

Der neue Kurskalender ist da

Das FiBL-Kursangebot wird von Jahr zu Jahr grösser. Der neue Kurskalender 2019–2020 umfasst rund 40 Weiterbildungsveranstaltungen zu diversen Themen des Biolandbaus und der Bioverarbeitung und gilt ab Anfang November. Das detaillierte Programm der einzelnen Kurse wird jeweils etwa vier Wochen vor Kursbeginn in der Agenda von www.bioaktuell.ch aufgeschaltet. Der gedruckte Kursalender ist dieser Ausgabe beigelegt, in elektronischer Form steht er auf der FiBL-Homepage als Download zur Verfügung. *tre*

 www.fibl.org: rechte Spalte > Kurse FiBL Schweiz



Merkblatt: Freilandhaltung von Schweinen

Die Haltung von Schweinen im Freiland stösst bei Tierhaltenden auf zunehmendes Interesse. FiBL, Bio Suisse und KAGfreiland haben deshalb den aktuellen Wissensstand rund um die Haltung von Schweinen auf der Weide zusammengetragen. Das neue Merkblatt erläutert, wie die Freilandhaltung die Anforderungen an das Tierwohl und den Umweltschutz erfüllen und auch arbeitswirtschaftlich und ökonomisch erfolgreich sein kann.

Die Schweinhaltung im Freiland bietet einige Vorteile wie tiefere Infrastruktur- und Futterkosten und gute Argumente in der Direktvermarktung. Sie birgt aber auch Herausforderungen, die es zu beachten gilt. Expertinnen und Experten aus verschiedenen Bereichen beleuchten im neuen Merkblatt die wichtigsten Aspekte: Welche Standorte eignen sich aus Sicht des Umwelt- und Gewässerschutzes? Welche Infrastruktur ist nötig? Wie können die Fütterung und das Weidemanagement tiergerecht und effizient gestaltet werden?

Das 20-seitige Merkblatt kann im FiBL-Shop als Broschüre bestellt oder kostenlos heruntergeladen werden. Zudem verteilt Bio Suisse das Merkblatt an den Stallvisiten, am Bioviehtag 2020 und an der Bioschweinetagung, die am 28. November an der Liebegg stattfinden wird. *Barbara Früh, FiBL*



Merkblatt
 shop.fibl.org > Bestellnr. 2503

Bioschweinetagung
 www.bioaktuell.ch > Agenda > Tierhaltung

Verarbeitung: Bioanforderungen kann man lernen

Das FiBL führt in seinen Verarbeitungskursen in die Herstellung von Bioprodukten ein. Der Fermentierkurs am 11. September machte wieder einmal deutlich, dass es für die Herstellung von Biospezialitäten ein breites Wissen über die biospezifischen Anforderungen braucht. Denn nicht alles, was in der konventionellen Verarbeitung gemacht wird, ist auch für Bioprodukte zulässig. Beim Fermentierkurs vermittelten die Fachreferentinnen Biowissen vom Anbau über Verarbeitung und Sensorik bis hin zur Vermarktung. Auch die Biokontrolle war ein wichtiges Thema. So wurde zum Beispiel besprochen, dass die Verpackungsmaschine eines Lohnpartners zwar genutzt werden darf, dies aber vorab mit der Biokontrollstelle abgestimmt werden muss. Diskutiert wurde auch der Umgang mit nicht-biozertifizierten Zutaten.

Die Verarbeitungskurse bieten praktisch

aufbereitete Verordnungsinformationen für Hofverarbeitung und Manufakturen, Lehrpersonal und Fachhandel. So zeigt sich der direkte Nutzen zum Beispiel, wenn im Anschluss an einen Kurs eine Teilnehmerin die bisher fehlende Biobescheinigung einer zugekauften Biozutat verordnungskonform organisiert. Bei den nächsten FiBL-Verarbeitungskursen stehen Tofu und Pflanzenöle im Fokus, auch dann wird es unter anderem um die biospezifischen Anforderungen gehen. *Sigrid Alexander, FiBL-Kursleiterin*

Nächste Kursdaten

- Knospe-Tofu aus Schweizer Soja? am 11. November in Widen AG
- Pflanzenöle für die Direktvermarktung am 13. November in Flawil SG

 www.bioaktuell.ch > Agenda > Verarbeitung, Vermarktung

