

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 46 (1991)  
**Heft:** 3  
  
**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:** 14.03.2025

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

bau. Die VSBLO kann nicht der bestehenden Lebensmittelgesetzgebung eine zweite für Bio-Produkte überstülpen.

Natürlich ist es uns ein Anliegen, dass unsere Produkte so unverfälscht wie möglich auf den Tisch der Konsumenten gelangen. Es wäre widersinnig, wenn das «Gift», das der Bauer weggelassen hat, von der verarbeitenden Industrie zugefügt würde. Aber es würde die personellen, fachlichen und finanziellen Möglichkeiten der VSBLO übersteigen, wenn sie alle Fragen im Zusammenhang mit der Lebensmittelverarbeitung kompetent beantworten wollte.

Damit ist gesagt, dass wir es bei relativ grosszügigen Leitplanken für die Verarbeitung bewenden lassen sollten. Den Entscheid, ob der Konsument seine Kartoffeln in Form von Gschwellten oder Chips, sein Getreide in Form von Frischkornbrei oder Teigwaren konsumieren will, ob er Yoghurt aus homogenisierter Milch oder mit Milchpulverzusatz verschmähen will und eine Trennung von festen und flüssigen Milchbestandteilen in Kauf nehmen will, diesen Entscheid müssen wir ihm überlassen!

Als Produzenten haben wir alles Interesse, dass Bio-Produkte überall und jederzeit erhältlich sind. Je mehr sie gefragt sind, desto mehr Bauern stellen um. **Sollten wir das nicht wollen aus Furcht, es könnten eines Tages zuviel Bio-Bauern sein und wir eines allfälligen Marktvorteils verlustig gehen, wären wir in unserem Anliegen nicht glaubwürdig! Die in unsern Kreisen oft geäusserte Befürchtung, staatliche Förderung des biologischen Landbaus könnte allein an einem finanziellen Vorteil Interessierte zur Umstellung bewegen, entlarvt alle, die solches befürchten, gerade der Gesinnung, die sie zu bekämpfen vorgeben.**

Eine Teilnehmerin, in leitender Stellung in einem Verarbeitungsbetrieb von Knospeprodukten hat es so formuliert: «Was ist unsere Aufgabe? – Den biologischen Landbau fördern. Das heisst, die Landbauorganisationen sorgen dafür, dass weltweit möglichst viele Bauern biologisch wirtschaften. Möglichst viele Verarbeiter sollen diese Produkte ohne wesentliche Einschränkung einsetzen können. Verarbeiter, welche an ihre Produkte strenge Anforderungen stellen wollen, können sich zu Gruppen zusammenschliessen und heben sich dadurch ab. Der Konsument entscheidet, welche Produkte er kaufen will. Mit der Einwilligung zu Verarbeitungsrichtlinien schränken wir die Anbauflächen ein. Die Gegner lachen sich ins Fäustchen und schlagen uns mit unsern eigenen Waffen. Wollen wir das?» – Ich denke nein.

# BIOFARM



## Aufwärtstrend bestätigt

Am 30. April fand in Kleindietwil die 19. ordentliche Generalversammlung der BIOFARM-Genossenschaft statt. Einmal mehr konnten die Genossen-schafter von einem erfreulichen Betriebsergebnis Kenntnis nehmen. Neue Produkte und der Aufbau der Fleischvermarktung liessen den Umsatz um 12,8 Prozent ansteigen (siehe Kasten).

Für Reformhäuser, Alternativläden, Drogerien mit Reformabteilung, Bäckereien und viele Einzelkunden ist die BIOFARM seit Jahren zum festen Begriff für Produkte aus biologischem Anbau geworden. Praktisch das ganze Sortiment trägt die Schutzmarke «Knospe» der Vereinigung schweizerischer biologischer Landbauorganisationen VSBLO. Die Konsequenz der von der BIOFARM betriebenen Geschäftspolitik, nämlich die Ausrichtung auf Knospeprodukte, wird von der Kundschaft zunehmend anerkannt und honoriert.

Die BIOFARM wird sich auch weiterhin in einem immer härter umkämpften Markt zu behaupten suchen. Dies wird nicht leicht sein, nachdem sich mehr und mehr auch Grosskonzerne den Bio-Markt anzueignen versuchen.

Mit der diesjährigen Generalversammlung ist Vizepräsident und Mitbegründer Beat Müller (Bern), ins zweite Glied zurückgetreten. Er hat das Gesicht der BIOFARM in all den Jahren wesentlich mitgeprägt. Wir danken Beat Müller ganz herzlich für sein Engagement. Sicher werden wir auch in Zukunft noch oft auf seinen Rat zurückgreifen, wenn Not am Mann ist. Die Versammlung hat Beat Müller mit Akklamation zum Ehrenmitglied der Genossenschaft ernannt. Die Nachfolge von Beat Müller im Vorstand hat Conrad Seewer angetreten. Er ist Marketingleiter bei der Firma Galactina in Belp.

### Die BIOFARM in Zahlen

Umsatz 1990:  
4,87 Mio Franken (+ 0,55 Mio)  
Cash flow:  
4,7 Prozent (Vorjahr 2,7 Prozent)  
Übernommene Produkte:  
750 t (Vorjahr 770)  
Schlachtvieh:  
246 Stück (Vorjahr 166)  
Ausbezahlte Bioprämien:  
etwa 210 000.– Franken

## Frisch – natürlich – speziell

Dies ist die Devise, die **Direktor HU. Pfister** vom Milchverband Basel an seinem anschliessenden Referat über *die Wettbewerbsfähigkeit der schweizerischen Landwirtschaft im Zeichen der europäischen Integration* seinen Zuhörern mit auf den Weg gab. Ausgehend von einem Überblick über die gegenwärtige Situation in der Landwirtschaft, die geprägt ist von einem schwindenden Anteil der Bauern am Konsumentenfranken, einer hohen Verschuldung, übersetzten Bodenpreisen und teilweise rückläufigem Pro-Kopf-Verzehr landwirtschaftlicher Produkte umriss Pfister Strategien, die in einem vom Grossraum Europa umworbenen Markt noch greifen können: 40 Jahre Landwirtschaftsgesetz haben die Bauern dem Markt entfremdet. Dazu kommt, dass die Strukturen der bäuerlichen Selbsthilfeorganisationen

so fest zementiert sind, dass diese nicht mehr flexibel genug auf Bedürfnisse der Konsumenten reagieren können. Der Lebensmittelmarkt ist fest in der Hand von drei Grossverteilern. Im internationalen Vergleich jedoch sind auch Migros und Coop Zwerg, die sich nach Europa orientieren und internationalen Schulterschluss suchen. Damit müssen wir als Bauern leben, ob es uns passt oder nicht.

Aber jeder Markt hat Nischen, die es aktiv zu nutzen gilt. Für die Schweizer Bauern heisst Pfisters Devise: **Frisch – natürlich – speziell**. Dem Konsumenten ist klar zu machen, dass er mit dem Kauf von Lebensmitteln nicht einfach «Futter» kauft, sondern Gesundheit. Mit seiner Marktnähe und dem hohen Qualitätsstandard kann der Schweizer Bauer höchste Ansprüche befriedigen, sicher besser als eine französische Mas-



senproduktion, die zur Veredlung nach Italien gekarrt wird, um anschliessend in deutschen Ballungszentren verkauft zu werden. Insgesamt ist Direktor Pfister optimistisch. Ängstliches Starren auf die Vorgänge in GATT und EG hat innovativem, marktorientiertem Denken zu weichen. Wer sich nicht anstrengen will, bleibt auf der Strecke. Natürlich müssen vom Staat gewisse Stützungs-massnahmen (z. B. Ausgleichszahlungen) gefordert werden, damit die

Spiesse für alle etwa gleich lang werden. Langfristig ist Marktnähe jedoch die beste Überlebensstrategie. Produkte aus biologischem Anbau mit der Knospenmarke als Echtheitszeichen sind für Direktor Pfister ein gelungenes Beispiel einer solchen Marktausrichtung. Wer sagt, dass der Anteil dieser Produkte bei einem Prozent bleiben soll? Warum sind es nicht zehn Prozent oder mehr? Ja, warum eigentlich? sr.

## Bio-Versuchsbetrieb an der ETH?

Eine Arbeitsgruppe von Studenten der ETH Zürich hat der Schulleitung den Antrag zur Einrichtung eines ETH-Versuchsbetriebs für biologischen Landbau eingereicht.

Die Schulleitung nimmt diesen Antrag zwar wohlwollend zur Kenntnis und will das Problem im Zusammenhang mit dem beabsichtigten Kauf der Rossberghöfe prüfen. Die Bio-Landbau-Gruppe befürchtet aber, dass der biologische Landbau mit als Vorwand dienen soll, die jetzt der Firma Maggi (Nestlé) gehörenden Höfe zu einem übersetzten Preis zu kaufen. Die Rede ist von über 10 Mio Franken.

\* \* \*

## Besteuerung landwirtschaftlicher Umweltbelastungen?

Einen bemerkenswerten Vorschlag zur Verminderung der Gewässerbelastung durch Nitrat und Herbizide macht *Patrice Leclercq*, Direktor des INRA (Nationales landwirtschaftliches Forschungsinstitut in Frankreich). Er schlägt vor, bestimmte Hilfsstoffe mit einer Steuer von z. B. 20% zu belasten und das Geld linear auf alle Landwirtschaftsbetriebe wieder zu verteilen. Grosse Betriebe, die auch grosse Dünger- und Pestizidverbraucher sind, würden mehr belastet, was ihnen Anreiz zur Verminderung ihres Hilfsstoffeinsatzes geben würde. Kleine Betriebe würden entsprechend mehr zurückerhalten, was ihnen einen wesentlichen Beitrag zum Überleben geben könnte. Für die Bio-Betriebe schliesslich wäre es ein Geschenk als Belohnung für umweltgerechtes Wirtschaften.

(Nature et Progrès 2/91)

\* \* \*

## Dänemark

Seit Juli 1987 gibt es ein dänisches Bio-Gesetz, das den biologischen Landbau kontrolliert, aber auch die Förderung und Beratung der Bauern vorsieht. Im vorigen Jahr wurden bereits 20 000 Hektar Land in Dänemark biologisch bewirtschaftet.

\* \* \*

## USA: Bio-Gesetzgebung

Vertreter des ökologischen Landbaus in den USA haben einen wichtigen Sieg errungen: Nach einer diesbezüglichen Abstimmung im Kongress soll nun im Rahmen der «Farm Bill 1990» eine US-weite Gesetzgebung zum ökologischen Landbau eingeführt werden. Dieses Gesetz soll dafür sorgen, dass ökologisch angebaute Lebensmittel in den gesamten Vereinigten Staaten von Amerika nach einheitlichen Richtlinien angebaut, gekennzeichnet und vermarktet werden.

Der Anteil an ökologischen Produkten beträgt zwar nur 2 Prozent des gesamten Lebensmittelverbrauchs, wächst aber jährlich um 40 Prozent.

Und die Schweiz prüft und prüft und prüft...

\* \* \*

## 75:15 für den Bio-Landbau

Am 22. April hat der Zürcher Kantonsrat eine Vorlage verabschiedet, die die staatli-

# \* \* \* \* \* DAS REZEPT DES MONATS \* \* \* \* \*

## Mai Frühlingssalatplatte

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| Nüssler    | Randen roh oder gekocht |
| Kresse     | Kabis fein geschnitten  |
| Löwenzahn  | Roter Chicoree          |
| Spinat     | Brüsseler               |
| Bärlauch   | 2 hartgekochte Eier     |
| Radieschen | Baumnüsse               |
| Sellerie   |                         |

Mehrere dieser Salate und Gemüse rüsten und eventuell schneiden, auf flacher Platte dekorativ anrichten und mit Nüssen und Ei garnieren.

Sauce und eventuell Öl, Essig, Pfeffer und Salz zum selber Anmachen dazu servieren.

### Sauce

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| 2 Esslöffel Essig              | je ein halber Teelöffel Curry und Paprika   |
| 3 Esslöffel Öl, evtl. Olivenöl | 1 Knoblauchzehe durchgepresst               |
| 3 Esslöffel Rahm               | Kräuter und wenig Kräutersalz nach Belieben |
| 1 Teelöffel Quark              |   |

## Juni Grünkernküchlein

|                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| 120 g Grünkern            | 1 Esslöffel Quark             |
| 50 g Weizen               | 1 Knoblauchzehe durchgepresst |
| 1 Esslöffel Buchweizen    | 1 Teelöffel Majoran           |
| 4 dl Wasser               | 1 halber Teelöffel Curry      |
| 1 Teelöffel Gemüseextrakt | 1 Esslöffel Öl                |
| 4 Esslöffel Haferflocken  | Kräutersalz                   |
| 3 Esslöffel Paniermehl    |                               |

Getreidekörner zusammen fein schroten. Wasser und Gemüseextrakt zusammen aufkochen. Schrot hineingeben und etwa zehn Minuten nachquellen lassen. Flocken, Quark und Gewürze inklusive Öl zwischen den Händen zerreiben und unter den Schrotbrei mischen.

Diesen auf dem Rest Paniermehl auswallen, Rondellen ausstechen und in der Bratpfanne in heissem Öl anbraten.

**Variante:** Je eine dünne Scheibe Käse darauflegen – oder zwischen je zwei Plätzchen einschichten – und schmelzen lassen.

A. v. Fischer

# NOTIZEN

## Wenn's rentiert, darf's auch Bio sein!

bh. Sandoz glaubt an den Verkaufserfolg von biologischen Produkten: Mit der Übernahme der deutschen Eden-Gruppe hat der Konzern (nach Céréal) sein zweites Bio-Unternehmen eingegliedert. Die Eden-Gruppe erzielte 1990 einen Umsatz von 90 Mio DM.

Die Wurzeln des Unternehmens gründen in der deutschen Reformbewegung der sog. Naturisten im letzten Jahrhundert. Die rund 300 Genossenschafter leben noch heute in ihrer ursprünglichen materiellen und geistigen Umgebung.

Das Unternehmen soll von der Sandoz Ernährung AG mit Sitz in Bern betreut wer-

den, wobei Sandoz sich bemühen werde, einen «Kulturschock» – Sandoz wird vor allem mit Chemie assoziiert – zu vermeiden.

*Offenbar ist den Gründern die «ursprüngliche materielle und geistige Umgebung» zu dürrig geworden und Sandoz fürchtet, jene ihres Bereichs Agro könnte es eines Tages auch werden, wenn sich die Bio-Anhänger zu stark vermehren sollten.*

*Es messen eben nicht alle mit der gleichen Elle. Vor einigen Jahren wurde einem Bio-Betrieb in der Ostschweiz die Anerkennung verweigert, weil er als Nebenerwerb Lohnspritzungen ausführte. Begründung: Fehlende Glaubwürdigkeit...*

\* \* \*