



Biotheek Netknipsels #124 – 15 september 2005

VLAM, dé promotie-organisatie voor land- en tuinbouwproducten in Vlaanderen vraagt ons in haar jongste enquête of we eerder geïnteresseerd zijn in de (gangbare) Dag van de landbouw dan wel in de bio-opendeurdagen. Stemmen is meestal geheim, maar toch weet ik wat iedereen in dit gebouw aangevinkt heeft. En u? Kom op, mensen, stem. Het is niet dat we niet geïnteresseerd zijn in alle variaties van gangbare landbouw, en de slagkracht van de biosector gaat ook niet plots verdubbelen, maar hier willen we toch even scoren :o)
<http://www.consument.vlam.be/poll/index.phtml?id=40>

Ik wens u nog een fijne bio-opendeurdag!

Hartelijke groet,

Petra Tas
Projectcoördinator de Biotheek

In dit nummer:

NATIONAAL

Bezoek de bioboerderij op 17 en 18 september
Bioboeren werken met hun handen
Tobback plukt eerste Rubinola-appel in Oetingen
Natuurjongens kamperen bij bioboeren
ECOVER gaat in natuurcosmetica
Goeie folk voor goeie bio-grond
De Keukenbus op de Biologische Boerenmarkt te Heist-op-den-Berg
Cursus De vegetarische en ecologische keuken
Uw bio-agenda voor de komende week

INTERNATIONAAL

Wereld - Biolandbouw in alle hoeken van de wereld
EU - "Eieren niet langer biologisch na zes weken ophokken"
NL - Trekvogels welkom op biologische boerderijen!
NL - Lidl bescheiden biologisch in Nederland
NL - 'Hobbykok van het Jaar'
NL - La Place en Vecozuivel vergroten Bio Areaal in NL
NL - AH breekt verpakkingen af
D - Majority of Germans reject genetic food
Oostenrijk - Bioproducten - Gevaar voor misleidende vermeldingen op het etiket.
Oostenrijk - Austrian Billa Expands with organic products to Czech Republic



NATIONAAL

Bezoek de bioboerderij op 17 en 18 september

Op zaterdag 17 en zondag 18 september gooien de Vlaamse bioboeren hun poorten wijdopen. Je kan er dan met het hele gezin op uit om te zien hoe het er op de bioboerderij aan toe gaat. Bioteler Danny Billens presenteert tijdens dit weekend een nieuwe biologische appel: de Rubinola.

Op de tractor door de boomgaarden rijden, spelen in het stro, een ritje op een paard maken, een tentoonstelling van werktuigen bekijken, meelopen met een kruidenwandeling of een avondwandeling maken langs veldwegels, zelf een koe melken, je geluk beproeven bij een groenteloterij, zelf kaas en soep maken, proeven van allerlei lekkers en feesten en dansen in de schuur: tijdens het **opendeurweekend** op zaterdag 17 en zondag 18 september kan het allemaal.

Hoe smaakt bio echt?

Wie zijn de Vlaamse bioboeren en -boerinnen en hoe runnen ze hun bedrijf? Wat betekent milieuzorg en duurzaamheid voor hen en hoe brengen ze dit in de praktijk? Op welke manier werken zij anders dan gangbare boeren en wat voor lekkers wordt er van hun gewassen of producten gemaakt? Hoe leven dieren op de bioboerderij en hoe smaakt bio nu echt? Dat en nog veel meer kom je allemaal te weten als je tijdens het opendeurweekend een bezoek brengt aan één van de deelnemende biologische bedrijven.

Bioteler Danny Billens presenteert nieuwe bio-appel

Naar aanleiding van deze opendeurdagen presenteert bioteler Danny Billens uit Oetingen op zondag een nieuwe biologische appelvariëteit: de Rubinola. Federaal minister van Leefmilieu Bruno Tobback zal de Rubinola recht uit de boomgaard halen en kennis maken met een mooie, ietwat aparte, maar erg lekkere appel met veel aroma, zoetzuur en sappig van smaak. Presentatie met receptie: van 10u30 tot 12u.

Meer informatie: 't Bioschuurke, Danny Billens, Warandestraat 26, 1755 Oetingen, 054-56.84.25, danny@bioschuurke.be

Leterme luncht bij De Zaaier

Zondagmiddag bezoekt Minister van Landbouw Yves Leterme het biologisch bedrijf De Zaaier in Ruddervoorde. Tussen 13 en 14u geniet hij van een lekkere biologische lunch.

Meer informatie: De Zaaier, Diederick Steyaert, Korte Akkerstraat 2, 8020 Ruddervoorde, 050-27 02 44

bron: bioforum.be, 09/09/2005

Bioboeren werken met hun handen

Danny Billens baat al bijna twintig jaar zijn eigen biologische fruitkwekerij uit. Hij nam het bedrijf van zijn vader over en besliste toen de chemische middelen niet meer te gebruiken. «Waarom? Dat was een bewuste keuze. Hoewel ik mijn vader altijd zag spuiten, wilde ik dat zelf niet doen.»

OETINGEN



Twintig jaar geleden was bio geen evidentie.

Danny Billens: «Inderdaad. Ik ging er met volle overgave tegenaan, maar ik beleefde moeilijke jaren. Ik kwam niet geloofwaardig over, hoewel ik door een bio-organisatie gecontroleerd werd. Maar erkenning of Europese steun was er toen niet. Ook de klanten die mijn vader had, haakten af omdat de appels niet meer mooi en blinkend waren. Vandaag bioboeren is makkelijker. Je hebt veel onderzoek naar biologische variëteiten, er is veel meer voorlichting van de consument en de overheid steunt de sector ook.»

Biofruit slaat meer en meer aan. Waarom?

«De mensen weten dat fruit vaak met chemische middelen bewerkt worden en daarom kiezen ze voor onbespoten appels. Maar ook de smaak overtuigt de klanten. Klanten in onze winkel vertellen me regelmatig dat onze bio-appelen beter smaken dan ergens anders. En dan zijn er nog de bewuste bioklanten die nooit een 'gewoon' geteelde appel zouden kopen, zelfs al worden ze aan de helft van de prijs verkocht. De handelaars, van hun kant, houden van biologisch fruit omdat fruit lange tijd opgeslagen kan worden. Bij groenten is dat bijvoorbeeld moeilijker.»

Hoe anders werkt een biofruitbedrijf?

«We zijn beperkt in het gebruik van meststoffen en pesticiden. En op de boomgaard loopt ieder jaar wel iets scheef. Dit jaar hadden we een zeer warme en droge junimaand waardoor de appels verbrand zijn en 14 dagen geleden moesten we ook een hagelbui incasseren. Bij ons komt er ook veel meer handenarbeid aan te pas. Onkruid moet gewied worden, het uitdunnen van de vruchten op de bomen kan niet door te spuiten, problemen met bladluizen of andere ziektes moeten we wegsnijden. Chemische producten gebruiken is taboe.»

En de productiviteit ligt ook lager.

«We zijn minder productief, maar we hoeven niet massaal meststoffen op de boomgaard te storten om te zorgen dat de opbrengsten elk jaar stijgen omdat de prijs in vrije val is. We streven naar 20 ton per hectare. Gemiddeld oogst ik op mijn boomgaard van 8 hectare zo'n 150 ton. Een vijfde wordt via onze eigen winkel verkocht of verwerkt in de taarten, sappen en compots van ons atelier Bioschuurke. De rest gaat naar de veiling.»

Metro, 13/09/2005

Tobback plukt eerste Rubinola-appel in Oetingen

Biofruitteler Danny Billens oogst dit weekend zijn eerste Rubinola, een relatief nieuwe biologische appelvariëteit. Federaal minister van Leefmilieu Bruno Tobback mag de eerste appel plukken. De Rubinola wordt omschreven als een aparte, maar lekkere appel met veel aroma, zoetzuur en sappig van smaak. De soort komt uit de Tsjechische republiek en is het product van de kruising van de Prima- en de Rubin-variëteiten. Dat schrijft Metro.

De Rubinola is geelkleurig en langs de zonnkant bloedrood. Ze worden in de tweede helft van september geoogst en zijn eetbaar tot eind februari of begin april. Volgens Billens is de Rubinola niet de meest productieve appel, maar wel ideaal voor fijnproevers.

bron: www.vilt.be, 13/09/2005



Natuurjongens kamperen bij bioboeren

Vijftien jongeren van 18 tot 25 jaar van natuurvereniging **JNM** en van **Wervel** kampeerden een week lang op het biologisch tuinbouwbedrijf Kollebloem in Sint-Lievens-Esse met de bedoeling de verstandhouding tussen boeren en natuurjongens te verbeteren. "Een geslaagd initiatief", klinkt het uit één mond in Het Nieuwsblad. De kampeersers bezochten een week lang klassieke en biologische landbouwbedrijven, luisterden naar sprekers over biologische kweek en over het klassieke landbouwbeleid en staken ook de handen uit de mouw op het veld en de boerderij.

"Ik heb alvast meer respect gekregen voor de boeren, zowel de klassieke boeren als de biologische", zegt de 18-jarige eerstejaarsstudente lerarenopleiding Joke De Backer uit Ophasselt. "Ik ben een fervente natuurverdedigster en stond vooral kritisch tegenover de klassieke landbouw. Nu begrijp ik waarom klassieke boeren die vooral op productie gericht zijn, soms naar middelen grijpen die niet altijd even natuurvriendelijk zijn. Ze maken deel uit van een landbouwsysteem dat boven hun hoofden wordt beslist".

bron: www.vilt.13/09/2005

ECOVER gaat in natuurcosmetica

Ecover, de pionier op het gebied van ecologische was -en schoonmaakmiddelen heeft Wellments overgenomen, een specialist voor natuurcosmetica. Het merk Wellments is 6 jaar geleden in Oostenrijk ontwikkeld en succesvol gelanceerd in de natuurcosmetica sector. Ecover ziet Wellments als een succesvolle verbreding van het assortiment met natuurlijke verzorgingsproducten. Deze sector laat een sterke groei zien omdat consumenten toenemend verontrust zijn door de schadelijke chemicaliën in de conventionele producten. Het brede assortiment van Wellments omvat gezichts- lichaams- en haarverzorgingsproducten naast parfums, deodorants en home-accessoires. De distributie verloopt via de bekende groothandels
meer info: www.ecover.com en www.wellments.com

bron: Biofood Online, 12/09/2005

Goeie folk voor goeie bio-grond

Benefiet-folk in 't Ey, zondag 2 oktober 2005, ten voordele van v.z.w. Land-in-zicht

Locatie: 't Ey, Koutermolenstraat 6b, 9111 Belsele, inkom: 10 €

14.30u: PADDY MURPHY'S WIFE

Benefietfolk wordt dit jaar geopend door een achtkoppige groep van eigen bodem die in 1996 werd opgericht op 1 september. Om al het overige te kunnen vergeten wat deze datum over 't algemeen oproept, bleek dit geen slecht idee. Paddy Murphy's Wife brengt stevige, goed gearrangeerde en virtuoze Ierse muziek (...).

16.30 u: DE FAMILIE KLEPKENS presenteert DE SWINGENDE DINO'S...
(...)

Voor jong en oud - Voor groot en Klein - Voor dik en dun - Voor wit en zwart - Voor rood en geel...

Kortom: Muzikaal kindertoneel met Leen aan de piano

17.30u: NINAAD



brengt Noord-Indische klassieke muziek op bansuri (Indische bamboefluit) en tabla's. Ninaad is een duet dat ontstond in de lente van 2005. 'Ninaad' kan vertaald worden als 'resonance of the universal sound'.

Twee muzikanten die hun hart verloren hebben aan de Noord-Indische klassieke muziek vonden elkaar in hartje Vlaanderen. Zij doceren beiden in de Jazz-studio te Antwerpen.

Ninaad is: Erwin Van Gorp (bansuri) en Leen Minten (tabla's).

19 u :Bal met VELUX 3000

Paul Garriau (draailier en gitaar), Greet Garriau (diatonische accordeon) & Toon Van Mierloo (o.a. sopraansax, schalmij en bombarde) genieten bij 't Eypubliek en andere folk liefhebbers een ruime bekendheid voor hun swingende volksbals. Met deze volbloedbiovegetariërs kunnen we u een meer dan volwaardige uitsmijter bieden.

Verder nog: Ierse sessies, soep en ander eetbaars, doorlopend in het restaurant aan de overkant van de speelkoer.

't Ey is een onafhankelijk kunstencentrum dat veel concerten organiseert (...) Met aandacht voor muziek probeert 't Ey z'n steentje bij te dragen tot een verdraagzamere wereld. 't Ey, Koutermolenstraat 6b, 9111 Belsele, 03/772.11.93, stk@skynet.be of tey@skynet.be; www.tey.be

*Benefietfolk is een jaarlijks initiatief van v.z.w. **Land-in-zicht** om de kas te spekken, met héél veel steun van 't Ey (waarvoor we nog steeds heel dankbaar zijn, ondanks het gevaar voor gewinning aan deze verwenning). Uw bijdragen dienen uitsluitend om de aankoop van landbouwgrond te financieren.*

Deze wordt door ons exclusief verpacht aan bioboeren, zodat deze zich niet onnodig in de schulden hoeven te werken en zodoende al hun energie kunnen steken in de uitbouw en de exploitatie van hun milieuvriendelijk en kleinschalig landbouwbedrijf. Met uw aanwezigheid en steun hopen we de leningen voor ons proefproject (4 ha grond voor het biologisch-dynamisch bedrijf (de Zonnekouter) in Machelen) binnen de vooropgestelde termijn te kunnen afbetalen, zodat er financiële ruimte ontstaat voor verdere initiatieven. Op subsidies hoeven we namelijk niet te rekenen.

Onze rekening bij de ethische en milieubewuste Triodosbank draagt overigens het nummer 523-0406758-15. Kun je er niet bij zijn op 2 oktober, dan zijn we ook blij met b.v. een permanente opdracht van 5,00 € per maand (d.i. nauwelijks 2 glazen bier per maand) of een andere kleine bijdrage.

Inlichtingen: An Verboven en Walter Coens, vzwlandinzicht@hotmail.com
www.vzwlandinzicht.be

bron: Landinzicht, 10/09/2005

De Keukenbus op de Biologische Boerenmarkt te Heist-op-den-Berg

De Keukenbus vergast de biomarkt met een bezoek op zondag 18 september.

Deze bus toert in Vlaanderen rond met heel wat nuttige tips over energiebesparing, ecologie, milieubewustzijn, gezonde voeding, keukeninrichting ... een ware hulp bij het maken van je keuzes. Kom dus zeker een kijkje nemen op ons feestelijk biomarktje tussen 8.00 en 12.30 uur.

Je kunt er eveneens rechtstreeks de (h)eerlijke producten van onze bioboeren en verwerkers aan democratische prijzen kopen, natuurlijk is er een hapje en een drankje voorzien in de proeverij...



Vergeet je boodschappentas niet.

VZW Biologische Boerenmarkt

Parking Kringwinkel – Noordstraat 25 – Heist-op-den-Berg.

Info: Nicole Stas 016/69.69.87 nicolestas@tiscalinet.be

bron: Nicole Stas, 10/09/2005

Cursus De vegetarische en ecologische keuken

In deze cursus van VormingPlus leer je stap voor stap de basisprincipes kennen van een gezonde vegetarische voeding.

- Voedingsleer, duurzame voedselproductie, eerlijke handel, wetenschappelijke, sociale en spirituele motieven voor vegetarisme.

- Nieuwe producten.

- Koken en eten van een biologische, vegetarische maaltijd.

Een cursus waar theorie en praktijk hand in hand gaan.

Plaats : De Centrale, Kraankindersstraat 2, Gent

Tijd : 6 maandagen van 19.30u tot 22.30u : 7,14,21,28 november + 5,12 december 2005

Organisatie : Vormingplus Gent-Eeklo

Prijs : € 90 (maaltijden inbegrepen) – 10% korting voor EVA-leden

Mes, plankje en keukenhanddoek meebrengen

bron: Vormingplus Gent-Eeklo, 12/09/2005

Uw bio-agenda voor de komende week

vrijdag 16 september 2005

Biomarkt, vanaf de Kon. Astridlaan, Schoolstraat, 2547 Lint, 16.00 - 20.00 uur. Organisatie : gemeente Lint in samenwerking met FV BioBoulevard, Merelstraat 10, 2590 Berlaar

van vrijdag 16 september 2005 - tot maandag 24 oktober 2005

ecologisch koken in vier lessen door Velt, Praktische cursus van Velt in Aalst en in Kortenberg. Welke landbouw is diervriendelijk en eet ik best wat minder vlees? Hoe herken ik bioproducten en waar kan ik ze kopen? Welke groenten kan ik in de winter nog eten naast kolen en witloof en hoe stel ik daarmee een evenwichtig menu samen? Lessenreeks van 4 lessen: Aalst:

maandagavond, 26/09, 10/10, 17/10 en 24/10 telkens van 19u tot 22u30 of Kortenberg:

vrijdagavond, 16/09, 30/09, 14/10 en 21/10, telkens van 19u30 tot 22u30. Contactpersonen:

Aalst: Luc Philips, 053 84 15 62 of info.landvanaalst@velt.be of Kortenberg: Filip Fleurbaey, 02

759 87 52 of info.middenbrabant@velt.be. Velt leden betalen 50 euro; niet leden 60 euro. Meer

info over deze cursus krijg je bij Tinne Oris of Luk Naets bij Velt: 03 281 74 75. e-mail:

info@velt.be

van zaterdag 17 september 2005 - tot zondag 18 september 2005



Bio-opendeurdagen bij de bioboer! NIET TE MISSEN!

Op zaterdag 17 en zondag 18 september kan je doorheen heel het land op bezoek bij de bioboer.

Voor een overzicht van alle open-boerderijen, ga je naar
<http://www.bioforum.be/biolandbouw/biolandbouw2005.htm>

zaterdag 17 september 2005

Start cursus biologisch tuinieren met het opzetten van een composthoop, en vervolgens 9 lessen theorie en praktisch werk in de proeftuin en onder glas elks eenmaal per maand (tot mei 2006). Inschrijving noodzakelijk. Plaats : Eco-centrum te Ronsele. Organisatie : Clobila - Parklaan 18 - 9932 Zomergem. Info en inschrijving : tel. en fax 09/372 75 19 of clobila@skynet.be. website: <http://www.users.skynet.be/clobila>

zondag 18 september 2005

Biologische Boerenmarkt te Heist-op-den-Berg. Ter gelegenheid van de bio-opendeurdagen vergast dit keer ook de Keukenbus deze wekelijkse markt met een bezoek. Meer info over deze markt vindt u bovenaan in deze agenda.

zondag 18 september 2005

Biomarkt In het kader van de Dag van de landbouw organiseren Groen! en Velt een biomarkt met randanimatie, met gelegenheid tot het proeven van allerlei biologische producten : gebak en koffie, kazen, wijnen, ijsjes, ... Plaats : Cross Mundos, Hasseltsesteenweg 532, Tongeren-Overrepen (voormalige dorpsschool). Tijd : van 13.00 tot 17.00 uur

[Voor activiteiten na 18/09/2005 en specifieke activiteiten voor boer, verwerkers of kleinhandel, surf naar onze site: www.bioforum.be/agenda.asp](http://www.bioforum.be/agenda.asp)

bron: biotheek, permanent



INTERNATIONAAL

Wereld - Biolandbouw in alle hoeken van de wereld

In Oceanië wordt het grootste areaal biologisch bewerkt, maar omdat het veelal graslanden zijn, ligt de productiviteit er fors lager dan in Europa of de Verenigde Staten. Wereldwijd werken 558.449 boeren biologisch. Ze bezitten samen 26 miljoen hectare. Onderzoeker Minou Youssefi van Foundation Ecology & Agriculture publiceerde onlangs zijn rapport voor 2005.

Oceanië

De productiviteit in Australië en Nieuw-Zeeland ligt laag omdat het voornamelijk over dorre graslanden gaat. Maar in sommige, meer vruchtbare streken worden groenten en fruit geteeld. Biologische landbouw in Oceanië is exportgericht. 70% van de producten wordt naar Europa verscheept. Op de thuismarkt bestaat geen eenduidig biolabel, wat voor verwarring zorgt bij de klanten. De bioproducten worden er ook fors duurder verkocht.

Zuid-Amerika

De overheid steunt de biologische landbouw in Zuid- en Centraal Amerika nauwelijks. De meeste bioboeren werken bio zonder schouderklopje van Vadertje Staat. Toch worden hier en daar, bijvoorbeeld in Mexico, de eerste overheidsinitiatieven genomen. In Uruguay, Costa Rica en Argentinië wordt proportioneel het meest biologisch geboerd. Export is de voornaamste bestemming van de biologische producten.

Europa

Sinds de jaren negentig zit biologische landbouw in Europa in de lift. De laatste jaren is de groei evenwel niet zo sterk meer. Opvallend zijn ook de grote verschillen per land. In Oostenrijk is 12% van de landbouw biologisch, terwijl andere landen de kaap van de 1% nog niet hebben gerond. Italië telt nog steeds het grootste aantal bioboeren en biolandbouwareaal. De Laars is goed een vijfde van de hele biolandbouw in Europa.

Noord-Amerika

0,3% van het Noord-Amerikaanse landbouwareaal wordt op een biologische manier bewerkt of gebruikt. Biologische landbouwers moeten er zich wel aan strikte regels houden en bioproducten in de Verenigde Staten importeren is net vanwege die strenge voorschriften niet zo vanzelfsprekend. De vraag naar bioproducten op de Noord-Amerikaanse markt is wel enorm. In 2004 werd een groei met 20% opgetekend, goed voor een markt van E 8,7 miljard.

Azië

Azië is het kleine broertje in de biolandbouwwereld. Door de afwezigheid van een degelijke labelpolitiek en voorschriften worden consumenten er aan hun lot overgelaten. Biolandbouwers doen daarom een beroep op buitenlandse experts om hun teeltwijze te verantwoorden. In de Aziatische regio is de Japanse markt de belangrijkste. In China, Maleisië, de Filipijnen, Singapore en Thailand worden grote groeicijfers genoteerd.

Afrika

Informatie vergaren over Afrika blijft moeilijk. Toch wint biologische landbouw er aan populariteit, hoewel er amper biolabels bestaan. Een belangrijke groeimotor is de vraag uit het Westen naar biologisch geteelde producten. Daarnaast maken de Afrikanen zich ook zorgen over de vruchtbaarheid van de bodem en de erosie.

bron: Metro, 13/09/2005

EU - "Eieren niet langer biologisch na zes weken ophokken"



Biologische eieren mogen tot maximaal zes weken na het ophokken van pluimvee nog verkocht worden als scharreleieren. Dat is volgens het Agrarisch Dagblad het nakende oordeel van de Europese Commissie. Ze vreest anders concurrentievervalsing en willekeur bij de interpretatie van regels. Het Nederlandse landbouwministerie had gehoopt dat scharreleieren ook tijdens een langdurige ophokplicht als dusdanig op de markt zouden mogen gebracht worden.

De Commissie zal Nederland waarschijnlijk woensdag of donderdag officieel op de hoogte brengen van haar standpunt. Vanuit veterinaire oogpunt is er geen bezwaar tegen het verplichte ophokken. De lidstaten zijn tamelijk vrij om naar eigen inzicht sanitaire maatregelen te nemen. Maar unilaterale maatregelen die ook een markteffect hebben en mogelijk concurrentieverstorend werken, zijn voor de Commissie uit den boze.

Het oordeel is een tegenvaller omdat sinds 22 augustus in Nederland een algemene ophokplicht van kracht is voor professionele pluimveehouders. Biologische kippenboeren vroegen zich meteen af wat de status van hun eieren zou worden indien de dieren geen vrije uitloop meer kunnen genieten. Omdat de Commissie strikte regels wil hanteren, is de kans groot dat biologische pluimveehouders in Nederland voor compensaties zullen aankloppen bij het landbouwministerie.

bron: www.vilt.be, 14/09/2005

NL - Trekvogels welkom op biologische boerderijen!

Fietzers en andere trekvogels zijn welkom bij de biologische boer. De biologische landbouw zet zich in voor de natuur, en de natuur ondersteunt ook vaak de bedrijfsvoering. Hoe dit precies zit, kunt u te weten komen met de brochure 'Volg de groene route! Hoe biologische bedrijven samenwerken met de natuur.' Vier fraaie fietsroutes maken deel uit van deze publicatie van Biologica en CLM.

De fietsroutes gaan langs biologische boerderijen en laten zien hoe de biologische landbouw bijdraagt aan de natuur en het landschap. Een aantal bedrijven heeft een boerderijwinkel, excursiemogelijkheid of theetuin en heet bezoekers welkom. Het natuurbeheer – een vanzelfsprekende activiteit van de biologische boer – is goed zichtbaar vanaf het fietspad: er zijn bijvoorbeeld hagen waarin vogels en kleine zoogdieren zich kunnen verschuilen, fraai begroeide akker- en slootranden. In de percelen zijn in het voorjaar veel weidevogels te zien, in nazomer en winter veel trekvogels. De boeren werken vaak samen met natuurbeherende organisaties als Natuurmonumenten en De Landschappen.

Vier routes, vier landschappen

De fietsroutes gaan door Midden-Delfland (ZH), het Kromme Rijngebied (UTR), de Graafschap (GLD) en de Loonse en Drunense Duinen (NB). Elke route vertelt vanuit een eigen invalshoek een verrassend verhaal over biologische landbouw en natuur. In Midden-Delfland staat bijvoorbeeld de bescherming van weidevogels centraal, terwijl in het Kromme Rijngebied het accent ligt op biologische plaagbestrijding in fruitteelt en groenteteelt door insecten en vogels.

Waar verkrijgbaar?

De routes zijn verkrijgbaar bij o.a. VVV-kantoren in de vier regio's en bij bezoekerscentra van Natuurmonumenten. Een complete lijst van adressen vindt u op de websites www.nederlandgaatbiologisch.nl <<http://www.nederlandgaatbiologisch.nl/>> en www.biologica.nl <<http://www.biologica.nl/>>. Op deze websites kunt u ook gedetailleerde routebeschrijvingen en de digitale versie van de brochure downloaden.

Eko-natuurmonitor

De publicatie 'Volg de groene route! Hoe biologische bedrijven samenwerken met de natuur' is



gemaakt door Biologica en CLM in het kader van het project EKO-natuurmonitor. Dit project is financieel mogelijk gemaakt door het Ministerie van LNV, de KNHM, Stuurgroep LIB, de provincies Gelderland en Zuid-Holland, Stichting LaMi en Stichting Triodos Fonds en het Prins Bernard Cultuurfonds.

bron: Biologica, 13/09/2005

NL - Lidl bescheiden biologisch in Nederland

Ook Lidl Nederland biologisch

Discounter Lidl overweegt ook in Nederland een aantal biologische producten te gaan voeren. Een eerste test van een week in Duitsland heeft tot gevolg dat een aantal biologische producten nog zeker een jaar in de Duitse Lidl-winkels verkrijgbaar zal zijn. Ook Aldi werkt in Duitsland aan een (semi)permanente uitbreiding van het biologische assortiment.

De woordvoerder van Lidl Nederland wilde niet zeggen met hoeveel biologische producten het assortiment in Nederland uitgebreid zal gaan worden. Aldi-Nederland wil zich helemaal niet over een eventuele opname van biologische producten uitlaten.

Kees Rijnhout, ketenmedewerker van de taskforce Markontwikkeling Biologische Landbouw, verwacht niet dat het biologisch assortiment bij de beide discounters in Nederland erg uitgebreid zal zijn. Bioproducten hebben zich in Nederland nog niet zo'n plek verworven als in Duitsland, en de discounters zitten in Duitsland veel dichterbij de gewone supermarkten aan, verklaart Rijnhout.

bron: Foodpress, 25/08/05

bron: Biofood ONline, 12/09/2005

NL - 'Hobbykok van het Jaar'

'Hobbykok van het Jaar' wedstrijd met biologische producten

Alle hobbykoks van Nederland kunnen zich momenteel inschrijven voor de wedstrijd 'Hobbykok van het Jaar 2005'. Voor de tweede keer organiseren Smaak en kookschool Keizer Culinaire in samenwerking met Eten en Genieten de wedstrijd 'Hobbykok van het Jaar'. De opdracht is om een streekgerecht in een origineel nieuw jasje te serveren, met gebruik van biologische producten en gecombineerd met een bijpassende drank. Recepten insturen kan tot 1 oktober 2005.

De voorrondes vinden plaats op zondag 16 oktober in Arnhem, Den Bosch, Rotterdam, Utrecht en Amsterdam. Uiteindelijk strijden drie finalisten om de eer op zondag 4 december tijdens de Eten & Genieten beurs in de stand van Smaak en kookschool Keizer Culinaire in de RAI te Amsterdam.

He eventueel wordt gesteund door de Task Force biologische landbouw en de Telegraaf zal er regelmatig aandacht aan besteden.

De jury bestaat onder meer uit Felix Wilbrink, culinair redacteur bij de Telegraaf, Eric van Veluwen, 's lands bekendste biologische chef en Gerard Koopmanschap, docent bij kookschool Keizer Culinaire.

Voor meer info kijk op www.smaak.nl of www.hobbykokvanhetjaar.nl

bron: Biofood ONline, 12/09/2005

NL - La Place en Vecozuivel vergroten Bio Areaal in NL

(La Place introduceert VecoCulinair milde yoghurt)

VecoCulinair



Speciaal voor Horeca Nederland heeft Vecozuivel een nieuwe **biologische** zuivellijn ontwikkeld en het de naam VecoCulinair gegeven. Met deze nieuwe biologische lijn bouwt Vecozuivel verder aan naam als **Innovator** binnen de biologische sector.

Sinds vorig jaar is Vecozuivel uit Leusden de “**melkboer**” van Nederlands beroemdste out of home keten **La Place**. Vanaf 5 september aanstaande zijn alle **yoghurt producten** binnen de La Place formule ook biologisch. Met het volume van La Place van ongeveer **400.000 liter** yoghurt, kan er weer een Nederlandse veehouder omschakelen op biologische landbouw. Vecozuivel was dit jaar eerder in het nieuws met het binnenhalen van de supermarktformules **Jumbo** en **Coop** en onze nationale vliegmaatschappij, de **KLM**.

“Onder **VecoCulinair** gaan we naast yoghurt ook nog producten introduceren als ijsmix, milkshakemix, roomboter en koksroom”, zegt verkoopleider Henk Bijl.
“Vooral de **IJs- en milkshakemixen** zijn echte innovaties binnen het biologische segment. Zo maken we de markt voor biologische zuivel steeds breder en breder.
Hierdoor mikken we ook op nieuwe gebruikers voor onze biologische producten in de Horeca en Out of Home markt”.

Vecozuivel is een jonge zuivelverwerker anno 2000 en eigendom van de familie **Van Rouwendaal**. Er wordt op dit moment ongeveer 12 miljoen liter biologische zuivel verwerkt.

meer info: www.vecozuivel.nl

bron: Vecozuivel, 09/09/2005

NL - AH breekt verpakkingen af

Albert Heijn kiest voor biologisch afbreekbare verpakkingen
Tijdens de opening van het academische jaar van Wageningen Universiteit en Researchcentrum op 5 september kondigde Dick Boer, directievoorzitter van Albert Heijn, aan dat Albert Heijn voortaan alle ongekoelde biologische groente- en fruitproducten in biologisch afbreekbare verpakkingen gaat aanbieden.

In zijn speech stond Dick Boer stil bij de initiatieven van Albert Heijn op het gebied van 'biobased economy' en benadrukte hij het belang technologische ontwikkelingen goed af te stemmen op de wensen van de consument. Sinds drie jaar gebruikt Albert Heijn als een van de weinige supermarkten in Nederland voor een aantal ongekoelde biologische groente- en fruitproducten biologisch afbreekbare verpakkingen. Vanaf deze maand worden alle 22 ongekoelde biologische groente- en fruitproducten biologisch afbreekbaar verpakt. De verpakkingen zijn gebaseerd op plantaardige grondstoffen in plaats van aardolie. De milieuvriendelijke verpakkingsmaterialen zijn voorzien van het Kiemplantlogo. Dit logo mag alleen worden gevoerd op materialen die voldoen aan de strenge Europese richtlijnen voor composteerbare verpakkingsmaterialen. Het is mogelijk om de verpakkingen via de GFT-container af te voeren.

bron: www.wur.nl/acjaar/index_thema.html, geknipt uit: Biofood ONline, 12/09/2005

D - Majority of Germans reject genetic food

More than three-quarters, namely 79 % of Germans, reject genetically modified ingredients in food, reports Eco-News. This was shown by an opinion poll for the "Slow Food" magazine in the run-up to the German parliamentary elections.

The opinion research institute "Forsa" had recently interviewed 1,001 Germans. Only 17 % said they don't care as long as the price is right. The rejection of genetic food in the east of Germany is not quite so significant at 70 %. The highest rejection rate of 83 % is among the age groups



between 30 and 59 years. Of the under 30-year-olds, 71 % say "no" and 27 % think an attractive price is more important.

www.slowmedia.de

<<http://redirect2.mailingwork.de/redirect.php?id=161318&U=ODM1MzU%3D>>

bron: Biofach Newsletter 103, 09/09/2005

Oostenrijk - Bioproducten - Gevaar voor misleidende vermeldingen op het etiket.

Vermeldingen als "aus kontrolliertem Anbau", "aus chemiefreier Landwirtschaft", "aus naturnahem Anbau", "umweltgeprüfte Qualität", "aus umweltgerechter Landwirtschaft", enz hebben niets te maken met bio-productie, maar spelen wel in op de bio-trend. Veel Oostenrijkse consumenten geloven dat deze vermeldingen wel degelijk staan voor bio.

Drie formuleringen zijn in Oostenrijk toegestaan: "aus biologischem Anbau", "aus biologischem Landbau" of "aus biologischer Landwirtschaft". Het woord "biologisch" mag ook vervangen worden door "ökologisch" of gecombineerd worden met "organisch-biologisch" of "biologisch-dynamisch".

Omdat de Oostenrijkse bionormen verder gaan dan de Europese, heeft ook het Ministerie van Landbouw een eigen bio-label in het leven geroepen. Het beheer ervan (erkenningen, controle) is in handen van de parastatale Agrar Markt Austria (AMA). De regelgeving die hiervoor is opgesteld, laat ook toe op te treden tegen misleidende formuleringen zoals "chemievrij", "natuurlijke teelt", "milieuvriendelijk". Dergelijke vermeldingen moeten ook aan de regels van bio voldoen.

Het "BIO"-label bestaat in twee vormen: in rood en met de tekst "Austria Kontrollzeichen" wijst dat naast de biovereisten ook 70% van de grondstoffen op Oostenrijkse bodem zijn geproduceerd. In zwart en met enkel 'Kontrollzeichen' als de tekst geeft enkel garantie inzake bio-productie.

Naast het officiële bio-label zijn ook de labels van privaatrechtelijke organisaties in omloop: Demeter, Ernteverband, Freilandverband en vele andere.

bron: "Maandbericht uit Wenen" van de Vlaamse vertegenwoordiging bij de Landbouwwaad., september 2005

Oostenrijk - Austrian Billa Expands with organic products to Czech Republic

The Austrian supermarket chain Billa has recently introduced organic milk products in its shops in the Czech Republic. The range includes ten organic products: seven yoghurt varieties, sour cream and two kinds of cheese. The new range is imported from Austria and sold in its German packaging under the Billa private brand ja! Natürlich.

According to the promotional leaflet accompanying the introduction, the first ten products "are the beginning of a new line of private brand organic products in the Czech Billa shops".

The demand among Czech consumers for fresh organic products is quite high, but organic milk production is very low in the Czech Republic. "The recent move by Billa shows that the Czech organic market is ripe for a continuous growth market," says expert Tom Vaclavik of Green Marketing agency. The organic market was 9 million EUR in 2004 and is expected to grow by 40 % this year.

bron: Biofach Newsletter, 09/09/2005



Colofon

De Biotheek Netknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen in het kader van het Biotheekproject. De Biotheek is het informatiepunt voor de biologische landbouw en voeding, te consulteren op www.biotheek.be U kan de Biotheek ook een vraag stellen via 078 151 152 of mijnvraag@biotheek.be.

Deze knipselkrant verschijnt wekelijks met actuele informatie over de nationale en internationale biosector. De berichten worden zonder tekstwijziging (hooguit ingekort) geknipt en geplakt, met vermelding van hun bron. Samenstelling: Petra Tas en Dominique Joos. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan petra.tas@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 1600 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de bioweek.

Aanmelden en uitschrijven kan via de website: surf naar www.bioforum.be/nieuwsbrief.asp of via een eenvoudig mailtje aan biotheek@bioforum.be.

Oude nummers kunnen opgevraagd worden bij biotheek@bioforum.be.