



Im Blickpunkt

Biomarkt

> Seite 3

Nachfrage, Angebot und Preis von Bio-Lebensmitteln sind derzeit ein heißes Eisen. Was ist Bio dem Verbraucher noch wert? Gibt der Markt derzeit noch einen Aufpreis für Bio her? Lohnt sich Bio für Landwirte und Verbraucher überhaupt noch?

Soja

> Seite 5

Den einen oder anderen Verbraucher plagt beim Genuss eines Steaks oder eines Stücks Käse ein schlechtes Gewissen. Bin ich als Verbraucher mitverantwortlich für den Raubbau am Amazonas-Urwald? Nein, es gibt keinen Grund, sich zu schämen – ganz im Gegenteil.

Waste2Func

> Seite 11

Es gibt eine Fülle von pflanzlichen Abfallströmen aus der Landwirtschaft. In vielen Fällen konnten dafür Verwertungsmöglichkeiten geschaffen werden. Mit dem Projekt Waste2Func kann vielleicht ein weiteres Einkommensmodell auf die Beine gestellt werden.



18 September
Montag

Meal Prep /
Regionale Heilp-
flanzen

25 September
Montag

2 Oktober
Montag

Kochend in den
Herbst

19 September
Dienstag

26 September
Dienstag

Ernte Dank –
Pflanzliche
Gerichte im
Buddha Bowl

3 Oktober
Dienstag

20 September
Mittwoch

Meal Prep

27 September
Mittwoch

4 Oktober
Mittwoch

21 September
Donnerstag

28 September
Donnerstag

Grillkurs: Grillen
mal anders

5 Oktober
Donnerstag

Kochend in den
Herbst

22 September
Freitag

29 September
Freitag

6 Oktober
Freitag

23 September
Samstag

30 September
Samstag

Einheimische
Wildgehölze

7 Oktober
Samstag

24 September
Sonntag

1 Oktober
Sonntag

8 Oktober
Sonntag



Unser Team in Sankt Vith

Das Team in Sankt Vith steht Ihnen jederzeit für Ihre Fragen und Anliegen zur Verfügung. Dabei können wir Sie gerne auf Terminabsprache in unserem Büro in Sankt Vith begrüßen. **Allgemeine Rufnummer: 080/410060 – info@bauernbund.be**



Ländliche Gilden

Meal Prep – Gerichte clever vorkochen

Ein aktueller Küchentrend ist Meal Prepping, bei dem Sie mehrere Mahlzeiten im Voraus kochen. Auch die Ländlichen Gilden folgen dem Trend und bieten in Kooperation mit Andrea Niessen am 18. oder 21. September ab 18.30 Uhr den passenden Kochkurs. Alle Informationen auf der Website der Ländlichen Gilden www.laendlichegilden.be

Regionale Heilpflanzen Themenabende

Die Themenabende zu den Regionalen Heilpflanzen gehören zum festen Programm der Kooperation zwischen den Ländlichen Gilden und Kräuterpertin Karin Laschet der Seminar Küche Naturgenuss in Kelmis. In diesem Monat wird am Montag, den 18. September um 19.30 Uhr das Thema der Erkäl-

tung/das Immunsystem anhand des schwarzen Holunders und seinem Heilpflanzensirup behandelt. Alle Informationen auf der Website der Ländlichen Gilden www.laendlichegilden.be

Ernte Dank – pflanzliche Gerichte im Buddha Bowl

Nach den erfolgreichen Winter- und Sommerkochkursen bieten die Ländlichen Gilden am Dienstag, 26. September von 18.30-22.30 Uhr in Zusammenarbeit mit der Seminar Küche Naturgenuss von Karin Laschet in Kelmis einen besonderen Koch-Themen-Abend an. Nach einer theoretischen Einleitung werden wieder spannende Gerichte mit ausschließlich pflanzlichen Zutaten zubereitet, im Buddha Bowl serviert und gemeinsam gekostet. Weitere Informationen auf Seite 15 und auf unserer Website www.laendlichegilden.be.

Grillkurs: Grillen mal anders

Zum Ende des Sommers organisieren die Ländlichen Gilden in Kooperation mit der Kochreferentin Andrea Niessen nochmal den beliebten Grillkurs zum Thema „Grillen mal anders!“ – ein Grillkurs nicht nur für Männer! Der Kurs beinhaltet wieder ganz neue Rezepte und findet bei Andrea Niessen-Noël am Donnerstag, 28. September von 18.30-22.30 Uhr in Bütgenbach statt. Weitere Informationen auf Seite 15 und auf unserer Website.

Geführte Exkursion ‘Einheimische Wildgehölze’

Die Ländlichen Gilden setzen das Thema „Einheimische Wildgehölze“ in diesem Winter wieder in den Fokus ihrer Angebote und organisieren dazu eine geführte Exkursion mit den Naturexperten Peter Freisen und Helmut Hertzen am Samstag, 30. September von 10-13 Uhr rund um den Kasinoweiler in Kelmis. Weitere Informationen auf Seite 16 und auf unserer Website www.laendlichegilden.be.

Kochend in den Herbst

In Zusammenarbeit mit den Ländlichen Gilden lädt Kochreferentin Andrea Niessen im Monat Oktober mit zwei parallelen Kochkursen über vier Abende in ihre Seminar Küche nach Bütgenbach ein. Die viertägigen Kurse finden an zwei unterschiedlichen Wochentagen statt, und zwar eine Reihe am Montagabend und eine Reihe am Donnerstagabend, jeweils immer von 18.30 bis 22.30 Uhr an folgenden Daten statt: montags am 2., 9., 16. und 23. Oktober 2023 und donnerstags am 5., 12., 19. und 26. Oktober 2023. Weitere Informationen auf Seite 16 und auf unserer Website.

Tierärzte

Sollte der übliche Tierarzt am Wochenende nicht erreichbar sein, leisten folgende Tierärzte Notdienst:

Raum Amel, Büllingen, Bütgenbach und Manderfeld

Dr. René von der Lahr, Manderfeld, bzw. Dr. Myriam Miesen, Hergersberg, 080/54.81.35

Für die Praxen von Dr. Norbert SCHMITZ, Dr. Guido RODEMERS und Dr. Markus SCHMITZ:

Wochenende vom 23. und 24. September 2023:

> Dr. Norbert Schmitz, Halenfeld, 080/34.92.68

Wochenende vom 30. September und 1. Oktober 2023:

> Dr. Guido Rodemers, Hünningen, 080/54.84.45

Wochenende vom 07. und 08. Oktober 2023

> Dr. Markus Schmitz, Bütgenbach, 0472/032289

Raum Bütgenbach, Malmedy und Weismes

Wochenende vom 23. und 24. September 2023:

> Dr. Denis, Malmedy, 080/77.09.10

Wochenende vom 30. September und 01. Oktober 2023

> Dr. Wiest, Weismes, 0477/33.21.68

Wochenende vom 07. und 08. Oktober 2023:

> Dr. Lejoly, Robertville, 080/44.63.23

DER BAUER

MITGLIEDERZEITSCHRIFT FÜR DEN PRAKTISCHEN LANDWIRTEN

DIREKTOR: Philippe Masscheleyn. **REDAKTION:** Redakteure: Helmuth Veiders (Chefredakteur) & Pascale Schröder, Malmedy Straße 63, 4780 St. Vith, Tel. 080/41 00 60, Fax: 080/41 00 69. **ANZEIGEN:** Boerenbond - Mediaservice, Diestsevest 40, 3000 Leuven, Tel. 016/28 63 33, Fax 016/28 63 39. **DRUCK:** Graphius Group, Oostakker.

VERANTWORTLICHER HERAUSGEBER: Generalsekretär Frans De Wachter, Malmedy Straße 63, 4780 St. Vith.

BILDNACHWEIS: Nicht signierte Fotos sind Eigentum des Herausgebers. Die Übernahme von Artikeln aus 'der Bauer' ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung durch die Redaktion gestattet. Eine Quellenangabe ist Pflicht.

AUFLAGE: Die Auflage von 'DER BAUER' wird durch CIM kontrolliert. Durchschnittliche Auflage: 639.





BIOMARKT

Was ist Bio dem Verbraucher wert?

Gibt der Markt überhaupt noch einen Aufpreis für Bio her? Das wäre vielleicht ein passenderer Titel für diesen Artikel gewesen. Denn Nachfrage, Angebot und Preis von Bio-Lebensmitteln sind derzeit ein heißes Eisen. Ist Bio für Landwirte und Verbraucher überhaupt noch der Mühe wert?

In ihrer Farm to Fork-Strategie strebt die EU-Kommission bis 2030 eine Steigerung der EU-Bio-Anbaufläche von derzeit 9% auf 25% an. Auf EU-Ebene ist das fast eine Verdreifachung. Für Gesamtbelgien liegt das EU-Ziel in noch viel weiterer Ferne: Zwar liegt der Flächenanteil in Wallonien momentan immerhin bei 12,4%, aber in Flandern sind derzeit nur 1,6% der landwirtschaftlichen Nutzfläche bio-zertifiziert oder in der Umstellung. Im nördlichen Landesteil wäre man schon froh, wenn man 2027 in die Nähe eines 5%-Anteils kommen würde.

Wer will mehr bio?

Aber um die Bio-Flächenziele, egal ob europäisch, national oder regional, zu erreichen, geht an einer Voraussetzung kein Weg vorbei: Motor, treibende Kraft,

kann nur die Nachfrage sein. Alle Anstrengungen müssen sich deshalb darauf konzentrieren, die Nachfrageseite in Schwung zu bringen. Eine wesentliche Rolle kommt dabei der Öffentlichen Hand zu, sei es in Form von Sensibilisierungskampagnen, sei es indem sie Biolebensmitteln in Gemeinschaftsküchen in öffentlichen Einrichtungen Priorität einräumt.

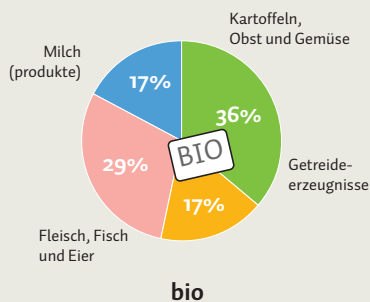
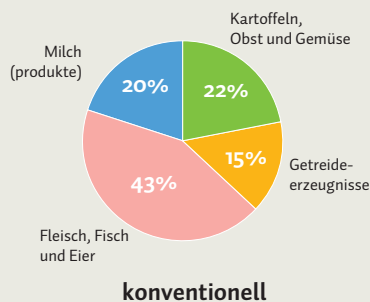
Der Bio-Markt hat durchaus noch ein Wachstumspotenzial. Das gilt ganz besonders für Flandern, wo gerade einmal 2,4% der gesamten Lebensmittelausgaben für Bio-Ware ausgegeben werden. Neun von zehn Haushalten kaufen zwar Bio-Produkte, aber meist nur hin und wieder einmal. Am besten in diesem Nischenmarkt schneidet Bio-Gemüse ab, gefolgt von Obst und Milchprodukten.

Hauptkäufer sind Familien mit hohem Einkommen und mehr noch finanziell gut gestellte Rentner, während einkommensschwache Familien mit Kindern eher einen Bogen um Bio-Produkte machen.

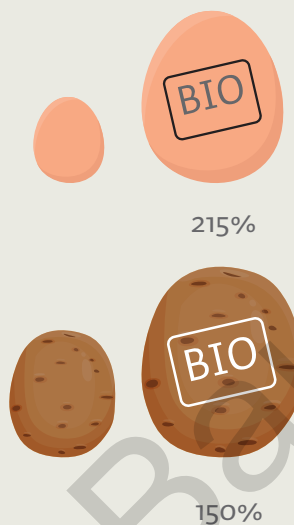
Ist Bio (zu) teuer?

2021 waren Bio-Frischwaren im Schnitt 41% teurer als vergleichbare konventionelle Erzeugnisse, aber der Preisunterschied schrumpft zusehends. Die Differenz zwischen bio und konventionell schwankt mitunter sehr stark je nach Produkt(gruppe). So ist beispielsweise ein Bio-Ei mehr als doppelt so teuer wie ein konventionelles Ei aus Freilandhaltung. Dagegen besteht bei Fleischersatzprodukten kaum ein Preisunterschied. Bio-Käse, -Brot, -Tomaten, -Kartoffeln, -Schweinefleisch und -Hühnchen sind teurer als ihre konventionellen Gegenstücke – noch, müsste man hinzufügen, denn die Preisdifferenz wird immer kleiner. Das gilt ganz besonders im Vergleich zu konventionellen teuren Markenartikeln im Supermarkt. Mehr noch: die Preiskluft ist sogar umgekehrt. So sind Untersuchungen von Test Achat zufolge die Bio-Eigenmarkenprodukte der Handelsketten und Discounter im Durchschnitt sogar rund 20% billiger als vergleichbare Markenartikel ohne Bio-Siegel. Dies stellt einmal mehr die Macht des Marketings unter Beweis. Aber der Verbraucher scheint Bio immer noch mit „teuer“ zu assoziieren, während er Markenartikeln wohl automatisch mit „Qualität“ gleich-

Zusammensetzung des Einkaufskorbs



Bei Eiern ist der Preisunterschied zwischen bio und konventionell am größten.



Besser nicht umstellen?

Auch die Erfahrungen der Bio-Erzeuger können Aufschluss über die derzeitige Situation und Stimmung geben. In Frankreich, dem Land mit der größten Bio-Fläche in Europa, können Bio-Landwirte seit dem 16. August eine Krisenhilfe beantragen, um die in diesem und im vergangenen Jahr eingefahrenen Verluste aufzufangen. Und auch hierzulande erfahren Bio-Betriebe, dass die Nachfrage nach ihren Erzeugnissen schwächelt bzw. nicht so anzieht, wie die Politik es gerne haben möchte. Besonders für umstellungswillige Milcherzeuger ist es praktisch unmöglich, eine Molkerei zu finden; eine Chance haben die Betriebe eigentlich nur, wenn sie in einem Biomilch-Kerngebiet liegen, wo bereits (viel) Biomilch eingesammelt wird.

Fazit

Alle Welt scheint sich einig zu sein, dass der ökologische Landbau ein wertvolles, zukunftsweisendes Agrarmodell ist. Der Schlüssel zum Erfolg ist aber nicht der politische Willen, sondern die Nachfrage, also letztendlich der Verbraucher. Und da hakt es. Denn obwohl der Preisunterschied zwischen Bio- und konventionellen Produkten noch nie so gering war wie heute, kehrt die Kundschaft Bio-Erzeugnissen den Rücken zu – um den einen oder anderen Euro zu sparen, ohne ihren Lebensstandard zu beeinträchtigen. Um dem ökologischen Landbau also zu einem größeren Marktanteil zu verhelfen, bedarf es viel Überzeugungsarbeit und Information der Verbraucher.

.....
Nele Kempeneers

- stellt. Wer auf das Preisschild schaut, lernt aber eine andere Realität kennen. Den Verbraucher davon zu überzeugen, dass Qualität auch in gesunden, ökologischen, nachhaltigen, fair gehandelten Produkten liegt – den Grundprinzipien der Bio-Bewegung – ist ein wichtiger Schwerpunkt der Kommunikationskampagnen.

dukte, Kartoffeln und Eier. Bio-Fleisch und -Brot konnten sich dagegen halten. Unter dem Strich ging der Gesamtanteil des Bio-Lebensmittelmarktes in Belgien leicht auf 3,3% zurück.

Und die Inflation?

Sicherlich in Zeiten hoher Inflation, wie wir sie derzeit erleben, kann die Vorstellung, Bio sei teu(r)ler, die Verbraucher bei ihren Kaufentscheidungen beeinflussen. Nach dem Höhenflug im Zuge der Covid-Pandemie und infolge der hohen Inflation sind sowohl der Umsatz als auch der Marktanteil von Bio-Lebensmitteln im vergangenen Jahr stark eingebrochen. Zwar scheint die Gesamtzahl der Verbraucher, die Bio-Ware kaufen, leicht gestiegen zu sein, aber Kaufmenge und -frequenz sind zurückgegangen, so dass der Umsatz unter Druck geraten ist. Besonders betroffen davon sind Milchpro-



Nicht blindlings produzieren

Und wie sieht's bei Bio-Schweinefleisch aus, das ja nun wirklich nicht in rauen Mengen im Angebot ist? Davy Bovyn aus der Nähe von Ypern produziert Bio-Schweine und beliefert hauptsächlich die Ketten Bioplanet und Colruyt. „Wir haben gute Preisvereinbarungen mit unseren Abnehmern, aber es ist ganz klar, dass die Nachfrage nach Bio-Schweinefleisch stark zurückgegangen ist“, sagt er. „Seit September 2022 habe ich 40% weniger Tiere gehalten und musste einen Teil meiner Produktion über die konventionelle Schiene absetzen, was natürlich einen finanziellen Verlust bedeutet.“ Die Talsohle auf dem Schweinemarkt scheint inzwischen aber erreicht zu sein, aber Davy weiß, dass er seine Entscheidungen immer reiflich überlegen und gut abwä-

.....
Der Verbraucher
assoziiert „Bio“
mit „teu(r)er“.
.....

gen muss. „Als Bio-Erzeuger produziert man nicht für den Weltmarkt, der immer aufnahmefähig ist. Deshalb darf man nicht blindlings drauflos produzieren. Manchmal ist es besser, die Produktion zu drosseln, um wirtschaftlich lebensfähig zu bleiben und den Markt im Gleichgewicht zu halten.“

Auch Johan Martens, Bio-Legehennenhalter aus Oostkamp in der Nähe von Brügge, spürt den Druck. „Nachdem die Nachfrage nach Bio-Eiern über Jahre stetig gestiegen ist, ist diese Entwicklung Ende letzten Jahres plötzlich zum Erliegen gekommen. Ja, die Nachfrage nach Bio-Eiern ist sogar zurückgegangen. Das ist doch sehr bedenklich in einer Zeit, in der der Preisunterschied zu konventionellen Eiern so gering ist wie nie zuvor. Sind die Verbraucher überhaupt noch rational? Oder reagieren sie nur noch emotional auf alarmierende Medienberichte? Derzeit scheint sich die Nachfrage wieder zu normalisieren, aber ich frage mich, ob eine Ausweitung des Bio-Angebots im Moment noch wünschenswert ist oder ob es nicht besser ist, abzuwarten.“



FUTTERMITTEL SOJA(SCHROT)

Kein Grund für ein schlechtes Gewissen

Praktisch jeder Belgier isst Fleisch und konsumiert regelmäßig Milch(produkte). Den einen oder anderen scheint dabei aber ein schlechtes Gewissen zu plagen. Sind die Landwirte, bin ich als Verbraucher mitverantwortlich für den Raubbau am Amazonas-Urwald? Wer die Angelegenheit ganzheitlich aus der Vogelperspektive betrachtet, stellt fest, dass es wenig Grund gibt, sich zu schämen – ganz im Gegenteil.

Dass der Amazonas-Urwald geschützt werden muss, darüber sind sich alle einig. Als größter Regenwald der Erde ist er ein einzigartiger Schatz von Fauna- und Flora-Artenvielfalt. Er speichert riesige Mengen CO₂ in seiner Biomasse und spielt eine entscheidende Rolle für den Wasserhaushalt und das Klima Südamerikas und vielleicht der ganzen Welt. 60% des Amazonas-Regenwaldes befindet sich in Brasilien, der Rest verteilt sich auf Peru, Kolumbien, Venezuela und Bolivien.

In die Perspektive gerückt

Die globale Soja-Anbaufläche wird auf 127 Mio. ha geschätzt, mit einer Weltproduktion von 350 Mio. t Sojabohnen –

das ist übrigens mehr als doppelt so viel wie noch vor 20 Jahren. Das Zentrum des Sojaanbaus gemeinhin ist Brasilien, das es auf fast 40% (ca. 130 Mio.t) der Weltproduktion bringt. An zweiter Stelle folgen die USA. Beide Länder zusammen sind gut für zwei Drittel der Weltproduktion. Die europäische Produktion nimmt sich mit 2,7 Mio. t sehr bescheiden aus.

Von den 130 Mio. t brasilianische Jahresproduktion werden etwa 90 Mio. t (69%) exportiert. Aber nicht Europa ist der große Abnehmer auf dem Weltmarkt, sondern China, das im Jahr 2020 sage und schreibe 100 Mio. t Sojabohnen und -schrot in aller Welt aufgekauft hat. Die EU importiert alljährlich ca. ein

- Drittel dieser Menge, nämlich 34 Mio. t. Davon bleiben 0,75 Mio. (2,2%) – praktisch ausschließlich Sojaschrot – in Belgien. Das ist immer noch eine beachtliche Menge, aber doch verschwindend wenig im Verhältnis zu den 100 Mio. t, die China auf dem Weltmarkt einkauft.

„Doppelnutzung“

Soja kommt im Mischfuttersektor hauptsächlich in Form von Sojaschrot, einem Nebenprodukt aus der Extraktion des Öls aus der Sojabohne, zum Einsatz. Denn aus 1.000 kg Sojabohnen werden nicht nur 790 kg Sojaschrot gewonnen, sondern auch und zuerst 190-200 l Sojaöl (und 20 kg Sojaschalen). In landwirtschaftlichen Kreisen wird manchmal angenommen, dass auch ohne Viehhaltung weltweit Soja auf 127 Mio. ha angebaut und 350 Mio. t Sojabohnen produziert würden. Das stimmt jedoch nicht. Nach Angaben der Website ourworldindata.org sind 76% der Sojaproduktion für die Viehzucht und nur 20% für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt. Und für die Produktion von Fleischersatzwaren und Getränke auf Sojabasis würden sogar nur 7% der weltweiten Sojaproduktion ausreichen. Diese Überlegungen und Unterscheidungen sind allerdings rein theoretisch, da es in der Praxis nahezu unmöglich ist, die Verwendung zu entwirren und die verschiedenen Ströme eindeutig zu quantifizieren. Anders gesagt: Sojaöl- und Sojaschrotproduktion sind gekoppelt – das eine gibt es nicht ohne das andere und umgekehrt. Wer einen Sojadrink konsumiert, füttert deshalb automatisch eine Kuh mit Sojaschrot. Und auf diese Weise schließt sich der Kreislauf von Soja im menschlichen Konsum.

Viel mehr als nur Sojaschrot

Die Verwendung von Sojaschrot als Viehfutter muss als Teil eines Systems gesehen werden. Unser Vieh verwertet Nebenprodukte aller Art, die nicht direkt für den Menschen nutzbar sind. Kraftfutter ist nur eine Komponente der Ration – und Sojaschrot wiederum nur ein kleiner Teil dieses Kraftfutters. In der Rindvieh- und Schweinefütterung besteht das Kraftfutter zu etwa 10,5% aus Sojaschrot. In der Hähnchenmast liegt der Anteil etwas höher (15%), in der Legehennenhaltung etwas niedriger (8%). Der Löwenanteil des Kraftfutters besteht aus Getreide und Nebenerzeugnissen aus der Lebensmittel- und der Biotreibstoffindustrie. Bei diesen Nebenerzeugnissen handelt es sich zu einem großen Teil um Produkte mit einem hohen Eiweißgehalt. Darunter befinden sich z.B. Biertreber oder Rapsschrot, aber eben auch Sojaschrot. Und letztendlich macht unser Vieh daraus hochwertiges Eiweiß für die menschliche Ernährung.

Ein Blick auf die Gesamtration relativiert die Bedeutung von Sojaschrot in der Viehfütterung. Für die Produktion eines Mastschweins werden etwa 325 kg Futter benötigt, davon sind etwa 34 kg Sojaschrot. Masthähnchen konsumieren bis zur Schlachtreife rund 4,6 kg Futter, knapp 700 g davon sind Sojaschrot. In der Rinderfütterung ist der Sojaschrot-Anteil sogar noch geringer. Eine 9000-Liter-Kuh frisst pro Jahr knapp 22.000 kg Frischfutter – zum allergrößten Teil Raufutter und nur 210 kg Sojaschrot. Und bei Fleischrindern ist der Sojaschrot-Anteil an der Gesamtfuttermittelaufnahme sogar noch geringer.

Sojafrei hat seinen Preis

Wenn es sein muss, kann man (fast) alle Tierkategorien sojafrei füttern, in der Regel sogar (aber nicht immer) ohne Abstriche in Sachen Leistung. Aber die Fütterung verteuert sich, weil wegen

der geringeren Verdaulichkeit der alternativen Proteinquellen mehr Eiweiß verfüttert werden muss. Dies wirft die Frage auf, ob der Markt bereit und willens ist, diese Mehrkosten zu vergüten. Soja aus dem europäischen Anbau ist jedenfalls keine Alternative zu süd- oder US-amerikanischer Ware. Denn die europäische Sojaproduktion ist verschwindend gering und die Ware ist entsprechend teuer. Deshalb geht die europäische Produktion in spezifische lukrative Nischenmärkte, so dass weder Sojabohnen übrig bleiben und noch Sojaschrot für die Viehfütterung anfällt.

Bis auf Weiteres bleibt es eine Illusion, in Europa größere Mengen Soja zu produzieren. Um den europäischen Bedarf zu decken, würden 11 Mio. ha Ackerfläche benötigt. Wo soll man die hernehmen – speziell in Zeiten, in denen die Politik eher das Ziel verfolgt, die Landwirtschaft einzuschränken und abzubauen – man denke nur an das geplante Gesetz zur Wiederherstellung der Natur? Oder alternativ: Welche Kulturen müssten dafür weichen?

Amazonas-Moratorium

Bleibt die Frage nach dem Wie, nach ethisch vertretbarer Produktion. „Hier spielt unser Land eine Vorreiterrolle“, betont Katrien D'Hooghe vom Mischfutterverband BFA. BFA hat sich bereits 2006 durch die Unterzeichnung des Amazonas-Moratorium dazu verpflichtet, kein Sojaschrot zu importieren, das von Flächen im brasilianischen Amazonas-Urwald stammt, die nach 2008 gerodet wurden. Seit 2009 kaufen die BFA-Mitglieder auch Zertifikate für sozial verantwortliches Soja. Dies bedeutet nicht nur, dass kein Soja von ehemaligen Urwaldflächen verwendet werden darf, sondern dass darüber hinaus mehr als 100 weitere Vorgaben zum Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln, Arbeitsbedingungen, Anbautechniken usw. eingehalten werden müssen. „Erklärtes Ziel ist es, dass bis 2030 die Gesamtheit des in der belgischen Futtermittelindustrie verwendeten Sojas zertifiziert ist. Damit ist unser Land einer der Vorreiter in Europa“, so D'Hooghe.

Fazit

„In der Viehhaltung ist es wichtig, Soja(schrot) dort sinnvoll, bewusst, nach tatsächlichem Bedarf einzusetzen“, fasst Katrien D'Hooghe kurz und bündig zusammen. Das letzte Kapitel in Sachen Proteinversorgung von Mensch und Tier ist also noch lange nicht geschrieben. Aber das Kapitel ‚Schuld und Gewissensbisse‘ kann getrost gestrichen werden.

.....

Ivan De Clercq



Aktualisierte Entschädigungswerte

Im Rahmen einer Bezuschussung durch den Öffentlichen Dienst der Wallonie (SPW) hat Fourrages Mieux ein Computerprogramm entwickelt, um die Entschädigungsprozedur für Flurschäden durch Wildtiere – egal ob jagdbar oder geschützt – zu vereinfachen und zu vereinheitlichen. Dieses Programm hilft den Expertengutachtern, den finanziellen Schaden an Kulturen sowie die Kosten für die Behebung der Schäden schnell, korrekt und ohne großen Aufwand zu ermitteln. Der Wert der verschiedenen Produktionen sowie die Kosten der landwirtschaftlichen Reparaturarbeiten werden zweimal jährlich aktualisiert, um den Preisentwicklungen an den Märkten Rechnung zu tragen. Die in den Tabellen angegebenen Werte wurden im Konsens zwischen der Landwirtschaft, der Jägerschaft und der Forstverwaltung festgelegt. Sie gelten für den Zeitraum vom 1. September 2023 bis zum 29. Februar 2024.

Es besteht stets die Möglichkeit, sich gütlich über die finanzielle Entschädigung zu einigen, ohne auf ein Expertengutachten zurückzugreifen. Es wird auch darauf hingewiesen, dass die Entschädigung nicht zwangsläufig finanzieller Natur sein muss, sondern auch durch die Bereitstellung einer gleichwertigen Ersatzkultur erfolgen kann. Unter www.fourragesmieux.be ist eine Liste von Experten für die Erfassung und Abschätzung von Wildschäden verfügbar (Äsen und Wildschäden/Wildschäden in der Landwirtschaft/Dokumente herunterladen).

Kontakt: jerome.widar@spw.wallonie.be.

Jérôme Widar, ÖDW

Tabelle 1 Tarife der Instandsetzungsarbeiten¹ (konventionelle und Biolandwirtschaft)

Mais (Saatgut und Aussaat)	335 (konv.) bzw. 400 Euro/ha (bio)
Mais unter Plastik (Plastik, Saatgut, Aussaat, Pflanzenschutz)	705 Euro/ha (konv.)
Häckseln der Maisstängel nach der Ernte	150 Euro/ha
Mechanisches Aufsammeln der Maisstängel	150 Euro/ha
Mechanische Schadenreparatur im Grünland	
Eggen	50 Euro/ha
Nachsaat mit Egge + Sämaschine + Walze	190 Euro/ha
Nachsaat mit Vredo	195 Euro/ha
Nachsaat mit Striegel	225 Euro/ha
Nachsaat mit Kreiselegge	240 Euro/ha
Totalerneuerung (Feldspritze, Pflug, usw.)	525 Euro/ha
Manuelle Reparatur der Schäden in Grünland	
jüngere ² oberflächige ⁴ Aufbrüche	0,43 Euro/m ²
ältere ³ oberflächige ⁴ Aufbrüche	0,63 Euro/m ²
tiefe Aufbrüche (> 5 cm)	0,87 Euro/m ²

¹ unverbindlicher Durchschnittspreis (inkl. MwSt.) einschließlich Saatgut und Walzen für Nachsaaten und Totalerneuerung

² jünger als ein Monat

³ älter als ein Monat

⁴ < 5 cm



© PHILIPPE MASSIT

Tabelle 2 Wertveranschlagung der landwirtschaftlichen Kulturen (inkl. MwSt.)

	Konventionell	Biologisch
Futteranbau		
Dauergrünland	170 Euro/t TM	170 Euro/t TM
Zeitweiliges Grünland ¹	220 Euro/t TM	230 Euro/t TM
extensiver Wiesenstreifen	85 Euro/t TM	85 Euro/t TM
GPS mit Leguminosen (>40% TM)	170 Euro/t TM	170 Euro/t TM
Silomais ²	150 Euro/t TM	195 Euro/t TM
Getreide		
Spelz (Dinkel)	210 Euro/t	250 Euro/t
Futterweizen	210 Euro/t	300 Euro/t
Brotweizen	-	350 Euro/t
Wintergerste	260 Euro/t	290 Euro/t
Sommergerste	200 Euro/t	290 Euro/t
Roggen	190 Euro/t	250 Euro/t
Triticale	200 Euro/t	285 Euro/t
Hafer	250 Euro/t	275 Euro/t
Getreidemischung o. Erbsen	190 Euro/t	-
Getreidemischung m. Erbsen	205 Euro/t	320 Euro/t ³
Körnermais	210 Euro/t	355 Euro/t
Stroh (alle Getreide)	110 Euro/t	110 Euro/t
Hackfrüchte		
Futterrüben	40 Euro/t	-
Kartoffeln Bintje	161 Euro/t	-
Kartoffeln Charlotte	321 Euro/t	400 Euro/t
Kartoffeln Nicola	286 Euro/t	400 Euro/t
Setzkartoffeln	713 Euro/t	-
Eiweiß- und Ölpflanzen		
Raps	460 Euro/t	-
Ackerbohnen	265 Euro/t	480 Euro/t
Erbsen	265 Euro/t	480 Euro/t

¹ mit Leguminosen

² Mais, der die physiologische Reife erreicht hat (ca. 33% TM)

³ mindestens 20% Erbsen



Protokoll regelt Entschädigung

Der belgische Hochspannungsbetreiber Elia und die Vertreter der acht in Belgien tätigen Landwirtschaftsverbände (darunter der Bauernbund Ostbelgien) haben kürzlich ein Protokoll unterzeichnet, das die Organisation der Arbeiten des Netzbetreibers auf landwirtschaftlichen Flächen und die vorgesehene Entschädigung der Landwirte regelt.

Bei einem Anteil von 44,6% landwirtschaftlich genutzten Fläche an der gesamten Landesfläche befindet sich ein Großteil der Stromübertragungsinfrastrukturen – immerhin mehr als 8.918 km Hochspannungsleitungen und 807 Trafo-Stationen – auf landwirtschaftlich genutzten Flächen und mitunter in unmittelbarer Nähe von landwirtschaftlichen Betrieben. Ausgehend von dieser Feststellung haben Elia und alle landwirtschaftlichen Verbände den Wunsch geäußert, das Protokoll aus dem Jahr 2012, das die Organisation der Arbeiten des Netzbetreibers auf diesen Flächen und die vorgesehene Entschädigung regelt, zu aktualisieren. In dem neuen Protokoll verpflichten sich alle Parteien, die Entwicklung von Infrastrukturprojekten und ihre Auswirkungen auf die landwirtschaftlichen Aktivitäten zu verfolgen, auch durch die Einrichtung einer Arbeitsgruppe.

Das Protokoll beinhaltet klare Bestimmungen für den reibungslosen Ablauf der Durchführung von Infrastrukturarbeiten. Es schafft einen einheitlichen und für alle Parteien transparenten Rechtsrahmen für die Präsenz einer Strominfrastruktur auf landwirtschaftlich genutzten Flächen. Konkret werden darin Punkte wie die Organisation der Arbeiten, die Entschädigungen für die Präsenz der Infrastruktur sowie die Entschädigungen für mögliche Schäden und Ertragsausfälle während der Arbeiten geregelt. Das Protokoll besteht aus zwei Teilen: Einer betrifft die Anwesenheit von Infrastruktur auf landwirtschaftlichen Flächen, der an-

dere die Arbeiten im Zusammenhang mit dieser Infrastruktur. Es sind jeweils einige Artikel speziell den Landbewirtschaftern gewidmet, andere den Landeigentümern. Dabei wird zwischen oberirdischer und unterirdischer Infrastruktur unterschieden. Zusammen mit seinen Anhängen garantiert das Protokoll allen Betroffenen eine faire und transparente Behandlung.

Bei all ihren Projekten ist Elia bestrebt, eine transparente und auf jeden einzelnen Betroffenen zugeschnittene Kommunikation einzurichten. Neben dem Protokoll, das von einer zusammenfassenden und didaktischen Einführung begleitet wird, wird Elia eine spezielle Informationsseite veröffentlichen, die sich einerseits an die Eigentümer und andererseits an die Landwirte richtet.

Im deutschsprachigen Raum betreibt Elia derzeit die sog. Ostschleife, die Strom von den Umspannungswerken Amel und Bütgenbach ins Landesinnere abführt. Im Norden der DG ist Elia dabei, eine zweite Verbindungsleitung zwischen Belgien und Deutschland zu errichten. Sollten im Zuge der möglichen Einrichtung weiterer Windparks neue Netzstrukturen erforderlich sein, dann werden die Entschädigungen der betroffenen Landwirte und Landeigentümer durch das neue Protokoll geregelt.



EU-Umfrage zum Wolf

Die EU-Kommission organisiert eine Umfrage über die Situation des Wolfes und dessen Auswirkungen in der EU. Lokale Behörden, Wissenschaftler und Interessenvertreter sind aufgerufen, bis zum 22. September ihr Wissen und ihre Erfahrung mit dem Beutegreifer mitzuteilen. Der Boerenbond wird sich beteiligen und eine umfassende und fundierte Stellungnahme zu der Problematik abgeben. Nachdem bisher immer nur beschwichtigt wurde, ist Kommissionspräsidentin

Ursula von der Leyen jetzt höchstpersönlich zu der Erkenntnis gelangt, dass „die sich ausbreitende Wolfspopulation in bestimmten Teilen Europas eine zunehmende Gefahr für Nutztiere und möglicherweise auch für Menschen darstellt“. Parallel dazu hat sie die Mitgliedsstaaten bereits aufgefordert, im Rahmen der bestehenden Gesetzgebung Maßnahmen zu ergreifen, „wo es notwendig ist“. Nunmehr ist man aber auch bereit, den Schutzstatus des Wolfes auf den Prüfstand

zu stellen. Ob das aus Sicht der Politik notwendig ist, darüber soll die Umfrage Aufschluss geben.

Mit ihrer Stellungnahme und der Umfrage reagiert die EU-Kommission auf die Entschließung des EU-Parlaments zu den Auswirkungen von Großbeutegreifern vom November vergangenen Jahres. In dieser Entschließung wurden u.a. die zunehmenden Auswirkungen des Wolfes auf die Nutztierbestände und die Gesellschaft im Allgemeinen angeprangert und die EU-Kommission aufgefordert, den Status des Wolfes regelmäßig zu überprüfen.

Wohin steuert die Agrarpolitik?

In dieser Woche hält die Präsidentin der EU-Kommission, Ursula von der Leyen, im EU-Parlament ihre Rede zur Lage der Union. Dabei handelt es sich um eine politische Absichtserklärung zu den Plänen der EU-Kommission für das kommende Jahr.



EU-Agrarkommissar Janusz Wojciechowski schreibt seine persönliche Botschaft auf ein spanisches Weinfass unter den wachsamen Augen des spanischen Landwirtschaftsministers Luis Planas.

Die Rede zur Lage der Union wird diesmal mit besonderer Spannung erwartet, weil im kommenden Jahr Europa-Wahlen stattfinden und dann auch das Mandat der jetzigen Kommission ausläuft. Selbst für ihre Kommissare ist es immer eine Überraschung, welche Akzente die Kommissionspräsidentin in ihrer Erklärung setzen wird. Jeder Einzelne möchte, dass sein Politikbereich dabei besonders hervorgehoben wird.

Das möchten auch die Landwirte und ihre Vertreter. So haben die Vorsitzenden von Copa und Cogeca, Christiane Lambert und Ramon Armengol, in einem offenen Brief erklärt, dass ihre Organisationen auf jeden Fall eine lobende Erwähnung der Landwirtschaft und ihrer Bedeutung für die Gesellschaft erwarten. Sie fordern ein klares Signal und eine deutliche, positive Botschaft an die Landwirte. In der Vergangenheit hat man darauf vergeblich gewartet; die Land- und Forstwirte sowie die Agrar-genossenschaften waren der bzw. dem Kommissionsvorsitzenden keine Erwähnung geschweige denn eine Würdigung wert. Dies hat den Sektor zutiefst enttäuscht und dazu beigetragen, die Kluft zwischen Brüssel und den ländlichen Gebieten zu vergrößern.

Der letzte Schliff des Green Deal muss noch erfolgen und dabei dürfen die betrof-

fenen Sektoren, allen voran die Landwirtschaft, nicht außen vor gelassen werden. Der slowakische Kommissar Maroš Šefovi, der nach dem Abgang von Frans Timmermans nun für die Umsetzung des Green Deal verantwortlich ist, will Konsultation den Vorrang einräumen. Aber diesen Worten müssen jetzt auch Taten folgen.

Taten folgen lassen

„Der schwierigste Teil steht noch an“, sagen Lambert und Armengol. Sie betonen, dass sie das Endziel von Maßnahmen wie der „Vom Hof auf den Tisch“-Strategie (Farm to Fork) unterstützen. Die vielen neuen europäischen Rechtsvorschriften bestehen derzeit zwar auf dem Papier, aber die Durchführungsbestimmungen und die Umsetzung vor Ort müssen noch folgen. Copa und Cogeca lehnen dabei jeden Ansatz ab, der keine konkrete Lösungen, Möglichkeiten und finanzielle Durchführbarkeit anbietet.

In der Zwischenzeit wächst in mehreren Mitgliedstaaten und den europäischen Institutionen die politische Sorge um die Zukunft der Landwirtschaft und des ländlichen Raums. Ein Wechsel der Machtverhältnisse nach den Europa-Wahlen ist deshalb nicht ausgeschlossen. Das spürt auch von der Leyen, die nicht um das Thema Landwirtschaft herumkommen

wird. Wenn nicht diese Woche in ihrer Rede zur Lage der Union, dann nächste Woche auf der Konferenz über einen European Farmers' Deal der EVP-Fraktion im EU-Parlament, wo sie als Rednerin angekündigt ist.

Farmers' Deal

Einen europäischen Deal mit den Landwirten gibt es bereits: die agrarpolitischen Bestimmungen des Vertrag von Rom (1957). Dieser Text hat bisher alle Vertragsänderungen überlebt und ist auch heute noch im Vertrag über eine Verfassung für Europa eingemeißelt. Sein Inhalt: die Ziele der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP). Das Ziel, das dabei im Vordergrund steht, ist die Produktivitätssteigerung durch die Nutzung von technischem Fortschritt, die rationelle Entwicklung der landwirtschaftlichen Produktion und der optimale Einsatz der Produktionsfaktoren. Dies soll die Grundlage sein, um die anderen GAP-Ziele zu verwirklichen: die Gewährleistung eines angemessenen Lebensstandard für die in der Landwirtschaft tätigen Bevölkerung, die Stabilisierung der Märkte und die Sicherung der Versorgung mit Nahrungsmitteln zu angemessenen Preisen für die Bevölkerung.

Produktivitätssteigerung in der Landwirtschaft ist in der heutigen Gesellschaft verpönt, in anderen Wirtschaftssektoren freilich nicht. Aber dank der welt- und marktpolitischen Umstände ist der Begriff heute wieder ins rechte Bild gerückt worden. Auf dem informellen Agrarministerrat Anfang des Monats im spanischen Cordoba war der Begriff allgegenwärtig. Die Agrarminister sprachen über Produktivitätssteigerung, neue Techniken und Technologien, Digitalisierung und naturbasierte Lösungen. Aber zu *productivity* gehört für sie auch *profitability*, so wie es seinerzeit bei den GAP-Ursprüngen angedacht war. Auch der Landwirt soll davon profitieren. Und genau darum muss es bei jedem Deal gehen.

.....

Jacques Van Outryve, Senior Writer

BTV 3 in den Niederlanden

Erstmals seit 2009 ist Anfang September in den Niederlanden in vier Schafhaltungen wieder die Blauzungenkrankheit nachgewiesen worden.

Bei dem entdeckten Virusstamm handelt es sich um den Serotyp 3, der zumindest bei Schafen schwere Krankheitssymptome zu verursachen scheint. Das Gebiet, in dem das Virus aufgetaucht ist, ist eine Überraschung, ebenso wie die Geschwindigkeit, mit der es sich ausbreitet. Die niederländische Behörde für Lebensmittel- und Verbraucherproduktsicherheit (NVWA) geht weiteren Verdachtsfällen nach, darunter auch in Betrieben unweit der Grenze zu Belgien. In Rinderhaltungen wurde das Virus dabei bisher aber noch nicht festgestellt. Das BT-Virus wird durch kleine Stechmücken (sog. Gnitzen) übertragen. Die niederländische Regierung setzt derzeit Mückenfallen ein, um so schnell wie möglich die Überträgerinsekten und den

Prozentsatz der infizierten Mücken genau zu bestimmen.

Ernsthafte Symptome

Tierärzte in der betroffenen Region berichten von einem sehr ernsthaften Krankheitsgeschehen bei infizierten Schafen mit hohem Fieber und Läsionen im Bereich der Klauen, des Euters und vor allem des Mauls. Die Schafhalter möchten deshalb schnellstmöglich ihre Bestände impfen, aber derzeit ist in Europa kein Impfstoff gegen den Serotyp BTV-3 verfügbar. Inwiefern Impfstoffe gegen die Typen 8, 1 oder 4 Schutz bieten können, ist noch nicht bekannt. Wichtig könnte es sein, den Mückendruck im Stall zu senken, z.B. durch den Einsatz von Insektiziden oder auch einfach nur von Ventilatoren.

Impfempfehlung

Belgien, Luxemburg und Deutschland waren im Jahr 2018 mit dem Blauzungenvirus des Typs 8 (BTV-8) konfrontiert. Nach umfangreichen Maßnahmen und Screenings hat Belgien seinen BTV-frei-Status erst in diesem Jahr wieder zurückerhalten. Dieser Status ist jetzt wieder bedroht, sollte die Krankheit nach Belgien überschwappen. Als Vorbeugemaßnahme wird insbesondere Schafhaltern dringend empfohlen, ihre Bestände zu impfen, wohlwissend, dass dafür nur Impfstoffe gegen andere Serotypen als den in den Niederlanden festgestellten BTV-3 zur Verfügung stehen. Es sei auch daran erinnert, dass der Verdacht auf Blauzungenkrankheit meldepflichtig ist. Wenden Sie sich an Ihren Tierarzt, wenn Sie bei Ihren Schafen, Ziegen oder Rindern Krankheitssymptome wie hohes Fieber, Wunden im Maul- oder im Klauenbereich... feststellen.



WERKERS

KLAUENPFLEGE IM HERBST

Gesunde Klauen sind eine wesentliche Grundvoraussetzung, um das Leistungspotenzial von Milchkühen auszuschöpfen. Klauenpflege ist unerlässlich.

Für alle Landwirte, die diese Arbeit an Dritte abtreten möchten, bietet der Verband der landwirtschaftlichen Betriebshilfsdienste "WERKERS" auch in diesem Herbst wieder eine Klauenpflegeaktion an.

In der Woche vom **6. bis zum 10. November und 20. bis zum 25. November** werden professionelle Klauenpfleger aus Flandern im hiesigen Raum arbeiten. In modernen Pflegeständen werden die Tiere schonend und ruhig behandelt.

Anmeldungen bis spätestens **27/10/2023** telefonisch bei Joseph Hermann unter Tel. 0496/80.67.01 oder 080/22.83.70

WERKERS.BE

NEUE TARIFE KLAUENPFLEGE

Anzahl	Tarife	Anzahl	Tarife
1	42,00	29	7,25
2	36,75	30	7,14
3	28,88	31	6,98
4	21,00	32	6,93
5	17,85	33	6,88
6	15,75	34	6,83
7	14,70	35	6,77
8	13,65	36	6,72
9	12,86	37	6,67
10	12,08	38	6,62
11	11,55	39	6,56
12	11,03	40	6,51
13	10,50	41	6,46
14	9,98	42	6,41
15	9,45	43	6,35
16	9,14	44	6,30
17	9,03	45	6,25
18	8,72	46	6,20
19	8,61	47	6,14
20	8,40	48	6,09

Umzugskosten: 80 € pauschal, pro Umzug und pro Klauenpfleger



Ein Einkommensmodell für Restströme?

Es gibt eine Vielzahl von pflanzlichen Abfallströmen aus Landwirtschaft und Gartenbau. Für Material, das kontinuierlich oder zumindest ohne längere zeitliche Unterbrechung anfällt, wurden – manchmal durch Versuch und Irrtum – Verwertungsmöglichkeiten geschaffen. Aber wohin soll z.B. ein Obstbauer mit den durch eine Hitze- und Dürrewelle versengten Äpfeln? Oder ein Ackerbauer mit seinen verfaulten Rüben? Das Projekt *Waste2Func* zielt darauf ab, daraus ein Einkommensmodell zu machen.



Ecoveer hat eine ansprechende Präsentationsbox mit Toiletten- und Allzweckreiniger auf Milchsäure- und Bio-Tenside-Basis aus abfallbasierten Rohstoffen herausgebracht.

Bio Base Europe Pilote Plant (Bbepp) ist eine Scale-up-Anlage im Hafen von Gent, in der Forscher Prozesse zur Umwandlung von Biomasse in alle Arten von biobasierten Produkten vom Labor- bis zum Industriemaßstab hochskalieren. Der Boerenbond ist als einer der Projektpartner mit von der Partie. Wir sprachen mit Sofie Lodens, Projektkoordinatorin Bbepp, die das Projekt koordiniert. Begleitet wird das Projekt von Emma Van Steenweghen vom Klima- und Technologieteam des Boerenbonds, das besonders in den Bereichen Bioökonomie und Kreislaufwirtschaft in Landwirtschaft und Gartenbau aktiv ist. „Wir haben derzeit mehrere Projekte am Laufen, die sich mit der Verwertung von Lebensmittelresten beschäftigen. Darunter sind auch innovative Technologieprojekte wie *Waste2Func*, das darauf abzielt, diese Restströme zu Milchsäure und Bio-Tensiden – das

sind biologische Reinigungsmittel – zu recyceln“, erklärt Emma.

Milchsäure und Detergenzien

Mit der Anlage will man prüfen, ob Restströme aus Landwirtschaft, Gartenbau und Lebensmittelindustrie, für die es derzeit keine sinnvolle Verwertung gibt, u.a. zur Herstellung umweltfreundlicher Reinigungsmittel verwendet werden können. „Das wollen wir mit Fermentationsverfahren erreichen“ erklärt Sofie. Einer der Projektpartner sammelt die Lebensmittelabfälle von Supermärkten, Restaurants und manchmal auch von landwirtschaftlichen Betrieben. Bisher wurden diese Stoffe einer Biogasanlage zugeführt. „In Laborversuchen ist es uns gelungen, dieses Substrat mittels einer spezifischen Hefe für die Produktion von Bio-Tensiden bzw. mittels einer Bakterie für die Produktion von Milchsäure zu nutzen.“ Das israelische

Unternehmen *TripleW³* und *AmphiStar*, eine flämische Spin-off von Bbepp und der Universität Gent, sind auf diese Arbeiten aufmerksam geworden und in die Umsetzung des Projekts in die praktische Anwendung eingestiegen. Dabei untersucht man auch, ob die Anwendung auf andere Stoffströme aus der Landwirtschaft ausgeweitet werden kann bzw. welche Anforderungen der „Rohstoff“ erfüllen muss.

TripleW³ hat im Hafen von Antwerpen eine Pilotanlage zur Produktion von Milchsäure errichtet. Dagegen ist AmphiStar noch auf der Suche einerseits nach Investoren und andererseits nach Vermarktungskanälen für ihr Produkt. Auch Ecoveer, der führenden Hersteller für ökologische Wasch- und Reinigungsmittel, ist an dem Projekt beteiligt. Sofie zeigt das Präsentationspaket, das die Aufschrift *Too good to waste* (zu wertvoll zum Wegwerfen) trägt, und erklärt: „Ecoveer hat kürzlich eine limitierte Auflage eines Toiletten- und eines Allzweckreinigers vorgestellt, die Milchsäure und Tenside aus dem Projekt enthalten. Zudem enthalten diese Produkte, die jetzt marktreif sind, auch andere Bestandteile, die auf Abfallbasis hergestellt werden.“

Wohin mit Überschüssen?

Die Website des Projekts verweist auch auf die Auswirkungen des Klimawandels. „Das gehört zum Konzept“, erläutert Emma. „Neben landwirtschaftlichen Erzeugnissen, deren Qualität zu wünschen übrig lässt, können auch Produkte mitverarbeitet werden, die unter dem Klimawandel gelitten haben, wie z. B. nicht marktfähiges geschrumpeltes, verdorrtes Obst oder faulendes Gemüse. Anstatt sie zu verbrennen oder in der Biogasanlage zu vergären

- oder anderweitig unter Freisetzung von CO₂ zu verrotten zu lassen, können wir sie so einer sinnvollen alternativen Verwendung zuführen.“ Sofie fügt hinzu, dass hier ein weiteres Geschäftsmodell für diese Abfälle bzw. Überschüsse aufgebaut wird, zusätzlich zu den bereits bestehenden Verwertungskanälen.

Ein Problem ist die Versorgung mit Rohstoffen. „Es ist schwierig, ein Geschäftsmodell für Ströme aus der Landwirtschaft zu entwickeln, weil Art und Menge der Rohstoffe jahreszeit- und witterungsabhängig sind.“



Emma Van Steenweghen:

„Minderwertige, nicht marktfähige Ware ist immer noch ein hochwertiger Rohstoff in alternativen Kanälen.“

Auf den Zucker kommt es an

Mal mehr oder mal weniger Obst macht aber gar keinen großen Unterschied. Wir haben das im Laufe des Jahres mehrmals

getestet. Worauf es ankommt, ist die Gesamtmenge an Zucker und anderen Kohlenhydraten, die für den Umwandlungsprozess zur Verfügung stehen“, erklärt Emma. „Faule Rüben zum Beispiel sind sehr wertvoll. Denn für die meisten Mikroorganismen ist Zucker die Basis. Und daraus können sie eine Fülle von verschiedenen Substanzen herstellen, wie zum Beispiel Farbstoffe und alle Arten von chemischen Molekülen“, ergänzt Sofie.

Ist es für die Hersteller angesichts der schubweisen statt kontinuierlichen Versorgung überhaupt interessant, auf landwirtschaftliche Nebenprodukte zurückzugreifen? Sofie gibt Entwarnung: „Die erste Frage wird immer sein, wie viel Zucker das Produkt enthält und wie gut dieser Zucker abbaubar ist. Wichtig ist aber auch, dass die EU den Primärsektor unterstützt. Denn im Rahmen unseres Projekts ist es sehr schwierig, den Landwirten eine finanzielle Vergütung für ihre Stoffströme zu bieten, die nicht marktfähig sind. Aber wir müssen zu irgend einer Form der Vergütung kommen, damit der Landwirt ein Interesse daran hat, diese Nebenströme zu liefern.“ Und Emma bestätigt, wie wichtig dies ist. „Wir wollen den Landwirten eine zusätzliche Absatzmöglichkeit für Ware bieten, die sie nicht am Markt unterbringen können. Aber es ist nicht sinnvoll, nur dafür feste Ketten einzurichten.“

Wie geht es weiter?

Das Projekt wird noch etwa ein Jahr laufen. Sofie erklärt, dass die Einrichtung weiterer Fermenter vorgesehen ist. „Vor allem aber wollen wir den Landwirten die Abgabe ihrer unverkäuflichen Ware an Verarbeiter wie wir vereinfachen. Für diese Ströme wird es ein Registrierungssystem geben, das auch die administrative Ab-



Sofie Lodens:

„Wir wollen ein auf Abfallströmen aus der Landwirtschaft basierendes Geschäftsmodell aufbauen.“

wicklung vereinfachen wird. Außerdem werden wir mit dem Boerenbond regelmäßige Gespräche über die Vergütung der Lieferungen führen. Und es ist auch wichtig, dass wir dieses Geschäftsmodell mit der EU-Kommission besprechen, damit sie die gesetzlichen Auflagen so anpasst, dass der Prozess möglichst reibungslos ablaufen kann. Ich stelle mir eine Art Subventionssystem vor, um sicherzustellen, dass die Verarbeiter auf den Agrarsektor zurückgreifen können.“ Emma fügt hinzu, dass auch ein Austausch mit anderen europäischen Landwirtschaftsorganisationen geplant ist, um zu erfahren, wie man in ihren Ländern die Verwertung von Abfallströmen anpackt und ob es dort gelingt, alternative Wertschöpfungsketten zu etablieren.

.....

Patrick Dieleman

Zeig wie groß du sein kannst!

werben Sie jetzt mit Mediaservice

www.mediaservice.be



© FREDDY VANDERVELDEN

Sammlung von landwirtschaftlichem Plastik



Mit dem Herannahen der Herbstsaison lädt Idelux Environnement die Landwirte ein, eine aktive Rolle bei der Erhaltung der Umwelt zu spielen, indem sie an den landwirtschaftlichen Kunststoffsammlungen teilnehmen. Diese Herbstsammlungen, die in Partnerschaft mit den Gemeinden organisiert werden, ermöglichen das Recycling zahlreicher landwirtschaftlicher Kunststoffe wie Siloplanen, Plastiktüten, Bigbags, Bindfäden, Netze und leere Kanister von ungiftigen Substanzen. Achtung: Wickelfolien aus PELLD werden im Rahmen der Herbstaktion nicht eingesammelt!

Rigoros sortieren

Der Erfolg dieser Sammlungen hängt von einer genauen Sortierung der Kunststoffabfälle auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ab. Die rigoreuse Sortierung, die das ganze Jahr über im Zuge der Verwendung der landwirtschaftlichen Kunststoffe durchgeführt werden muss, soll die Effizienz des Recyclings maximieren.

Außerdem müssen weitere Hinweise beachtet werden:

- > Die Planen abbürsten, um alle Futterreste zu entfernen und so zu einem kontaminationsfreien Recycling beizutragen.
- > Die Planen zu Bündeln falten und gegebenenfalls für eine leichtere Handhabung zuschneiden (sorgfältiges Falten optimiert den Lagerraum und die Sammlung).
- > Kanistern von nicht giftigen Stoffen, Schnüre und Netzen in geschlossenen Säcken verstauen. Dies verhindert ein Ausstreuen und erleichtert den Sammelprozess.
- > Plastikkanister sollten leer, sauber und mit Verschlüssen versehen sein. Diese Bedingungen gewährleisten, dass sie sicher und effizient recycelt werden können.
- > Bis zur Abholung sollten die sortierten Abfälle an einem sauberen Ort gelagert werden, der ihre Qualität bis zum Tag der Abholung bewahrt.

Am vereinbarten Tag können die Landwirte mit dem von ihrer Gemeinde ausgestellten Passierschein an der Sammelstelle vorstellig werden.

Infektiöse und giftige Abfälle

Im Rahmen der Plastiksammlung bietet Idelux Environnement auch die Sammlung von infektiösen B2- und toxischen Abfällen an.

Für Teilnehmer an diesem Service können die Fässer bei den Sammlungen von landwirtschaftlichen Kunststoffen ausgetauscht werden.

Termine:

- > Amel: Montag, 9., und Dienstag, 10. Oktober, von 8 bis 12 Uhr am Bauhof der Gemeinde, Aan de Bareer 15
- > Burg Reuland: Montag, 25., und Dienstag, 26. September, von 8 bis 12 Uhr im Recypark in Oudler
- > Bütgenbach: Donnerstag, 14., und Freitag, 15. September, von 9 bis 12 Uhr im Recypark der Gemeinde
- > Sankt Vith: Mittwoch, 18., Donnerstag, 19., und Freitag, 20. Oktober, von 9 bis 12 Uhr im Abfallbehandlungszentrum John-Cockerrill-Straße 7

Die Gemeinde St. Vith bietet ihren Landwirten zusätzlich an, die Plastikabfälle auf den Betrieben abzuholen. Das Anmeldeformular mit Informationen und Instruktionen finden Sie in der lokalen Werbepresse (Kurier-Journal) oder auf der Webseite der Gemeinde. Weitere Informationen: www.idelux.be > Déchets > Plastiques agricoles

focus

Mehr als eine klassische Betriebsbuchführung

BAUERNBUND

für eine starke Landwirtschaft

STARTEN SIE JETZT BAUERNBUND.BE/FOCUS

Rinder

Nüchterne Kälber: **nachgegeben**

Battice - Doppellender	9. Sep.	400-925	=	€/Stück
Battice - Weißblau	9. Sep.	195-375	=	€/Stück
Battice - Holstein x BBB	9. Sep.	130-195	=	€/Stück
Battice - Schwarzbunt - Max.	9. Sep.	130	=	€/Stück
BVK - Stiere - Doppellender	8. Sep.	500-940	=	€/Stück
BVK - Stiere - Weißblau	8. Sep.	225-380	-5	€/Stück
BVK - Stiere - Milchttyp	8. Sep.	105-165	-10	€/Stück
Ciney - Schwarzbunt - Max.	8. Sep.	120	=	€/Stück
Ciney - Rotbunt	8. Sep.	120-180	=	€/Stück
Ciney - Weißblau - Gewöhnliche	8. Sep.	180-350	=	€/Stück
Ciney - Stiere - Weißblau - Doppellender	8. Sep.	725-925	=	€/Stück
Ciney - Färsen - Weißblau - Doppellender	8. Sep.	475-775	=	€/Stück

Kühe mager: **unverändert**

Ciney - Mittelwertige - Rotbunt/Schwarzbunt	8. Sep.	550-1475	=	€/Stück
Ciney - 50%	8. Sep.	1375-1575	=	€/Stück
Ciney - 55%	8. Sep.	1550-1850	=	€/Stück
Ciney - Doppellender - 2-4 Jahre	8. Sep.	1800-3100	=	€/Stück
Ciney - Doppellender - Ältere	8. Sep.	1675-3025	=	€/Stück

Kühe Handelsvieh: **unverändert**

Battice - < 5 Jahre	9. Sep.	1900-2650	=	€/Stück
Battice - > 5 Jahre	9. Sep.	1700-2500	=	€/Stück
Battice - Gute	9. Sep.	1050-1750	=	€/Stück
Battice - Gewöhnliche	9. Sep.	600-825	=	€/Stück

Kühe Schlachtvieh

Battice - R - Gute	9. Sep.	1150-1475	=	€/Stück
Battice - O - Kat. 1 - 45%	9. Sep.	750-1175	=	€/Stück
Battice - P - Kat. 2 - 40%	9. Sep.	500-725	=	€/Stück
Battice - P - - Wurstkühe	9. Sep.	250-525	=	€/Stück
Ciney - Wurstkühe	8. Sep.	1,65-1,90	=	€/kg Lebendgew.
Ciney - 50%	8. Sep.	2,00-2,10	=	€/kg Lebendgew.
Ciney - 55%	8. Sep.	2,10-2,50	=	€/kg Lebendgew.
Ciney - Gute	8. Sep.	2,60-2,70	=	€/kg Lebendgew.
Ciney - Doppellenderwertig	8. Sep.	3,20-3,40	=	€/kg Lebendgew.
Ciney - Doppellender	8. Sep.	3,70-4,10	=	€/kg Lebendgew.

Kühe geschlachtet: **angezogen**

Dept.LV - Kat. D - R2	4. Sep.	465,33	-0,81	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - R3	4. Sep.	470,98	+0,51	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - O2	4. Sep.	376,79	+1,39	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - O3	4. Sep.	396,48	+1,41	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - O4	4. Sep.	384,99	+1,74	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - P2	4. Sep.	304,51	+4,27	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - P3	4. Sep.	312,00	-3,44	€/100 kg kaltgeschl.

Milch & Molkereiprodukte

Butter: **angezogen**

BCZ - Butter	4. Sep.	449,12	+7,49	€/100 kg
Lokeren - Landbutter	13. Sep.	4,15	-0,05	€/kg

Milchpulver: **angezogen**

BCZ - MMP Spray	4. Sep.	229,33	+1,43	€/100 kg
BCZ - Vollmilchpulverspray	4. Sep.	339,44	+1,59	€/100 kg

Sahne: **angezogen**

BCZ - Sahne	4. Sep.	229,73	+10,00	€/100 kg
-------------	---------	--------	--------	----------

Ackerbau

Heu: **unverändert**

Lokeren - Heu	13. Sep.	160,00	=	€/Tonne
---------------	----------	--------	---	---------

Raps Paris

Matif - vertrag Nov 2023	13. Sep.	430,75	-25,00	€/Tonne
Matif - vertrag Feb 2024	13. Sep.	450,75	-21,25	€/Tonne
Matif - vertrag Mai 2024	13. Sep.	457,75	-21,00	€/Tonne

Sojabohnen

Chicago - Vertrag Sep 2023	12. Sep.	457	-5	€/Tonne
Chicago - vertrag Nov 2023	12. Sep.	462	-5	€/Tonne
Chicago - Vertrag Jan 2024	12. Sep.	467	-5	€/Tonne

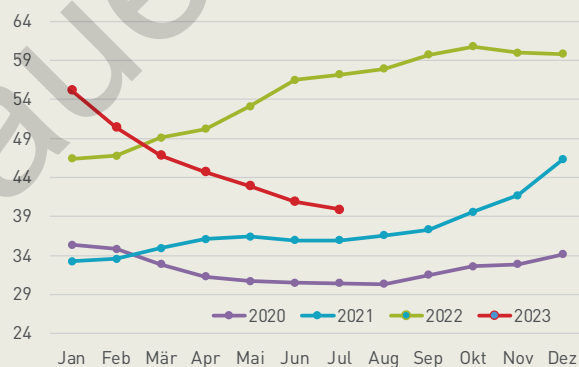
Stroh: **unverändert**

Lokeren - Stroh	13. Sep.	95,00	=	€/Tonne
-----------------	----------	-------	---	---------

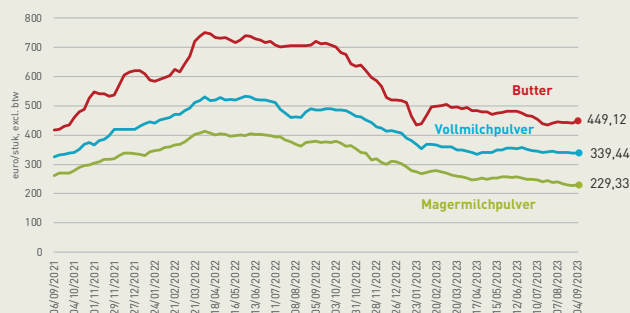
Weizen: **nachgegeben**

Synagra - Zertifizierter Standardweizen	7. Sep.	192,00	+2,50	€/Tonne
Synagra - Zertifizierter Standardweizen	8. Sep.	191,50	-0,50	€/Tonne
Synagra - Zertifizierter Standardweizen	11. Sep.	190,50	-1,00	€/Tonne
Synagra - Zertifizierter Standardweizen	12. Sep.	189,00	-1,50	€/Tonne
Synagra - Zertifizierter Standardweizen	13. Sep.	185,50	-3,50	€/Tonne

Milchpreisentwicklung



Preisnotierungen Milcherzeugnisse



Legende

BVK (nüchterne Kälber) Nüchterne Kälber ab Hof: Mutterkälber gegenüber Bullen: Doppellender: - 150 Euro; Weißblau: - 100 Euro; Milchttyp: - 50 Euro.

Adriaens (Kühe geschlachtet) Organisierter Transport: 25 Euro/Tier (fakultativ). Versicherung Bandwurm/BSE: 8 Euro/Tier für P/O/R/U; 14 Euro/Tier für E/S.

Dept.LV (Kühe geschlachtet) Frei Schlachthof gemäß EU-Standardaufmachung.

BCZ (Reeller Auszahlungspreis Milch - monatlich) Gewichteter Durchschnittspreis inkl. Monatsprämie, exkl. Jahresprämien und Nachzahlungen.

Matif - Chicago (Raps - Sojabohnen) Differenz = Differenz gegenüber der Vorwoche (nicht gegenüber Vortag).



KOCH-THEMENABEND IN KELMIS

Erntedank: Pflanzliche Gerichte im Buddha Bowl

Nach den erfolgreichen Winter- und Sommerkochkursen bieten die Ländlichen Gilden am Dienstag, 26. September von 18.30-22.30 Uhr in Zusammenarbeit mit der Seminarküche Naturgenuss von Karin Laschet in Kelmis einen besonderen Koch-Themen-Abend an. Es werden frisch geerntete Gemüse- (Rote Bete, Kürbis, Mangold), Kräuter- (Thymian, Dost) und Nussorten (Hasel-, Walnüsse) aus dem eigenen „Naturgenuss“-Garten, mit weiteren nährstoffreichen, interessanten Lebensmitteln (Linsen, Kichererbsen, Amaranth) kombiniert. Nach einer theoretischen Einleitung zum Thema: „Kann ich mich auch mal nur pflanzlich ernähren?“ und einer küchentechnischen Einführung werden wieder spannende Gerichte mit ausschließlich pflanzlichen Zutaten zubereitet, im Buddha Bowl serviert und gemeinsam gekostet. In dieser Koch-Themenreihe dürfen die Teilnehmer bei der Zubereitung im

Sitzen zuschauen, Fragen stellen und Notizen nehmen. Die Referentin sucht sich pro Zubereitung immer 2 Assistenten/innen aus, man muss also nicht aktiv mit kochen (z.B. ideal für Personen mit Bewegungseinschränkungen oder ideal nach einem schweren Arbeitstag) aber man darf es!

Die Kostenbeteiligung für diesen Abend beträgt 45 EUR inkl. Zutaten und Unterlagen. Mitglieder der Ländlichen Gilden bezahlen 40 EUR. Anmeldungen telefonisch unter 080/410060 oder online unter www.laendlichegilden.be. Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt und weitere Informationen erfolgen nach der Anmeldung.

MIT NEUEN REZEPTEN

Grillen – mal anders

Zum Ende des Sommers organisieren die Ländlichen Gilden in Kooperation mit der Kochreferentin Andrea Niessen nochmal den beliebten Grillkurs zum Thema „Grillen mal anders!“ – ein Grillkurs nicht nur für Männer! Der Kurs beinhaltet wieder ganz neue Rezepte und findet bei Andrea Niessen-Noël am Donnerstag, 28. September von 18.30-22.30 Uhr in Bütgenbach statt.

Es werden neben den Grundlagen des Grillens auch verschiedene, neuartige Rezepte aus der modernen Grillpraxis angewandt, wie beispielsweise Vorspeisen aus Fisch, Varianten der Hauptspeise

mit Lamm, Huhn oder Rind oder sogar Desserts vom Grill. Begriffe wie direktes oder indirektes Grillen werden definiert und angewandt.

Der Kostenbeitrag beträgt 60 Euro, Mitglieder der Ländlichen Gilden zahlen 55 Euro.

Anmeldungen bis spätestens eine Woche vor dem jeweiligen Kurs telefonisch unter Tel. 080/41.00.60 oder online über unsere Webseite www.laendlichegilden.be. Weitere Einzelheiten und die Zahlungsmodalitäten folgen schriftlich nach Anmeldefrist.



Geführte Exkursion „Einheimische Wildgehölze“



Die Ländlichen Gilden setzen das Thema „Einheimische Wildgehölze“ in diesem Winter wieder in den Fokus ihrer Angebote und organisieren dazu eine geführte Exkursion am Samstag, 30. September von 10-13 Uhr rund um den Kasinoweiher in Kelmis. Hier werden uns die Natur-Experten Peter Freisen und Helmut Hertzen durch das ganz besondere Naturgebiet führen und Erläuterungen nicht nur zu den Wildgehölzen geben, sondern auch zu der gesamten Fauna und Flora in dem ehemaligen Galmei-Abbaugelände. Eine große Rolle spielen dabei geologische und klimatische Besonderheiten. Im Raum Kelmis findet man eine besonders eindrucksvolle Vielfalt an natürlichen Pflanzen, nicht zuletzt aufgrund beson-

derer Böden und Waldsituationen, die mit Hang- und Tallagen, Gewässern und immer wieder mit Randbereichen aufwarten können. Wildgehölze gestalten zusammen mit Kräutern die Landschaft in besonders eindrucksvoller Weise, mit Schönheiten, die jeder Jahreszeit einen eigenen Reiz schenken. Sie bieten Unterschlupf und Nahrung für unzählige Tierarten und erfreuen die Herzen der Menschen, wenn sie bereit sind, all das aufzunehmen. Die Führung kostet 12 EUR pro Person, Mitglieder zahlen 10,- EUR. Anmeldungen sind online auf der Webseite www.laendlichegilden.be oder telefonisch unter 080/41.00.60 möglich. Weitere Infos erfolgen nach der Anmeldung.

VIERTÄGIGE SAISONALE KOCHREIHE IN BÜTGENBACH

Kochkurs: „Kochend in den Herbst“

In Zusammenarbeit mit den Ländlichen Gilden lädt Kochreferentin Andrea Niessen im Monat Oktober mit zwei parallelen Kochkursen über vier Abende in ihre Seminarküche nach Bütgenbach ein.

Im Fokus stehen regionale und saisonale Zutaten, die sich am hiesigen Obst- und Gemüsekalender orientieren. Wie schon Tradition wird an jedem Kurstag oder -abend ein komplettes Menü inklusive Aperitif und Gruß aus der Küche vorbereitet und sicherlich mit Genuss verkostet.

Die viertägigen Kurse finden an zwei unterschiedlichen Wochentagen statt, so dass keine Teilnehmer benachteiligt sind, weil sie an bestimmten Wochentagen nie können. So gibt es eine Reihe am Montagabend und eine Reihe am Donnerstagabend, jeweils immer von 18.30 bis 22.30 Uhr an folgenden Daten statt:

- > Montags am 2., 9., 16. und 23. Oktober 2023
- > Donnerstags am 5., 12., 19. und 26. Oktober 2023

Der Kurs ist nur als 4er Block buchbar und kostet für Mitglieder der Ländlichen Gilden 180 Euro, Nicht-Mitglieder zahlen 200 Euro. Darin enthalten sind die Kurskosten, Rezepte, Zutaten und natürlich das Verkosten der zubereiteten Speisen in angenehmem Ambiente. Anmeldungen sind bis eine Woche vor Kursbeginn online auf der Website www.laendlichegilden.be oder telefonisch unter 080/41.00.60 möglich. Die Anzahl Plätze sind begrenzt! Nach Anmeldefrist erhalten Sie ein Schreiben mit allen Informationen und der Zahlungsaufforderung.

