

Biofarm

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **49 (1994)**

Heft 6

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Zum Beispiel Bio-Birnendicksaft

Mit einem breiten Angebot von Bioprodukten (Roh- und Verarbeitungsprodukte) in Knospequalität an Konsumenten, Wiederverkäufer, Verarbeiter und Grossisten wollen wir die Vermarktungsanstrengungen unserer Biobauern unterstützen. Wir sehen darin die beste Möglichkeit, auf nachhaltige Art und Weise den Biolandbau zu fördern.

Der Aufbau von neuen Produkten ist aufwendig und braucht eine kontinuierliche Lieferbereitschaft unserer Produzenten. Es ist uns ein Anliegen, dass diese immer wiederkehrende Aufbauarbeit, die hinter unseren Produkten steht, als echte Dienstleistung unserer Genossenschaft im Sinne der Förderung des biologischen Landbaus von unseren Biobauern gesehen und anerkannt wird.

Wir möchten anhand unseres neuen Produktes Bio-Birnendicksaft die verschiedenen Stationen kurz aufzeigen.



Eine klare Deklaration und eine grafisch schön gestaltete Etikette sind wichtig für die erfolgreiche Markteinführung eines neuen Produktes.

Zuerst die Abklärung von Bedürfnissen

Ideen für die Schaffung und Einführung eines neuen Bioproduktes entstehen einerseits aufgrund der Nachfrage auf der Verbraucherseite und andererseits aufgrund des Angebots von Bioprodukten auf der Produktionsseite bei den Biobauern. Auf der Verbraucherseite (Verarbeiter von Bioprodukten) bewirken die Knospe-Richtlinien der Vereinigung Schweizerischer Biologischer Landbauorganisationen (VSBLO), dass immer mehr Produkte nachgefragt werden, damit die Knospeanforderungen (BIO SUISSE, Anteil Bioprodukte 95 %) eingehalten werden können.

Mit Marktbeobachtungen und -analysen unserer Aussendienstmitarbeiter werden die Annahmen, welche dem Aufbau und der Einführung von neuen Produkten zugrunde gelegt werden, überprüft.

Knospequalität

Obwohl verschiedene Birnendicksäfte auf dem Markt angeboten werden, setzten wir uns zum Ziel, den ersten Bio-Birnendick-

saft mit der Knospe auf den Markt zu bringen. Erstens wollten wir damit einem weiteren Knospe-Produkt zum Marktauftritt verhelfen, und zweitens konnten wir damit einen wertvollen Süsstoff für die Fruchtmassenherstellung für die Joghurtproduktion zur Verfügung stellen und damit importierte Süsstoffe wenigstens teilweise ersetzen.

Den Vorwurf, dass Birnendicksaft genau das gleiche Produkt sei, ob er nun von konventionellen Betrieben oder von Biobetrieben stamme, entkräften wir mit dem Hinweis, dass der Bio-Birnendicksaft mit der Knospe aus dem ganzheitlichen Produktionssystem eines Biobetriebes stammt, wo die ökologische Leistung nicht nur auf das «Nicht-spritzen» der Mostbirnenbäume beschränkt bleibt, sondern der ganze Betrieb nach den Knospe-Richtlinien bewirtschaftet werden muss. Der Kauf von Knospe-Biobirnendicksaft gibt dem Konsumenten Gewähr für ganzheitliche, ökologische Leistungen in der Produktion.

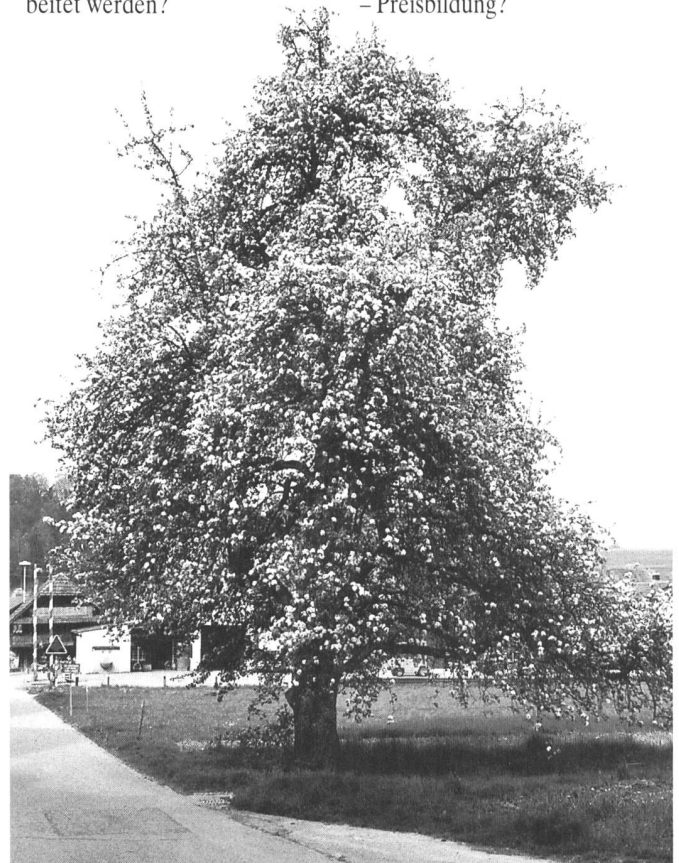
Most-Birnenbäume haben für das Landschaftsbild und den Vogelschutz eine grosse Bedeutung.

Genau Abmachungen mit dem Verarbeiter

Für den erfolgreichen Start eines neuen Projekts müssen mit dem Verarbeiter klare Abmachungen getroffen werden:

– welche Mengen sollen verarbeitet werden?

- Qualitätsanforderungen an Rohwaren, Sortenfragen?
- Qualitätssicherung?
- Transport der Rohwaren?
- Qualitätsanforderungen an das Fertigprodukt?
- Etikettierung der Verkaufsgebinde?
- Lieferbedingungen?
- Preisbildung?



Verhandlungen

Bei der Festsetzung der Produzentenpreise müssen auch die Vorgaben der landwirtschaftlichen Marktordnung mitberücksichtigt werden. Im Zusammenhang mit dem Mostobst war dieses Jahr besonders die Befreiung von den Abgaben an die Überschussverwertung an die Alkoholverwaltung ein zentrales Thema. Auf Initiative der BIOFARM hat die VSBLO 1993 ein Gesuch an die Alkoholverwaltung gestellt, wonach die Bioproduzenten von den Abgaben an

die Überschussverwertung zu befreien sind. 1994 hat der Bundesrat diesem Begehren stattgegeben. Als in der Folge der schweizerische Obstverband sich gegen diese «Privilegierung» der Bioobstproduzenten wehrte, brauchte es viel Überzeugungsarbeit, um die bestmögliche Lösung zu erreichen. Als Produzentenorganisation und somit als Anwältin der Biobauern hat sich die BIOFARM-Genossenschaft zusammen mit der Fachkommission Obstbau der VSBLO aktiv an den Verhandlungen beteiligt.

Voraussetzungen für eine erfolgreiche Einführung

Beim Aufbau eines neuen Produktes, in diesem Fall der Biobirrendicksaft, sind wir auf eine konstante Liefertreue unserer Produzenten angewiesen. Nur wenn es uns gelingt, unseren Abnehmern die nachgefragten Mengen zur Verfügung zu stellen, können wir mit einem sicheren Absatz rechnen und den Namen BIOFARM als Garant für Qualität und Kontinuität aufrechterhalten.

Notwendig ist eine echte Partnerschaft

Als Partner der Biobauern steht unsere Genossenschaft als Vermittlerin zwischen Produktion und Handel respektive Verarbeiter. Das Beispiel des Birrendicksaftes zeigt, dass zur Erfüllung dieser Aufgabe Tätigkeiten auf der kommerziellen, der methodischen und der verbandspolitischen Ebene notwendig sind. Wir erachten dies als ein echtes Qualitätsmerkmal einer Produzentenorganisation.

Niklaus Steiner

Wir bauen mit!

Was macht ein junger Vogel, der aus dem Nest geworfen wird? Er fliegt.

Was machen acht junge Bauern, die innerhalb ihrer Berufsorganisation eigene Ideen zu entwickeln beginnen und deshalb von ihrem einstigen Vorbild und Lehrmeister kaltgestellt werden? Sie gründen eine eigene Vereinigung und versuchen ihre Ziele und Ideale dort zu verwirklichen.

Der junge Vogel fliegt. Zögernd zwar und ängstlich am Anfang. Notlandungen können durchaus vorkommen und die Angst, von der Katze geschnappt zu werden, ist gross.

Nicht viel anders erging es unseren acht jungen Bauern. Sie hatten zwar ihr Handwerk gelernt und führten bereits eigene Betriebe. Doch der Aufbau einer Berufsorganisation ist etwas anderes als Melken und Pflügen. Pannen waren nicht zu vermeiden. Es musste Lehrgeld bezahlt werden, und bisweilen mochte die Frage auftauchen bei ihnen, ob sie nicht doch besser im war-

men Nest der Mutterorganisation geblieben wären.

Bald einmal wird der junge Vogel nicht mehr in das alte Nest zurückkehren. Er gewinnt Freude an seiner Freiheit. Immer kühner schwingt er sich in die Lüfte und singt sein Lied im Chor mit allen andern Vögeln in den sonnigen Sommermorgen hinein.

Auch in unseren jungen Bauern erstarkte das Selbstbewusstsein. Sie fingen an mitzureden im Chor des Berufsstandes. Ihre Stimme wurde gehört, ihr Beitrag geschätzt. Aus den acht sind inzwischen 160 geworden. Sie sind ein starkes Glied in einer langen Kette.

Du möchtest wissen, von wem die Rede ist? Von der Biofarm-Genossenschaft in Kleindietwil. Die acht jungen Bauern, die 1972 eigene Ideen zu verwirklichen begannen, hatten nicht im geringsten die Absicht, das «Nest» auf dem Mösberg zu verlassen.

Sie wollten einen eigenen Beitrag zu dessen Ausgestaltung und Erneuerung leisten. Es war die persönliche Tragik Hans Müllers, dass er nicht erkannte, dass der junge Spross, der da emporwuchs, in seinem eigenen Wurzelwerk fusste. Kurzerhand schnitt er ihn ab. Doch statt zu verdorren, trieb der Spross Wurzeln und ist ein selbständiger Baum geworden.

Hans Müller, der für den Aufbau der Bildungsarbeit der 30er Jahre stark vom Volkshochschulgedanken Dänemarks geprägt war, erzählte oft eine Episode aus dem Leben eines Mitstreiters von Grundtvig. Um junge Bauern zum Besuch seiner Schule zu bewegen, zog dieser seine Taschenuhr hervor und sagte sinnig gemäss etwa folgendes: Wenn ich diese Uhr nicht jeden Tag aufziehe, steht sie still. Wenn ihr in meine Schule kommt, ziehe ich euch auf, dass ihr ein Leben lang nicht mehr stillsteht.

Dass die acht jungen Bauern ihrem Lehrmeister «entflogen» sind, ist der beste Beweis dafür,

dass dieser seine Arbeit gut gemacht hat, so schwer der Rauswurf aus dem «Nest» für alle Beteiligten damals auch sein mochte.

Die Biofarm-Genossenschaft steht mit ganzer Kraft hinter dem Projekt für den «neuen» Mösberg. Heisst das, dass wir nun doch wieder in das alte «Nest» zurückkehren? Überhaupt nicht. Denn was war, ist im Lauf der Jahrzehnte vergangen. Was uns treibt ist der Wille, an einem neuen «Nest» mitzubauen, aus dem dereinst wieder eine junge Generation herauswachsen kann.

Wir tun dies nicht aus einem Verhaftetsein im Gestrigen, sondern mit neuen Worten und neuen Inhalten, aber im Respekt unseren Vätern und Lehrmeistern gegenüber, denen wir verdanken, was wir sind. Möge das eine kommende Generation auch von der heutigen sagen können!

sr.

Aus unserem Kursangebot

Haltbares und Unhaltbares zum Thema Fleisch

Von den einen verschrien, von den anderen heiss geliebt:
Welchen Stellenwert nimmt das Fleisch in der Vollwerternährung ein?
Welchen Einfluss haben die verschiedenen Fleischproduktionsarten auf die Fleischqualität, auf unsere Umwelt und auf unsere Gesundheit?

Inwieweit gehört die Fleischproduktion zu einer gesunden Schweizer Landwirtschaft? Wie sieht eine befriedigende Zusammenarbeit zwischen Produzenten, Handel und Konsumentenschaft aus?

Zum praktischen Teil des Kurses: Beschleicht Sie nicht auch ab und zu ein Unbehagen, wenn Sie Ihr Fleisch zwar direkt vom Bio-Bauern beziehen, aber jeweils ganze 10-kg-Pakete im Tiefkühler verschwinden

lassen? Die weitgehend vergessene, vielfältige Alternative dazu heisst **Fleisch sterilisieren**. Gemeinsam kochen wir verschiedene Fleischgerichte ein und verarbeiten so einen Querschnitt aus einem Bio-Fleischpaket. Wein, Salz und Rauch bieten weitere Möglichkeiten, um Fleisch haltbar zu machen. Auch diese werden wir kennenlernen, ohne jedoch die gesundheitlichen Vorbehalte ausser acht zu lassen.

Kursleiterin: Susanna Krebs

Daten: Mittwoch, 18. Januar 1995, Samstag 21. Januar 1995

Kosten: Fr. 90.-

Bitte Gesamtprogramm anfordern: Telefon 063 56 20 10

Sind Sie Chörnlipicker? – Wir auch (nicht)!

BIOFARM

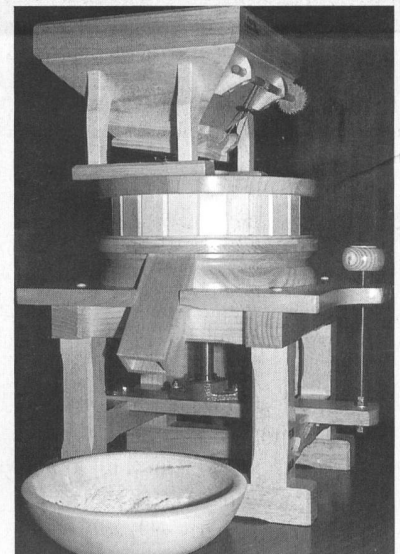


GENOSSENSCHAFT
KLEINDIETWIL

So oder so bildet Getreide die Grundlage jeder Vollwerternährung. Neueste Untersuchungen der Bäckerfachschule Richemont in Luzern bestätigen, was Forscher wie Kollath und Bernasek schon vor Jahrzehnten herausgefunden haben:

Der volle Wert des Getreidekorns bleibt nur so lange erhalten, als das Korn ganz bleibt. Sofort nach dem Mahlen beginnt die Oxydation, der ein Grossteil der Vitamine und Fermente zum Opfer fallen, weil sie an das Fett gebunden sind. Und dieses ist schon zwei Wochen nach dem Mahlen verdorben.
Folgerung: Voller Wert nur, wenn das Korn täglich frisch gemahlen wird.

Dafür bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an Getreidemühlen für den Haushalt und die gewerbliche Bäckerei.



Verlangen Sie unsere Dokumentation oder noch besser: Besuchen Sie unsere Mühlenausstellung.

BIOFARM-Genossenschaft, 4936 Kleindietwil, Telefon 063 56 20 10

NB: Ausser den unverwüstlichen **Elsässer Getreidemühlen** vertreten wir jetzt auch die **Osttiroler Getreidemühlen (siehe Bilder)** in der Schweiz. Sie finden bei uns für jeden Bedarf eine passende Mühle. Stundenleistungen von 1–900 kg!