitere Infos finden Sie unter: <https://wein.ch/>

**Wann:** 13.07.2022; **Veranstalter:** Strickhof; **Kosten:** kostenlos



Informationen + Anmeldung: bitte bis um 11.07.22

### 2 Einführung in die Permakultur

Das Ziel dieses eintägigen Kurses ist es, interessierten Landwirt\*innen einen Einblick in die Permakultur zu geben und aufzuzeigen, wie diese auf einem Betrieb umgesetzt werden könnte. Am Morgen werden die verschiedenen Aspekte der Permakultur erläutert und der Flächencode 725 vorgestellt. Daneben wird ein Einblick in die Kompetenzplattform der HAFL gegeben. Am Nachmittag werden wir interessante Betriebe im Kanton Zürich besichtigen.

**Wann:** 14.07.2022; **Veranstalter:** Strickhof



Auskunft, Anmeldung: bitte bis um 04.07.22

### 3 Flurgang Kartoffelsorten für den Biolandbau

Der Betrieb Rathgeb darf als grösster Bio-Kartoffelproduzent der Schweiz bezeichnet werden. Aufgrund der Erfahrung auf Dutzenden Hektaren Anbaufläche und über viele Jahre wurde das Anbausystem perfektioniert. Für den Anbauleiter Freiland, Daniel Hangartner, sind Kartoffeln eine besondere Leidenschaft. Wir befassen uns intensiv mit Kartoffelsorten: In einem Kleinparzellenversuch sind alle Sorten ausgepflanzt, die auf dem Betrieb angebaut werden. Zudem sind die Vorversuche von Agroscope zu sehen, was insgesamt über 100 Kartoffelsorten ausmacht. Daneben stehen grössere Streifen mit dem Hauptversuch Biokartoffeln. Es werden Sorten präsentiert, die aktuell zum Anbau empfohlen werden, solche die demnächst kommen und wir wagen auch einen Blick in die Zukunft.

Daneben wird die Kulturführung auf dem Schlag besprochen und es wird ein ausgewähltes Thema der Anbausaison 2022 vertieft. Es soll bei all dem auch Raum für Fragen und den Erfahrungsaustausch geben

**Wann:** Dienstag, 19. Juli 2022, 19:00–21:00 Uhr

**Wo:** Treffpunkt: Wiesholz 44, 8262 Ramsen SH

**Weitere Informationen:** Tobias Gelenzsér, FiBL Beratung Ackerbau



Die Einladung findet Ihr hier

### 4 Jubiläum Bio Zürich und Schaffhausen

Feiern Sie mit uns! Der Verein Bio Zürich und Schaffhausen lädt zum 30-Jahre-Jubiläum nach Oetwil am See ein. Auf dem Schlösslihof der Familie Gisler beginnen am 12. August 2022 um 16.00 Uhr die Feierlichkeiten.



Standort der Jubiläumsveranstaltung:

Nach einem Apéro und Nachtessen können Sie in der eigens dafür aufgestellten Strohballenarena das Theaterstück «Der Simulant» geniessen und anschliessend im Sinne des gemütlichen Beisammen-Seins das Jubiläum feiern. Eine Anmeldung ist zwingend erforderlich für die Teilnahme. Wir freuen uns, mit Ihnen diesen Anlass feiern zu können.

**Wann:** 12.08.2022; **Veranstalter:** Verein Bio Zürich und Schaffhausen

**Kosten:** kostenlos. **Anmeldeschluss:** 07.08.2022

**Anmeldung:** Strickhof, Kurssekretariat; Tel. 058 105 98 00, E-Mail: [kurse@strickhof.ch](mailto:kurse@strickhof.ch)

### 5 Bio-Umstellerabend Hof Neue Forch (offen für alle Betriebe)

Im Rahmen des Projekts Praxisbegleitung organisieren wir in Zusammenarbeit mit der MO Bio ZH/SW einen Umstellerabend auf dem Hof Neue Forch der Familie Mathys. Das Schwergewicht dieses Betriebs ist die Milch- wie auch die Beerenproduktion. Der Hof Neue Forch öffnet seine Türen für Interessierte Bio-Umsteller, Bio-Betriebsleiter und alle anderen interessierten Landwirte. Das Programm besteht aus einer Hofführung und einem kleinen Imbiss. Aufgrund von Covid-19 sind Änderungen vorbehalten. Informationen folgen via E-Mail. Weitere Infos finden Sie unter: <https://hofneuforch.ch/bauernhof/hof/>

**Wann:** 17.08.2022; **Veranstalter:** Strickhof; **Kosten:** kostenlos



Anmeldung: