

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 44 (1989)
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: 04.05.2025

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

Es ist nicht wurst, was in der Wurst drin ist . . .

Bei der Gründung der Biofarm-Genossenschaft war eines unserer Vorhaben die Vermarktung von Fleisch. Abgesehen von einem kleinen Versuch hat es 14 Jahre gedauert, bis wir den Einstieg geschafft haben. Doch während wir in aller Stille etwas aufbauen, sind andere Organisationen schon ganz gross eingefahren, mindestens in der Werbung. Wir möchten hier nicht näher darauf eintreten, sondern für unsere Leser, sowohl Produzenten als auch Konsumenten, darstellen, wie unsere Fleischvermarktung funktioniert.

Die Ausgangslage

Lange Zeit war der biologische Landbau «kopflastig» auf Pflanzenbau. Die Tierhaltung wurde auf den meisten Betrieben im landesüblichen Rahmen betrieben.

Etwas später als im Landbau haben sich Technik und Chemie auch dieses Produktionszweiges «angenommen». Der Ruf nach Rationalisierung und Arbeitszeiteinsparung hat sich in Anbindevorrichtungen, die den Tieren kaum noch Bewegungsfreiheit lassen und in einer immer grösseren Besatzdichte niedergeschlagen.

Auf der Fütterungsseite wurde zuerst mit nutritiven Antibiotika-Gaben und später mit vielen weiteren «Mitteln» versucht, die Fleischleistung zu steigern. Der vorläufige Gipfel dieser Entwicklung ist das in der Schweiz (noch) verbotene bovine Somatotropin, das die Milchleistung um 10–30 Prozent hochheben kann.

Ein Stück weit haben die Bio-Betriebe diese Entwicklung gezwungenermassen mitgemacht, denn die Preise orientieren sich nicht an unseren Vorstellungen. Antibiotika und dergleichen waren zwar schon immer tabu für den Bio-Betrieb, lange Zeit war aber das Verbot gar nicht durchsetzbar, weil kein wirkstoff-freies Futter im Handel erhältlich war. Dies betraf Betriebe mit grösseren Schweine- und Geflügelbeständen sowie Kälbermäster.

Beides, Haltung und Fütterung sind mit den neuen Richtlinien (in Kraft seit dem 1.1.89; wir haben in Nr. 2/89 darüber berichtet) auf eine saubere Basis gestellt worden. Nachdem Absatzmöglichkeiten bestehen, können die Mehrinvestitionen für Ställe, Futter und Arbeit wenigstens teilweise wieder hereingeholt werden.

Der aktuelle Stand

Nach einem weiteren begrenzten Versuch im Frühjahr 86 und dem darauf erfolgten positiven Echo haben wir im Herbst 86 erstmals unserer ganzen Kundschaft Fleisch aus unseren Kontrollbetrieben angeboten. Erstaunlicherweise hat uns noch nichts so viele positive Reaktionen eingebracht wie gerade das Fleisch.

Wir haben mit Kalb- und Rindfleisch angefangen. Beim letzteren spielen Futterzusätze keine Rolle und auch Kälber erzielen mit Milch und Rauhfutter befriedigende Mastergebnisse. Vor allem lässt sich bei

Wiederkäuern die Vorschrift, dass *mindestens 90 Prozent des Futters aus dem Bio-Betrieb* stammen muss, am leichtesten verwirklichen. Die neuen *Vorschriften über die Haltung* bieten hier in der Regel nicht unüberwindliche Probleme.

Beides zusammen, Haltung und Futter aus biologischem Anbau sowie der Verzicht auf Leistungsförderer und dergleichen zeichnen das Bio-Fleisch aus und geben ihm einen *Qualitätsvorsprung* gegenüber allen anderen Marken und Systemen.

Seit dem letzten Jahr gibt es im Sortiment auch *Schweinefleisch und Salami*. Hier liegt der Engpass meistens bei der Futterbeschaffung, da die ackerbauliche Basis auf unseren relativ kleinflächigen Betrieben oft nicht ausreicht. Bei Schweinen und Geflügel beträgt der Mindestanteil Bio-Futter 80 Prozent.

Angaben für Produzenten

Bedingungen für die Lieferung

- Anerkannter Bio-Betrieb nach VSBLO
- Erfüllung der Art. 12–16 der Richtlinien
- Erfüllung der Sonderreglemente für die jeweilige Tierart



Auslauf und Zugang zu Rauhfutter sind für Mastkälber im Bio-Betrieb obligatorisch.

Preise

- Tagespreis. Die Taxation erfolgt nach der Schlachtung durch den Metzger
- Bio-Zuschlag von Fr. 1.–/kg SG (Schweine oft etwas mehr)
- Abtransport ab Hof

Wir suchen noch Produzenten von Natura Beef und Lämmern.

Angaben für Konsumenten

Verarbeitung

Pakete von 5 bis 6 bzw. 8 bis 12 kg, portioniert nach Familiengrösse (Anzahl Personen, Bedarf pro Person). Jede Portion ist beschriftet und vacuumverpackt. «Querschnitt» durch das ganze Tier.

Sortiment

- Kalb
- Natura Beef
- Rind I
- Rind II

Plätzli, Filet, Steak, Haxe, Gehacktes, Voressen identisch mit Kalb (ab Herbst 89) **Jetzt aktuell** identisch mit Kalb

Vorratpaket, enthaltend 5x2 P. Rauchwurst, 5x200 g Rinderschinken, 2 St. Bauernknacker, 10x500 g Hackfleisch mager, 6x500 g Hackbraten, 2x400 g Rindszungenwurst extra mager, gekocht, zum kalt und roh essen

- Schwein
- Tessiner Salami

identisch mit Kalb
verschiedene Grössen von 300 bis 1000 g

Spezielle Wünsche

werden nach Möglichkeit berücksichtigt

Richtpreise

- Kalb
- Natura Beef
- Rind I
- Rind II
- Schwein
- Salami

Fr. 34.– bis Fr. 40.–

Fr. 29.– bis Fr. 35.–

Fr. 26.– bis Fr. 30.–

Fr. 22.– bis Fr. 25.–

Fr. 20.– bis Fr. 25.–

etwa Fr. 32.– (ab Ende Oktober) abhängig vom jeweiligen Tagespreis für Schlachtvieh

Versand

per Post nach telefonischem Avis

Zahlung

mit Rechnung innert 30 Tagen netto

Bei Erhalt tiefgefrieren

Tip

Wir empfehlen ab 4 Personen grosses Paket