



# Jahresberichte 2023

---

Peter Waltenspül/ Adrian Iten-Marty/ Stefanie Bergmann/ Rebekka Weiss

Geschätzte Biobäuerinnen und Biobauern

Nach einem eher ruhigen 2022 können wir auf ein aktives 2023 zurückblicken.

### Partneranlässe

Wir starteten mit dem Partneranlass von bioZug, Bio Suisse, FiBL und dem ZBV-Klimafond am 13. April mit einem Klimatag bei Thomas Pfister Neuhof in Menzingen. Es kamen über 40 Interessierte, die sich an den Themen Energie, Weide und Hofdüngeraufbereitung informieren wollten. Diese Themen standen im Fokus zum Klima. Mit praxisnahen Beispielen z.B. versuchten wir möglichst einfache und mit wenig Aufwand verbundene Praktiken zu vermitteln. Unter den Gästen konnte ich unsere Regierungsrätin und Frau Landmann Silvia Thalmann-Gut und unser Vorsteher vom LWA Thomas Wiederkehr persönlich begrüßen. Zeigt dies doch auf, dass das Thema Klima auch bis in die Politik und Verwaltungsebene relevant sind. Dieser Anlass wurde mit dem Klimafond vom ESAF 2019 unterstützt.



*Klimatag, Kompoststall, Thomas Pfister, Neuhof, Menzingen*



*Praxisnahe Beispiele: Gülle unterschiedlich behandelt: EM/Seperator/ Kohle, Fliesstests auf Schaltafel*

## BioSuisse

Nach einer längeren Pause fand am 4. Mai der Bioviehtag wieder statt. Die Reise ging ins klimaorientierte Graubünden, nach Landquart. Auf dem Plantahof und zwei weiteren Betrieben ging es in verschiedenen Themen nicht nur rund um die Viehhaltung, sondern auch um das zukünftige Zweinutzungshuhn und unsere fleissigsten Helfer den Bienen. Es gab auf 16 Posten viel zu erfahren, dies auch in Bezug auf Ressourcen und Klima. Die Zuger Delegation, war mit nur 7 Teilnehmern etwas schwach vertreten. Wahrscheinlich spielte das Wetter eine ausschlaggebende Rolle, nach einem sehr durchnässten Frühling, nutzten viele Bauern den ersten sonnigen 4. Mai für lang anstehende Arbeiten.

## Vereinshöck

Am 10. Juli luden wir zum Vereinshöck ein. Gut 30 Mitglieder und ein paar Kinder folgten der Einladung. Peter Scherer gab uns einen Einblick in die Bioimkerei. Seine Begeisterung für die fleissigen HelferInnen war sichtlich spürbar. Nach der Besichtigung der Magazine und einige Utensilien genossen wir einen feinen „Kuhfleischburger“, knochengereifte Grillstücke und Salate. Das Fleisch stammte von der ersten geschlachteten Kuh, im Rahmen vom Projekt Kuh im Glas. Bei Kaffee und Dessert konnten sich alle noch gemütlich austauschen.



*Mittelwand noch nicht ausgebaut*



*Mittelwand mit Brut*



*Alle hören gespannt zu, Grill einsatzbereit.....*



*Gemütliches Beisammensein bei Speis & Trank, Rütihof, Rotkreuz*

Für die Gastfreundschaft bedanke ich mich ganz herzlich bei unserem Vorstandsmitglied Franz Blaser.

### **O Sole Bio**

Ein weiterer Höhepunkt war unser Bio Markt O SOLE BIO. Am 9. September morgens um 8.00 öffneten wir die Türen zum Markt. Das Wetterglück war diesmal auf unserer Seite. Die Sonne versuchte es nochmals mit einem Hitzerekord und schaffte es beinahe auf 30° C. Das war sichtlich zu viel des Guten und das Einkaufsverhalten der Konsumenten hielt sich in Grenzen. Die Marktfahrer waren jedoch im Allgemeinen mit dem Tagesgeschäft zufrieden. Dank den Anstrengungen vom OK konnte die Anzahl der Stände gesteigert werden. Die 65 Aussteller präsentierten eine grosse Auswahl an Bioprodukten, dass keine Wünsche offenliess. Der Markt ist authentisch und das gegenseitige Vertrauen schafft eine geborgene Beziehung zwischen Produzent und Konsument.



*Zentralschweizer Biomarkt O SOLE BIO, Marktstand BioHofZug, Seepromenade, Zug*

Nicht nur für das leibliche Wohl hat es was, auch für Unterhaltung war gesorgt: Alphornbläser, Ländler Musik und Chörli leisten ihren Beitrag für eine gemütliche Stimmung. Die positiven Rückmeldungen spornen das OK an, und wir freuen uns schon auf den nächsten Markt am 31. August 2024.

## Arbeitskreise

Zurzeit haben wir zwei Arbeitskreise. Unter der Leitung von der Arbeitskreisleitung trifft sich die Gruppe regelmässig übers Jahr und bearbeitet die angesagten Themen. Der Arbeitskreis der Rindviehhaltung besteht schon mehrere Jahre. Aus zeitlichen Gründen hat Daniel Bieri sein Amt als Arbeitskreisleiter abgegeben. Die Gruppe bleibt bestehen, orientiert sich neu, und weitet den Themenbereich auf andere, aktuelle Themen. Die Gruppe wird im Moment von Agatha Iten-Bachmann ad Interim geleitet. An dieser Stelle möchte ich den Einsatz von Daniel Bieri ganz herzlich verdanken.

Wir sind auf der Suche nach einer neuen AK-LeiterIn. Wenn du dich angesprochen fühlst, dann melde dich umgehend. Wir bieten eine solide zweitägige Ausbildung und vergüten den Aufwand für die organisierten Treffen.

Unser zweiter Arbeitskreis Bodenkreislauf, unter der Leitung von Raphael Vogel ist aktiver denn je. Im Frühjahr lancierten einige Mitglieder Hoftafeln mit der jeweiligen Humus- und Düngerwirtschaft. Diese Tafeln zieren den Hof und geben den Passanten Auskunft über ihre Arbeit für einen lebendigen und wachsenden Boden. Die vom Bund erlassene Verfügung über die 3,5% BFF auf der Ackerfläche, regte einige Mitglieder zum Nachdenken an. Zusammen mit dem Landwirtschaftsamt reichten sie ein Ressourcenprojekt beim BLW ein. Es handelt sich um eine Weiterentwicklung von Agroforst in Kombination mit einer Futterhecke oder mit Fruchtpflanzen und Obstbäumen. Nach der ersten Absage von Bern liessen sie sich nicht entmutigen und reichten eine erweiterte Version nochmals ein. Da nun das Parlament die Einführung der 3,5% BFF um ein Jahr verschoben hat, stehen die Chancen gut um eine Annahme des Projekts. Ich bedanke mich ganz herzlich bei Raphael Vogel für sein grosses Engagement.



*Arbeitskreis Boden, voran Arbeitskreisleiter Raphael Vogel*

## Projekt Kuh im Glas

In dem von BioSuisse unterstützten Projekt zur Förderung des Bioanteils von Fleisch im Fachhandel und in der Gastronomie wurden 2023 die ersten beiden Kühe geschlachtet. Ein Grossteil des Fleisches wurde durch die Metzgerei Berchtold Rotkreuz abgenommen, welche die Tiere auch schlachtete. Mostbröckli und Hackfleisch finden guten Absatz in den Bioläden des Bio Hof Zug und Köstliches von Haas, Unterägeri. Die Suche nach interessierten Gastronomen ist zeitintensiv. Viele Betriebe wurden angeschrieben, besucht und bemustert. Wir sind positiv, dass wir Anfang 2024 ein bis zwei Restaurants beliefern können.



*Knochengereifte Hohrücken Stücke*



*Trockenfleisch verkaufsfertig abgepackt in Schalen ca. 80gr.*

## Kantonale Bioberatung

Dank dem Aktionsplan im Kanton Luzern haben wir ab November 2023 mehr Ressourcen für den Biolandbau zur Verfügung. André Liner wird ab dem neuen Jahr zum grösseren Teil die Koordination der Massnahmen des Aktionsplans übernehmen. Neu im Team ist Stefanie Bergmann (70%) und übernimmt Aufgaben in Unterricht und Beratung im Fachgebiet Biolandbau, darunter die Bioberatung im Kanton Zug.

## Vorstellung Stefanie Bergmann

Ich bin Agronomin FH mit Schwerpunkten in der Agrarwirtschaft, Ökologie und Raumplanung. Im Biolandbau verfüge ich über eine langjährige Praxiserfahrung, darunter die Projektleitung der Bio-Ölsaatenprojekte bei Biofarm und zuletzt die Anstellung im Knospe-Betrieb einer Stiftung im Berner Mittelland. Dort war ich über 10 Jahre in der Arbeitsintegration als Berufsbildnerin für Jugendliche und junge Erwachsene tätig. Mit diesem sozialen Hintergrund als Beraterin und Coach kann ich nun meinen breiten Erfahrungsschatz am BBZN einbringen. Ich freue mich sehr, mich in diesem Rahmen für den Biolandbau im Kanton Zug zu engagieren.



Bioberatung	Name
	<b>Stefanie Bergmann</b> Chlosterbüel 28 6170 Schüpfheim G: 041/ 485 88 31 <a href="mailto:stefanie.bergmann@edulu.ch">stefanie.bergmann@edulu.ch</a>



## **IG bio Zugerland Jahresbericht 2023**

Das Jahr 2023 stand im Zeichen der Findung neuer Kunden für unser Mehl, da die Silos voll waren mit Zuger Bio Getreide. Dies ist auch gelungen; mit der Bäckerei Hotz-Rust in Baar haben wir einen Partner gefunden für unser Weizenmehl. Sie backen jeweils den Sonntagszopf damit. Geht doch vorbei und kauft einen, wenn ihr in der Nähe seid. Das Café Brändle in Ägeri hat auch schon zwei Lieferungen Mehl gekauft, sie sind noch in der Phase des Ausprobierens welches Produkt sie daraus machen wollen. Falls ihr da im Laden steht, fragt doch nach Brot aus Zuger Mehl! Das Dinkelbrot aus unserem Mehl bei der Bäckerei Nussbaumer wurde umbenannt, es heisst neu Leo's Dinkelbrot!

Im Juli wurde Dinkel gedrescht und ca. 10t eingelagert. Per Ende 2023 haben wir 19t Dinkel und 10t Weizen an Lager, den es zu Verkaufen gilt.

In diesem Jahr haben wir den Getreide-Produzenten die Chance gegeben 5% der Auszahlung in Form von Produkten zu beziehen. Dies klappt ganz gut und hat einige motiviert im eigenen Bekanntenkreis nach Abnehmern zu suchen.

Braugerste wurde auch dieses Jahr gesät und geerntet, gut 19t wurden der Brauerei Baar abgeliefert. Leider hat sich dann ein Schädling eingenistet und die Gerste wurde als Futtergerste deklassiert. Neues Jahr, neues Glück, im Frühling wird wieder ausgesät.

Anfang September konnte sich die IG mit einem Stand am O Sole Bio präsentieren, es kam eine schöne Verkaufs-Palette zusammen, sogar Gemüse und Obst war dabei.

Herzlichen Dank an alle die sich an der Standbetreuung beteiligt und Produkte geliefert haben!

Ende November haben wir uns zu einem Mitglieder-Treffen im Hofstübli Mittelmat auf dem Zugerberg getroffen. Wir informierten die Teilnehmer über die momentane Lage von den neuen Absatzkanälen In einem regen Austausch teilten sie die Erfahrungen vom vergangenen Jahr, und besprachen die Anbauplanung fürs 2024. Es war ein spannender Abend mit feinem Chlaus-Znacht.

Per Ende Jahr musste der «Regioladä Gisler» in Unterägeri die Tore leider schliessen, somit fällt für uns einen Wiederverkäufer weg. Schade, denn Freddy hatte eine ganz gute Philosophie und Strategie für seinen Laden. Leider haben dies zu wenig Kunden unterstützt.

Januar 2024, Rebekka Weiss



*bioZugerland Pasta, verschiedene Sorten erhältlich*

