



Bild: Thomas Amstler

Eden hat Naturella aus der Sortenliste verdrängt.

Eden ersetzt Naturella

Das Bessere ist der Feind des Guten: Die Kartoffelsorte Naturella war eine der ersten, welche gleichzeitig gegen die Krautfäule resistent waren und deren Knollen im Handel und bei Konsumenten guten Anklang fanden. Sie konnte sich deshalb am Markt durchsetzen. Aber auch Naturella hat ihre Tücken: Sie ist anfällig auf Schorf und neigt zu grünen, übergroßen und hohlen Knollen, die aussortiert werden müssen.

Der Züchter Bretagne-Plants hat diese Mängel erkannt und Naturella weiterentwickelt; entstanden ist die Sorte «Eden». Diese hat sich in den letzten Jahren bei Praxisversuchen auf Biobetrieben bewährt. Die Branchenorganisation swisspatat hat Eden deshalb per 2007 in die Sortenliste für Kartoffeln aufgenommen. Gleichzeitig wurde beschlossen, Naturella auf das Jahr 2008 hin aus der Sortenliste zu streichen. Im Jahr 2007 wird das bereits produzierte Naturella-Pflanzgut aufgebraucht und die Sorte Eden geht in die Vermehrung. Neu in die Sortenliste aufgenommen wird weiter die Chips-Sorte «Lady Jo». Sie wird vor allem konventionell angebaut. Aus dem Biobereich liegen erst wenige Erfahrungen vor, der Anbau scheint aber machbar: Lady Jo ist wenig anfällig auf die Krautfäule. Bernhard Speiser, FiBL

Sortenempfehlungen Biokartoffeln

Die Sortenempfehlungen Biokartoffeln fassen die wichtigsten Informationen zu den im Biolandbau gebräuchlichen Sorten zusammen: Anbau- und Knolleneigenschaften und Verfügbarkeit von Biosaatgut. Das FiBL aktualisiert die Empfehlungen jährlich und gibt sie auf Deutsch, Französisch und Italienisch heraus. Sortenempfehlungen Biokartoffeln 2007, 6 Seiten: gratis herunterzuladen im FiBL-Shop (<https://www.fibl.org/shop/index.php>) oder als Ausdruck auf Papier erhältlich für Fr. 3.– plus Versandkosten. Bestellnummer 1041, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73.

Der beste Schweizer Käse ist Bio!

Der Käser Ewald Schafer aus dem freiburgischen Cressier macht den besten Schweizer Käse. Zu diesem Schluss kam unlängst die Jury des «Swiss Cheese Award», die Ewald Schafers Mont Vully Bio zum ersten «Swiss Champion» erkornt hat. Bei so vielen Fremdwörtern sagen wir einfach: Gut gekäst, Ewald Schafer, und herzliche Gratulation zu diesem Erfolg!

Weitere ausgezeichnete Käser mit Knospe-Produkten am «Swiss Cheese Award»: Felix Schibli, Seiler Käserei AG, Sarnen (Raclette Suisse); Daniel Amstutz, Fromagerie Amstutz SA, Fornet-Dessous (Tête de Moine AOC); Jürg Flükiger, Sennerei, Splügen (Bündner Bergkäse); Anton Brügger, Käserei Wiler vor Holz, Heitenried (Vacherin Fribourgeois AOC); Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, Unterwasser (Schafkäse); Josef Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, St-Imier (Ziegenkäse); Ueli Moser, bonCas AG, Dotzigen (Weichkäse geschmiert); Walter Gerhard, Käserei Thyssenwaltsberg, Bäretswil (aromatisierter Halbkäse). bioaktuell gratuliert allen Categoriesiegern ganz herzlich.

jf



Bild: zVg

Macht den besten Schweizer Käse, den Mont Vully Bio: Ewald Schafer aus Cressier FR.

Neues Merkblatt zum Bodenschutz

Darf der Boden auf einem Biobetrieb im Winter unbedeckt bleiben? Kann die gleiche Kultur zwei

Jahre nacheinander angebaut werden? Wie viel Kunstwiese muss ich vorsehen? Im neuen Merkblatt stehen für den vieh-schwachen oder viehlosen Biobetrieb die Antworten. Anschauliche Fruchtfolgebeispiele zeigen, wie Anbaupausen, Bodenbedeckung und Stickstoffeigenversorgung in der Praxis gehandhabt werden können. Grundsätze der Fruchtfolgeplanung und Tipps für die Wahl der geeigneten

Gründungsarten ergänzen das Merkblatt. Interessierte rufen das Merkblatt «Bodenschutz und Fruchtfolge auf viehschwachen Biobetrieben», Bestellnummer 1432, gratis ab aus www.shop.fibl.org oder beziehen es für Fr. 4.50 beim FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73.

Res Schmutz, FiBL

