

Zürcher Biobauern werden ausgezeichnet!

Grand Prix Bio Suisse 2022 geht an «Strauss Bioagrikultur»

Bio Suisse verleiht den diesjährigen Grand Prix Bio Suisse an Pascale und Jürg Strauss. Der Preis steht für innovative und nachhaltige Projekte der Biobranche in der Schweiz und ist mit 10 000 Franken dotiert.

Bio Suisse verleiht den diesjährigen Preis an Pascale und Jürg Strauss von «Strauss Bioagrikultur» aus Rickenbach ZH für ihr «Getreide-Abo». Dabei handelt es sich um eine innovative Idee der Direktvermarktung.

Verbunden wird das Abo mit einem Hofspaziergang durch die vielfältige Ackerkultur auf dem Betrieb. Die Kon-

sumentinnen und Konsumenten bekommen so einen Einblick in neue Anbauformen wie Agroforst und Permakultur. Die Jury lobte die regionale Wertschöpfung, den kleineren CO₂-Abdruck und den Modellcharakter des Projekts. Das Getreide-Abo zeigt exemplarisch, dass sich Nahrungsmittelproduktion und Biodiversität erfolgreich kombinieren lassen.

Innovative Biobranche

Dieses Jahr wurden acht Projekte eingereicht, rund halb so viele wie im Vorjahr. Viele Projekte haben zum Ziel, mit hofspezifischen innovativen Produkten die Wertschöpfung auf dem eigenen Betrieb zu erhöhen.

Platz zwei erreichte die Bio-Genusskäserei Hofstetter GmbH aus Ruswil LU mit einer rezyklierbaren Verpackung, bei der 80 Prozent Plastik eingespart wird. Auf Platz drei liegt das Projekt «Dry Aged & Wood Smoked». Dabei handelt es sich um vegane Alternativen zu Fisch und Fleisch aus geräuchertem Biogemüse wie Randen oder Rübli der Firma Wild Foods aus Uetendorf BE.

Mit dem Förderpreis «Grand Prix Bio Suisse» wird am Beispiel der Preis-



Familie Strauss, Pascale, Jürg mit Sophie & Mathéo aus Rickenbach ZH, bewirtschaften den Hof in achter Generation. Bild: Strauss Bioagrikultur

trägerin oder des Preisträgers das Innovationspotenzial der Biobranche aufgezeigt und einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Die Jury bewertet die Kriterien Innovationsstärke, Relevanz Bioproduktion, regionaler, ökologischer und gesellschaftlicher Nutzen, Zukunftschancen sowie PR-Potenzial.

Juriert haben Madeleine Kaufmann, Präsidentin und Experte im Bereich der nachhaltigen Agrar- und Ernährungswirtschaft, Prisca Birrer-Heimo, Nationalrätin LU und bis vor Kurzem Präsidentin der Stiftung für Konsumentenschutz, Clemens Rüttimann, Geschäftsführer Biotta, Daniel Salzmann, Chefredaktor Schweizer Bauer, sowie Urs Guyer, Leiter Bildung bei Bio Suisse.

■ Bio Suisse, Schweiz

Info

Die MO Bio Zürich Schaffhausen ist über die Auszeichnung des Zürcher Bauernpaares sehr erfreut und gratuliert Pascale und Jürg Strauss ganz herzlich! Wir wünschen dem Betriebsleiterpaar weiterhin gutes Gelingen und viel Erfolg. ■

Umstellerabende 2023

Betriebe für Umstellerabende 2023 gesucht

Die Planung der Umstellerabende läuft – für die Durchführung im 2023 suchen wir wieder Biobetriebe, die gerne mitmachen möchten.

Wie bereits in den Vorjahren möchten wir auch im 2023 wieder interessante, spannende und gesellige Umstellerabende auf Betrieben im Gebiet Schaffhausen und Züribiet durchführen. Ziel eines Umstellerabends ist, einen Einblick in einen Biobetrieb zu erhalten und sich mit Berufskollegen sowie am Biolandbau interessierten Landwirten zu vernetzen.

Im 2022 konnten wir so fünf interessante Abende durchführen, von denen einige auch filmisch festgehalten wurden. Seid ihr interessiert? Dann meldet euch bei der Fachstelle Biolandbau vom Strickhof (viktordubsky@strickhof.ch oder thomas.rilko@strickhof.ch) und zusammen organisieren wir ei-



Grosses Interesse an den jeweiligen Umstellerabenden – hier an der Besichtigung des Weingutes Besson-Strasser in Uhwiesen. Mit dem QR-Code kommen gelangst du zum entsprechenden Video. Bild: strickhof.ch

nen tollen und interessanten Umstellerabend. ■ Viktor Dubsky, Strickhof

FiBL-Podcast

Über Lebensmittelverschwendung – alias «Food Waste»

Mehr als ein Drittel der landwirtschaftlichen Produktion, die für die Deckung des Schweizer Lebensmittelkonsums benötigt wird, geht auf dem Weg vom Acker auf den Teller verloren.

Dieser vermeidbare Lebensmittelabfall oder «Food Waste» verursacht eine grosse Umweltbelastung.

Es werden wertvolle Ressourcen verschwendet und es entstehen unnötige und hohe Kosten.

Nicht der Normgrösse entsprechend, falsch gelagert, das Verfallsdatum überschritten. Es gibt viele Gründe dafür, dass ein Lebensmittel nicht dem ursprünglichen Zweck – nämlich «der menschlichen Ernährung» zugeführt werden kann.

Die Verluste fallen auf allen Stufen der Lebensmittelkette an, also von der Produktion, über die Verarbeitung bis hin zu den Privathaushalten der Verbraucher.

Warum das so ist, erklären in unserer dreissigsten Podcast-Folge die drei Lebensmittel- und Ernährungs-Exper-

tinnen im Gespräch mit Moderatorin Sophie Thanner. Sie gehen dabei unter anderem auf Ausmass und Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz ein und geben hilfreiche Tipps, damit jeder dazu beitragen kann, dass der eigene ökologische Fussabdruck durch Food Waste in Zukunft etwas kleiner wird.

■ Forschungsinstitut für biologischen Landbau – FiBL



Hier geht es zum Podcast:

Bioagenda



1 Chancen und Risiken der Digitalisierung im Verkauf lokaler Produkte

Für viele Produzenten/innen und Unternehmen findet der Verkauf ihrer Produkte nicht mehr ausschliesslich über die klassischen Kanäle statt. Durch die Digitalisierung verändern sich Verkaufsprozesse und sehr oft stehen Produzenten/innen vor der Wahl, wie sie ihre Produkte verkaufen möchten. An diesem Kurs erklären wir ihnen, welche Möglichkeiten diese Netzwerke haben, ihre Produkte basierend auf dem von ihnen gewählten Digitalisierungsgrad zu verkaufen. Vertreter/innen von digitalen Plattformen erklären, wie die Handelsbeziehungen zwischen Plattform und Produzent funktionieren. Agroscope stellt das europäische Smartchain-Projekt für kurze Lieferketten vor.

Wann: Mittwoch, 07.12.2022, 09.00–13.20

Wo: HAW Campus Zentrum, CH-8004 Zürich

Veranstalter: AGRIDEA

Referent, Referentinnen: Bio Suisse, Zürcher Bauerverband, LocalOnly (Post AG), Farmy, Agroscope

Auskunft: Sanzio Rombini, Mail: sanzio.rombini@agridea.ch

Anmeldung: Agridea



2 Bioschweinetagung (FiBL)

An der Schweinetagung werden Themen rund um Fütterung, Gesundheit, Zucht und Haltung von Bioschweinen diskutiert und aktuelle Forschungsprojekte vorgestellt. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG BSS (Interessengruppe Bioschweine Schweiz) statt.

Wann: 15.12.22

Wo: FiBL, Frick AG

Leitung: Mirjam Holinger, Barbara Früh, FiBL

Anmeldung: FiBL Kurssekretariat



3 Bioobstbaukurs 2023

Der Kurs vermittelt die theoretischen und praktischen Grundlagen des Bioobstbaus zur Betreuung einer Erwerbsanlage oder zur Selbstversorgung. Sie sind nach dem Kurs in der Lage, eine Bio-Erwerbsobstanlage selbstständig zu planen, zu betreiben und die Vermarktung zu organisieren. Der Winterkursteil beinhaltet ebenfalls einen kurzen Überblick über die Möglichkeiten des erwerbsmässigen Biobeerenanbaus. Das im Winterkurs erworbenen Wissen zum Erwerbsobstbau wird während des Sommerkursteils bei der Besichtigung von Bio-Niederstammobstanlagen im Bereich Kern- und Steinobst geübt und vertieft.

Der Kurs ist nicht geeignet für Hobbyobstgärtner. Hochstammfeldobstbäume werden zweitrangig besprochen und besichtigt. Weitere Informationen finden Sie unter dem entsprechenden QR-Code.

Wann: Dienstag, 10. Januar 2023, bis Donnerstag, 12. Januar 2023

Weitere Kursdaten: 30.05./13.06./15.08.2023 am INFORAMA Oeschberg in Koppigen BE und auf Biobetrieben

Wo: FiBL, Frick, AG

Auskunft, Leitung: Thierry Suard, Fabian Baumgartner, FiBL

Anmeldung, Programm und weitere Informationen:



4 FiBL-Jahrestagung Ackerbau 2023

Jährliches Treffen der Ackerbaubranche zu Neuigkeiten aus Markt, Politik und Richtlinien sowie Beiträgen aus aktuellen Forschungsprojekten und der Praxis. Der zweite Termin fokussiert auf das Thema Gründungen.

Wann: Dienstag, 17. Januar 2023, Teil 1;

Donnerstag, 19. Januar 2023, Teil 2, aber online

Wo: FiBL, Frick, AG

Auskunft, Leitung: Tobias Gelencsér, Maïke Krauss, FiBL

Anmeldung: FiBL Kurssekretariat



5 FiBL-Jahrestagung Gemüse

Jährliches Treffen der Biogemüsebranche zu Neuigkeiten aus Markt, Politik, Richtlinien und Weisungen und den Verbänden sowie den Tätigkeiten der Fachgruppe Biogemüse.

Wann: Mittwoch, 18. Januar 2023

Wo: Hotel Olten, Olten

Auskunft, Leitung: Anja Vieweger, FiBL

Anmeldung und weitere Informationen:

FiBL Kurssekretariat resp. folgender QR-Code

