

BIO-RING APPENZELLERLAND

Präsident: Koni Meier Sekretariat: Judith Zeller Rundbrief: Karin Rusch

Buechschachen 5980 Steinegg 2 Degersheimerstrasse 80A 9100 Herisau

9100 Herisau 9042 Speicher Tel. 071 351 28 92 Tel. 071 340 07 90 Tel. 071 351 13 76

RUNDBRIEF OKTOBER 2025



Inhalt:

- 1. Einladung Mitgliederversammlung
- 2. Einladung Mitgliederabend
- 3. NENANA-Box
- 4. Bericht Familientag Sittertobel
- 5. Bericht Biohöck Marlene und Jakob Graf
- 6. Kurse
- 7. Info Proviehtag 29.10.2025
- 8. Info WhatsApp Kanal von Bio Suisse
- 9. OLMA 2025

1. Einladung zur Mitgliederversammlung

Koni Meier

Datum: Mittwoch 5. November 2025

Zeit: 20.00 Uhr

Ort: Restaurant Krone, Haslen

Liebe BRA-Mitglieder,

Ich freue mich, euch zur Herbstmitgliederversammlung einzuladen.

Themen:

- > Traktandenliste der DV Bio Suisse vom 12. November 2025
- ➤ Änderungen der Bio Suisse Richtlinien ab 1.1.2026
- Mitteilungen und Umfrage

Traktanden DV Bio Suisse vom 12. November 2025

1 Statutarische Geschäfte und Wahlen

- 1.1 Begrüssung, Traktandenliste, Stimmenzählende
- 1.2 Protokoll der DV vom 16. April 2025
- 1.3 Annahme Jahresplanung und Budget 2026

BIOSUISSE

2 Anträge

2.1 Antrag Bio Fribourg und Bio Genève: Lösung für das Bruderhahn-System ohne zusätzliche finanzielle Belastung der Eierproduzent:innen

3 Informationsgeschäfte

- 3.1 neue Verbandsstrategie: Rückblick Avanti 2025, Priorisierung 2026
- 3.2 Info Wechsel MKA
- 3.3 Lancierung Portal «My Bio Suisse»
- 3.4 Resultat Markenbefragung
- 3.5 Update höhere Berufsbildung
- 3.6 Pro Bio Rück- und Ausblick

Die Details der Bio Suisse DV sind ersichtlich unter: https://www.bio-suisse.ch/de/unser-verband/verbandsintern/delegiertenversammlung.html

Auf eine zahlreiche Teilnahme freut sich der Vorstand, denn nur teilnehmende Mitglieder können über die Zukunft der Bio Suisse mitentscheiden.

2. Einladung Mitgliederabend

Andreas Zuberbühler

Datum: Mittwoch, 5. November 2025

Zeit: anschliessend an Mitgliederversammlung

Ort: Restaurant Krone, Haslen

Thema:

Einkommen und Lebensrealität in der Landwirtschaft

Referentin: Frau Nadine Trottmann, Mitarbeiterin Schweizer Bauernverband

Wir freuen uns auf einen spannenden Abend und zahlreiche Interessierte!

3. Die Ne'Na'Na Box - Vernetzung lokaler Produzenten für eine gesunde und ökologische Lebensmittelversorgung

Ein gemeinsames Bier – eine Idee – ein Antrag für Fördergelder und nun ist der Start erfolgt! Als der St. Galler Architekt Linus Maeder mit Daniel Lehmann, dem Chef des Amtes für Arbeit und Wirtschaft des Kantons Appenzell Ausserrhoden zusammensass, ahnte er noch nicht, wieviel Engagement ihm und weiteren Gleichgesinnten die Umsetzung seiner Idee abverlangen würde.







Interessierte Produzenten können sich beim Verein Ne'Na'Na (Netzwerk Natürliche Nahrung) melden: Unter info@nenena.ch oder 079 253 69 12. «Wir haben schon über 80 Kunden beisammen. Alle können sich anmelden und teilhaben an der lokalen, saisonalen und ökologischen Grundversorgung für das Appenzellerland!!» ruft Linus Maeder, Präsident des nicht gewinnorientierten Vereins. Doch von Anfang an.

«Während der Pandemie-Zeit habe ich mir Gedanken gemacht, was denn im Leben wirklich wichtig ist. Ich bin auf eine gute Ernährung gekommen, welche eine Grundlage für eine gute Gesundheit ist. Deshalb habe ich begonnen, mich für eine lokale, saisonale und gesunde Grundversorgung mit Lebensmitteln einzusetzen.» Zusammen mit Gleichgesinnten gründete er im Mai 2023 den Verein Ne'Na'Na und machte sich an die Umsetzung verschiedener Projekte im Bereich Direktmarketing und Vernetzung in der Landwirtschaft. Maeder erläutert: «Vom Preis im Supermarkt schöpfen die Grossverteiler rund zwei Drittel an Marge ab. Wenn wir vermehrt direkt bei den Bauern und Produzenten einkaufen, unterstützen wir damit die regionale Landwirtschaft, eine krisensichere Grundversorgung und letztlich auch unsere eigene Gesundheit.»

Förderung durch den Kanton

In mittlerweile 39 Vorstandsitzungen wurde die Idee konkretisiert, ein Konzept erstellt, Verträge ausgearbeitet und die Umsetzung vorbereitet. Mittlerweile machen bereits 16 Produzenten aus dem Appenzellerland mit, darunter Betriebe wie der Battenhof aus Teufen oder der Biohof Altenstein aus Heiden. Sechs Abholstellen (Depots) wurden gesucht, eingerichtet und stehen nun bereit: Appenzell, Heiden, Rehetobel, Speicher, Niederteufen und Urnäsch. Weitere Ortschaften sollen dazukommen.

Mit den zugesprochenen Fördergeldern der Neuen Regionalpolitik (NRP) der Kantone Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden können kleinere Umbauten, die Einrichtungen und Vorausmieten finanziert werden. Alles andere erbringt der Verein gemeinnützig.

Ein digitaler Marktplatz

Im Grunde funktioniert die Ne'Na'Na Box wie ein Verbund von Hofläden – aber mit dem Vorteil, dass der Kunde einen ganzen Warenkorb von diversen Produzenten gefüllt bekommt und diesen bequem einmal in der Woche und an einem einzigen ausgewählten Standort

abholen kann. Die Bestellung erfolgt über ein App. «Nicht zuletzt wegen der lustigen Namensverwandtschaft von App und Appenzell haben wir uns entschieden, hier zu beginnen!» lacht Maeder.

Über die App gelangt man direkt zur geordneten Warenliste und kann einfach und bequem von zuhause aus bestellen und bezahlen. Es wird aber nicht nur Gemüse aus der Region angeboten, sondern auch Früchte, Milch und Milchprodukte, Eier, Fleisch, Brot und vieles mehr.

Die Software im Hintergrund wird über das Open Food Network angeboten, eine gemeinnützige Community, welche bereits in zwanzig Ländern vertreten ist. Über diese werden alle Bestellungen, Lieferlisten, Zahlungen und die Buchhaltung abgewickelt.

«Wir möchten aber nicht nur individuelle Kunden und Familien, sondern auch Institutionen wie Heime und Kantinen beliefern», führt Maeder aus. «Der Vorteil liegt auf der Hand: Die ganze Bestellung, Lieferung und Abrechnung erfolgen über den Verein, aber die Lebensmittel stammen trotzdem sehr individuell von den lokalen Produzenten.»

Der Verein

Solidarität und Gemeinschaft stehen trotz der digitalen Bestellungsabwicklung ganz oben in der Vereinsphilosophie. Alle Produzenten sind Vereinsmitglieder. Kunden können, müssen dies aber nicht sein. Eine Einzelmitgliedschaft kostet nur 30 Franken pro Jahr. «Wir veranstalten immer wieder Events, wo es Kurzvorträge zu interessanten Themen gibt und die Menschen sich untereinander vernetzen können», erklärt Maeder.

Über die Community können sich Konsumenten und Produzenten gegenseitig kennenlernen. Die Wertschätzung der Bauern und Produzenten liegt dem Verein besonders am Herzen. Die Verwurzelung im Lokalen schafft Vertrauen, weil man sich kennt und sich begegnet.

Weg in die Zukunft

Der Verein Ne'Na'Na hat noch einiges vor. So besteht bereits eine Gruppe im Rheintal mit zurzeit zwölf lokalen Produzenten und einem laufenden Depot in Altstätten. In Rebstein soll bald eines dazukommen, und weitere Standorte sind geplant. Und in St. Gallen und Wittenbach wird ein weiteres Netzwerk bis im kommenden Frühling aufgebaut. Acht Produzenten und eine Depotbetreiberin in Wittenbach sind bereits dabei.

Wer Interesse an der Lieferung von Produkten hat, kann sich bei Linus Maeder melden.

So funktioniert die Ne'Na'Na Box

- Klicke auf der Website www.nenana.ch auf Ne'Na'Na Box.
- Wähle deinen bevorzugten Abholstandort.
- Lade die Web-App auf dein Handy.
- Registriere dich gemäss Anleitung.
- Du wirst durch den Verein begrüsst und erhältst den Zugangscode zum Abholdepot.
- Bestelle einmal wöchentlich und individuell.
- Du kannst deinen Warenkorb jede Woche abholen: Eine volle Kiste holen und eine leere zurückbringen.





Netzwerk Natürliche Nahrung Gaiserwaldweg 56 9030 Abtwil www.nenana.ch info@nenana.ch

4. Bericht Familientag Sittertobel

Claudia Schmid

Am 1. Juni trafen sich einige Familien beim Landwirtschaftsbetrieb von Norbert Knill in St. Gallen. Obwohl das Wetter laut Wetterbericht etwas unsicher war. hatte die Sonne es

sehr gut mit uns gemeint. Gemeinsam wanderten wir einen Teil des Brückenwegs bis zum Gelände vom Openair St. Gallen. Der Weg führte über die «Ganggelibrugg» nach Stein, zum Kubel, beim Wasserkraftwerk von der SAK vorbei und weiter der Sitter nach zum Sittertobel. Nach rund 1.5 h Wanderzeit erreichten wir unser Ziel bei Max Gmür.



Wobei einige Mitglieder direkt mit dem Velo zum Sittertobel kamen.



Im Buure Hof Vip vom Openair St. Gallen war für Speis und Trank gesorgt.

André Bühler und seine Kinder grillierten feine Hamburger für uns und zum Dessert konnte jeder seine eigene Glacé machen.

Für jene die wollten, machte Max Gmür eine Führung durch's Openair Gelände. Die Kinder konnten sich in der Sitter abkühlen oder es hatte auch andere Spielmöglichkeiten auf dem Gelände.

Es war ein sehr schöner erlebnisreicher Tag.

Die Zeit verging wie im Flug, sodass es dann auch wieder hiess, es ist Stallzeit.



5. Bericht Biohöck Marlene und Jakob Graf

Beat Rusch

Am 25. Juli 2025 lud der Bio-Ring zu einem Schnupper-Abend für nicht Biobetriebe ein auf dem Hof von Jakob und Marlene Graf nach Rehetobel. Zugleich nutzten wir den Abend als Bio-Höck für alle interessierten Bio-Betriebe.

Um 20.00 Uhr konnte Präsident Koni Meier die zahlreichen erschienen Gäste begrüssen. Jakob und Marlene stellen uns mit Hilfe der Familie den Betrieb vor. Auf diesem gibt es Milchwirtschaft mit einem Melkroboter. Ausserdem stehen auch zwei Geflügelställe auf dem Hof. Ein Legehennenstall und noch ein Aufzuchtstall für die Legehennen.

Die zahlreichen Besucher wurden in zwei Gruppen durch den Betrieb geführt. Anschliessend fand ein gemütlicher Ausklang bei Legehennenburgerfleisch von eigenen Hühnern und Dessert statt.

Herzlichen Dank an Familie Graf für die Gastfreundschaft. Ich wünsche ihnen weiterhin viel Freude an der Landwirtschaft.







6. Kurse

Irene Mühlebach

Donnerstag, 23. Oktober 2025 LZSG-Futterbautreff – Silocheck

Ort: LZSG Flawil

Kursleitung: Daniela Paul und Bruno Nabulon, LZSG

Mittwoch, 29. Oktober 2025 **4. Schweizer Bio-Viehtag**

Ort: FiBL Hof, Frick AG

Auskunft: Judith Köller, Bio Suisse und Christophe Notz, FiBL

Dienstags, 4./11./18./25. November und 2. Dezember 2025 (abends)

Online-Webinar für Legehennenhaltende

Auskunft: Heidrun Hosp, Bio Suisse

Freitag, 7. November 2025

Paludikultur: Wirtschaften mit nassen und moorigen Böden

Ort: FiBL, Frick AG

Organisation: Theres Rutz und Olivier Ejderyan, FiBL

Montag, 10. November 2025

Einsatz von Pflanzenkohle in der Landwirtschaft

Ort: Gutsbetrieb Chamau, Chamau 10, 6331 Hünenberg ZG

Auskunft: Kilian Greter, Berater LBBZ Schluechthof

Veranstalter: Klimafitte Landwirtschaft, Charnet, Zuger Bauernverband, LBBZ Schluechthof

Cham

Dienstag, 11. November 2025

Homöopathie im Stall für Fortgeschrittene

Ort: LZSG Flawil

Referentin: Nathalie Heuer

Freitag, 14. November 2025 und Montag, 24. November 2025

Grundkurs Homöopathie für kleine Wiederkäuer und Geflügel

Ort: Webinar am 14.11.25; am LZSG Flawil am 24.11.25

Kursleitung: Julia Schlatter, Dr. med. vet., VetBalance GmbH, Adorf

Mittwoch, 19. November 2025

Online-Webinarreihe Schafhaltung

Leitung: Milena Burri, Steffen Werne, Verena Bühl, FiBL

Mittwoch, 26. November 2025

Zukunft planen mit MeinHofKompass

Ort: FiBL, Frick AG

Leitung: Lukas Baumgart, Phie Thanner, Rike Teuber, FiBL

Freitag und Samstag, 28. und 29. November 2025 Klimagipfel für Landwirtschaft und Esskultur

Ort: Plantahof, Landquart GR

Organisation: Projekt Klimaneutrale Landwirtschaft, Verein Netzwerk Klima & Landwirtschaft

und GraubündenVIVA

Für die konkrete Anmeldung sind alle Infos auf <u>www.bioaktuell.ch/aktuell/agenda</u> und <u>Kurse | sg.ch</u> zu finden.

Aus dem Weiterbildungsprogramm für Appenzeller Bäuerinnen und Bauern 2025/26 schlage ich folgenden Kurs vor:

• Laborführung bei der Empa in St. Gallen, Dienstag, 9. Dezember 2025, 14.00 bis 16.00 Uhr, Empa, Lerchenstrasse 5, 9014 St. Gallen

Weitere Informationen und Anmeldungen unter:

www.ar.ch/verwaltung/departement-bau-und-volkswirtschaft/amt-fuer-landwirtschaft/kurse-veranstaltungen/

ODER

www.ar.ch/alw und dann links in der Rubrikenliste "Kurse, Veranstaltungen" anklicken

7. Info Proviehtag 29.10.2025

Gallus Wetter

4. Schweizer Bio-Viehtag in Frick (AG)

29. Oktober 2025

Tagesprogramm

08.30 Uhr	Eröffnung Anlass, Kaffee & Gipfeli
09.15 Uhr	Begrüssung
09.30 Uhr	Start Themenposten 1 – 7 (Die Posten finden jeweils um 9.30 / 10.30
	und 11.30 Uhr statt)
10.00 Uhr	Start Themenposten 8 – 14 (Die Posten finden jeweils um 10.00 / 11.00
	und 12.00 Uhr statt)
11.45 -13.30 Uhr	Mittagessen
13.30 - 14.30 Uhr	Referate (Fünf Fachreferate à 10 Minuten)
13.30 Uhr	Start Themenposten 1 – 7 (Die Posten finden jeweils um 13.30 / 14.30
	und 15.30 Uhr statt)
14.00 Uhr	Start Themenposten 8 – 14 (Die Posten finden jeweils um 14.00 / 15.00
	und 16.00 Uhr statt)
17.30 Uhr	offizielles Ende der Veranstaltung

Themen

Futterhecken & Agroforst

Integration von Gehölzen in landwirtschaftliche Flächen zur Futterproduktion und Nutzung von Agroforst/Futterhecken zur Erhöhung der Biodiversität in Weidesystemen.

Futterbau & Klima

Absicherung der Raufutterproduktion

Wie kann man sich gegen Trocken- und Nässeperioden wappnen? Demonstration von resilienten Natur- und Kunstwiesenmischungen.



Sau Carawan (bodenschonende Freilandhaltung)

Vorteile und Herausforderungen der Freilandhaltung von Schweinen. Präsentation des Sau Carawans vor Ort mit Mastschweinen.

Stressreduktion durch Hoftötung

Ablauf der Hoftötung auf dem FiBL-Hof. Präsentation verschiedener Methoden für Rinder, Schweine, Kleinwiederkäuer und Geflügel.

Tierseuchen am Beispiel Blauzungenkrankheit

Diskussion verschiedener Möglichkeiten der Prävention. Vorstellen Stand des Homöopathie-Projekts. Genereller Umgang mit Tierseuchen und gesetzlich verordneten Massnahmen.

Kleinwiederkäuer

Am Posten werden verschiedene Absatzmöglichkeiten für Fleisch- und Milchprodukte von Kleinwiederkäuern, deren Herausforderungen und Chancen aufgezeigt.

Perspektiven der Bio-Weiderinderhaltung

Einblick in verschiedene Systeme der Weidemast. Abtränken von Kälbern auf dem Geburtsbetrieb - was spricht dafür und was dagegen? Fleischqualität verschiedener Mastsysteme im Vergleich.

Wie richte ich meinen Betrieb für die Zukunft aus?

Welche Faktoren beeinflussen die Betriebsstrategie? Präsentation unterschiedlicher Strategien anhand von Beispielen.

Ausstieg aus dem Küken töten

Was sind die grössten Veränderungen im Zuge des Ausstiegs? Produzent: innen teilen ihre Erfahrungen mit der Bruderhahnaufzucht und den Braun- und Beigelegern.



Nachzuchtschau Bio-KB-Stiere

Worauf kommt es bei der Bio-Milchviehzucht an? Vorführung der Töchter der Bio-KB-Stiere (SF, BS, OB, SI).

Nutzungsdauer schweizerischer Milchkühe

Präsentation der Ergebnisse aus dem Projekt. Wo sind die Stellschrauben und welchen Einfluss hat die Erhöhung der Nutzungsdauer?

Weiden

Einblick in die Beweidung von Ackerflächen anhand eines Praxisbeispiels. Nutzung von Agroforst in Verbindung mit dem Posten "Futterhecken & Agroforst".

Bio-Fleisch aus Gras und von der Weide

Produktions- und markttechnische Informationen. Visualisierung anhand einer Tiergruppe von Weidemasttieren verschiedener Qualitäten.



Die Teilnahme am Bio-Viehtag ist kostenlos. Die einzelnen Programmpunkte können frei besucht werden. Die Themenposten finden in zwei Blöcken statt. Jeder Posten dauert 25 Minuten, gefolgt von 10 Minuten offener Diskussion.

Wer Interesse hat, kann sich bei Wetter Gallus bis am 25. Oktober 2025 melden. Somit kann er Fahrgemeinschaften planen. Die E-Mail lautet: gallus.wetter9@gmx.ch
Schreibt bitte eure Adresse auf die Anmeldung. Das erleichtert die Planung.

8. Info WhatsApp Kanal Bio Suisse

Koni Meier







Bio Aktuell jetzt auch über WhatsApp!

Dazu diese Meldung von Adrian Krebs, Redaktor www.bioaktuell.ch:

Wir haben kürzlich den Whatsapp-Kanal von bioaktuell.ch eröffnet. Wir gehen davon aus, dass es ein guter Weg ist, um Praktikerinnen und Praktiker, unser wichtigstes Zielpublikum zu erreichen. Dort werden wir News von unserer Plattform, aber auch Veranstaltungshinweise und weitere Inhalte veröffentlichen.

Hier der Link zum Kanal:

https://whatsapp.com/channel/0029Vb6RVmMGE56kMeuP3d1o

Wir würden uns freuen, wenn ihr dem Kanal folgen und ein bisschen Werbung dafür machen könntet. Das Ganze ist natürlich kostenfrei und wir bezahlen selber auch nichts dafür.

Wenn ihr ein bisschen mehr Infos möchtet, was so ein Kanal überhaupt ist, gibt es hier ein paar interessante Infos von SRF:

https://www.srf.ch/news/gesellschaft/so-funktionieren-die-kanaele-whatsapp-channels-was-ist-das-und-wer-will-das

Für Aktivierung diesen Link auf Handy öffnen.... https://whatsapp.com/channel/0029Vb6RVmMGE56kMeuP3d10

9. OLMA 2025

Koni Meier





Sonntag 12. Oktober 2025: Der Bio-Ring Appenzellerland am Stand von Bio Ostschweiz



Thomas Roth Bio Gemüsebauer Battenhof Niederteufen, Koni Meier und Judith Zeller

