



Bio Suisse  
Jahresbericht  
2035



**BIO**SUISSE



# EINE GROSSE FREUDE

## «Ich bin stolz, Teil dieser erfolgreichen Biobewegung zu sein.»

Gibt es etwas zu feiern, erinnert man sich gerne an früher. 2035 ist das Jahr, in dem der Biolandbau die konventionelle Landwirtschaft in der Schweiz flächenmässig überflügelt hat. Also ein Grund zum Feiern. Und so fragte man mich, der die Vergangenheit verkörpert, das Vorwort zum Jahresbericht zu schreiben: einen Rückblick auf das Jahr 2015 und auf die letzten 20 Jahre.

2015 war der Sommer heiss und trocken. Die Trauben waren früh reif und ergaben edle und sinnliche Knospe-Weine. Aber die Kartoffeln, das Gemüse, das Getreide und vor allem das Gras wuchsen nur langsam. Wir freuten uns damals über den 6000. Knospe-Betrieb im Land. Insgesamt wurden damals nur gerade 12,8 Prozent der Landwirtschaftsfläche biologisch bebaut. In der Romandie gab es noch wenige Biobetriebe, was Bio Suisse veranlasste, ein Westschweizer Büro, die Antenne Romande, zu gründen. Auch der vierte Schweizer Bio-Ackerbautag fand 2015 im Jura in der französisch sprachigen Schweiz statt.

Die Biolebensmittel hatten im Jahr 2015 nur einen Marktanteil von 7,7 Prozent am gesamten Lebensmittelmarkt, das entsprach 2,323 Milliarden Franken.

Dass die Biobewegung sich in den letzten Jahren viel weiter ausgebreitet hat, bereitet mir grosse Freude. Viele haben dazu beigetragen. Ein Meilenstein war sicher die Einführung der Lenkungsabgabe auf Pestizide und andere Umweltgifte vor zehn Jahren. Das war nichts als gerecht. Seither tragen jene die Kosten, die sie verursachen. Das bedeutet Chancengleichheit für den Biolandbau. Der Gifteinsatz ging zurück, viele konventionell arbeitende Bauern stellten auf Biolandbau um. Die Qualität der Böden und der Gewässer hat sich dadurch deutlich verbessert. Sehr positiv wirken sich auch die Biodiversitätsrichtlinien aus, die Bio Suisse 2015 in Kraft setzte. Sie steigerten die schon hohe Tier- und Pflanzenvielfalt auf den Knospe-Betrieben zusätzlich.

Ich erinnere mich auch an die Expo 2015 in Mailand. «Den Planeten ernähren» lautete das Thema. Im Gedächtnis haften geblieben ist mir vor allem der amerikanische Pavillon, an dessen Fassade Gemüse und Früchte wuchsen. Heute haben wir ähnliche Häuser in unseren Städten. Ja, auch Bio hat sich gewandelt. Der Landbau hat in letzter Zeit viel von neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen profitiert. Bio stand ja schon immer für Ökologie und Transparenz. Heute ist Bio auch ein Synonym für sozial und fair – eine Folge der Bemühungen, die wir vor über 20 Jahren begannen.

Doch was wären wir ohne Verarbeiter, Händler und Konsumenten? Dank ihnen ist heute jedes zweite Ei und jedes zweite Rüeblli ein Bioei oder ein Biorüeblli. Letztlich dürfen wir uns bei ihnen bedanken für das Vertrauen, das sie uns über all die Jahre hinweg und in zunehmendem Masse geschenkt haben.

Ich bin stolz, Teil dieser erfolgreichen Biobewegung zu sein.



Daniel Bärtschi

*Daniel Bärtschi, 68,  
ehemaliger Geschäftsführer von  
Bio Suisse, ist heute Landwirt und  
selbstständiger Berater für Fragen  
der Nachhaltigkeit.*

# EINE PERFEKTE BIO- KARTOFFEL

## Kupfer ist dank Bio-Züchtung und neuen Bio-Pflanzenschutzmitteln überflüssig geworden.

Was macht eine gute Kartoffel aus? Sie hat Aroma. Sie ist nicht zu klein und nicht zu gross, vielseitig verwendbar und gut lagerfähig, was Verarbeiter und Händler freut. All dies zeichnet die neue Palomba aus, die 2035 in die Sortenliste Biokartoffeln des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL aufgenommen wurde.

Vor allem aber weist die neue Kartoffel Merkmale auf, welche die Produzenten schätzen: Sie ist weitgehend resistent gegen Kraut- und Knollenfäule. Ein grosses Problem, das traditionelle Sorten im Anbau bereiten, ist damit gelöst. Auch der Silberschorf kann der Palomba nichts anhaben. Und sie ist auf dem Markt frei erhältlich.

Die Kartoffel ist das Resultat jahrelanger Züchtungsarbeit. Bio Suisse fördert diverse Bio-Ackerbauprojekte mit finanziellen Beiträgen in der ganzen Schweiz, unter anderem auch im Kartoffelanbau. Der Erfolg dieser neu entwickelten, biologischen Sorte ist einer breiten Zusammenarbeit von FiBL, Sativa, Bioverita, Agroscope und Bio Suisse mit ausländischen Partnern zu verdanken. Dies entspricht einem alten Anliegen von Bio Suisse, wie es übrigens auch in der per 1.1.2016 in Kraft getretenen neuen Weisung zur biologischen Pflanzenzüchtung zum Ausdruck kommt. Damals, 2015, beschloss die Delegiertenversammlung auch den schrittweisen Ausstieg aus der Anwendung von cytoplasmatisch-männlicher Sterilität (CMS) in der Pflanzenzucht.

Die Palomba ist eine überaus interessante Ergänzung in der breiten Palette an Kartoffelsorten. Dennoch wird sie die vielen traditionellen Sorten nicht verdrängen. Diese haben sich in den letzten Jahren gut etabliert. Das Marktangebot ist eindeutig vielfältiger geworden. Das hat mit den veränderten Bedürfnissen zumindest eines Teils der Konsumenten zu tun. Für sie stehen der Genuss und Entdeckungen im Vordergrund; sie sind neugierig auf eine Diversität der Formen und Geschmäcke.

Das Comeback alter Sorten ist auch den neuen, auf natürlichen Stoffen basierenden Pflanzenschutzmitteln zu verdanken. Pflanzenextrakte sorgen dafür, dass sich Pilzkrankheiten nicht ausbreiten können. Solche und ähnliche Mittel machten die Ausbreitung der alten, empfindlichen Sorten überhaupt erst möglich. Um denselben Effekt gegen die Knollen- und Krautfäule zu erzielen, hätte man früher viel Kupfer spritzen müssen.

*Nebst neuen resistenten Sorten – wie der Palomba – bieten alte Sorten eine reiche Auswahl im Bioregal.*





# EIN IMKER IST AUF DIE FLIEGE GEKOMMEN

## Die Larve der Soldatenfliege verwandelt biologische Grünabfälle zu Tierfutter.

Sacha Stäheli begann vor 20 Jahren mit dem Züchten von Bienen. Fasziniert vom Film «More Than Honey» von Markus Imhoof und angestachelt von Bekannten, besuchte er einen Imkerkurs. Der Naturwissenschaftler, der in einem Amt arbeitete, wurde aus Leidenschaft und zum Ausgleich Hobby-Imker. Auf dem Dach des Hochhauses, in dem er wohnte, stellte er mitten in Zürich drei Bienenkästen auf. Die Beschäftigung mit den Insekten und die Frage, wie die Menschheit gesund und ökologisch ernährt werden könnte, lenkten Stähelis Interesse auf die Soldatenfliege: auf jene Fliege, die als Made aus biologischen Abfällen wertvolle Proteine macht.

Vor acht Jahren beschloss er, richtig einzusteigen. Denn die Zucht von Soldatenfliegen bzw. deren Larven ist ein Massengeschäft. Eine einzelne Made wiegt nur rund ein viertel Gramm. Stäheli gründete mit Partnern eine Firma, trieb Investitionskapital auf und mietete eine leerstehende Halle einer ehemaligen Fabrik in Kaisten AG. Er isolierte Wände und Decke und errichtete auf dem Dach ein kleines Kraftwerk aus Solarzellen. Allerdings benötigen die Larven nur Anschubwärme. Damit sie schlüpfen können, muss es rund 27 Grad warm sein. Beim Fressen erzeugen sie selbst Wärme, und zwar so viel, dass man sie nicht zu dicht halten kann, ohne dass sie sich zu sehr erwärmen und daran zugrunde gehen.

*Sacha Stäheli hat sich auf die Insektenzucht spezialisiert und hält neben der Soldatenfliege auch Honigbienen.*

Nun stehen in der Halle 15 000 Plastikcontainer, in denen je 20 000 Larven hausen. Diese fressen sich durch ein Substrat von Grünabfällen aus biologischer Produktion. Die Eier bezieht Stäheli von einem Züchter. Nach 14 Tagen sind daraus Larven geworden, bereit, sich zu verpuppen. Das ist der Zeitpunkt, in dem man sie «erntet». Sie kriechen aus der feuchten Masse an die Luft auf ein Gitter. Jeden Tag leeren Stähelis Angestellte 1000 der Container, waschen sie und bestücken sie mit frischem Material und Eiern.

Die Larven werden sofort eingefroren, wobei sie sterben. Anschliessend werden sie wieder aufgetaut, ausgepresst und gemahlen. Das Öl kann Stäheli als Treibstoff verkaufen. Das wertvolle eiweissreiche Mehl dient in der inländischen Nutztierhaltung als Futtermittel. «Zum Glück. Sonst müssten wir Eiweissfuttermittel von weit her importieren», sagt Stäheli.

Noch vor gut zehn Jahren wäre das alles nicht möglich gewesen. In Versuchen mussten die Einsatzmöglichkeiten der Soldatenfliege getestet und die Auswirkungen ihrer Fütterung geprüft werden. Bio Suisse hat bezüglich nachhaltiger Beschaffung von Eiweissquellen stets eine Vorreiterrolle gespielt, um weniger auf die Importe von Eiweissträgern von weit her angewiesen zu sein. Eine Rolle spielte sicher auch das generelle Engagement der Biobauern im Forschungsbereich. So unterstützte Bio Suisse etwa das FiBL im Jahr 2015 gesamthaft mit über 1,1 Millionen Franken. In all den Jahren zeigte sich: Es ist von zentraler Bedeutung, über unabhängige Forschungsstellen zu verfügen. Auch engagierte sich Bio Suisse 2015 im Sojanetzwerk, um Soja-Eiweiss aus sozialem und umweltgerechtem Anbau zu beschaffen.

Stäheli räumt ein, dass die Grösse seiner Zucht wenig mit den romantischen Vorstellungen zu tun hat, die einst sein Interesse für die Imkerei geweckt haben. Aber er ist sehr froh und auch stolz, zu einer ökologischen Beseitigung von Abfällen und zu einer nachhaltigen Ernährung der Menschheit beizutragen. Ja, und Bienen hält er nach wie vor – die Kästen mit den Völkern stehen auf dem Dach der Larvenzucht.

# 2035 – EIN HISTORISCHES JAHR

## Zum ersten Mal mehr Bio- als konventionelle Produkte in den Supermärkten.

Das letzte Jahr war ein historisches: 2035 wurden in der Schweiz erstmals mehr als die Hälfte der Lebensmittel in Bioqualität verkauft. Diese Entwicklung hat viele Gründe.

Am Anfang des steten Wachstums stand das Verlangen der Gesellschaft nach gesunden und schmackhaften Nahrungsmitteln und einer gesunden Umwelt. Schon 2015 bestätigte sich mit einem erneuten Wachstum der Biolebensmittel-Verkäufe von 5,2 Prozent ein klarer Trend. Den Umsatz von 2,323 Milliarden Franken mit Biolebensmitteln hielt man damals für ein ausgezeichnetes Ergebnis. Dass die Biolebensmittel einmal die Mehrheit ausmachen würden, hielt man vor 20 Jahren kaum für möglich.

Die Politik trug diesem Trend mehr und mehr Rechnung. 2015 erhöhte der Bund dank intensiver Lobbyarbeit von Bio Suisse die Beiträge für die Forschung im biologischen Landbau. Heute lehren auch die meisten Landwirtschaftsschulen grundsätzlich Bio.

Stark zum Wachstum der letzten Jahre beigetragen hat die Romandie. Noch vor 20 Jahren gab es dort nur sehr wenige Biobetriebe. Die Eröffnung des Westschweizer Büros von Bio Suisse, der Antenne Romande, war 2015 einer der wichtigen Impulse, um viele Bauern für den Biolandbau zu gewinnen. So sind damals 2015 überdurchschnittlich viele Ackerbaubetriebe aus der Romandie Mitglied bei Bio Suisse geworden.

Die biologisch bewirtschaftete Fläche in der Schweiz hat sich damit weiter ausgedehnt. Bio-Ackerbaubetriebe im Talgebiet sind heute im Vergleich zu 2015 um die Hälfte grösser. 2015 wurden im Tal gerade mal 47000 Hektaren nach Bio Suisse Richtlinien bewirtschaftet. In den Bergen verlief die Entwicklung anders. Dort wurde bereits 2015 auf 84000 Hektaren gemäss den Bio Suisse Richtlinien vor allem Viehwirtschaft betrieben.

Bio ist nun im Jahr 2035 also die Mehrheit. Nicht nur auf dem Feld, auch bei grossen Markenartikelherstellern gehören Biolinien heute dazu und die meisten Verarbeitungs- und Handelsbetriebe erfüllen im Biosegment den Bio Suisse Standard. In den Onlineshops und in den Regalen des Detailhandels hat Bio zum Teil den konventionellen Lebensmitteln den Rang abgelaufen. Das bedeutet auch, dass in den Supermärkten unsere Früchte und unser Gemüse immer häufiger offen verkauft werden, während konventionelle Ware nur noch verpackt erhältlich ist. Das ist ein weiteres deutliches Signal an die Konsumenten und Konsumentinnen. Bio ist normal.

So erfreulich die gesamte Entwicklung des biologischen Landbaus in der Schweiz ist, so positiv ist auch der Geschäftsgang von Bio Suisse. Die Rechnung 2035 ist einmal mehr aufgegangen und schliesst mit einem kleinen Gewinn ab, wie der Jahresrechnung (rechts) zu entnehmen ist.



Bilanz per 31. Dezember 2035 im Vergleich zu 2015

	2035	2015
Aktiven	Total CHF	Total CHF
<b>Umlaufvermögen</b>		
Flüssige Mittel	3 381 250.15	1 711 639.85
Forderungen	2 790 010.45	1 010 640.40
Vorräte	28 607.90	1.00
Transitorische Aktiven	2 000 132.35	894 226.15
<b>Total Umlaufvermögen</b>	<b>8 200 000.85</b>	<b>3 616 507.40</b>
<b>Anlagevermögen</b>		
Finanzanlagen	4 001 300.50	3 406 692.40
Beteiligungen	0.00	2.00
Mobilien, EDV-Einrichtungen	498 700.00	2.00
<b>Total Anlagevermögen</b>	<b>4 500 000.50</b>	<b>3 406 696.40</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>12 700 001.35</b>	<b>7 023 203.80</b>
<b>Passiven</b>		
<b>Fremdkapital</b>		
Kurzfristiges Fremdkapital (FK)	2 922 048.01	1 308 812.04
FK kurzfristig, zweckgebundene Mittel, Fonds	1 495 332.32	798 481.19
Provieh und weitere Projekte	1 250 000.00	200 000.00
Pflanzenzüchtung	182 652.35	46 294.35
Transitorische Passiven	1 504 668.77	1 038 268.90
Kurzfristige Rückstellungen	1 145 300.00	1 062 050.00
Langfristige Rückstellungen	1 200 000.00	400 000.00
Reserven	400 000.00	10 000.00
<b>Total Fremdkapital</b>	<b>10 100 001.45</b>	<b>4 863 906.48</b>
<b>Eigenkapital</b>	<b>2 504 325.06</b>	<b>2 257 049.15</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>12 604 326.51</b>	<b>7 120 955.63</b>
<b>Ausgaben-/Einnahmenüberschuss</b>	<b>95 674.84</b>	<b>-97 751.83</b>

Erfolgsrechnung für die Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 2035 im Vergleich zu 2015

	2035	2015
Ertrag	Total CHF	Total CHF
Materialverkauf	589 259.40	147 314.85
Jahresbeiträge Produzenten inkl. SMP	8 688 638.98	2 963 082.10
Bundesgelder Absatzförderung	2 211 361.02	1 305 815.45
Lizenz- und Markennutzungsgebühren	35 521 809.48	8 880 452.37
Dritte, Spenden, Honorare, Verweise	292 528.80	73 132.20
Übriger Ertrag	2 380 877.88	595 219.47
Ertrag «Bioaktuell»	360 000.00	216 007.95
Zinsertrag, Kursdifferenzen	36 115.72	9 028.93
Neutrale Rechnung (Wertschriftenerfolg)	9 080.00	2 270.00
Ausserordentlicher Ertrag	100 000.00	76 994.05
<b>Total Ertrag</b>	<b>50 189 671.28</b>	<b>14 269 317.37</b>
<b>Aufwand</b>		
Handelswarenaufwand	1 883 913.99	469 897.22
Aufträge an Externe	15 100 124.66	2 842 609.80
Personalaufwand	16 100 125.20	5 166 429.71
Externe Kosten	2 869 561.48	717 390.37
Betriebsaufwand	4 032 362.37	1 008 090.58
Werbe- und Marketingaufwand	8 035 671.03	3 238 875.37
Aufwand Unternehmenskommunikation	964 328.97	404 032.74
Finanzaufwand (Spesen, Kursdifferenzen)	17 941.51	6 951.91
Abschreibungen	147 058.49	132 064.45
Ausserordentlicher Aufwand	300 000.00	220 000.00
Vorsteuerkürzung MwSt.	642 908.74	160 727.05
<b>Total Aufwand</b>	<b>50 093 996.44</b>	<b>14 367 069.20</b>
<b>Ausgaben-/Einnahmenüberschuss</b>	<b>95 674.84</b>	<b>-97 751.83</b>

# HÖCHSTER GENUSS MIT VOLLER VERANTWORTUNG

## Die Bio-Gourmet-Knospe 2035 ging an ein lange verschmähtes Produkt aus kooperativer Herstellung.

Die Konsumentenjury der Bio-Gourmet-Knospe prämierte 2035 das Pastrami-Fleisch der Dorfmetzgerei in Tesserete TI mit einer Sonderauszeichnung. Dass die Jury zu diesem Schluss kam, zeigt, wie beliebt handwerklich gut gemachte Bioprodukte gerade aus dem Berggebiet sind.

Claudio und Bianca Galli stellen in der Dorfmetzgerei in Tesserete Pastrami, also gepökelte und geräucherte Rinderbrust her, und das in enger Zusammenarbeit mit den Bauern aus dem Val Colla sowie mit Konsumenten. «Mit dem Pastrami wird ein als minderwertig geltendes Stück Fleisch aufgewertet. Statt anonymes Hackfleisch wird aus der Rinderbrust feines Knospe-Pastrami», schreibt die Jury. Ebenfalls überzeugt hat die Jury die Zusammenarbeit von Landwirten, der Metzgerei und Konsumenten.

Bereits 2015 erhielt ein handwerklich hergestelltes Fleischprodukt eine Bio-Gourmet-Knospe. Damals gewann Knospe-Landwirt und Hof Metzger Lukas Meier aus Hägglingen AG die Sonderauszeichnung für seinen herausragenden luftgetrockneten Rohschinken und den Fleischkäse. Insgesamt wurden damals 43 Produkte mit der Bio-Gourmet-Knospe ausgezeichnet, darunter gab es sieben Sonderprämierungen.

Die Gallis führen die Dorfmetzgerei seit fünf Jahren. Damals wurde sie von einer Genossenschaft übernommen, die sowohl aus Landwirten aus dem nahe gelegenen Val Colla als auch aus Konsumenten der Region Lugano besteht. Alle sind in den Produktionsprozess einbezogen. Die Genossenschafter sind eingeladen, eigene Ideen

einzubringen und dienen als kritisches Testpublikum für neue Produkte. So sind sie direkt an der Entwicklung von Neuem beteiligt.

Fleisch gehörte mit 218,1 Millionen Franken schon 2015 zu den grössten Umsatzträgern im Biomarkt. Heutzutage wird Fleisch bewusster konsumiert als früher und vermehrt geschätzt als regionales Produkt mit Sinn. Alle Genossenschafter der Knospe-Metzgerei Galli sind sich einig: Wiederkäuer sind für eine ökologische Landwirtschaft gerade in den Bergen enorm wichtig. Einerseits veredeln sie Gras zu Milch und Fleisch im Berggebiet, wo kein Ackerbau betrieben werden kann. Andererseits helfen sie, die Wiesen vor der Vergandung zu schützen, was im zunehmend verbuschenden Val Colla von grosser Bedeutung ist.

Selbstverständlich ist für die Knospe-Bauern ein hohes Tierwohl. So betreiben praktisch alle die muttergebundene Kälberaufzucht und verzichten aufs Enthornen. Zudem praktiziert ein Teil der Bauern die Weideschlachtung. Vor 20 Jahren wurde sie in der Schweiz erstmals angewendet. Bio Suisse hatte schon damals ein Projekt zum Thema unterstützt.

Das prämierte Fleisch der Dorfmetzgerei Galli und die Geschichten dahinter sind Inspirationsquelle und Antrieb für die nächste Bio-Gourmet-Knospe-Prämierung, wie sie schon 2015 die 856 Lizenznehmer motiviert hat, geschmacklich herausragende und schonend verarbeitete Knospe-Produkte herzustellen.

*Für Knospe-Produkte wurden im Jahr 2015 insgesamt 965 neue Lizenzgesuche bei Bio Suisse eingereicht. Heute sind es über vier Mal mehr.*





# MEHR BIO DANK ROBOTERN, DIE JÄTEN

## Leichte Maschinen entlasten Böden und Menschen und fördern die Biodiversität.

Claude Favre, Isabelle Dubey und Rémy Bersier stehen vor ihrer Remise mit ihren Jätrobotern. Die drei Knospe-Landwirte aus Avenches VD haben sich auf Anfang letztes Jahr zu einer Arbeitsgemeinschaft zusammengeschlossen. «2035 sind die Synergien richtig zum Tragen gekommen», sagen sie.

Das Trio arbeitet zusammen, indem es seine Aufgaben verteilt. Claude Favre kümmert sich um den Gemüse- und Ackerbau, Isabelle Dubey ist für die Tiere zuständig und Rémy Bersier betreut den Maschinenpark, die Wiesen und Weiden mit den Hochstämmern und den alten Poire-à-Botzi-Bäumen, die auf den Wiesen verteilt stehen. Dazu organisiert er die Vermarktung der Hofprodukte. Jedes Mitglied des Trios amtiert als Stellvertreter eines anderen. So können alle auch einmal Ferien machen.

Den Anstoss zum Zusammenschluss hat letztlich der technische Fortschritt gegeben: die Entwicklung allein fahrender Landwirtschaftsgeräte. Für den Gemüse- und Ackerbau bedeuten diese Roboter eine Abnahme des Arbeitsaufwandes und lohnen sich, weil die Investition gemeinsam getragen werden kann.

Wenn nötig sind die Jätroboter Tag und Nacht auf den Feldern im Einsatz, wie einst die ersten selbstfahrenden Rasenmäher und Staubsauger. Die Gefährte orientieren sich via GPS. Mittels einer Kamera erkennen sie das Unkraut

und zerstören es. Weniger Arbeitszeitbedarf für die Kulturführung und zugleich eine bessere Bodenqualität sind die Folgen. Die Regenwürmer haben mehr Raum, um ihr Werk zu verrichten und die Böden zu lockern. Umpflügen ist im biologischen Ackerbau deshalb noch weniger nötig. So werden weniger CO<sub>2</sub> und Lachgas freigesetzt. Das Klima dankt.

Die Computersteuerung ermöglicht auch Verbesserungen im grossen Massstab. Sehr bewährt hat sich das sogenannte Strip Contour Farming, die Aussaat verschiedener Pflanzen in parallelen Streifen auf demselben Feld. Das sieht nicht nur schön aus und gibt neuerdings auch Landschaftsqualitätsbeiträge, damit kann auf den grossen Flächen bei Avenches auch Biodiversität auf engem Raum erzeugt werden. Kulturen, die von Klee gras oder Soja eingeraht sind, werden zusätzlich mit Stickstoff versorgt. Andere Kulturstreifen wiederum ziehen Nützlinge an.

Am Internationalen Bio-Ackerbautag 2035 konnten bei der Maschinenvorführung die neuen Jätroboter besichtigt werden. Der Schweizer Bio-Ackerbautag hatte sich schon vor 20 Jahren etabliert – die vierte Durchführung fand 2015 im Jura statt.

Der technische Fortschritt hat auch im Stall Einzug gehalten. So gibt etwa das Rinderfussband Auskunft über die Bewegungen eines Tieres, woraus Isabelle Dubey etwa bei wenig Bewegung auf eine aufkommende Klauenentzündung schliessen kann. Dadurch kann sie Krankheiten frühzeitig erkennen und mit homöopathischen Mitteln behandeln. Die Landwirtin kann so weitgehend auf Antibiotika im Stall verzichten – auch dank den Erfahrungen des 2015 von Bio Suisse lancierten Provieh-Projekts zur Förderung der natürlichen Tiergesundheit und zur Reduzierung von Antibiotika in der Landwirtschaft.

*Unterwegs zwischen den Salatbeeten:  
Mit einer Kamera ortet der Jätroboter  
Unkraut und schreddert es mit einem  
Propeller.*

# MITTEN IN DER STADT: ZUHAUSE IM KRÄUTER- UND GEMÜSEGARTEN

## In Basel steht ein interessantes Bio-Modell für die lokale Nahrungsmittelversorgung der Städte.

Die Bewohner des Merian-Hauses sind extrem stolz auf ihr neues Zuhause. 20 Stockwerke hoch steht es mitten in Basel. Jedes Stockwerk liegt leicht verschoben über dem unteren. So fällt mehr Sonnenlicht auf jede der Terrassen, die zu jeder Wohnung gehören. Und jede von ihnen ist vor allem eines: grün.

Das Grün ist das Wichtigste an diesem Haus. Wer hier einziehen wollte, musste sich verpflichten, auf seinem Balkon Gemüse, Beeren und Kräuter nach den Standards von Bio Suisse zu ziehen. Die Bewohner sollen sich zumindest im Sommer teilweise selbst damit versorgen. Kopfsalat, Radieschen, Gurken, Tomaten, Zucchini, Tomaten, Kohlrabi, Kürbis, Erdbeeren, Himbeeren und alle möglichen Kräuter. Die Ernte kommt mehrheitlich in die Gemeinschaftsküche im obersten Stock.

Wie und was auf den Terrassen und auf den Balkonbändern vor den Fenstern angebaut wird, steht in einer detaillierten Anleitung: Es geht darum, den Boden optimal zu verwenden, haushalterisch mit dem Wasser umzugehen, das Sonnenlicht richtig zu nutzen und die Kreisläufe geschlossen zu halten, also unter anderem den Abfall zu recyceln. Das bedeutet, den Komposthaufen zu pflegen, für den es in jeder Wohnung an der Nordseite eine Nische hat. Das heisst aber auch, der Erde in den Gemüseboxen Dünger zuzusetzen, der aus der neuartigen Bio-Trockentoilettenanlage mit Phosphorgewinnung im Haus stammt.

Die Architektur des Hauses war nicht ganz einfach. Es sollte energieautark sein. Sonnenkollektoren auf dem Dach, eine Wärmepumpe und isolierende Baumaterialien helfen da. Und auch das Grün spielt eine Rolle: Im Sommer, wenn es heiss ist, spendet es

Schatten und sorgt für eine nächtliche Abkühlung. Im Winter, wenn die Sonne zum Heizen gefragt ist, sind die Beete bis auf den Nüsslisalat leer.

Das Konzept ist eine Abwandlung des klassischen Vertical Farmings, wie man es an der Expo 2015 in Mailand sehen konnte, wo in gläsernen Hochhäusern Nutzpflanzen angebaut wurden. Es geht darum, den Boden zu vermehren und die natürlichen Ressourcen, nämlich die Sonne, zu nutzen. Die Idee zum grünen Haus ist aus der Urban-Agriculture-Bewegung herausgewachsen. Die Stadtbauern hatten vor mehr als 20 Jahren einen Verein gegründet, der sich schon damals für Städte voller Fruchtbäume und Gemüsebeete einsetzte. Inzwischen hat der Verein mit Unterstützung von Bio Suisse dafür gesorgt, dass die meisten Rabatten und zahlreiche Flachdächer in Basel als Gemüseärten dienen und die Stadtgärtnereien Bioobstbäume pflanzen. Es ist schwierig nachzuvollziehen, dass Bio Suisse 2015 Urban-Farming-Projekte noch abgelehnt hat für eine Knospe-Anerkennung, weil der Boden fehlte. Immerhin führten die Anfragen der Urban-Agriculture und der Ackerhelden von 2015 zur Zusammenarbeit mit Bio Suisse.

Rund ein Fünftel der in der Stadt konsumierten Gemüse und Früchte werden heute in Basel selbst angebaut – alles biologisch nach den neuen Urban-Organic-Agriculture-Richtlinien von Bio Suisse, die 2035 vom Bio-Weltverband IFOAM als innovativste Weiterentwicklung ausgezeichnet wurden. Ähnlich wie damals 2015, als die Bio Suisse Richtlinien offiziell von der IFOAM als Best Practice gewürdigt wurden.

Die Biogemüsegärtner aus Basel erweisen sich als treue Biokunden. Noch 2015 kauften bloss 46 Prozent der Konsumenten mehrmals pro Woche Bioprodukte ein. Dank der grossen Nachfrage schweizweit wurde es möglich, dass heute Bioprodukte häufiger gekauft werden als konventionelle.

*Ein 20-stöckiger Gemüsegarten mitten in der Stadt: Das neue Merian-Haus in Basel.*





#### Werte Leser

In diesem Jahresbericht haben wir unseren Blick einmal nicht in die Vergangenheit gerichtet, sondern nach vorn. Dereinst die Früchte von 20 Jahren täglicher Arbeit ernten zu können, das ist ein Teil unserer Vision. Ein solcher Ausblick ist immer auch ein Blick in die Glaskugel. Und doch fassen die Ideen auf Experten-Szenarien, die so oder ähnlich durchaus eintreffen könnten.

Ihre Bio Suisse

#### Impressum

*Idee & Gestaltung:* Leo Burnett Schweiz AG  
*Redaktion und Realisation:*  
Stephan Jaun und Petra Schwinghammer,  
Unternehmenskommunikation Bio Suisse

*Verlag:* Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel  
In Zusammenarbeit mit FiBL, Forschungsinstitut für  
biologischen Landbau, Postfach 219, 5070 Frick