

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 61 (2006)  
**Heft:** 2  
  
**Rubrik:** Gratis zum Geburtstag

### **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:** 18.03.2025

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

## Das Zitat des Monats...

... ist im Protokoll der Bio Suisse-PräsidentInnenkonferenz 2/2006 vom 5. April unter Traktandum 7, Stichwort Diskussion, nachzulesen: «Die Fachkommission Obst hat vor einem Jahr ein Importgesuch von Coop für Früh-erdbeeren abgelehnt. Die Migros hat dann aber Bio-Erdbeeren angeboten. Nun haben wir nachgegeben. Regina Fuhrer macht darauf aufmerksam, dass Bio Suisse auch im Fachhandel (Reformhäuser und Bioläden) keinen Einfluss auf Importe von Bio-Produkten ohne Knospe hat. Wir können nur bestimmen, wo die Knospe drauf ist.»

## Bio aus den Bergen

Die Bio Suisse-Mitgliederorganisationen aus dem Berggebiet wollen ihre Kräfte in einem neuen Verein bündeln. Am Sonntag, 27. August 2006, laden Bio Grischun, Bio Uri, die Schweizer Bergheimat und die Oberwalliser Biovereinigung zu einer Gründungsversammlung nach Hospental ein. Die Interessen der Bergbäuerinnen und Bergbauern sollen so besser wahrgenommen und vertreten werden. Wie der Einladung zu entnehmen ist, will der neue Verein zwei Arbeitsgruppen einsetzen: Die eine kümmert sich um die Bio Suisse-Richtlinien, die andere treibt die gemeinsame Vermarktung von Bio-Produkten aus den Bergen voran.

**Interessierte melden sich bei Eugen Oggenfuss, Präsident der Oberwalliser Biovereinigung, Telefon 027 923 75 36.**

# Gratis zum Geburtstag

Am 18. August feiern wir auf dem Berner Bundesplatz wohlverdient das 25-Jahr-Jubiläum unserer Bio Suisse. Und trotzdem will bei mir keine gelöste Feststimmung aufkommen. Zu sehr ärgert mich, dass der Bio Suisse nach eigenem Bekunden gegenüber ihren Geburtstagskindern bei 170 000 Franken das Geld fürs Jubiläum ausgegangen ist. Dass also keine Spesen entschädigt und Arbeiten der Bäuerinnen und Bauern selbst finanziell abgegolten würden, auch wenn man in Basel fest mit dem Goodwill und dem Engagement der Bio-bäuerinnen und Biobauern aus allen Regionen rechnet und es ohne sie nicht zu machen sei, das Fest.

Nur eben: Vorstand und Geschäftsstelle wissen nicht erst seit gestern, dass es in diesem Jahr einen wichtigen runden Geburtstag zu feiern gilt. Wenn also heute plötzlich zu wenig Geld in den Kassen liegt, um uns Bäuerinnen und Bauern – wie einst geplant – für Arbeit, Aufwände und Spesen zur gemeinsamen Festivität und Leistungsschau ein Budget zu sprechen, so wurden die Prioritäten falsch gesetzt.

In Anbetracht der Tatsache, dass Bäuerinnen und Bauern pro Jahr inklusive SMP rund zwei Millionen Franken an Beiträgen in die Bio Suisse-Kasse einzahlen, finde ich das Vorgehen diplomatisch gesagt mehr als enttäuschend. Geld für Planer, Bürolisten und Marketingspezialisten scheint es ja allemal genug zu geben. Das Konzeptpapier für das grosse Fest hat allein schon 30 000 Franken gekostet. So viel einmalig Spektakuläres kam dabei nicht heraus, als dass es das Geld wirklich wert wäre: Strohballen auf dem Bundesplatz, Degustations- und Verkaufsstände, VIP-Zelt, Musik und vielleicht noch ein Streichelzoo – ein Mix aus

Olma, BEA und LUGA also, mehr nicht. Ein solches Konzept hätten wir Bäuerinnen und Bauern doch ganz ohne Denkfabrik und Eventagentur zustande gebracht.

Damit aber nicht genug. Ich zitiere aus dem Protokoll der Bio Suisse-Präsidentenkonferenz: «Die Mitgliedorganisationen haben also in Bern eine Plattform für das Bekanntmachen des Biolandbaus und von Bioprodukten. Es gibt keine Gewinnerorientierung. Preise sollen so angesetzt werden, dass die Kosten gedeckt werden. Wir wollen nicht den Berner Wochenmarkt konkurrenzieren, sondern

die BesucherInnen informieren und Produkte zum Degustieren abgeben. Die Leute sollen sich vor Ort verpflegen können und einen guten Eindruck mit nach Hause nehmen.»

Bäuerinnen und Bauern werden also mit ihren Produkten aus Luzern, dem Oberwallis, der Ostschweiz oder dem Baselbiet auf eigene Kosten nach Bundesbern fahren und sie dort zum Geburtstag kostendeckend, sprich unterpreisig, verkaufen? Wenn unsere Preise nur die Kosten decken sollen, sind das keine fairen Preise mehr.

## Besser als der Boom

Die Mitglieder der Biofarm Genossenschaft traten den negativen Schlagzeilen zum Thema Biomarkt-Entwicklung an ihrer GV vom 21. April 2006 mit einer Resolution positiv entgegen:

«Viele Studien beweisen: Die biologische Landwirtschaft in der Schweiz und weltweit ist eine dringende ökologische Notwendigkeit, und nicht bloss eine vom Markt oder vom Zeitgeist getriebene Erscheinung.

Die Erzeugung von hochwertigen Lebensmitteln, die diesen Namen verdienen, hat sowohl für die KonsumentInnen wie auch für die ProduzentInnen die beste Zukunftsberechtigung. Es ist ein Beitrag zur Gesundheit der Menschen.

Aus diesen Gründen rufen wir dazu auf und unterstützen alle Anstrengungen

> die Erforschung des Bodens, der Bodenfruchtbarkeit und des Bodenschutzes weiter

voranzutreiben, die Auswirkungen der unterschiedlichen Bodenbewirtschaftungsmethoden auf Umwelt und Klima eingehender zu untersuchen und die Ergebnisse publik zu machen.

> die ganzheitliche Erforschung und Darstellung der Qualität biologischer Lebensmittel mit mehr Nachdruck und mehr Finanzressourcen anzugehen.»

Die Biofarm will sich mit entsprechenden Vorstössen und Eingaben beim Dachverband Bio Suisse, beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL und bei den eidgenössischen Forschungsanstalten für diese Anliegen einsetzen.





Biofarm- und Bioforum-Pionier Werner Scheidegger (70) amte als erster Bio Suisse-Präsident, Wendy Peter war Mitglied des Vorstandes.

Dass nun ausgerechnet unser Dachverband, der sich ja zurzeit mit der Thematik «faire Preise» befasst, von uns unfaires Verhalten gegen uns selbst verlangt, ist für mich völlig unverständlich. Und höchst gefährlich. Entweder verschenken wir unsere Produkte (eine Option) oder wir verkaufen sie, aber dann zu gerechten, fairen Preisen.

Und was den Hinweis aus Basel auf den Berner Wochenmarkt betrifft, muss ich wohl in meiner Ausbildung zur Betriebsökonomin etwas verpasst haben. Ich meine nämlich zu wissen, dass wir ja gerade dann den Wochenmarkt konkurrenzieren, wenn wir unsere Produkte zu nur kostendeckenden Preisen anbieten.

Bleibt noch die Frage, warum wir das alles einfach so schlucken. Warum stossen uns solche demokratisch sanktionierten Beschlüsse und Aktivitäten nicht mehr auf?

Mich berührt und bedrückt die Situation in der Landwirtschaft ganz nah und weltweit je länger umso mehr.

Überall, nicht nur in der Schweiz, arbeiten wir Bäuerinnen und Bauern immer härter und die Wertschätzung unserer Arbeit nimmt je länger je mehr ab.

Mangelnde Wertschätzung prägt auch die Feier zu unserem

Bio Suisse-Geburtstag. Dass die Bäuerinnen und Bauern mangels Budget Gratisarbeit leisten sollen und die kantonalen Verbände bluten müssen, widerspiegelt für mich genau diese Geringschätzung unserer Arbeit. Dass dies ausgerechnet innerhalb unseres Verbandes so gesehen wird, stimmt mehr als nachdenklich. Zudem gehe ich nicht davon aus, dass unsere fest angestellten und monatlich entlohnten Bio Suisse-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter wegen des fehlenden Budgets für Bern und zur Feier der 25 Jahre zwei oder mehr Tage gratis arbeiten werden.

So wünschte ich mir halt – und dafür setze ich mich in meiner Arbeit auch ein – dass wir Bäuerinnen und Bauern mehr Selbstbewusstsein haben und zeigen. Mir scheint wichtig, dass wir uns zu solchen Entwicklungen, sei es innerhalb der Gesellschaft oder unseres eigenen Verbandes, Gedanken machen. Und nicht nur mit den Köpfen nicken oder da und dort still die Faust im Sack ballen. In diesem Sinne: Happy Birthday!

Wendy Peter

**Wendy Peter ist Geschäftsführerin des Bioforums Schweiz und Biobäuerin in Willisau.**

## Liebe Leserin, lieber Leser

Wo liegen eigentlich die inneren und äusseren Grenzen des Biolandbaus? Wo beginnt der Kompromiss? Wo verliert man die Bodenhaftung? Wo trägt einem der Boom und Markt wie ein entflogener Ballon unkontrolliert ins Nirgendwo?

Sie haben sich das vielleicht auch schon gefragt: Was kommt nach der UHT-Milch, nach der antibiotikafreien Schweizer Biomilch für eine Handvoll AmerikanerInnen, nach dem Schleifen der Ganzbetrieblichkeit in der Hofverarbeitung, nach den Früherdbeeren in Coop und Migros? Nach Fine- und Slowfood bei Coop und Selection bei Migros? Nach dem aktuellen Abflachen des liebgewonnenen Bio-Booms?

Vielleicht finden Sie die ersten oder nächsten Antworten in diesem neuen k+p. Es ist voll von Fussnoten zum Thema. Voll von Ansätzen und engagierten Voten auf der persönlichen Suche von Menschen, denen das nachhaltige Landwirtschaften und Wirtschaften mehr bedeutet, als nur ein Spiel der Marketingstrategen mit an sich gewichtigen Werten und Wertvorstellungen. Sie verleiben sich im Kampf unter den Giganten alles ein. Landschaften auf Plakaten zwischen fallenden Preisen im Warenkorb und glücklichen Bäuerinnen und Bauern vor der Stalltüre.



«Unser Ziel ist es, unserer Kundschaft den grossen Reichtum, der sich hinter den Lebensmitteln verbirgt, näher zu bringen.» So lässt sich Jürg Peritz, Mitglied der Geschäftsleitung Coop, neulich in der Coop-Zeitung zitieren. Zur neusten Kooperation von Coop mit Slowfood, der Organisation für ökologische Gourmets.

Demnächst verhandeln die Biobauern unter anderen auch mit Vertretern der Coop-Mühle um die Getreidepreise 2007. Für die Biobauern hat das, was hinter den Lebensmitteln steckt, seinen prix garantie – seinen garantierten Preis. Und für Coop? Für Migros? Nehmen sie die Biolandwirtschaft heute noch ernster als Slowfood, Weight Watchers, Heidibauern und Fischersleute, die von Hand mit kleinen Netzen aus kleinen Booten im klarem Meerwasser vor der zerklüfteten Küste Irlands frischen Lachs für Finefood und Sélection fangen? Biolandbau ist kein Spiel. Biolandbau ist eine Überlebensstrategie. Für Bäuerinnen und Bauern wie für uns Konsumentinnen und Konsumenten.

Das gilt es mit allen Mitteln zu verteidigen. Nicht gegen, sondern zusammen mit den Grossen und Kleinen am Markt. Nehmen wir also Jürg Peritz beim Wort und die inneren Werte einer ethisch-orientierten Lebensweise genauso wie die Präambel der ersten wie aktuellen Richtlinien nachhaltigen Biobauerns als Kompass. Und achten wir darauf, wohin die innere Nadel ausschlägt.

Ich danke Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit.

beathugi@bluewin.ch



# Anima-Strath®

## verleiht Ihrem Liebling natürliche Vitalität.



Jeder macht mal schlapp! Das gilt auch für Tiere. Dann brauchen sie zu einem vollwertigen Basisfutter einen zusätzlichen Vitalitätsschub. Anima-Strath ist ein natürliches Aufbaumittel aus einer einmaligen Kombination von Hefe und Kräutern und sorgt für

- gutes Wachstum
- bessere Vitalität
- schönes, glänzendes Fell
- besseren Appetit in der Rekonvaleszenz



Verlangen Sie weitere Unterlagen:

Bio-Strath AG  
Mühlebachstr. 25, 8032 Zürich,  
[www.anima-strath.ch](http://www.anima-strath.ch), [info@bio-strath.ch](mailto:info@bio-strath.ch)

# Kommen Sie auf den Geschmack des Frühlings.



Die Birke ist einer der ersten Bäume, die im Frühling blühen. Ihre jungen Blätter sind reich an Flavonoiden, welche die Ausscheidung fördern und dem Organismus neuen Schwung verleihen. Für die Weleda Birkenpräparate werden die zartgrünen Blätter in kontrollierter Wildsammlung geerntet, getrocknet und schliesslich ausgekocht. Die dabei gewonnenen Säfte sind biozertifiziert. Sie helfen, den Körper vom Ballast des Winters zu befreien. Geniessen Sie den Geschmack des Frühlings, probieren Sie Weleda Birkenherb (ohne Zuckerzusatz) oder Weleda Birkenblätter-Elixier aus. Am vorteilhaftesten in der Kurpackung. Erhältlich in Apotheken, Drogerien und Reformhäusern.

**WELEDA**  
Im Einklang mit Mensch und Natur.

# Das Beste

- ✓ beugt Entzündungen vor
- ✓ gesundes Zahnfleisch
- ✓ gegen Mundgeruch
- ✓ frischer Geschmack
- ✓ gegen Heiserkeit
- ✓ seit 100 Jahren
- ✓ gegen Aphthen
- ✓ hoch wirksam
- ✓ nachfüllbar



Schweizer Qualitätsprodukt; erhältlich in Apotheken und Drogerien