

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 50 (1995)  
**Heft:** 4  
  
**Rubrik:** Biofarm

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Grossaufmarsch an der Erdbeertagung am 20. Mai 1995 bei Ernst Niederer, Berneck

Am Samstag, 20. Mai 1995 versammelten sich 40 interessierte Bio-Erdbeerproduzenten und Berater auf dem Hof der Familie Ernst Niederer, Berneck. Die BIOFARM Genossenschaft Kleindietwil hatte die Tagung in Zusammenarbeit mit Ernst Niederer und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau organisiert.

Auf dem Gang durch die Erdbeerbefelder erklärte Ernst Niederer seine Anbautechnik. Er gab Hinweise zur Sortenwahl, Bodenpflege, Düngung, Pflanzabständen, Pflegearbeiten, Ernte und Vermarktung. Seine Erklärungen zeigten den Teilnehmern seine profunden und breiten Kenntnisse über diese Kultur. Es war eindrücklich zu sehen, dass doch in der eher feuchten Lage von Berneck qualitativ hochstehender Erdbeeranbau nach den Richtlinien des biologischen Landbaus möglich ist. E. Niederer baut rund 60 Aren Erdbeeren für den Frischkonsum und die Verarbeitung und

15 Aren Vermehrungserdbeeren an. Der Betrieb liegt 450 m ü. M., und jährlich fallen 1500 mm Niederschläge. Es werden nur einjährige Kulturen geführt. Der Pflanzabstand beträgt 90 mal 37 bis 40 cm. Sehr grossen Wert legt E. Niederer auf eine sorgfältige und ausgewogene Bodenpflege. Bodenverdichtungen werden vermieden mit der Wahl leichter Maschinen und Befahren des Bodens in abgetrocknetem Zustand. Der Blick in die Maschinenhalle zeigte, dass E. Niederer über eine optimale, bodenschonende Mechanisierung verfügt. Als einzige Pflanzenschutzmassnahme werden bei einzelnen Sorten kleine Mengen Kupfer gespritzt (2 Gaben, max. 200 g Reinkupfer pro ha und Jahr).

Nach einem Picknick wurden am Nachmittag die Informationen in 6 Gruppen verarbeitet und Erfahrungen ausgetauscht. Fragen und pro Gruppe mindestens ein «Erdbeer-Ratschlag» an die Kollegen wurden zuhanden der Plenumsdiskussion formuliert.

Die Teilnehmer waren sich einig, bei Niederers kann jedermann und jedefrau in Sachen Erdbeeranbau etwas lernen.

Folgende Ratschläge wurden im Plenum vorgestellt:

- Gute und sorgfältige Bodenpflege ist sehr wichtig;
- eine geregelte Fruchtfolge muss strikte eingehalten werden;
- der Wurzelfäule am besten mit einjährigen Kulturen vorbeugen;
- Abdeckung mit Bändligewebe bringt Vorteile bei der Unkrautregulierung. Das Gewebe muss aber schattiert werden, damit keine Überhitzung auftritt.
- Eine gute Abklärung der Absatzmöglichkeiten ist wichtig.

Folgende Fragen wurden eingehend diskutiert:

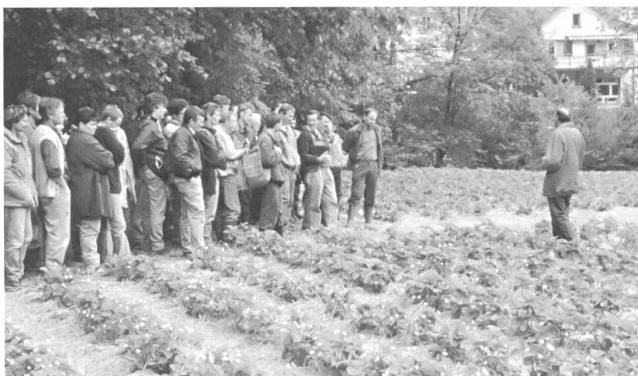
- Bringt die Abdeckung mit Bändligewebe weniger Unkraut?
- Wie kann die Unkrautregulierung erleichtert werden, auch

wenn keine optimale Mechanisierung zur Verfügung steht?

- Problematik Grauschimmel: Wie hoch ist der Pilzdruck auf Biobetrieben?
- Erfahrungen mit dem Dammanbau von Erdbeeren?
- Wirtschaftlichkeit, Arbeitsaufwand?
- Wartebeetpflanzen und Substratkulturen im biologischen Anbau?

Diese und andere Fragen führten zu einer intensiven Diskussion. Das sehr angeregte Gespräch zeigte, dass viele Praktiker eigentliche Spezialisten für die verschiedensten Fragen des Erdbeeranbaus sind. Dank der gemischten Zusammensetzung der Tagungsteilnehmer (Praktiker, Vertreter aus der Forschung und Beratung) konnten viele kompetente Antworten zusammengetragen werden.

Ich danke der Familie Ernst Niederer-Spitzi und Andi Schmid vom Forschungsinstitut



Ernst Niederer erklärt den Tagungsteilnehmern seine Anbautechnik für Bio-Erdbeeren.



Ernst Niederer züchtet krankheitsresistente Erdbeersorten und vermehrt Lizenzsorten. Bei Vermehrungspflanzen wird der Boden mit einem schwarzen Vlies abgedeckt, damit die jungen Ausläufer keinen Bodenkontakt haben. Damit werden Infektionen durch Nematoden vom Boden her verhindert.

für biologischen Landbau für die Mitarbeit bei dieser Tagung.

Niklaus Steiner, BIOFARM

**Haben Sie Interesse am Bio-Erdbeeranbau? Wir suchen weitere Bio-Produzenten! Bitte melden Sie sich bei der BIOFARM, 4936 Kleindietwil (063 56 20 10). Wir helfen Ihnen in der Anbauplanung und in der Vermarktung!**

*Erfahrungsaustausch am runden Tisch. Viele Praktiker entpuppten sich als wahre Spezialisten im Bio-Erdbeeranbau. (Photos: N. Steiner)*



## **BIOFARM-FLEISCH – ein Markenprogramm, das nicht auf halbem Weg stecken bleibt.**

Biologischer Landbau sei kopflastig auf Pflanzenbau, sagte der damalige Leiter des Forschungsinstituts für biologischen Landbau, Hardy Vogtmann, vor Jahren. Das mochte damals zutreffen. In den letzten Jahren haben sich die Schwerpunkte jedoch deutlich verschoben.

Zwar ist die Grundlage jeder Tierhaltung nach wie vor der Pflanzenbau. Ohne Gras, Kartoffeln und Getreide läuft nämlich in der Tierfütterung überhaupt nichts. Und längst hat es sich herumgesprochen, dass gesunde Tiere nur von gesundem Futter gesund bleiben und dass gesundes Futter nur auf einem gesunden Boden wachsen kann. Damit ist auch klar, dass die Betonung auch dann auf «Landbau» liegen muss, wenn die Tierhaltung den Löwenanteil des Betriebseinkommens ausmacht.

Spätestens seit Prof. Bakels aus München den Biobauern neue Perspektiven für die Tierhaltung

und Tierzucht eröffnet hat, haben diese allmählich auch diesem Produktionsbereich vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt. Leider ist es nicht gelungen, eine grössere Zahl Biobauern für ein Zuchtprogramm auf Lebensleistung zu gewinnen. In einem solchen würden so viele Reserven liegen, dass damit einige Runden Milchpreissenkung verkraftet werden könnten.

Doch nicht davon soll hier die Rede sein.

Milch und Fleisch sind die wichtigsten Stützen des bäuerlichen Einkommens in der Schweiz. Beides sind aber auch markante Ausgabenposten im Haushaltsbudget von Herrn und Frau Schweizer. Nachdem nun vor Jahren die Antibiotika und Wachstumsförderer in der Tierernährung Einzug gehalten haben, nachdem unheimliche Krankheiten die Konsumenten verunsichern und nachdem diverse Skandale an die Öffent-

lichkeit gelangten, sind die Käuferinnen und Käufer nicht nur für Bio-Rüebli und Bio-Brot sensibilisiert, sondern auch für Bio-Milch und Bio-Fleisch. Und dies vollkommen zu Recht, wie obige Andeutungen zeigen.

Schon bei ihrer Gründung hatte die Biofarm-Genossenschaft die Milch- und Fleischvermarktung im Visier. Beides sollte eine Ergänzung des bereits bestehenden Absatzes für pflanzliche Produkte werden. So einfach, wie wir uns dies damals vorgestellt hatten, liess sich dies aber nicht verwirklichen. Der Verkauf von Milch scheiterte damals noch an den gesetzlichen Hürden, und der Fleischverkauf wurde zugunsten anderer Prioritäten zurückgestellt.

Erst 1986 nahmen wir diese ernsthaft auf. In enger Zusammenarbeit mit unserem Metzgerpartner haben wir das BIOFARM-FLEISCH-PROJEKT beinahe zur Perfektion ent-

wickelt. Heute dürfen wir sagen, dass wir das wohl umfangreichste Sortiment in Knospenqualität anbieten.

### **Was zeichnet BIOFARM-FLEISCH aus?**

Wir beschränken uns nicht auf die Tierhaltung oder andere Segmente, sondern fangen beim Boden an und kümmern uns um das fertige Produkt bis ganz am Schluss.

– Unsere Tierlieferanten sind ausschliesslich Biobauern, die nach den Richtlinien der VSBLO arbeiten.

– Das bedeutet, dass das Futter aus biologischem Anbau stammt. Uns ist es nicht gleichgültig, womit das Tier seinen Körper aufbaut oder seine Leistung erbringt. Und ausserdem wird dort, wo dieses Futter wächst, ein Stück Land naturgerecht bewirtschaftet.



### Hinweis für Direktvermarkter

Ergänzen Sie Ihr eigenes Sortiment mit dem BIOFARM-Sortiment. Sie finden bei uns eine grosse Auswahl an professionell hergestellten Brühwürsten, Rohwurstwaren, Schinken ohne Phosphate, Geräuchertem usw.

Hans Beugger, unser Fleischfachmann, schickt Ihnen gerne unsere Preisliste. Lassen Sie sich von ihm beraten. Seine Telefonnummer: 063 56 20 10.

Ein Versuch lohnt sich bestimmt!



*Knospenkonform bis zum letzten Wurstzipfel.*

– Kontrollierte Freilandhaltung nach Art. 31 b LwG ist für alle Tiergattungen obligatorisch.

– Keine Fließbandschlachtung. Wir kennen die Herkunft jedes Tieres.

– BIOFARM-Fleisch- und Wurstwaren tragen die Knospenmarke der VSBLO, d.h. auch die Verarbeitung und die Zutaten entsprechen den restriktiven Richtlinien der

VSBLO und tragen die Knospenmarke genauso wie Frischfleisch. Sie enthalten weder Phosphate noch Emulgatoren, Konservierungsmittel oder synthetische Vitamine und dergleichen.

Damit ist der Kreis geschlossen. Wir bleiben nicht auf halbem Weg stecken. Eine breite Palette an Fleisch- und Wurstwaren in Knospenqualität steht zur Verfügung. Dadurch erst bekommen

der ökologische Futterbau und die artgerechte Tierhaltung die konsequente Fortsetzung bis zum fertigen Produkt und der gesundheitsbewusste Käufer, die gesundheitsbewusste Käuferin Gewähr, dass nicht im letzten Moment Stoffe in die Wurst gelangen, die unter dem Begriff «Bio» nicht vermutet werden.

BIOFARM-Fleisch – konsequent knospenkonform bis zum letzten Wurstzipfel!

## Zu Besuch bei BIOFARM-Haselnussproduzenten in Italien

Die BIOFARM GENOSSENSCHAFT importiert Biohaselnüsse direkt aus der südlichen Toscana, Italien. Drei Betriebe in der Gegend von Soriano nel Cimino, die von der italienischen Organisation AMAB kontrolliert werden, sind 1994 von der VSBLO auf Antrag der BIOFARM als Knospe-Betriebe zertifiziert worden.

Im Rahmen der BIOFARM internen Qualitätssicherung habe ich am 15. Juni 1995 diese Betriebe besucht.

Haselnüsse wachsen bei uns in Hecken neben andern Sträuchern. In der Gegend von Soriano werden die Haselnüsse in Anlagen produziert. Die besuchten Produzenten bewirtschaften je zwischen 5 bis 10 ha Haselnüsse. Einzelne Parzellen umfassen 2

bis 5 ha. Die Haselnusssträucher werden in Abständen von 5 mal 6 Meter gepflanzt. Sie werden als 4-Ast-Sträucher gezogen. Die Anlagen erreichen ein Alter von 40 bis 50 Jahren.

Die Jahresniederschläge erreichen in der Gegend rund 700

mm, ca. 70 % in den Wintermonaten Oktober bis März.

Um den Wasserbedarf abzudecken, sind bei allen Anlagen Bewässerungseinrichtungen (Sprinklersysteme) eingerichtet. Gepumpt wird Grundwasser aus 20 bis 30 m Tiefe.

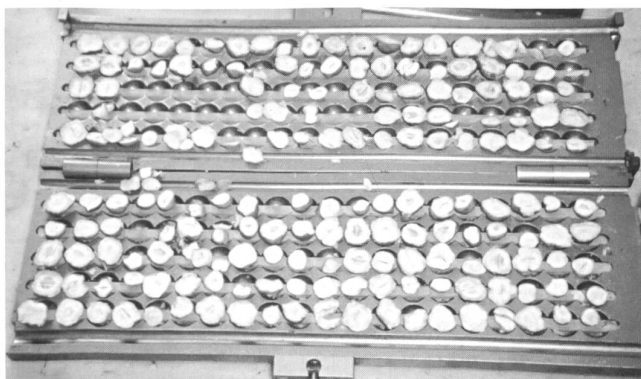
Welches sind die Unterschiede zwischen biologischem und konventionellem Haselnussanbau?

**Düngung:** Biobetriebe setzen getrockneten Hühnermist als Düngemittel ein. Pro Jahr werden rund 80 bis 100 kg Einheiten Stickstoff pro Hektar ausge-

bracht. Konventionelle Betriebe düngen mit Ammonsalpeter, rund 120 Einheiten pro ha und Jahr.

**Pflanzenschutz:** Gegen den Pilz der Haselnussblattbräune werden die Anlagen sowohl auf den Bio- wie auch auf den konventionellen Betrieben zweimal jährlich mit Kupfer (Bordeaux-Brühe) behandelt. Im Biolandbau ist der Kupfereintrag pro ha und Jahr auf 1,5 kg pro ha und Jahr beschränkt. Die Schnittarbeiten beschränken sich auf das Ausschneiden der Wassertriebe. Der Haselnussbohrer tritt in den verschiedenen Regionen Italiens sehr unterschiedlich auf. In der Gegend von Soriano nel Cimino ist dieser Schädling wenig verbreitet. Im biologischen Haselnussanbau gibt es keine erlaubten Mittel für die direkte Bekämpfung.

Im biologischen Anbau werden die Zwischenstreifen zwei- bis dreimal jährlich gemulcht. Konventionelle Betriebe setzen zusätzlich noch Herbizide ein.



Für die Qualitätskontrolle werden die Haselnüsse in speziellen Schnittschachteln aufgeschnitten. Eine helle Färbung des Haselnusskerns ist Garant für den guten Geschmack der Früchte.

## Haselnussanbau ohne Hühnermistinsatz

Es kann nicht das Ziel des biologischen Landbaus sein, bei der Umstellung von konventionellem Anbau auf biologische Produktion den Ammonsalpeter einfach mit Hühnermist zu ersetzen und in organischer Form einzusetzen wie im konventionellen Anbau. Unsere Partner suchen in dieser Beziehung neue Wege. Auf dem Betrieb von Eristo wird die Technik der Untersaat mit Rotklee und Lupinen praktiziert, die als beispielhaft bezeichnet werden kann.

Nach der Ernte anfangs Oktober wird der Boden gelockert und die Mischung eingesät. Ein grosser Teil des Laubes ist zu diesem Zeitpunkt schon gefallen. Das Licht dringt durch die Sträucher hindurch auf den Boden. Dank den Winterniederschlägen entwickelt sich diese Gründüngung bis zum Monat März sehr schön. Im April wird die Grünmasse niedergeschlegelt und eingear-



Die Haselnüsse werden in Anlagen produziert. Pro Hektar stehen rund 400 Sträucher. Der Durchwuchs zwischen den Reihen wird zwei- bis dreimal pro Jahr abgeschlägelt.

(Fotos: N. Steiner)

beitet. Dank den warmen Temperaturen und dem Beregnungswasser verrottet das Material rasch. Es wird eine grosse Menge Nährstoffe freigesetzt für das Wachstum der Haselnüsse. Während der Sommermonate wird das aufwachsende Gras ein- bis zweimal gemulcht.

## Ernte mit «Staubsauger»

Die Haselnüsse erlangen in der zweiten Septemberhälfte die Erntreife. Die reifen Früchte fallen von selber zu Boden. Das Einsammeln geschieht mit einem Saugernter. Der Ertrag liegt bei 6 bis 12 Tonnen Rohnüsse pro ha und Jahr.

Die Nüsse werden nach der Ernte auf gedeckten Plätzen ausgebreitet und getrocknet. Die Kernfeuchtigkeit zum Erntezeitpunkt liegt zwischen 18 bis 20%. Für die Einlagerung müssen sie auf 10% getrocknet werden.

Die getrockneten und gereinigten Rohnüsse (in Schale) werden

auf den Höfen in Säcken gelagert und erst für den Verkauf in die Schälerei zur Aufbereitung geführt. Dort werden die Nüsse in «Reibmaschinen» geknackt und die Schale von den Nüssen getrennt. Damit diese Maschinen exakt arbeiten können, werden die Rohnüsse zuerst kalibriert. Eine einheitliche Nussgrösse ist eine wichtige Voraussetzung für eine einwandfreie Arbeit der Knackmaschine. Die Haselnüsse werden anschliessend nochmals kalibriert und von Hand verlesen. Deformierte und vom Haselnussbohrer beschädigte Früchte müssen herausgelesen werden.

Ich möchte mich bei unseren italienischen Produzenten herzlich für die Gastfreundschaft und für die Einführung in die Kultur der Haselnüsse bedanken.

Niklaus Steiner, BIOFARM