Biokontrollen im 2021 – ein Rückblick

Biokompetenz mit Praxisbezug

Abbildung 1: An einer internen Weiterbildung lernten unsere Kontrollpersonen die Imkerei detailliert kennen. Quelle: Stephanie Bürgy, Bio Test Agro AG

Der Titel widerspiegelt nicht nur leere Worte, sondern die Werte mit denen wir, die Bio Test Agro AG, als Kontrollstelle vorangehen. Auch eine Bio-Kontrollstelle wird jährlich dreimal auditiert. Einmal ist dies das Audit vom Bundesamt für Landwirtschaft, ebenso erfolgt eine Überprüfung durch die Bio Suisse und auch die schweizerische Akkreditierungsstelle SAS schaut die Abläufe einer Kontrollstelle jährlich an.

Bei all diesen Kontrollen ist die Biokompetenz mit Praxisbezug unumgänglich, denn auch wir als Kontrollstelle schätzen das Fachwissen bei Kontrollen sehr. Nur so können wir die Problematiken, die sich in der täglichen Arbeit ergeben, besprechen und uns fit für die Zukunft machen.

Zusätzlich zu den Audits, die wir auf der Geschäftsstelle zu bestreiten haben, werden unsere Kontrollpersonen nebst den oben erwähnten Stellen auch von unseren kantonalen Auftraggebern begleitet. Also ja, wir können festhalten, dass die Kontrollen funktionieren und wir alle immer wieder kontrolliert werden oder kontrollieren gehen. Genau dieses System sichert uns allen eine offene Sichtweise und schafft Verständnis für beide Seiten.

Mit diesem Verständnis starteten wir das Kontrolljahr 2021 und unser Fokus lag klar im Kompetenzaufbau auf fachlicher, personeller und organisatorischer Ebene. So investierten wir mehr Zeit in die Weiterbildungen unserer Mitarbeitenden (Abbildung 1) und führten unsere Kundenveranstaltungen aufgrund der Pandemie online durch. Wir nahmen die Pandemie als Chance wahr und stellten uns den Herausforderungen. Wie jedes Jahr informierten wir über die Neuerungen im Biolandbau und die Kontrollschwerpunkte der Saison. Die Bio Suisse lieferte einen aktuellen Überblick über den Biomarkt und das FiBL gab einen Einblick zum Anbau von Biosoja. Zahlreiche Kunden schätzten diese Form von Informationsanlass – zeitlich ungebunden und ohne lange Anfahrtswege.

Die Winterkontrollen liefen problemlos an und konnten effizient sowie fristgerecht durchgeführt werden. Dank den damals geltenden Schutzmassnahmen konnten wir ohne Unterbruch durch einen Lockdown die Kontrolltätigkeit fortführen.

Der regnerische Sommer hat uns grundsätzlich bei der Kontrolltätigkeit unterstützt, die Wetterunsicherheit erschwerte aber unseren Kontrollpersonen und den Kunden die Planung. Mit Flexibilität und viel Dankbarkeit für die schönen Tage konnten schlussendlich auch die Sommerkontrollen wie geplant abgeschlossen werden.

Wir als Bio-Kontrollstelle sind verpflichtet, nebst den jährlichen Hauptkontrollen, Zusatzkontrollen im Bereich Biolandbau durchzuführen. Auch Aufträge von den Kantonen in den Bereichen Tierschutz, Tierwohl usw. sind noch bis Ende Jahr im Gange, bevor wir in die neue Kontrollsaison starten.

Leider mussten viele Betriebe erhebliche Ernteverluste durch Sturmschäden hinnehmen. Aus diesem Grund ist es zu erwarten, dass vermehrt Gesuche um eine Ausnahmebewilligung für den Zukauf von nicht Knospe-Grundfutter eingereicht werden. Damit wir als Zertifizierungsstelle ein Gesuch bewilligen können, müssen zwingend die Anforderungen gemäss Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen eingehalten sein. Unter anderem ist jedem Gesuch eine Bestätigung der Ausnahmesituation durch die Ackerbaustellenleitung, die Bio-Beratung oder die Hagelversicherung beizulegen. Zudem muss ein Ausdruck von biomondo.ch als Nachweis, dass kein Grundfutter in Bio-Qualität verfügbar ist, beigelegt werden. Wir empfehlen unseren Kunden, vorgängig die Bestimmungen zu lesen oder sich bei der Geschäftsstelle zu erkundigen.

Ab 01. Januar 2022 tritt die nächste Etappe der Änderungen der Fütterungsrichtlinien von Bio Suisse in Kraft. Für Wiederkäuer müssen 100 Prozent der Ration aus Schweizer Knospe-Anbau stammen und max. 5 Prozent der Ration darf aus Kraftfutter bestehen. Lagerbestände an Futter aus CH- oder EU-Bioverordnungsproduktion müssen bis Ende Winterfütterung aufgebraucht werden. Gesuche um Ausnahmebewilligungen von Tieren aus Nichtbiobetrieben werden nach wie vor häufig gestellt. Auch hier sind die Kriterien genau definiert, nach welchen eine Ausnahmebewilligung erteilt werden darf. Wir empfehlen den Bio-Betrieben, die Bestimmungen vorgängig zu lesen oder Kontakt mit der Geschäftsstelle aufzunehmen.

Wir konnten im vergangenen Jahr wiederum viel Erfahrung sammeln und trotz erschwerten Bedingungen durch die Corona-Pandemie viele Kontakte mit unseren Kunden und Ansprechpartnern pflegen. Wir freuen uns bereits heute auf das Kontrolljahr 2022 mit unseren Kunden und Partnern. Eines haben wir erneut gelernt; nur zusammen schaffen wir die Biokompetenz zum Praxisbezug und können die Qualität erreichen. Wenn wir wachsam bleiben, kommunizieren, positiv die Zukunft anpacken und auch gemeinsam aus Fehlern lernen, dann sind wir auf dem richtigen Weg zum nächsten erfolgreichen Kontrolljahr. In diesem Sinne wünschen wir Glück und Zufriedenheit in Haus und Hof.

■ Bio Test Agro AG, Anita Berner Krättli & Mirjam Held

Damit dort Bio drin ist, wo auch aussen Bio drauf steht. Die Schweizer Konsumenten vertrauen der Knospe; regelmässige Kontrollen sind eines der Fundamente einer stabilen Qualitätssicherung auf einem Landwirtschaftsbetrieb. Bild: Bio Test Agro AG, Anita Berner Krättli & Mirjam Held

Bioagenda

Covid-19: *Aufgrund der besonderen Lage können Veranstaltungen nur bedingt durchgeführt werden. Bitte informieren Sie sich kurz vor dem Veranstaltungstermin direkt bei den Organisatoren über die Durchführung und Rahmenbedingungen der einzelnen Anlässe.*

1 Kurs: Kälberaufzucht auf dem Geburtsbetrieb; Weidemast und Ausmast

Vormittag in Benken SG: Was bei der Aufzucht von Kälbern für die eigene Remontierung zu beachten ist – Milchmenge, Wasser, Fütterung, Mineralstoffversorgung …
Nachmittag in Schönenberg ZH: Weidemast und Ausmast, mit Übungen: Metzgergriffe und CH-Taxierungen. Besuch eines Halbtages möglich.

Wann: *Mittwoch, 17. November 2021*
Wo: *Benken SG und Schönenberg ZH*
Auskunft, Kursleitung: *Franz Josef Steiner, FiBL*
Anmeldung: *FiBL Kurssekretariat, oder mit QR-Code*

2 Delegiertenversammlung Bio Suisse 2021

Herbst/Winter

Wann: *Mittwoch, 17. November 2021*
Wo: *Stadtheater, Olten*
Weitere Informationen: *https://www.bio-suisse.ch/de/verband/agenda.php*

3 Workshop Zuckerrüben

Austausch und Fachreferate zu aktuellen Themen im Biozuckerrübenanbau, Führung durch die Zuckerfabrik Frauenfeld.

Wann: *Mittwoch, 24. November 2021*
Wo: *Zuckerfabrik Frauenfeld TG*
Auskunft, Kursleitung: *Hansueli Dierauer, FiBL*
David Vetterli, FiBL
Anmeldung: *FiBL Kurssekretariat, kurse@fibl.org*

4 Bio-Kartoffelbautagung 2021

Nach einem schwierigen Kartoffeljahr 2021 treffen wir uns, um einen Rückblick und vor allem einen Ausblick auf die neue Saison zu machen. Als Einstieg setzen wir uns mit dem Schweizer Biokartoffelmarkt auseinander. In Fachreferaten werden innovative Verfahren wie Mulchkartoffeln, neue Ansätze in der Krautregulierung oder Lösungen gegen die Nitratauswaschung vorgestellt. Aktuell sehr wichtige Themen sind die Regulierung des Kartoffelkäfers und der Umgang mit der Kraut- und Knollenfäule. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Austausch unter Kolleginnen und Kollegen sowie mit der Beratung und Forschung!

Wann: *Montag, 29. November 2021, 09.00–16.30 Uhr*
Wo: *Forum AgroVet-Strickhof, Eschikon 21, 8315 Lindau ZH*
Anmeldung: *FiBL Kurssekretariat, oder mit QR-Code*

5 Faszinierendes Fermentieren

Kurs ist auf Italienisch und wird übersetzt auf Deutsch

Die traditionelle Milchsäuregärung bietet mehr als Sauerkraut: von Kohl für Kimchi über Saisonales wie bunte Rettiche zu Blumenkohl und Tomaten lassen sich auch Früchte fermentieren. Barbara Assheuer ist darin Meisterin und führt Sie von A–Z durch die Welt dieser Verarbeitungsmethode. Zudem vermittelt FiBL neuste Ergebnisse der Praxisforschung sowie Aspekte der Bio-Verordnung und Knospe-Anforderungen. Die Degustation verschiedener Fermente bietet Überraschungen. Die Teilnehmenden aus Anbau und Hofverarbeitung, gewerblicher Verarbeitung, Gastronomie, Fachhandel sowie Bildung und Beratung können gerne eigene Arbeitsproben einbringen. Mit diesem Kurs bieten wir erstmalig die Möglichkeit, im Tessin in handwerkliche Methoden der Bio-Lebensmittelverarbeitung eingeführt zu werden.

Der Kurs wird aufgrund der aktuellen Covid-Massnahmen parallel vor Ort und per Zoom durchgeführt. Dazu bieten wir am 22.11.2021 eine technische Zoom-Einführung an. Trotz Abstand lernen sich die Teilnehmenden kennen und können sich austauschen. Zudem erhalten Sie vor dem Kurs für die Vorbereitung verschiedene Unterlagen und Materialien für die Übungen. Der Kurs wird auf Italienisch durchgeführt und übersetzt.

Wann: *29. November 2021, 08.45 bis 16.15 Uhr*
Wo: *Der Kurs wird vor Ort in La Festuca1, Pedemonte 17 in 6710 Biasca (TI) und parallel auf der Konferenzplattform «Zoom» durchgeführt.*
Auskunft: *Sigrid Alexander , FiBL*
Anmeldung: *FiBL Kurssekretariat, kurse@fibl.org*
Programm siehe QR-Code: