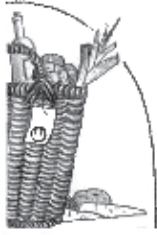


Unser  
Biokorb  
Notre  
PanierBio



## Biokorb mit Köpfchen

LEITARTIKEL



© MW, MARLY, MAI 2013

## DER BIOKORB „C'EST LA FÊTE!“

Ein Jahr nach der erfolgreichen Einführung des Biokorbes „Aus dem Garten“ freut sich das Komitee, Ihnen eine neue Art Biokorb vorzustellen, ab sofort erhältlich. Um Ihnen regelmässig erlesene, hochwertige Landwirtschaftsprodukte anbieten zu können, gibt es neu den Biokorb „C'est la fête!“.

### Wozu einen Biokorb „C'est la fête!“?

Die Nachfrage nach hochwertigen und feinen Produkten ist gross. Es gibt jedoch Produkte, die nicht in den Standardbiokorb passen, weil sie in geringen Mengen produziert werden. Bedenkt man, dass der monatliche Biokorb aktuell in 540 Haushalte geliefert wird, so muss ein Produkt auch in dieser Menge verfügbar sein.

Zudem verursachen speziellere Produkte oft überdurchschnittliche Anbau- und Verarbeitungskosten, womit ihr Preis in keinem Verhältnis zum Durchschnittspreis eines Biokorbes steht. Man darf diese Produkte durchaus als Spezialitäten („Luxuspro-

dukte“) bezeichnen, die wir Ihnen zu bestimmten Zeitpunkten im Jahresverlauf anbieten möchten.

Unsere BioproduzentInnen freuen sich, Ihnen bereits bekannte, beliebte Produkte zu liefern, sowie Ihnen die Möglichkeit zu geben, seltenere Produkte zu entdecken wie Feta im Olivenöl, Sauser, Tee aus getrockneten Blüten, Biowein, Essiggemüse und weitere Köstlichkeiten.

### Wie komme ich zu einem Biokorb?

Vier Mal jährlich bekommen Sie einen Biokorb „C'est la fête!“ zu je 79 Franken. Er wird jeweils im September, Dezember, März und im Juni geliefert. Er ist eine willkommene Bereicherung für ein festliches Essen oder auch ein schönes Geschenk an Ihre FreundInnen, die sich bestimmt freuen, diese erlesenen Spezialitäten zu entdecken!

Infos und Anmeldung unter [www.unserbiokorb.ch](http://www.unserbiokorb.ch) oder telefonisch unter 026 658 17 17.

**Das Komitee vom Biokorb**



© MW, MAI 2013

## Klimaschutz und Effizienz trotz tieferer Erträge

**Für Biobauern und KonsumentInnen gut zu wissen: Ein Liter Biomilch verursacht weniger Treibhausgase als ein Liter konventionelle Milch.**

Oft werden Betriebsleiter aufgrund der tieferen Erträge im Biolandbau auf die Effizienz der Bioproduktion angesprochen. Eine deutsche Studie liefert nun neue Argumente. Sie zeigt die Klima- und Energiebilanzen von 80 Landwirtschaftsbetrieben (40 Bio, 40 konventionell). Zwar gibt es grosse einzelbetriebliche Unterschiede, trotzdem unterscheiden sich bio und konventionell nachweisbar.

### Energieeffizienz

Biobetriebe produzierten pro eingesetzte Kalorie (Diesel, Elektrizität, usw.) 20 Prozent mehr Output (in Kalorien) als konventionelle. Oder anders gesagt: Die meist um 20 bis 40 Prozent höheren Erträge der konventionellen Betriebe verursachen einen überproportionalen zusätzlichen Energieverbrauch.

### Klima

Pro produzierte Einheit (zum Beispiel 1 Liter Milch), emittieren Biobetriebe im Schnitt nur 80 Prozent der Treibhausgase von konventionellen Betrieben. Dies obwohl die Milchleistungen auf den untersuchten Biobetrieben rund 35 Prozent tiefer lagen. Grund dafür ist auch der tiefere Kraftfuttereinsatz der Biobetriebe.

Klimaschutz steht auch bei Bio Suisse auf dem Programm. Um den Knospe-Betrieben eine preiswerte Klimaberatung zur Verfügung zu stellen, ist Bio Suisse eine Partnerschaft mit AgroCleanTech eingegangen. Daraus werden Beratungen in den Bereichen Erneuerbare Energien, Energieeffizienz und Klimaschutz resultieren.

**Christoph Fankhauser**  
Bereich Landwirtschaft, Bio Suisse.

**Hinweis der Redaktion von Biokorb mit Köpfchen: Dieser Artikel wurde von <http://www.bioaktuell.ch> heruntergeladen.**

# Die Gastgeberin des Depots „Samaritaine“

**Die Altstadt von Freiburg hat nun auch ihren Vertriebspunkt für den Biokorb. Ein wichtiges Glied in der Vertriebskette, das uns ermöglicht, mehr Menschen für einen lokalen und nachhaltigen Konsum zu sensibilisieren.**

Seit ungefähr zehn Jahren wohnt Laurence Terrin in der „basse ville“ von Freiburg, wo sie den Charme der Altstadt und die zunehmend familiäre Umgebung zu schätzen gelernt hat. „Viele junge Familien sind zugezogen, was sehr zum lebhaften Charakter des Quartiers beiträgt“ unterstreicht sie. Schon lange Besucherin des Marktes, ist sie bald dem Verein Biokorb beigetreten, und hat gleich auch ihre zwei Töchter angemeldet.

Laurence Terrin ist Heilpädagogin und engagiert sich in der Grünen Partei. Sie fühlt sich angesprochen durch die pädagogische Komponente des Biokorbes. „Er fördert die Erdverbundenheit und die Freude an der Natur, von der wir uns zu sehr entfernt haben“ im heutigen Umfeld von Konsum und Überfluss. Als Tochter eines Landwirts kennt sie die Früchte und Gemüse der jeweiligen Jahreszeit, aber sie hat realisiert, dass dieses Wissen in ihrem Umfeld weitgehend vergessen gegangen ist. „Dank dem Biokorb erlebt man den Zyklus der Natur und die Saisonalität der landwirtschaftlichen Produktion viel bewusster. Kurzum, er hilft uns, mit beiden Füßen auf dem Boden zu stehen.“

Die soziale Komponente des Vertrages zwischen ProduzentInnen und VerbraucherInnen hat für sie eine grosse Bedeutung. „Ich liebe diese Idee, dass ich zu einer gewissen Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft beitrage.“ Schliesslich ist Bio nicht nur eine Geschmacksache und gut für die Gesundheit, sondern „Bio muss auch dazu beitragen, dass sich eine umweltverträgliche Anbauweise für die LandwirtInnen langfristig lohnt. Wenn man uns im Grossmarkt mitten im Winter ‚Bio-Tomaten‘ aus Ägypten anbietet, fragt man sich schon, was daran nachhaltig ist.“



©MW, LAURENCE TERRIN UND RAINER WEIBEL  
BEI IHNEN, IM SAMARITAINE 40, FREIBURG, MAI 2013

In ihrer Eigenschaft als grüne Abgeordnete im Kantonsparlament machte sie auch die Erfahrung, dass es wichtig ist, die Anliegen konkret umzusetzen. So stellt sie den Korridor ihres Hauses einen Mittwoch pro Monat den AbonnentInnen des Biokorbes zur Verfügung. Der Hauseigentümer, der Anwalt Rainer Weibel, ihr Lebenspartner, ist ebenfalls ein überzeugter Umweltschützer. Er gilt als rotes Tuch für die Pro-Atomlobby und kämpft schon seit 30 Jahren gegen das Atomkraftwerk Mühleberg. Laurence Terrin unterstützt ihn in diesem Anliegen, pflegt aber einen moderaten Stil, der auf einem gesunden Vertrauen in eine positive langfristige Entwicklung gründet. „Der Biokorb ist ein geeignetes Vehikel, um meine Anliegen zu transportieren. Ich kann ihn anderen Menschen schmackhaft machen, und damit Interesse wecken!“

Anne-Sylvie Mariéthoz



© TROUVEPHOTO.COM, 2013

## More than honey – Über Bienen und Menschen

**Als Meisterwerk bezeichnet, hat der Dokumentarfilm von Markus Imhoof schon über 200'000 ZuschauerInnen in die Kinosäle gelockt.**

Imhoof ist nicht der Erste, der sich mit dem Aussterben der Biene beschäftigt. Der Erfolg dieses Filmes liegt eher an seinem emotionalen und differenzierten Zugang zu diesem Thema. Vielleicht hat es damit zu tun, dass die Imkerei ein Teil der Familiengeschichte Imhoof's ist. Um seine Leidenschaft mit uns zu teilen, nimmt er uns mit auf eine Reise in seine Kindheit und gewährt uns wahrhaft poetische Eindrücke. Beeindruckend ist auch der Einblick in das Leben inmitten der Waben, die ZuschauerInnen nehmen die Perspektive der Biene ein und werden somit eingeladen, die Dinge aus ihrer Sicht zu sehen. Eine elegante Art und Weise, sich dem Thema anzunähern. Abgesehen von dieser subjektiven Perspektive regt der Film auch zum Nachdenken an, indem er das Thema breiter, und aus genügender Distanz beleuchtet. Er lässt unterschiedliche AnsprechpartnerInnen zu Wort kommen, ohne zu werten. Die ProtagonistInnen bringen ihre Argu-

mente und Fragen selber ein, was die Aussage umso überzeugender macht. Fünf Jahre brauchte Markus Imhoof, um diesen Dokumentarfilm zu realisieren. Er hat sowohl inhaltlich wie auch formell viel Anerkennung erhalten. Spannend sind auch die Fragen zum genetischen Erbgut gegen Ende des Films. Er vergleicht die industriellen, häuslichen Bienen die wir über Jahrzehnte selektioniert haben mit den ursprünglicheren und auch aggressiveren Wildbienen, die auch heute noch anzutreffen sind. Die Fragen die sich daraus ergeben, stimmen uns nachdenklich und werden uns wohl länger begleiten.

### **Die Sichtweise des Imkers**

Seit 2009 züchtet Gérald Ruffieux Bienen. Neu produziert er auch für den Biokorb. Wir haben ihn gefragt, wie er das Schwinden der Bienenvölker erlebt und was seine Zukunftsperspektiven für die Bienenzucht sind.

### ***Sind Sie auch vom Bienensterben betroffen?***

Derzeit scheint kaum ein Imker von diesem Problem verschont zu bleiben. Die Ursachen sind vielfäl-

tig. Es gibt weniger Lebensraum und Nahrungsquellen, mehr Pestizide und Elektromog und offenbar auch mehr Krankheiten und Parasiten – keine Imkerin wird davon verschont. Die verschiedenen Ursachen verstärken sich gegenseitig. Die Bienen sind geschwächt und erliegen leichter ihren Jägern oder Parasiten – insbesondere der „varroa destructor“, die man heute als Hauptfeind bezeichnet. In weniger als zehn Jahren hat sich diese asiatische Milbe in ganz Europa verbreitet, hat viele Völker ausgerottet und gigantische Verluste verursacht. Die Bienen sind nicht dagegen gewappnet.

### **Wie gross sind Ihre Verluste?**

Dieses Jahr sind die Schäden gering. Letztes Jahr hingegen habe ich nahezu einen Drittel des Bienenbestandes verloren. Jedes Jahr wird eine gewisse Anzahl natürlich ersetzt. Die Sterblichkeitsrate liegt herkömmlicherweise zwischen fünf und zehn Prozent. Nun aber sind diese Zahlen drastisch angestiegen.

### **Welche Anzeichen deuten auf ein bevorstehendes Sterben eines Bienenvolkes?**

Wenn man im Herbst feststellt, dass das Bienenvolk ausdünn, weiss man, dass das Überleben im

Winter schwierig wird. Je besser ein Bienenhaus bevölkert ist, desto besser stehen die Überlebenschancen. Wenn das Bienenvolk hingegen geschwächt ist und ein harter Winter bevorsteht, bleibt wenig Hoffnung, es im Frühling wieder zu finden.

### **Was sind die offiziellen Empfehlungen? Gibt es noch eine Zukunft für die Bienenzucht?**

Die Forschungsprogramme der eidgenössischen Forschungsanstalt in Grangeneuve sind in diesem Bereich führend und europaweit anerkannt. Eine Kursänderung in der Strategie und ökologischere Ansätze werden empfohlen. Die Wissenschaftlerinnen haben eingesehen, dass die Bekämpfung der Milben mittels Akariziden nicht wirksam ist, sondern das Problem sogar verschlimmert. Sie ermuntern die ImkerInnen zu gezielteren Massnahmen und biotechnischen Mitteln. Meiner Ansicht nach ist dies ein Schritt in die gute Richtung.

Anne-Sylvie Mariéthoz



## Wie die Industrie die VerbraucherInnen an der Nase herumführt

Quasi stillschweigend hat das EDI die Verordnung über die Anforderungen an Früchte, Konfitüren und ähnliche Produkte verändert - mit beunruhigenden Konsequenzen, wenn man genauer hinsieht. Tatsächlich gelten seit Januar 2013 die Vorgaben, dass zum Verkauf bestimmte Konfitüren und Gelées einen löslichen Trockenmaterialanteil (gleichbedeutend mit der Summe von Fruchtzucker und beigefügtem Zucker) von 60% oder mehr enthalten müssen. Produkte mit einem geringeren Zuckeranteil dürfen nicht mehr „Konfitüre“ genannt werden, sondern sollen mit dem Begriff „Brotaufstrich“ bezeichnet werden.

Was hat das zur Folge? Erst mal müssen die ProduzentInnen, die ihre handgemachten Konfitüren in Umlauf bringen möchten, einen Apparat anschaffen, der den Zuckeranteil mittels Refraktometrie bestimmen kann (kostet mehrere Hundert Franken), und ihre Produktion regelmässig ausmessen. Sie werden den Zuckeranteil erhöhen müssen, um die neuen Vorschriften einzuhalten und Bussen zu vermeiden im Falle eines Zuckeranteils von weniger als 60% (Fruchtzucker, Gelierzucker und Zucker). Nun aber – wer ist es denn, der Produkte mit höchstem Zuckeranteil produziert? Die Industrie und die Grossmärkte. Sie profitieren davon, dass Zucker günstiger ist als die Früchte und erhöhen so ihre Marge.

Wenn man nach dem genauen Wortlaut geht, läuft es darauf hinaus, dass die Industrie den Begriff Konfitüre und damit das Qualitätssiegel für sich pachtet, während die wahrhaft natürlichen, handgemachten Produkte nur noch „Brotaufstrich“ genannt werden dürfen, obschon genau dieser Begriff von den KonsumentInnen als zweitklassig, industriell wahrgenommen wird.



© MW, MAI 2013

In ihrer Mitteilung an die ProduzentInnen räumen die landwirtschaftlichen PopulärwissenschaftlerInnen zwar Nachteile für die ProduzentInnen ein, weisen aber nur lapidar darauf hin, dass man halt die KundInnen informieren müsse, dass der Begriff „Brotaufstrich“ wertiger sei als „Konfitüre“. Eine verkehrte Welt?

Wenn man sich auch nur am Rande für die Volksgesundheit interessiert, kommt man doch nicht umhin, die Schäden zu erkennen, die bereits entstanden sind durch unverhältnismässigen Zuckerverbrauch. Das lässt Zweifel aufkommen am Verhalten der Industrie, aber auch an der Art und Weise wie solche Verordnungen entstehen und umgesetzt werden.

**Quelle: Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte (SR 817.022.107)**

Marlyse Messer, Sekretärin

# Die Brombeere

## *Rubus fruticosus L.*

### Familie der Rosengewächse

**Rubus**, von *Ruber* = rot, dieser Begriff bezeichnet sowohl die Brombeere wie auch den Himbeer- und den wilden Rosenstrauch, allesamt aus der Familie der Rosengewächse. Auf die Brombeere trifft man im Wald, entlang der Wege, bei verlassenen Holzlagerplätzen. *Rubus fruticosus* ist ein Musterbeispiel für Artenvielfalt. Mehr als 2'000 Arten sind allein in Europa schon beschrieben worden! Wer sich mit deren Identifikation befasst, muss schon eine begeisterte Botanikerin sein. Für den gewöhnlichen Pflücker ist das aber kein Problem, all diese Variationen lassen sich gleich verwenden.

Das Vorkommen der Brombeere deutet auf einen kühlen Boden hin, reichhaltig an organischen Nährstoffen. Ausser den Wurzeln kann die ganze Pflanze geerntet werden. Die Stängel werden zum Flechten verwendet. Man schneidet sie im Winter und entfernt die Stacheln. Dazu schneidet man ein Loch mit dem Durchmesser des Stängels in den Boden einer Konservendose und zieht ihn durch. Die so entfernten Stacheln bleiben in der Dose zurück und man erhält einen glatten Stängel. Dieser kann nun mit Roggenstroh zum „Zeinelisme“ (Korbflechten) verwendet werden.

Die übrigen Brombeeren (also diejenigen die nicht schon vor Ort gegessen wurden) dienen zur Herstellung von kulinarischen Spezialitäten in Form von Sirup, Likör, Konfitüre oder einfach als köstliches Dessert.

Die Blätter von Rosengewächsen sind reich an Tannin und wirken als Tee heilend bei Halsweh (Kehlkopfentzündung, Pharyngitis, Angina...).

Aus den Stacheln machte man im Greyerz gegen Ende Winter den sogenannten Stacheltee. So



© GRAVIEREN VON F.E.HULME, 1902

machte man sich die Vitalität dieser zarten Sprossen zu Nutze. Ein gutes Mittel um dem Winter den Garaus zu machen.

Abschliessend ein Zitat von T. Thévenin, das in wenigen Worten diese oft unterschätzte Pflanze als bewundernswertes Betrachtungsobjekt, ja als Ursprung des Waldes schlechthin darstellt:

*„Sei es für den Spaziergänger, den Pflücker oder den Landwirt, machtlos vor der schieren Fülle an Stacheln, oder für den Botaniker, den Naturwissenschaftler, auch sie entwapnet durch die Komplexität der Identifikation, die Brombeere zeigt uns die Grenzen der menschlichen technisch-wissenschaftlichen Macht auf. Sie signalisiert das Ende der zivilisierten Welt, zurückweichend und sich ausdehnend im Gleichschritt mit unseren Bemühungen oder unserem Nachlassen. Könnten wir nur die Zeit nutzen, um diese „Mutter des Waldes“ zu beobachten, um zu träumen und sie zu ehren, bevor wir auf unserem Weg weiterschreiten.“*

T. Thévenin «Le chemin des herbes» Ed.Lucien Souny

Mathieu Schmitt



## BioFreiburg feiert sein 20 jähriges Jubiläum!

Die Bio-Feier findet am Freitagabend, 27. September 2013 in Freiburg auf dem Georges Python Platz statt. Am Samstag ist am selben Ort ein grosser BioMarkt!

### REZEPT

## Rhabarber-Erdbeer-Kompott im Glas

**Vorbereitungsdauer: 10 Minuten**  
**Kochzeit: 30 Minuten**  
**für 10 Personen**

**1 kg Rhabarber**  
**75 cl Erdbeersorbet**  
**4 cremige Vanillejoghurt**  
**300 g Rohrzucker**  
**Einige Erdbeeren**

### Vorbereitung

- Machen Sie ein Kompott aus Rhabarber und Zucker (auf mittlerer Flamme kochen und ständig umrühren, bis das ganze Wasser verdunstet ist)
- Gut abkühlen lassen

### Beim Servieren

- Das Kompott in eine grosse Schüssel giessen, das Sorbet hinzufügen. Alles zusammen mischen
- Die 4 Joghurt hinzufügen und mit dem Löffel grob mischen (um eine schöne, strukturierte Mischung zu erhalten)
- Die Mischung in Gläschen giessen. Mit einigen Erdbeeren garnieren. Je nach Geschmack mit Pfefferminze und einer Spitze Schlagrahm verfeinern
- Serviervorschlag: mit Guetzi

[www.marmiton.org](http://www.marmiton.org)

## Kochrezept auf deutsch gesucht!

Jeden Monat entzückt uns Gaëlle Bigler mit ihren Kochideen, passend zum Inhalt des jeweiligen Biokorbes. Aus ihren Kochrezepten und denjenigen, die viermal jährlich auf dieser Seite erscheinen, ergibt sich langsam aber sicher eine schöne Sammlung kulinarischer Kreativität, zugänglich für alle auf unserer homepage.

Leider ist es uns noch nicht gelungen, die Rezepte von Gaëlle auf deutsch übersetzen zu lassen. Deshalb suchen wir eine Person, die Interesse daran hat, einmal monatlich ein Kochrezept zu übersetzen und uns auch Kochrezepte auf deutsch zukommen zu lassen.

**Melden Sie sich unter:**

**[bulletin@notrepanierbio.ch](mailto:bulletin@notrepanierbio.ch)**

## Neuer Vertriebspunkt

Wir freuen uns, einen neuen Vertriebspunkt bekannt zu geben, ab Juni 2013 im „Saveurs d'origine“ in Oron-la-Ville.

An dieser Stelle möchten wir daran erinnern, dass neue Vertriebspunkte angemeldet werden können, sobald 4-5 Mitglieder einen neuen Standort wünschen.

### IMPRESSUM

#### EINE VERÖFFENTLICHUNG DES BIKORBES

**Redaktion** : Christoph Fankhauser, Anne-Sylvie Mariéthoz, Marlyse Messer, Mathieu Schmitt und Martine Wolhauser

**Übersetzung** : Catherine Ruedisueli

**Lektorin der französischen Ausgabe**: Monique Oggier Huguenin

**Lektor der deutschen Ausgabe**: Jann Krättli

**Kontakt** : Marlyse Messer, [bulletin@notrepanierbio.ch](mailto:bulletin@notrepanierbio.ch)

Druck auf Recystar mit dem Logo Blauer Engel

Druckerei Multiprint SA - [www.multiprintsa.ch](http://www.multiprintsa.ch)

**[www.notrepanierbio.ch](http://www.notrepanierbio.ch) | [www.unserbiokorb.ch](http://www.unserbiokorb.ch)**